

Der lila Spargel vom Bodensee: Ein neuer Genuss in Tett nang!

Erleben Sie die Spargelsaison 2025 in Tett nang mit neuem lila Spargel – geschmacklich und optisch ein Hochgenuss!



Tett nang, Deutschland - Die Spargelsaison in Tett nang ist in vollem Gang, und mit ihr feiert eine besondere Sorte Premiere: Lila Spargel. Diese neuartige Variante wird erstmals regulär beim Spargelhof Geiger verkauft. Im vergangenen Jahr wurden nur testweise kleine Mengen geerntet, doch nun gedeiht die Sorte „Erasmus“ prächtig, da die Pflanzen mittlerweile im vierten Jahr stehen. Interessant ist, dass der lila Spargel, der oberirdisch wächst, ähnlich wie Grünspargel entwickelt wird, wobei er unter der Erde weiß bleibt und sich bei Sonnenlicht in lila oder grün färbt. Diese Färbung ist auf den Pflanzenfarbstoff Anthocyan zurückzuführen, der auch für die gesundheitsfördernden Eigenschaften dieser Spargelart verantwortlich ist.

Eine weitere Besonderheit zeigt sich während des Kochens: Der lila Spargel verliert teilweise seine Farbe und wird dunkler, behält aber seinen herzhaft-würzigen Geschmack, der dem von Grünem Spargel ähnelt. Wichtig ist, dass dieser Spargel nicht geschält werden muss; es genügt, die unteren Enden zu reinigen. Der Spargel sollte nicht mit zu viel Soße überdeckt werden, um seinen feinen Geschmack hervorzuheben. Die Saison begann kurz vor Ostern und wird bis Ende Juni dauern, wobei der letzte Erntetag traditionell am 24. Juni, dem Johannistag, stattfindet.

Spargelkonsum in Deutschland

Spargel gilt in Deutschland als „königliches Gemüse“. Die Deutsche Bevölkerung verzehrt jährlich etwa 1,4 Kilogramm Spargel pro Kopf. Der heimische Anbau hat sich in den letzten Jahren stark etabliert, mit einer Anbaufläche von rund 24.300 Hektar im Jahr 2023, was etwa 20 Prozent der Freilandgemüseanbaufläche entspricht. Mehr als die Hälfte dieser Anbaufläche befindet sich in Niedersachsen, Brandenburg und Nordrhein-Westfalen. Deutschland versorgt sich zu etwa 75 Prozent selbst mit Spargel und produziert jährlich rund 105.200 Tonnen. Diese Zahlen verdeutlichen das große Interesse und die Bedeutung des Spargels in der deutschen Küche.

Die regionale Qualität hat viele Vorteile: Sie unterstützt nicht nur die heimischen Bauern, sondern sorgt auch für kürzere Transportwege und somit geringere Umweltbelastungen. Im Rahmen der Spargelsaison, die traditionell Ende April beginnt und am 24. Juni endet, ist die Frische des Spargels entscheidend. Regelmäßige Tipps für den Kauf umfassen die Auswahl frisch geernteter Stangen mit hellen Schnittflächen und glänzender Schale, die beim Reiben ein quietschendes Geräusch erzeugen sollten. Frischer Spargel sollte am gleichen Tag, an dem er geschält wird, zubereitet werden.

Besonderheiten des lila Spargels

Der Lila Spargel, wie er beim Spargelhof Geiger angebaut wird, bringt frischen Wind in die Spargelzeit. Mit einer Anbaufläche von knapp 20 Hektar und täglich rund 20 Erntehelfern stellt Thomas Geiger sicher, dass die Qualität und Frische der edlen Gemüsesorte garantiert sind. Im Vergleich zu anderen Sorten hat lila Spargel den Vorteil, dass er weniger aufwendig in der Zubereitung ist. Dies könnte dazu führen, dass er sich schnell großer Beliebtheit erfreut, besonders bei Gourmets und Feinschmeckern.

Die Erntezeit beträgt insgesamt etwa 10 Wochen, in der die verschiedenen Sorten auf den Märkten erhältlich sind. Während der Spargelsaison erfreuen sich die Verbraucher an einer Vielzahl von Gerichten, die sowohl mit weißem als auch mit grünem Spargel, sowie dem neuen lila Spargel zubereitet werden können. Saisonale Spezialitäten und kreative Rezepte machen die Spargelzeit zu einem kulinarischen Highlight im deutschen Essenskalender.

Für den Genuss ist jedoch nicht nur die Zubereitung wichtig, sondern auch die Beachtung der Herkunft, um die besten Qualitäten auf den Tisch zu bringen. Die Verbraucher sind dazu eingeladen, mit lokalem Spargel nicht nur die Umwelt zu schonen, sondern auch die köstlichen Variationen zu entdecken, die jedes Jahr frisch geerntet werden.

Für mehr Informationen über die neue Spargelsorte und die Saisonbesonderheiten besuchen Sie **Schwäbische, Gaumenfreundin** oder **BZfE**.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Tett nang, Deutschland
Quellen	• www.schwaebische.de • www.gaumenfreundin.de • www.bzfe.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de