



## PRESSEMITTEILUNG

23. März 2023

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

**Die warmen Temperaturen in den letzten Tagen haben das Wachstum noch einmal beschleunigt. So konnten die Südtiroler Spargelbauern rechtzeitig mit der diesjährigen Ernte beginnen.**

Dreizehn 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-Spargel 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 liegen wir im langjährigen Durchschnitt für den Erntebeginn. Wir hoffen auch dass sich in den nächsten Tagen und Wochen keine strengen Frostnächte oder gar ein Kälteeinbruch eintrifft. Diese würden den anfänglichen Ertrag drosseln, so dass wir möglicherweise nicht alle treuen Margarete Feinschmecker um Ostern beliefern können. Wir blicken aber zuversichtlich auf einen erfolgreichen Start der Spargelsaison mit unseren Partnern in Gastronomie und Hotellerie, den Südtirol-weiten Fachgeschäften und unserem Direktverkauf im Margarete Geschäft bei der Kellerei Terlan“, erklärt 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 Freiland Eier“, ergänzt Manfred Koroschetz.

#### **40 JAHRE TERLANER SPARGELZEIT - KULINARISCHES RAHMENPROGRAMM**

Sieben Terlaner Spargelwirte bieten während der Spargelzeit, die am 21. Mai 2023 endet, typische Spargelgerichte an, die mit dem exklusiv für die Spargelwirte abgefüllten „Spargelwein“, einem Sauvignon Blanc, der Kellerei Terlan begleitet werden können.

Anlässlich des 40-jährigen Jubiläums der Terlaner Spargelzeit feiert die Terlaner Spargeltafel Premiere: Die Kellerei Terlan verwandelt sich in eine kulinarische Tafel mit einem Fünf-Gänge-Menü mit exquisiter Weinbegleitung.

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](http://www.idm-suedtirol.com)



Stangengemüses auf dem Programm. Für Einheimische und Gäste werden „kulinarische Spargelwanderungen“ angeboten. Dabei begeben sie sich mit Fachleuten auf Entdeckungsreise in den Spargelfeldern und verkosten Spargelkreationen mit Südtiroler Weinen.

„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.

Um das fürstliche Gemüse auch anders zu erleben, wird erstmals Yoga im Spargelfeld mit Spargel-Brunch angeboten.

Auch ein Kochkurs um den Spargel ist neu im Programm und wird in Zusammenarbeit von Margarete Spargel mit dem Küchenmeister Helmut Bachmann im Gustelier-Atelier für Geschmackserfahrung in Bozen durchgeführt.

Zum Abschluss der Spargelzeit findet am Sonntag, 21. Mai 2023 der Radlsonntag statt. Auf dem Radweg von Siebeneich über Terlan nach Vilpian bieten die Terlaner Spargelwirte an zwei Ständen verschiedene Spargelgerichte an.

Detaillierte Informationen zum Rahmenprogramm können direkt beim Tourismusverein Terlan eingeholt werden. Dort kann man sich auch für die Veranstaltungen anmelden.

#### **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 13, schon bald 14 genossenschaftlich organisierten Terlaner Bauern auf etwa zehn Hektar Fläche angebaut. Mit Abdeckfolien und acht Messstationen kontrollieren die Bauern die Temperatur 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 Anbautechnik wird stetig verbessert, die Genossenschaftsmitglieder tauschen sich 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 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](http://www.terlaner-spargel.com) Vielfältige Rezeptideen liefert die Website [www.suedtirol.info/de/erleben/essen-trinken/rezepte](http://www.suedtirol.info/de/erleben/essen-trinken/rezepte).

#### **Pressekontakt**

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

[paul.zandanel@idm-suedtirol.com](mailto:paul.zandanel@idm-suedtirol.com)

[www.suedtirol.info/gemuese](http://www.suedtirol.info/gemuese)

[www.terlaner-spargel.com](http://www.terlaner-spargel.com)

[www.terlaner-spargelzeit.it](http://www.terlaner-spargelzeit.it)