



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > **"Bayerischer Spargel" bedeutet Genuss aus der Region**

"Bayerischer Spargel" bedeutet Genuss aus der Region

8. April 2016

Wird Spargel als „bayerischer Spargel“ verkauft, wird er auch im Freistaat angebaut. Das betonte die **Bayerische Verbraucherschutzministerin Ulrike Scharf** heute zur gerade gestarteten Spargelsaison in Bayern. „Verbraucher können sicher sein: Spargel aus Bayern steht für Genuss aus der Region. Das Königsgemüse unterliegt einer strengen Herkunftskontrolle. So werden Verbraucher nicht getäuscht, wenn sie regionale Produkte wünschen. Dabei wird eine Art Fingerabdruck des Bodens erstellt und mit dem Spargel verglichen“, so Scharf. 2015 untersuchte das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit 21 Spargelproben aus Deutschland auf ihre regionale Herkunft, 19 Proben aus Bayern, eine Probe aus Hessen und eine Probe nur mit der Angabe aus Deutschland. Von den 19 Proben aus Bayern handelte es sich bei zwei Proben um Verdachtsproben, bei denen die geografische Herkunft Schrobenhausen angezweifelt wurde. Wie schon in den vergangenen Jahren musste keine der Proben wegen falscher Herkunftsangaben beanstandet werden.

Um die regionale Herkunft des Spargels zu prüfen, wird in den Laboratorien des LGL eine spezielle Analyse-Methode angewendet: die sogenannte Stabil-Isotopenanalyse, bei der der Spargel anhand seiner individuellen Struktur mit Proben aus einer „Spargeldatenbank“ verglichen wird. Diese Methode wird in Bayern seit 2003 angewandt. Seitdem wurden bereits über 600 Spargelproben untersucht. Die Probenahme für die aktuelle Anbausaison begann bereits im März und läuft noch bis zum Ende der Spargelsaison. Scharf: „Die Herkunft ist ein wichtiges Merkmal für die Verbraucher. Immer mehr Menschen wollen regionale und saisonale Produkte. Die EU hat den beliebten Spargel aus Schrobenhausen und Abensberg sowie den Franken-Spargel unter den Herkunftsschutz geschützte geografische Angabe gestellt. Der Herkunftsschutz der EU bewahrt regionale Spezialitäten. Damit wird die Tradition der bayerischen Anbauggebiete erhalten.“ Aber nicht nur die Herkunft des Spargels wird untersucht. In den Jahren 2012 bis 2015 waren knapp 90 Prozent der untersuchten Spargelproben rückstandsfrei. Das heißt, sie enthielten keinerlei Rückstände von Pflanzenschutzmitteln.

Spargel zählt zu den beliebtesten Gemüsen der Deutschen und ist im hiesigen Anbau die Nummer eins: etwa 2.200 Spargelbetriebe bewirtschaften in Deutschland über 20.000 Hektar. Das entspricht der zweieinhalb-fachen Fläche des Chiemsees. Speziell die Frische ist beim Spargel ein entscheidendes Qualitätskriterium. Je länger die Transportwege, umso mehr verliert der Spargel Geschmacks- und Aromastoffe. Und: Spargel schmeckt nicht nur gut, er ist mit seinem Gehalt an Vitamine, Mineralien, ätherische Öle und sekundäre Pflanzenstoffe auch ein äußerst wertvolles Gemüse.

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

