Pressemitteilungen

Der Frühling schmeckt nach Spargel – Gesundheitsministerin Judith Gerlach eröffnet offiziell die bayerische Spargelsaison

11. April 2025

(11. April 2025) Rauhenebrach – Für Spargelfreunde bringt er Wochen des Glücks und des Genusses: Der Startschuss für die traditionelle bayerische Spargelsaison. Schauplatz dafür war heuer der Spargelhof Reinhart im unterfränkischen Rauhenebrach, einer malerischen Gemeinde im Landkreis Haßberge. In Vertretung von Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber übernahm Staatsministerin Judith Gerlach dieses Jahr den symbolischen Anstich der ersten Spargelstangen. Gemeinsam mit der fränkischen Spargelkönigin Veronika Hußnätter eröffnete sie die Spargelsaison. Nach einer mehr als 40-wöchigen Pause ist damit das von vielen Verbrauchern herbeigesehnte Edelgemüse endlich wieder erhältlich.

Gesundheitsministerin Judith Gerlach betonte: „Sobald der Frühling da ist, regt sich auch in Bayern bei vielen Menschen die Lust auf Spargel. Das ist mehr als verständlich, denn beim Spargel kommen Genuss und Gesundheit zusammen. Er schmeckt nicht nur sehr gut, sondern er enthält auch viele Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien, die das Immunsystem stärken und die Gesundheit fördern. Zudem hat Spargel einen hohen Ballaststoffanteil und ist kalorienarm, was ihn zu einer idealen Wahl für eine ausgewogene Ernährung macht.“

Der fränkische Spargel, wie er in Rauhenebrach produziert wird, trägt das europäische Gütesiegel „g.g.A.“ (geschützte geografische Angabe). Dieses Siegel ist Garant dafür, dass der Spargel aus Franken stammt und dort unter hohen Qualitätsstandards produziert wurde. So können Verbraucher sicher sein, dass sie ein Produkt höchster Qualität und regionaler Herkunft erwerben. Die rund 220 fränkischen Erzeuger bewirtschafteten im Vorjahr 831 ha in Ober-, Unter- und Mittelfranken und damit etwas mehr als 22 Prozent der gesamten bayerischen Spargelanbaufläche. Auf die diesjährige Saison blicken die Erzeuger optimistisch, denn der Winter mit hinreichend vielen Frosttagen und relativ wenigen Sonnenstunden sorgte für die optimale Winterruhe des Spargels. Damit verfügt der Spargel nun über genügend Energie, um bei sonnigen Temperaturen kräftig auszutreiben.

Zwar werden zum Saisonbeginn nur kleine Mengen bayerischen Spargels zur Verfügung stehen, mit steigenden Temperaturen wird aber das Angebot stetig größer werden. Die Spargelbauern garantieren durch tägliche Ernte, dass die Delikatesse immer frisch auf die Teller kommt. Dies wissen die Verbraucher zu schätzen: Nach Angaben der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) hat jeder Deutsche im vergangenen Jahr rund 1,17 Kilogramm Spargel verzehrt. Mit knapp 3.650 Hektar ist Spargel die flächenmäßig bedeutendste Gemüsekultur in Bayern, vor Zwiebeln (etwa 2.640 Hektar) und Möhren (etwa 1509 Hektar). Wer etwas Inspiration für die Zubereitung des Spargels benötigt, dem stehen die Spargelhoheiten und die Anbauer mit Tipps und Tricks hilfreich zur Seite.

Zum Auftakt der bayerischen Spargelsaison sagte Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber, die derzeit im Auftrag der Bayerischen Staatsregierung an der 35. Sitzung der Ständigen Regierungskommission Bayern-Kroatien teilnimmt: „Spargel ist eines der wenigen Gemüse, bei dem wir 84 Prozent des Bedarfs aus heimischer Produktion decken. Spargel ist also ein sehr bayerisches Gemüse. Wer bayerischen Spargel isst, zeigt Wertschätzung für unsere heimischen Produkte. Und nicht zuletzt sorgen unsere Direktvermarkter mit verschiedensten Sortierungen des Spargels dafür, dass frischer bayerischer Spargel für jeden erschwinglich ist und bleibt."

In Bayern wird Spargel auch in Schwaben und in Oberbayern rund um Schrobenhausen angebaut. Von hier stammt die Hälfte des bayerischen Spargels. Weitere Anbauregionen befinden sich in Niederbayern rund um Abensberg und im niederbayerischen Gäuboden sowie in Franken. In Unterfranken bewirtschaften 62 Spargelbetriebe eine Fläche von rund 490 Hektar, vor allem in den Landkreisen Kitzingen (205 Hektar), Schweinfurt (150 Hektar) und Würzburg (50 Hektar).

Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers