



Foto: Pixabay

KÖSTLICHE SPARGELZEIT

DAS FRÜHLINGSGEMÜSE IST JETZT STARK GEFRAGT



Foto: dpa



In Niedersachsen hat die Spargelernte begonnen. Mit steigenden Temperaturen sind wachsende Erntemengen zu erwarten.

Foto: Jai79 / pixabay.com

Spargelernte in Niedersachsen

Vorbereitungen laufen besser als im regenreichen Vorjahr

Nach einer Wetter-Periode mit wenig Regen und noch ausreichend Feuchtigkeit im Boden haben die meisten niedersächsischen Spargelanbaubetriebe die Saisonvorbereitungen erfolgreich abgeschlossen. Die Flächen seien gut befahrbar, so dass die Spargelernte starten könne, berichtete die Landwirtschaftskammer Niedersachsen (LWK).

VORBEREITUNG LÄUFT SEIT HERBST 2024

Die Vorbereitung der Flächen für die Spargelsaison beginnt bereits im Vorjahr: Im Herbst ziehen Anbaubetriebe die Dämme, legen Fo-

lie und stecken bereits Stäbe für die spätere Tunnelfolie als zweite Abdeckung. Hintergrund dieser Vorbereitungen ist nicht ausschließlich ein früher Erntebeginn des Gemüses, sondern auch die bessere Befahrbarkeit der einzelnen Schläge. Während diese Vorbereitungen im regenreichen Herbst 2023 vielerorts gar nicht möglich waren, liefen die Vorarbeiten für die Spargelsaison 2025 meist reibungslos.

ZAHLN UND FAKTEN: ANBAUFLÄCHE UND ERNTEMENGE

Nach Angaben des Landesamts für Statistik ist Niedersachsen

2024 deutsches Spargelland Nr. 1 geblieben, doch die Abnahme von Anbaufläche und Erntemenge machen sich weiterhin bemerkbar. Daten für 2025 liegen noch nicht vor. Auf 3.900 Hektar (ha) ertragsfähiger Fläche (2023: 4.400 ha) wurden im vergangenen Jahr 21.700 Tonnen (t) Spargel geerntet. Mit 20,3 Prozent lag 2024 in Niedersachsen der größte Anteil der deutschen Anbaufläche für Spargel (bundesweit rund 20.000 ha). 223 Betriebe bauten 2024 in Niedersachsen den Asparagus officinalis an. 23 Betriebe produzierten Spargel durch ökologischen Anbau.

Spargel ist nach Zwiebeln/Zwiebelgewächsen die flächen-

stärkste Kultur im niedersächsischen Gemüseanbau.

Zu den Zentren des niedersächsischen Spargelanbaus ge-

hören die Regionen rund um Hannover, Nienburg, Lüneburg, Uelzen sowie das Osnabrücker Land.



Spargelernte.

Foto: Getty Images

Welcher Wein passt zum Spargel?

Wenn der Frühling Einzug hält, beginnt auch die Saison eines der beliebtesten Gemüseklassiker: Spargel. Ob klassisch mit Sauce Hollandaise, als Salatvariante oder modern interpretiert in Bowls und Pastagerichten – Spargel ist nicht nur geschmacklich vielfältig, sondern stellt auch kulinarisch hohe Ansprüche an seine Begleitung. Insbesondere die Wahl des passenden Weins will wohlüberlegt sein, denn das edle Stängengemüse reagiert sensibel auf dominante Aromen und Tannine.

Zu weißem Spargel harmonisieren am besten frische, trockene Weißweine mit feiner Säure und zarter Fruchtigkeit. Ein Silvaner aus Franken oder Rheinhessen gilt als Klassiker zur Spargelzeit – dezent, mineralisch und mit einer eleganten Struktur, die den feinen Geschmack des Spargels unterstreicht, statt ihn zu überlagern. Ebenfalls hervorragend eignen sich Weißburgunder und Grauburgunder, die mit ihrer milden Art besonders gut zu sahnigen Saucen oder zartem Fisch passen. Für Liebhaber aromatischerer Weine empfiehlt sich ein Sauvignon Blanc, der mit grasigen Noten und lebendiger Frische besonders gut zu grünen Spargelvarianten oder modernen Spargelgerichten mit asiatischem Twist passt.

Auch alkoholfreie Alternativen dürfen in der modernen Tischkultur nicht fehlen. Eine hausgemachte Kräutlerlimonade mit Zitronenmelisse oder Minze, leicht ge-

süßt und mit Sprudel aufgegossen, bringt Frische und Leichtigkeit. Wer es etwas raffinierter mag, greift zu alkoholfreiem Riesling oder zu fermentierten Getränken wie Kombucha – vorzugsweise in floralen oder zitrusbetonten Varianten. Auch kalte Aufgüsse mit Gurke, Ingwer und frischen Kräutern bieten eine stilvolle und gesunde Begleitung zum Frühlingsgemüse.



Weißwein ist ein Klassiker zur Begleitung von Spargel. Doch welcher eignet sich am besten?

Foto: Nati / Pexels

JETZT GENIEßEN

LECKERE SPARGELGERICHTE

Genuss über der Tellerrand hinaus!

Hofladen geöffnet täglich von 8 - 19 Uhr

Wir sind täglich von 11 - 21.30 Uhr für Sie da.

Fuhrberger Spargelwirtschaft
Trüldamm 5 · 30938 Fuhrberg · Tel. 05135 9254 · 23 · Fax 92500-29
www.spargelhof-heuer.de · info@spargelhof-heuer.de

Ofenspargel mit Pfirsich, Nuss und Mozzarella

Wenn grüner Spargel auf süße Pfirsiche, geröstete Nüsse und zart schmelzenden Mozzarella trifft, entsteht ein aromatisches Zusammenspiel aus süßen, nussigen und herzhaften Noten. Dieses Ofengericht lässt sich unkompliziert zubereiten und eignet sich als leichtes Hauptgericht oder als raffinierte Beilage. Frische Kräuter verleihen dem Ganzen eine besondere Frühlingsnote.

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g grüner Spargel
- 2 reife Pfirsiche
- 3 Schalotten
- 2 EL Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 2 EL Pinienkerne
- 2 EL gehackte Haselnüsse
- 1 Kugel Mozzarella (ca. 125 g)
- Frische Kräuter nach Wahl (z. B. Basilikum, Thymian, glatte Petersilie)

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen halbieren, wenn sie sehr lang sind. Pfirsiche entsteinen und in schmale Spalten schneiden. Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Spargel, Pfirsichspalten und Schalotten auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Alles gut vermengen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, bis der Spargel gar, aber noch bissfest ist und die Pfirsiche leicht karamellisieren. In der Zwischenzeit die Pinienkerne und gehackten Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Mozzarella in Stücke zupfen. Das fertige Ofengemüse auf einer Platte anrichten, mit den gerösteten Nüssen bestreuen und den Mozzarella darauf verteilen. Mit frisch gehackten Kräutern garnieren und lauwarm servieren. Ein leichtes Gericht mit überraschender Tiefe – ideal für Frühlingsabende mit einem frischen Baguette oder als besonderer Begleiter zu Grilltem.

ERLEBNISHOF LAHMANN

100 % eigene Ernte

Spargel

von unseren Feldern auf Ihren Tisch

Montag 7 - 13 Uhr
Dienstag bis Sonntag 7 - 18 Uhr

natürlich auch kostenlos geschält

frisch vom Feld auf den Tisch

Wellblechpalast

Spargelessen

nach Karte
dienstags 11:30 - 20:00 Uhr
mittwochs 11:30 - 20:00 Uhr
donnerstags 11:30 - 17:00 Uhr

Spargel-Bufferet
donnerstags von 17 - 20 Uhr
freitags bis sonntags 11:30 - 20:00 Uhr
an Feiertagen 11:30 - 20:00 Uhr

www.erlebnishof-lahmann.de
Burgdorfer Str. 26 • 31303 Burgdorf/Otze • 05136/83737

Spargelhof Santelmann

Spargel Grünspargel

Wir sind für Sie da ...

Großburgwedel Hof Kuhlmann Hannoversche Str. 12 Di./Fr. 9-13 Uhr	Mellendorf Hof Bleckert Wedemarkstr. 51 Di. / Fr. 9-12 Uhr	Hänigsen Feldmann's Bauernladen Alte Bahnhofstr. 9
Großburgwedel vor Moss Delikatessen Dammstraße 10 Sa. 8-13 Uhr	Isernhagen FB Parkplatz REWE Markt Lohner Weg 1 Mi. 9-12 Uhr	Hänigsen Hof Bergmann am Pappaul Henighuser Str. 7 Mi. 9-11/Sa. 8-11 Uhr
Thönse Parkplatz Nebeling Lange Reihe 36 Mi./Sa. 9-12 Uhr	Isernhagen HB Art-Optik Burgwedeler Str. 139 Do. 9-12/Sa. 8-12 Uhr	Bröckel Hof Müller Zirkenteilstr. 2 Do.- Mo. 9-13 Uhr
Wettmar Friseur Haarscharf Hauptstr. 64 Di./Fr. 9-12 Uhr	Bissendorf gegenüber Friseur Grotheer Scherenbosteler Str. 24 Di./Fr. 9-12.30 Uhr	Hoffest: Sonntag, 11. Mai, ab 11 Uhr Familienspaß für Jung und Alt

Hofladen in Nordburg
Mo. - So., auch feiertags, durchgehend von 8 - 19 Uhr
für Sie geöffnet. Wir liefern auch geschälten Spargel
Burgstr. 20 · 29342 Wienhausen
Tel. 05082 272 · www.spargelhof-santelmann.de

BioHof Wöhler BIOSPARGEL

Einmalig in der Region
Verkauf täglich von 9.00 – 18.00 Uhr

Andreas und Christa Schröder
Lange Str. 15 · 30938 Burgwedel-Fuhrberg · Tel. 0 51 35 / 466 o. 298

spargelhof LÜBBE Ahrbeck

Bei uns täglich: kostenloses Schälen

Alt-Ahrbeck 9 • 31303 Burgdorf-Ahrbeck • Tel. 05136 7501
Öffnungszeiten: tägl. 7.00 - 19.00 Uhr auch an Sonn- + Feiertagen

Meyer's Hof

Spargel zu Ostern

aus eigenem Anbau

31303 Burgd. - Otze (auch geschält),
Tel. 05136 - 3216
www.meyershof.info

Öffnungszeiten
Mo. - Do.: 7⁰⁰ - 18⁰⁰
Karfreitag: 10⁰⁰ - 12⁰⁰
Sa.: 7⁰⁰ - 13⁰⁰
Ostersonn.: 10⁰⁰ - 12⁰⁰
Ostersonn.: 10⁰⁰ - 12⁰⁰

Schinken-Spezialitäten,
Freiland Eier,
Blumen,
Osterdeko u.v.m.