



PRESSEMITTEILUNG

24. März 2026

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

Die kühlen Temperaturen der vergangenen Tage haben die Ernte zwar etwas verlangsamt, dennoch konnten bereits in der letzten Woche erste Spargel geerntet werden. Der Erntestart liegt damit im üblichen Zeitfenster und entspricht dem Durchschnitt der vergangenen Jahre.

11 Terlaner Spargelbauern kultivieren auf rund neun 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 charakteristisch zarten und 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. „Das wechselhafte Wetter der letzten Woche hat den Ernteanfang langsam anlaufen lassen. In diesem Jahr fängt die Ernte aber trotzdem zeitlich im langjährigen Durchschnitt an. Die niedrigen Temperaturen im Jänner haben dazu beigetragen, dass wir in diesem Jahr Spitzenqualität erwarten können. Wir blicken also zuversichtlich auf die Spargelsaison und hoffen, alle treuen Margarete-Feinschmecker zufriedenzustellen. Wir sind uns sicher, dass unser Margarete-Spargel auch nach dem frühen Ostertermin noch gut schmeckt“, sagt Manfred Koroschetz. „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. IDM Südtirol unterstützt uns in der Kommunikation und der Vermarktung gemeinsam mit anderen Produkten, die das Qualitätszeichen Südtirol tragen dürfen, wie zum Beispiel mit einer Kooperation mit den Produzenten von Südtiroler Freilandeiern“, ergänzt er.

DAS KULINARISCHE RAHMENPROGRAMM DER TERLANER SPARGELZEIT

Neben den sechs bewährten Gastbetrieben auf dem Gemeindegebiet Terlan bereichern heuer noch zwei weitere Betriebe aus Nals/Sirmian die Spezialitätenwoche und bieten während der 43. Terlaner Spargelzeit, die am 25. Mai 2026 endet, typische Spargelgerichte an, die mit dem exklusiv für die Spargelzeit abgefüllten „Spargelwein“, einem Sauvignon Blanc der Kellerei Terlan, begleitet werden können.

Neben dem Spargelgenuss steht bei der Terlaner Spargelzeit auch das Erleben des

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



Stangengemüses auf dem Programm. Für Einheimische und Gäste werden Besuche bei den Spargelbauern und Spargel-Radtouren angeboten. Dabei begeben sie sich mit Fachleuten auf Entdeckungsreise in den Spargelfeldern und verkosten Spargelkreationen mit Südtiroler Weinen. „Bei den Spargel-Radtouren am 21. April sowie 5. und 12. Mai radeln Interessierte mit dem eigenen Fahrrad von Terlan über Vilpian zu einem Spargelfeld, genießen in der Kellerei Terlan den Terlaner Wein und Spargelhäppchen sowie zum Abschluss in einem Restaurant ein typisches Spargel-Mittagessen“, sagt 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.

Am 17. und 24. April sowie am 8. Mai findet zudem ein Kochkurs rund um den Spargel statt – mit viel Praxis, bäuerlichem Know-how und gemeinsam zubereitetem Spargelstrudel.

Die kulinarische Spargelwanderung findet in diesem Jahr am Samstag, 25. April 2026 statt. Diese ganztägige Tour führt die Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf Entdeckungsreise in Spargelfelder und zu Spargelexperten, die mit allerlei Wissenswertem über den Spargel beeindruckten. Auch der kulinarische Genuss kommt bei der Verkostung von Spargelgerichten nicht zu kurz. Die Anmeldung erfolgt über den Tourismusverein Terlan. Für geschlossene Gruppen sind zusätzliche Termine mit einem individuellen Programm möglich.

Weitere Informationen zur detaillierten Rahmenprogramm der 43. Terlaner Spargelzeit gibt es online unter www.terlaner-spargelzeit.it oder auf den Social-Media-Kanälen.

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 11 genossenschaftlich organisierten Terlaner Bauern auf etwa neun 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. Jedes Jahr werden neue Anbauflächen gesucht mit dem Ziel, die Anbaufläche bei rund 10 Hektar stabil zu halten. Der Anbau von Spargel mit Qualitätszeichen Südtirol unterliegt strengen Qualitätskriterien, die eine unabhängige Kontrollstelle regelmäßig überprüft.



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. Vielfältige Rezeptideen liefert 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