



Eröffnung der bayerischen Spargelsaison

Beitrag

Den Anstich begleiten auch Ministerpräsident Söder und Landwirtschaftsministerin Kaniber

Die bayerische Spargelsaison wird heute eröffnet. Den offiziellen Anstich 2023 übernimmt die amtierende Spargelkönigin Veronika Hussnätter gemeinsam mit Ministerpräsident Dr. Markus Söder und Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber auf ihrem elterlichen Landwirtschaftsbetrieb. Etwa 20 Prozent der bayerischen Spargelanbaufläche liegt in Franken. Über die Hälfte der bayerischen Spargelbetriebe hat dort ihren Sitz. „150 meist kleinstrukturierte Landwirte erzeugen auf rund 800 Hektar mit die beste Qualität weltweit!“, so Miriam Adel vom Spargel-Erzeugerverband Franken e.V. Grund zur Verwunderung gibt das nicht, denn Deutschland hat nicht nur die größten Liebhaber dieser Delikatesse, sondern auch die idealsten Anbaubedingungen.

Hierzulande lassen sich die edelsten Regionen mit der geschützten geografischen Angabe „g.g.A.“ nach den Richtlinien der Europäischen Union kennzeichnen. Das Siegel, in diesem Fall „Spargel aus Franken“, soll den Kunden darauf hinweisen, dass er etwas ganz Besonderes kauft. Das immer stärker zunehmende Bewusstsein der Verbraucher für Regionalität stärkt nicht nur die kleinstrukturierte Landwirtschaft, sondern ist vor allem auch ein Bekenntnis zu aktiv gelebtem Umweltschutz. Dem Spargel nur den Weg vom Feld zum Hof und vom Hof nach Hause zu geben, ist für Frische, Geschmack und den Schutz der Natur das Ideal. Der Spargel ist überall in Franken regional erhältlich. „Spargel als saisonale Gemüsespezialität verlangt vom Endverbraucher einen gezielten Einkauf zwischen Mitte April und Johanni (24.6.)“, betont Adel. Die Anbaufläche für Spargel in Bayern belief sich in den letzten Jahren relativ konstant auf ca. 3500 Hektar. Auf bayerischen Spargelfeldern wächst in erster Linie Bleichspargel, also weißer Spargel, wohingegen der grüne und violette Spargel eine untergeordnete Rolle spielen.

Die bayerischen Kunden bevorzugen ihren weißen Spargel am liebsten mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise. Experimentierfreudiger ist dagegen die Spargelkönigin. Ihr Lieblingsrezept ist fränkischer Grünspargel mit Steak aus der Region und Ofengemüse, welches selbstverständlich auch aus dem elterlichen Betrieb im Knoblauchsland kommt. Der Familienbetrieb Hussnätter bewirtschaftet 15 Hektar Freifläche und 2 Hektar unter Glas. Dort entstehen verschiedenste köstliche Gemüse und frische Kräuter.

Foto & Text: BBV



Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. BBV-Bayern
2. München-Oberbayern
3. Spargelkönigin