

Netzwerk der Spargel- und Beerenverbände e.V.

Der TAG DES DEUTSCHEN SPARGELS: Ein „Spitzen“-Fest für den beliebten Local Hero

Am 5. Mai treiben die deutschen Spargelanbauer den Genuss auf die Spitze – mit der Weltpremiere des TAG DES DEUTSCHEN SPARGELS.

Berlin, Bruchsal, 27. April 2023. Das Blitzen der ersten weißen Spitzen! Darauf freut sich die deutsche Spargelnation jedes Jahr aufs Neue. Über 110.000 Tonnen* Spargel wurden 2022 in Deutschland produziert. Gut für die deutschen „Spitzengenießler“, die pro Kopf 1,17 kg* frischen, heimischen Spargel konsumierten. Damit ist Spargel das mit Abstand beliebteste Frühlingsgemüse in Deutschland – wenn auch ein leider kurzweiliges Vergnügen. Denn von Saisonbeginn bis -ende, am spätestens 24. Juni, vergehen bekanntlich nur wenige Wochen. Für die Weltmeister im Spargeessen natürlich ein viel zu kurzes Zeitfenster. Grund genug einem Saisonstar, der nicht nur dem Klima schmeckt, sondern auch in der Verbrauchergunst ganz oben rangiert, ein besonderes Fest zu bereiten!

(*Quelle: AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels, Destatis)

TAG DES DEUTSCHEN SPARGELS

Zu Ehren des in Deutschland angebauten Spargels haben die deutschen Spargelerzeuger einen besonderen Feiertag ins Leben gerufen: den **TAG DES DEUTSCHEN SPARGELS**.

Die Premiere wird am **5. Mai 2023** gefeiert – mitten in der Saison – und aufmerksamkeitsstark mit individuellen Aktionen im Handel, auf Märkten und im Hofverkauf. So erhält ein Kunde an diesem Tag vielleicht ein paar Stangen Spargel gratis, einen Spargelschäler mit dem Aufdruck „Scharf auf Spargel“ geschenkt oder auch eine der frechen Postkarten, die mit flotten Sprüchen wie „Einsame Spitze“, „Spitzenqualität gibt es bei und von der Stange“ oder „Lieber unseren Local Hero als einen Globalplayer“ über die Qualitäten und Vorzüge von deutschem Spargel informieren.

Ein Feiertag, nicht von der Stange

Der **TAG DES DEUTSCHEN SPARGELS** versteht sich einerseits als Festtag für das erste und beliebteste Gemüse des Jahres, will andererseits aber auch dazu anregen, sich Gedanken zu machen – über Kaufentscheidungen, den Weltmarkt und die Ökobilanz. Deshalb hinterfragt die flankierende Kampagne der Spargel-Verbände auch Gewohntes und stellt Offensichtliches in den Fokus: Zum Beispiel die Frage, wie es möglich sein kann, dass importierter „Reise“spargel von den Supermarktketten billiger angeboten wird als deutscher, wo er doch so erhebliche „Reisekosten“ im Gepäck hat. Nicht zuletzt will sie aber auch mit der öffentlichen Wahrnehmung aufräumen, heimischer Spargel sei im letzten Jahr massiv teurer geworden. Ein Eindruck, der mit den weitgehend stabilen Preisen tatsächlich nur wenig zu tun hatte. Zumal diese über den Saisonverlauf unter den Preisen von 2021 lagen*.

DEUTSCHER SPARGEL STICHT ALLES

Auch für die Situation der Erzeuger soll mit dem **TAG DES DEUTSCHEN SPARGELS** eine Lanze gebrochen werden. Denn trotz Inflation, Lieferkettenproblemen, gestiegener Energiepreise und Lohnkosten setzen deutsche Spargelproduzenten auf Spitzenqualität und exzellente Standards. Noch dazu sind sie an strenge gesetzliche Vorgaben und Regeln gebunden. Beim Kauf von Spargel aus der Region können Kundinnen und Kunden daher jederzeit sicher sein, qualitativ hochwertige Produkte zu erhalten, die nachhaltig und nach den in Deutschland üblichen, sozialen Standards produziert wurden. Dazu zählen auch Unterbringung und Versicherung der Saisonarbeiter sowie ein fairer Mindestlohn, der deutlich über dem der anderen spargelproduzierenden Länder liegt. Und ganz nebenbei hat hierzulande produzierter Spargel auch noch einen deutlich geringen CO₂-Abdruck – dank kurzer Transportwege.

Stangenweise Spargelinfos:

Bei keinem anderen Gemüse geraten Genießer derart ins Schwärmen. Denn Spargel ist in jeder Form eine gute Wahl. Roh schmeckt er besonders gut in einer Senf- oder Balsamico-Vinaigrette zu frischen Blattsalaten, Fischgerichten oder Geflügelfleisch. Gekocht ist Spargel eine Delikatesse, die mit Sauce Hollandaise, Schinken und Kartoffeln oder ausgefallen als Ragout, Gratin oder zu Gorgonzola-Nudeln schmeckt. Gebraten ist das Stangengemüse zusammen mit Parmesan und Ei eine köstliche Variante.

- **Power**

Ob weiß oder grün: Das Stangengemüse ist mit mehr als 90% Wassergehalt ein figurfreundliches Leichtgewicht. Dabei enthält Spargel viele wichtige Mineral-, Ballaststoffe und Vitamine, die gut für Verdauung und Stoffwechsel sind. Darunter, neben der entschlackenden Asparaginsäure, vor allem die Vitamine C, E und mehrere B-Vitamine wie Folsäure. Grüner Spargel enthält übrigens zusätzlich Vitamin K und noch mehr Vitamin C als weißer Spargel.

- **Lagerung**

Spargel schmeckt frisch natürlich am besten. In ein feuchtes Küchentuch gewickelt, hält er sich im Gemüsefach des Kühlschranks aber gut zwei bis drei Tage. Soll er länger aufbewahrt werden, hilft nur eines: Einfrieren. Hierfür den Spargel waschen, schälen und roh einfrieren. Am besten portionsweise in Gefrierbeuteln. Dabei die Luft rausdrücken oder noch besser, die Beutel vakuumieren. So bleibt Spargel ohne Aromaverlust weitere sechs Monate frisch und knackig. Zur Zubereitung die gefrorenen Stangen einfach ins kochende Salzwasser geben und drei bis fünf Minuten Kochzeit einplanen.

Rezept-Tipp: Einmal Ofenspargel – drei Mal anders zubereitet

Als Ofenspargel mit Erdbeer-Salsa, Ofenspargel mit Kabeljau und Ofenkartoffeln oder Ofenspargel-Tortilla mit Erdbeer-Salsa und Miso-Creme

Unter www.deutschlandspargel.de/Genuss finden Sie die Rezepte zum Download. Bildmaterial senden wir Ihnen auf Wunsch ebenfalls gern zu.

Kontakt:

Netzwerk der Spargel- und Beerenverbände e.V.
Simon Schumacher
VSSE-Vorstandssprecher
Tel. 07251-3032080

Isabelle Bohnert
Referentin für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Tel. 07251/3032184
presse@netzwerk-spargelbeeren.de