Image not found or type unknown

Eröffnung der bayerischen Spargelsaison

Beitrag

Am 10. April 2024 war es endlich soweit: Die Bayerische Spargelsaison wurde mit großer Vorfreude am Viktualienmarkt in München eröffnet. Ministerpräsident Markus Söder hat gemeinsam mit Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber den ersten offiziellen Spargel gestochen und damit den Startschuss für die kulinarische Saison gegeben.

Der Bayerische Spargel, das erste heimische Gemüse aus dem Freiland, symbolisiert den lang ersehnten Frühling und wird von Spargelliebhabern jedes Jahr mit Spannung erwartet. Die Erwartungen für die bevorstehende Saison könnten nicht höher sein. Frau Miriam Adel, die Vorsitzende des Spargel-Erzeugerverbandes Franken, äußerte sich optimistisch für die kommenden Wochen und hofft auf mildes und sonniges Wetter für den optimalen Spargelgenuss. „Nach ausreichenden Niederschlägen im Winter sehen wir zuversichtlich in die Zukunft. Unsere heimischen sandigen Böden sind ideal für den fränkischen Spargelanbau und versprechen eine herausragende Qualität“, betonte Frau Adel. „Ein mildes und sonniges Frühjahr wäre jetzt genau das, was wir für eine erfolgreiche Spargelsaison brauchen.“

Die Vorzüge des bayerischen Spargels liegen klar auf der Hand: außergewöhnliche Frische und Fülle an Nährstoffen. Der regionale Anbau auf 3500 ha gewährleistet kurze Distanzen vom Bauern direkt zum Verbraucher. Diese enge Verbindung zwischen Erzeuger und Verbraucher bietet nicht nur einzigartige geschmackliche Erfahrungen, sondern auch das gute Gefühl, die lokale Landwirtschaft zu unterstützen, nachhaltig einzukaufen und damit die regionale Wertschöpfung zu steigern. Die Vielfalt des Spargels zeigt sich in zwei Hauptkategorien: grüner Spargel und Bleichspargel. Der größte Unterschied liegt darin, dass grüner Spargel direkt an der Erdoberfläche wächst wohingegen Bleichspargel unter der Erde heranreift. Spargel enthält viele Inhaltsstoffe, wertvolle Vitamine und ist äußerst vielseitig in der Küche verwendbar. Seine zarte Textur und sein frischer Geschmack machen ihn zu einem beliebten Begleiter in zahlreichen Gerichten, sei es als Hauptbestandteil oder als köstliche Beilage.

Bericht und Foto: Bayerischer Bauernverband

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. München-Oberbayern
3. Spargel