



**Leckerer Spargel  
aus der Region.**

*Die Vielfalt des Spargels.*

*Frisch  
aus der  
Region.*

STAATSMINISTERIUM  
FÜR UMWELT UND  
LANDWIRTSCHAFT



Freistaat  
**SACHSEN**



## Inhalt

Einleitung .....	3
Spargelzeit.....	4
Spargel in Sachsen .....	6
Spargelanbau .....	8
Spargelsorten .....	10
Spargelqualitäten.....	14
Spargeltipps.....	16
Rezepte .....	20
Adressen .....	22



# Spargelgeschichte

## Einleitung

### Wie der Spargel nach Deutschland kam

Der ursprünglich aus Kleinasien stammende Spargel verbreitete sich in Europa zunächst im Mittelmeerraum. Im antiken Griechenland wurde vor allem der wilde Spargel verzehrt, jedoch nicht als Edelgemüse sondern als harntreibende Heilpflanze. Die Römer kultivierten den Spargel und bauten ihn großflächig an. Vermutlich durch die römischen Feldzüge verbreitete sich der Spargel im mitteleuropäischen Terrain. Zu Beginn des 17. Jahrhunderts entstanden erste Anbaugelände im deutschen Raum unter anderem in der

Berliner Gegend. Angebaut wurde zunächst Grünspargel, nur in Norddeutschland bevorzugte man schon den weißen Bleichspargel, der sich später im gesamtdeutschen Raum durchsetzte.

Der Spargel blieb aufgrund seines hohen Preises lange Zeit den Adligen vorbehalten. Der Spargel ist eine sehr arbeitsintensive Kultur. Auf Grund des begrenzten maschinellen Einsatzes benötigt insbesondere die Ernte der empfindlichen Stangen einen hohen Handarbeitsaufwand.

Heute ist Spargel in Deutschland das am meisten angebaute Gemüse. Laut statistischem Bundesamt wurden 2012 mehr als 100.000 Tonnen Spargel auf rund 19.300 Hektar Anbaufläche geerntet. Somit ist Deutschland nach China und Peru der drittgrößte Spargelproduzent in der Welt.





## Spargelzeit

„Kirsche rot, Spargel tot.“

Meist beginnt die Haupterntezeit des Spargels nach den ersten sonnigen Tagen. Der letzte Tag der Spargelernte ist gewöhnlich der 24. Juni, der Johannistag. Dieser Zeitraum kann sich jedoch leicht verschieben. Die Ernte wird spätestens Ende Juni beendet, damit den Beständen ausreichend Zeit zur Regeneration zur Verfügung steht.

### Wussten Sie schon?

Der traditionell letzte Erntetag für Spargel, der 24. Juni, wird wie der letzte Tag eines jeden Jahres, scherzhaft auch als „Spargelsilvester“ bezeichnet.







## Spargel in Sachsen

*Frische vor der Haustür*

Spargel an. Die sächsischen Spargelanbauer ernten jährlich etwa 1.000 Tonnen Spargel und decken etwa 15 Prozent des Spargelbedarfs sächsischer Verbraucher ab. Die sächsischen Spargelhöfe sind vor allem im Raum Leipzig, Riesa-Großenhain, Meißen und in der Lausitz angesiedelt.

### Warum Spargel aus der Region?

Ein Großteil des angebotenen Spargels wird aus Griechenland, Spanien oder Peru importiert und hat lange Strecken zurück gelegt. Da die Stangen jedoch sehr bruch- und druckempfindlich sind, kommen sie umso frischer zu Hause an, je kürzer der Weg vom Feld zum Verkaufsstand ist. Die Spargelstangen verlieren nach dem Stechen schnell an Geschmack und Zartheit. Während der Saison bevorzugen Feinschmecker deshalb die erntefrischen Erzeugnisse direkt aus der Region.

### Sächsischer Spargelanbau in Zahlen

Laut Angaben des Sächsischen Spargelverbandes bauen aktuell 17 Betriebe auf einer Anbaufläche von 227 Hektar hauptsächlich weißen Spargel und zu 8 Prozent grünen

Delitzsch



Leipzig



Meißen



Dresden



Hoyerswerda

Kamenz



## Legende



Anbauebiet



Stadt

## Sächsischer Spargelverband

Der sächsische Spargelverband ist die Vereinigung der sächsischen Spargelanbauer, die sich um Fragen des Anbaus und des Pflanzenschutzes kümmert und der Presse bei Spargelfragen Rede und Antwort steht. Der Verband präsentiert die sächsischen Anbieter und macht die sächsische Spargelanbauregion bekannt.



# Spargelanbau

Langer Weg zum Königlichen Gemüse

Der Spargelanbau ist zeitintensiv und benötigt viel Pflege. Neu angepflanzte Spargelstauden liefern erst nach drei Jahren den vollen Ertrag. Die Erntehelfer müssen den Spargel aufwändig Stange für Stange aus dem Boden stechen und dürfen dabei keine benachbarten heranwachsenden Sprossen beschädigen, Erntemaschinen sind derzeit nur begrenzt einsetzbar.

## Böden

Der Spargel wurde traditionell auf sandigen, leichten Böden, die sich im Frühjahr leicht erwärmen angebaut. Neue Verfahren (beispielsweise Folienabdeckung) ermöglichen den Anbau heutzutage auch auf humushaltigen, schweren Böden. Ab einer Bodentemperatur von neun Grad beginnt das Edelm Gemüse zu wachsen.

## Pflanzung

Im Frühjahr werden zunächst die Böden möglichst tief aufgelockert und Erdwälle, sogenannte Spargeldämme, aufgeschichtet. Mithilfe einer Spargelpflanzmaschine werden anschließend die jungen Pflanzen in den Boden gesetzt. Im ersten Jahr lässt man den Spargel zunächst austreiben und Spargelkraut bilden. Das Spargelkraut stirbt im Herbst ab. Dadurch entstehen kräftige Pflanzen, die in den Folgejahren einen hohen Ertrag bringen. Grünspargel wird übrigens nicht auf Dämmen angebaut.

## Ernte

Im zweiten Jahr wird der Spargel erstmals ausschließlich durch erfahrene Erntehelfer geerntet. Jeder Spross wird einzeln von Hand gestochen. Von jeder Pflanze darf nur eine



Stange geerntet werden, wobei die erste Spargelerntesaison nur 10 Tage dauert. Im dritten Jahr darf schon 30 Tage geerntet werden und ab dem vierten Jahr ist die Spargelpflanze voll ertragsfähig und liefert bis zu 10 Jahren Spargel.



**Wussten Sie schon?**  
Spargel kann auf beheizten Feldern schon Anfang März geerntet werden. Dafür wird durch Rohre warmes Wasser geleitet, das den Boden erwärmt.





# Spargelsorten

*Die Sonne bestimmt die Farbe*

Spargel kann drei unterschiedliche Farben annehmen. Genau genommen sind es keine unterschiedlichen Spargelsorten, sondern verschiedene Anbaumethoden und die Intensität und Dauer des Lichteinflusses, die die Farbgebung des Spargels bestimmen. Der Spargel ist zunächst vollständig mit Erde bedeckt und weiß. Durch das Sonnenlicht wird die Chlorophyllbildung angeregt und der Spargel färbt sich erst violett und anschließend grün.





### Weißer Spargel

Der in unseren Breiten am häufigsten angebaute weiße Spargel heißt eigentlich exakt „Bleichspargel“. Damit sich der Boden schneller erwärmt und die Spargelstangen zart bleiben wird dem Anbau in kleinen Erdwällen, sogenannten Spargeldämmen, der Vorzug gegeben. Somit kann der Spargel nicht so schnell ans Sonnenlicht gelangen und bleibt weiß, weil kein grüner Farbstoff (Chlorophyll) ausgebildet werden kann. Der weiße Spargel hat ein besonders mildes Aroma. Vor dem Kochen muss er teilweise geschält werden.



**Wussten Sie schon?**  
Spargel ist ein echter  
Schlankmacher. Durch  
seine entwässernde Wir-  
kung entschlackt er den  
Körper, hat kaum Kalorien  
und ist zudem vitamin-  
und mineralstoffreich.



### Grüner Spargel

Dieser Spargel wächst unter voller Sonnenstrahlung auf ebenen Flächen heran. Die Sonne bildet die Grundvoraussetzung für die Photosynthese, bei der das Chlorophyll in der Pflanze für die Grünfärbung sorgt. In unseren Breiten hatte der grüne Spargel lange Zeit Exotenstatus. Mittlerweile wird er immer häufiger verkauft und auch regional angebaut. Im Vergleich zum weißen Spargel schmeckt der grüne Spargel aromatischer, intensiver und enthält auch mehr Vitamin C. Bei Hobbyköchen ist er besonders beliebt, da er nicht geschält werden muss.



### Violetter Spargel

Der violette Spargel wird wie der weiße Spargel in Erdwällen angebaut. Bevor er gestochen wird, lässt man aber die Spitzen ans Sonnenlicht wachsen. Sobald der Spargel mit Licht in Berührung kommt, startet die Photosynthese und es kommt zu violetten Einfärbungen

der Spitzen. Wenn der Spargel jetzt weiter wächst, würde er grün werden. In den Augen vieler Käufer gilt violetter Spargel als überreif und muss deshalb oft günstiger angeboten werden. Wer den würzigen Geschmack des violetten Spargels mag, sollte jetzt zugreifen.



# Spargelqualitäten

## Güteklassen versus Frischetest

### Güteklassen – gemessene Qualität

Die Europäische Union hat festgelegt, dass Spargel den Mindesteigenschaften für Gemüse (ganz, gesund, sauber, frisch, genügend entwickelt sowie praktisch frei von Schädlingen und Schäden durch Schädlinge) entsprechen muss. Spargel darf nicht gebrochen oder hohl sein. Spuren von Rost sind nicht zulässig, sonst ist der Spargel nicht vermarktungsfähig. Der Handel hat die Möglichkeit, Spargel mit einer Klas-

senkennzeichnung zu vermarkten. Wird Spargel mit einer Klasse gekennzeichnet, wurde die Ware entsprechend der UNECE-Norm FFV-04 aufbereitet. Die drei Güteklassen für Spargel unterscheiden sich preislich und qualitativ sehr. Ein Kilogramm der Klasse II ist halb so teuer wie ein Kilogramm der Klasse Extra. Die Güteklassen sollen eine bestimmte Qualität sicherstellen und den Spargelkauf erleichtern. Allerdings werden nur bestimmte Anforderungen an das Aussehen des Spargels gestellt, nicht an Geschmack oder Frische. Fast jeder hat schon einmal Spargel der Güteklasse Extra oder I gekauft, der dann doch holzig war oder alt gerochen hat.

### Der Frische-Check

Das wichtigste Kriterium beim Spargelkauf ist die Frische. Am besten schmeckt das Edelgemüse, wenn der Spargel am Verkaufstag geerntet wurde. Daher lohnt der Kauf direkt auf dem Spargelfeld. Doch auch im Handel kann man sich leicht von der Frische überzeugen. Die geschnittenen Spargelenden sind der beste Frischegarant und sollten genauer betrachtet werden. Sie sollten weder hohl noch verfärbt oder ausgetrocknet sein. Frischer Spargel lässt sich zudem sehr gut mit dem Fingernagel einritzen. Wenn man die Spargelenden zusammendrückt, sollte er leicht Saft lassen.

## Spargelklassen entsprechend der UNECE-Norm:

Klasse	Mindest- durchmesser	Eigenschaften
Extra	12 mm (grün/ violett 3 mm)	geschlossene feste Köpfe, gerade Stangen, nur minimaler Rost an der Stange, bei weißem Spargel muss Kopf und Stange weiß sein, eine leichte Rosafärbung ist zulässig; Grünspargel muss vollständig grün sein
HK I	10 mm (grün/ violett 3 mm)	geschlossene feste Köpfe, Stangen nur leicht gebogen, leichte Rosafärbungen, leichte Spuren von Rost an der Stange (der durch Schälens- entfernung ist), Grünspargel muss 80 % grün sein
HK II	8 mm (grün/ violett 3 mm)	weniger fest geschlossene Köpfe, Stangen we- niger gut geformt (auch Bruchstangen zulässig, geeignet für Suppe), stärkere Verfärbungen und Rost zulässig, leicht holzig

Die Angabe des Ursprungs-  
landes ist Pflicht.

### Frische-Checkliste

- ✓ geschlossener Kopf
- ✓ pralle, glänzende Stange
- ✓ quietscht beim  
aneinander reiben
- ✓ feuchte und saftige  
Schnittstelle
- ✓ frischer, aromatischer  
Geruch an der Schnittstelle





## Spargel tipps

Wissenswertes und Nützliches

Der Spargel ist nicht nur lecker, sondern auch sehr gesund. Er enthält wichtige Mineralstoffe, Vitamine und Spurenelemente.


### Spargel ist gesund

Er ist reich an Magnesium, Phosphor und Kalzium und somit gut für die Blut- und Knochenversorgung. Spargel hat wegen des hohen Kaliumgehaltes eine entwässernde, blutreinigende Wirkung und wirkt sich so positiv auf die Nierentätigkeit aus. Zudem wirkt die enthaltene Asparaginsäure harntreibend und entgiftend. Dazu kommt ein bedeutender Anteil an den Vitaminen A, B1, B2, C und E. Mit nur 17 Kalorien pro 100 Gramm ist Spargel besonders energiearm. Mit Spargel lässt sich also nach Herzenslust schlemmen.

### Frisch bis zum Wochenende

Der Spargel kann ungeschält 2 bis 3 Tage im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahrt werden. Dazu wird der Spargel in ein feuchtes Geschirrtuch gewickelt. Geschält lässt sich der Spargel auch einfrieren und behält seine Qualität für ein halbes Jahr. Anschließend sollte der Spargel unaufgetaut direkt ins kochende Wasser gegeben werden.





**Wussten Sie schon?**  
Das Wort Spargel leitet  
sich aus dem griechischen  
Wort „aspharagos“ ab und  
bedeutet „junger Trieb“.





### Spargel schälen

Weißer Spargel wird mit dem Spargelschäler immer gleichmäßig vom Kopf nach unten hin etwas dicker geschält. Dabei wird die Spargelspitze ausgelassen. Man sollte darauf achten, keine Stelle zu vergessen. Die Enden können etwas dicker geschält werden. Bei grünem Spargel wird nur das untere Drittel sparsam geschält. Der unterste Teil wird abgeschnitten.

### Spargelschalen nutzen

Die Spargelschalen und -abschnitte eignen sich hervorragend für eine leckere Spargelbrühe, eine aromatische Basis für eine Spargelsuppe. Wenn Sie die Abschnitte gemeinsam mit dem Spargel kochen und anschließend abseihen, bekommen Sie eine besonders aromatische Brühe.

### Spargel kochen

Um möglichst viele Nährstoffe zu erhalten, nimmt man zum Kochen nur wenig Wasser. Ein spezieller Spargeltopf mit Siebeinsatz ist besonders günstig. Damit der Spargelgeschmack besonders zur Geltung kommt, gibt man an das Kochwasser etwas Salz, Zucker und Butter. Weißer Spargel wird ungefähr 20 bis 25 Minuten gekocht, grüner Spargel benötigt etwa 10 bis 15 Minuten. Die Garzeit hängt sehr stark von der Dicke der Stangen ab.

# Rezepte

## Ungewöhnliches aus Spargel



### Spargelbrot

#### Zutaten:

300 g grüner Spargel, 500 g Mehl, etwas Salz, 1 Würfel Hefe, 250 ml handwarmes Wasser, etwas Olivenöl

#### Zubereitung (etwa 90 Minuten):

Der grüne Spargel wird in einer Küchenmaschine mit Hackmesser zerhackt. Alle Zutaten werden vermischt und zu einem geschmeidigen Teig verknetet, der nicht mehr klebt. Der Teig wird ausgerollt und zu einer Schnecke gedreht. In dieser Form lässt man den Teig rund eine Stunde gehen. Danach wird er bei 160 Grad eine Stunde im Ofen gebacken. Besonders gut schmeckt das Spargelbrot mit frischer Butter und belegtem Spargel.

## Spargelkuchen

### Zutaten:

300 g weißer Spargel, 300 g gemahlene Mandeln, 250 g Rohrzucker, 6 große Eier, 2 Päckchen Backpulver für die Glasur:  
Blockschokolade und etwas Sahne

### Zubereitung (etwa 80 Minuten):

Den weißen Spargel hacken und das mit Zucker schaumig geschlagene Eigelb mit den anderen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend wird das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee geschlagen und untergehoben. Jetzt wird eine Kuchenbackform gut gefettet, der Teig eingefüllt und etwa eine Stunde bei 180 Grad gebacken. Zum Schluss wird die Blockschokolade geschmolzen, etwas flüssige Sahne hinzugeben und der Kuchen damit überzogen.



## Spargelsalat (4 Portionen)

### Zutaten:

1 kg grüner Spargel, 500 g Cocktailtomaten, 1 Knoblauchzehe, frischer Basilikum, etwas Olivenöl, etwas Balsamico, Salz, Pfeffer

### Zubereitung (etwa 20 Minuten):

Der grüne Spargel wird in 5 Zentimeter lange Stücke geschnitten und mit Olivenöl 5 Minuten angebraten. Die Tomaten werden geviertelt und der Knoblauch ausgepresst. Anschließend werden alle Zutaten miteinander vermischt.

# Adressen

frischer Spargel direkt vom Erzeuger



## Landkreis Nordsachsen

Gemüsebau Kyhna KG  
Queringer Straße 2, 04509 Kyhna  
Telefon: 034202-39416  
E-Mail: [info@kyhna-spargel.de](mailto:info@kyhna-spargel.de)  
[www.kyhna.spargel.de](http://www.kyhna.spargel.de)

Lutzmann, Bernd  
Hauptstraße 1a, 04838 Mockrehna  
Telefon: 034244-50316

Spargelhof Brummer  
An der Dahle 18, 04758 Klingenhain  
Telefon: 034363-51220  
E-Mail: [Brummer.oschatz@freenet.de](mailto:Brummer.oschatz@freenet.de)  
[www.spargelhof-brummer.de](http://www.spargelhof-brummer.de)

## Landkreis Mittelsachsen

Spargelhof Schertenleib  
Am Wal 3, 04749 Ostrau  
Telefon: 034324-22280  
[www.spargelhof-schertenleib.de](http://www.spargelhof-schertenleib.de)

## Landkreis Bautzen

Agrargenossenschaft Liebenau e. G.  
Kamenzer Str. 2b, 01920 Schönenteichen  
Telefon: 03578-37433  
E-Mail: [AG-Liebenau-VW@t-online.de](mailto:AG-Liebenau-VW@t-online.de)

Agrar GmbH Gersdorf-Oberlichtenau  
Bahnhofstr. 17a, 01920 Haselbachtal  
Telefon: 03578-3540  
E-Mail: [Lausitzer\\_Huegelland@t-online.de](mailto:Lausitzer_Huegelland@t-online.de)  
[www.huegelland-ag.de](http://www.huegelland-ag.de)

MKH Agrarprodukte GmbH Wittichenau  
Kamenzer Str. 58, 02997 Wittichenau  
Telefon: 035725-70258  
E-Mail: post@mkh-wittichenau.de

Bergener Landwirtschaftsgesellschaft mbH  
Alter Kirchweg 1, 02979 Elsterheide  
Telefon: 03571-923120  
E-Mail: berggen.pp@online.de

Bauern und Gemüsehof Domanja  
Hoske 43, 02997 Wittichenau  
Telefon: 035725-70243  
E-Mail: M.Domanja@freenet.de  
www.spargel-lausitz.de

### Landkreis Leipzig

Spargelhof Christine Müller  
Am Angelteich, 04523 Pegau  
Telefon: 034296-72911  
E-Mail: Ch.Mueller.Pegau@t-online.de

Spargelhof Wolfgang Tautz  
Dölziger Straße 31,  
04420 Markranstädt  
Telefon: 0341-9411210  
E-Mail: erdbeer\_tautz@freenet.de  
www.erdbeeren-tautz.de

### Landkreis Görlitz

Viereichener Rindfleisch e. G.  
Görlitzer Straße 34, 02956 Rietschen  
Telefon: 035772-40728  
E-Mail: Viereichener@t-online.de

### Landkreis Meißen

Spargelhof Ponickau GmbH  
Finkenmühlenweg 2,  
01561 Thiendorf  
Telefon: 035755-428  
E-Mail: Spargelhof.Ponickau@  
t-online.de  
www.spargelhof-ponickau.de

Obsthof Ibisch  
Bergstraße 21, 01561 Blattersleben  
Telefon: 035267-50019  
E-Mail: obsthof-ibisch@t-online.de  
www.obsthof-ibisch.de

Spargelhof Nauwalde  
Mühlenweg 2, 01609 Nauwalde  
Telefon: 035263-31787  
E-Mail: hofgut.raitzen@t-online.de  
www.betriebsgemeinschaft-raitzen.de

Agrar GbR Naundörfel  
Zum Gosetal 28, 01665 Diera-Zehren  
Telefon: 03521-710575  
E-Mail: ockrilla-diera-gbr@t-online.de  
www.agrar-gbr-naundoerfel.de

Landwirtschaftsbetrieb  
Günter Eckelmann  
Feldstraße 31b, 01612 Nünchritz  
Telefon: 035265-54057

**Herausgeber:**

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL),  
Postfach 10 05 10, 01076 Dresden  
Bürgertelefon: +49 351 5646814 | E-Mail: [info@smul.sachsen.de](mailto:info@smul.sachsen.de) | [www.smul.sachsen.de](http://www.smul.sachsen.de)

**Redaktion:**

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL); Referate 32, 33

**Gestaltung und Satz:**

Heimrich Et Hannot GmbH

**Fotos:**

[www.fotolia.de](http://www.fotolia.de): Corinna Gissemann (Titel/5), Brad Pict (Titel), E. Schittenhelm (grüne Fahne), Microstockfish (Infokasten), helgidinson (3), Stefan Körber (3/15), GuS (6), stockcreations (6), ExQuisine (11), Marina Grau (12), Darius Dzinnik (13), kreativloft GmbH (15), arthaudphil (18), mahey (19), Jiri Hera (20/21), Yevgeniya Shal (19), sarsmis (21), E. Schittenhelm (grüne Fahne), Microstockfish; [www.istockphoto.de](http://www.istockphoto.de): SilviaJansen (16); [www.shutterstock.de](http://www.shutterstock.de): Liv friis-larsen (4), LianeM (7), ballemans (8), Bernd Juergens (9), Schall (22); [www.thinkstock.de](http://www.thinkstock.de): istockphoto (10/11), Brand X Pictures (13), Fuse (17)

**Druck:**

Druckerei Wagner

**Redaktionsschluss:**

April 2013

**Auflagenhöhe:**

10.000 Exemplare

**Papier:**

Gedruckt auf 100% Recycling-Papier

**Bezug:**

Diese Druckschrift kann kostenfrei bezogen werden bei:

Zentraler Broschürenversand der Sächsischen Staatsregierung, Hammerweg 30, 01127 Dresden  
Telefon: +49 351 2103672 | Telefax: +49 351 2103681 | E-Mail: [publikationen@sachsen.de](mailto:publikationen@sachsen.de) |  
[www.publikationen.sachsen.de](http://www.publikationen.sachsen.de)

**Verteilerhinweis**

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für alle Wahlen.