



PRESSEMITTEILUNG

27. März 2024

Die Spargelsaison hat begonnen Früher Erntestart für das fürstliche Gemüse mit Qualitätszeichen Südtirol

Die warmen Temperaturen in den letzten Wochen haben das Wachstum noch einmal beschleunigt. Die diesjährige Ernte hat bereits begonnen.

Vierzehn Terlaner Spargelbauern kultivieren auf rund zehn Hektar Anbaufläche hochwertigen Spargel. „Auf den sandigen und humusreichen Böden des Etschtals gedeiht das Gemüse besonders gut. Das milde Klima trägt dazu bei, dass der Margarete-Spargel mit Qualitätszeichen Südtirol einen charakteristischen zarten nussigen Geschmack entwickelt“, sagt Manfred Koroschetz, Koordinator des Terlaner Margarete-Spargels und Vertreter der Spargelbauern.

Der Spargel aus Terlan und Umgebung mit Qualitätszeichen Südtirol wird täglich frisch von Hand geerntet und innerhalb von zwei Stunden zur Kühllagerung geliefert. „In diesem Jahr hat die Ernte ungefähr vier bis fünf Tage früher begonnen als im langjährigen Durchschnitt. Wir hoffen auf stabiles Wetter in den nächsten Tagen und Wochen. Wir sind uns aber bewusst, dass es Frostnächte oder gar einen Kälteeinbruch geben wird. Dadurch und wegen dem sehr frühen Ostern wird es schwierig, alle treuen Margarete-Feinschmecker zufriedenzustellen. Wir blicken aber zuversichtlich auf einen erfolgreichen Start der Spargelsaison und sind uns sicher, dass unser Margarete-Spargel auch nach Ostern gut schmeckt. Den Vertrieb in ganz Südtirol organisieren wir mit unseren Partnern in Gastronomie und Hotellerie, mit Fachgeschäften in ganz Südtirol und unserem Direktverkauf im Margarete-Geschäft bei der Kellerei Terlan“, sagt Manfred Koroschetz. „IDM Südtirol unterstützt uns in der Kommunikation und der Zusammenarbeit mit anderen Produkten, die das Qualitätszeichen Südtirol tragen dürfen, wie zum Beispiel die Südtiroler Freilandeier“, ergänzt er.

DAS KULINARISCHE RAHMENPROGRAMM DER TERLANER SPARGELZEIT

Sechs Terlaner Spargelwirte bieten während der Terlaner Spargelzeit, die mit dem letzten Wochenende im Mai 2024 endet, typische Spargelgerichte an, die mit dem exklusiv für die Spargelwirte abgefüllten „Spargelwein“, einem Sauvignon Blanc, der Kellerei Terlan begleitet werden können.

Neben dem Spargelgenuss steht bei der Terlaner Spargelzeit auch das Erleben des Stangengemüses auf dem Programm. Für Einheimische und Gäste werden kulinarische Spargelwanderungen und Spargel-Radtouren angeboten. Dabei begeben sie sich mit Fachleuten auf Entdeckungsreise in den Spargelfeldern und verkosten Spargelkreationen mit Südtiroler Weinen.

IDM Südtirol / Alto Adige
Pfarrplatz 11
Piazza della Parrocchia, 11
I-39100 Bozen / Bolzano
T 0471 094 000
www.idm-suedtirol.com



„Bei den Spargel-Radtouren können Interessierte mit dem eigenen Fahrrad von Terlan über Vilpian zu einem Spargelfeld radeln, in der Kellerei Terlan den Terlaner Wein und Spargelhäppchen sowie zum Abschluss in einem Restaurant ein typisches Spargel-Mittagessen genießen“, informiert Michael Fontana, HGV-Ortsobmann von Terlan. Zusätzlich gibt es wöchentlich am Donnerstagvormittag Führungen der Spargelbauern in ihren Feldern, die mit einer kleinen Weinverkostung mittags abgeschlossen werden.

Um das fürstliche Gemüse auch anders zu erleben, kann gemeinsam mit einer Yogalehrerin bei „Yoga im Spargelfeld“ neue Energie getankt und inmitten der Spargelfelder Yoga praktiziert werden. Im Anschluss genießen die Teilnehmenden einen gemütlichen Spargel-Brunch.

Für Kunstbegeisterte gibt es eine Ausstellung beim Spargelwirt „Zum Hirschen“, wo Auge und Magen verwöhnt werden. Detaillierte Informationen zum Rahmenprogramm sind auf www.terlaner-spargelzeit.it zu finden oder können direkt beim Tourismusverein Terlan eingeholt werden. Dort kann man sich auch für die Veranstaltungen anmelden.

Am Mittwoch, 24. April 2024, steht ein besonderes Event im Restaurant „Zum Hirschen“ in Vilpian an: Kunst und Kulinarik vereint in einer Veranstaltung, die sich ganz dem Thema Spargel widmet. Die Besucher können sich auf eine genussvolle Reise durch die Welt des Spargels begeben und dabei nicht nur die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten kennenlernen, sondern auch von inspirierender Kunst umgeben sein. Von klassischen Spargelgerichten bis hin zu kreativen Spargelkreationen erwartet die Gäste eine breite Palette an Köstlichkeiten.

Dies alles findet inmitten einer kunstvollen Atmosphäre statt. Ursula Stingel und Günther Abler werden ihre Werke in den Räumen des Restaurants präsentieren und somit eine faszinierende Verbindung zwischen der Vielfalt der Kunst und Kulinarik schaffen.

Die Werke sind noch bis zum 26. Mai 2024 im Rahmen der Terlaner Spargelzeit in der Galerie im Restaurant „Zum Hirschen“ in Vilpian zu sehen.

MARGARETE: SPARGEL DER KÖNIGSKLASSE

Der Margarete-Spargel mit Qualitätszeichen Südtirol ist eine auf europäischer Ebene geschützte Marke, benannt nach der Tiroler Landesfürstin Margarete Maultasch, die auf Schloss Neuhaus über Terlan residierte.

Der Margarete-Spargel wird von vierzehn genossenschaftlich organisierten Terlaner Bauern auf etwa zehn Hektar Fläche angebaut. Mit Abdeckfolien und Temperatur-Messstationen kontrollieren die Bauern die Wärme in den Dämmen, wo die Spargel wachsen und garantieren damit die Qualität ihrer Ernte. Auch der kleinstrukturierte Anbau sorgt dabei für hochwertiges Gemüse mit harmonischem Geschmack. Die Anbau- und Verarbeitungstechnik wird stetig verbessert, die



Genossenschaftsmitglieder tauschen regelmäßig Erfahrungen aus und nehmen an Weiterbildungen sowie Beratungen teil. Vermarktet wird der Terlaner Spargel vorwiegend in Südtirol, wo er als lokales Edelgemüse sehr gefragt und geschätzt ist. Der Anbau von Spargel mit Qualitätszeichen Südtirol unterliegt strengen Qualitätskriterien und wird von einer unabhängigen Kontrollstelle regelmäßig kontrolliert.

GESUND UND VIELFÄLTIG EINSETZBAR

Spargel sind gesund. Zusätzlich zu wichtigen Mineralstoffen (Kalium, Phosphor, Magnesium, Calcium und Eisen) und Vitaminen (A, C, E, B6, B2 und B1) beinhalten sie auch Asparaginsäure. Die antiken Griechen verwendeten den Spargel genau wegen dieses Wirkstoffs als Heilpflanze. Tatsächlich regt der Verzehr die Nierentätigkeit an und wirkt hautreinigend.

Die Südtiroler Küche setzt das Gemüse vielfältig ein: Klassischer Spargel mit Bozner Sauce, Risotto, Salate oder Spargelbeilagen zu Fisch- und Fleischgerichten sind nur einige der kulinarischen Kreationen. Besonders köstlich schmeckt das hochwertige Gemüse in Kombination mit anderen Südtiroler Qualitätsprodukten wie Südtiroler Freilandeiern, Südtiroler Speck g.g.A. oder mit der fruchtigen Note des Südtiroler Apfels g.g.A. Mit einem Glas heimischem Weißwein lassen sich Spargelgerichte perfekt abrunden. Zu Spargel passen Weißburgunder, Sauvignon Blanc oder eine Terlaner Cuvée.

Alle Informationen rund um Lieferungen und Verkaufsstellen finden sich auf der Website des Terlaner Spargels unter www.terlaner-spargel.com und www.terlaner-spargelzeit.it. Vielfältige Rezeptideen liefert die Website www.suedtirol.info/de/erleben/essen-trinken/rezepte.

Pressekontakt

Paul Zandanel
T +39 0471 094 104
paul.zandanel@idm-suedtirol.com

www.suedtirol.info/gemuese
www.terlaner-spargel.com
www.terlaner-spargelzeit.it