



## PRESSEMITTEILUNG

30. März 2021

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

**Spargel gehört für viele Südtirolerinnen und Südtiroler zum Osteressen dazu. Die warmen Temperaturen in den letzten Tagen haben das Wachstum vor Ostern noch einmal beschleunigt. So konnten die Südtiroler Spargelbauern rechtzeitig mit der diesjährigen Ernte beginnen. Dank Partner-Verkaufsstellen und Lieferservice findet das Gemüse trotz der anhaltenden Coronakrise seinen Weg auf die Teller.**

„Wie schon im letzten Frühjahr beliefern wir Südtirols Haushalte angesichts der außergewöhnlichen Lage über unsere Partnerbetriebe“, sagt Manfred Koroschetz, Koordinator des Margarete Spargels Terlan. „Eine Reihe von Verkaufsstellen, die wir auf unserer Homepage angeführt haben, bieten unseren Spargel an, viele auch mit Lieferservice. Zudem unterstützt uns unser Partner IDM Südtirol in der Kommunikation.“

Der Spargel aus Terlan und Umgebung mit Qualitätszeichen Südtirol wird täglich frisch von Hand geerntet und innerhalb von zwei Stunden kühl gelagert. In diesem Jahr haben einige kältere Tage die Ernte verzögert, die Erntemengen haben sich durch die inzwischen wärmeren Temperaturen jedoch stabilisiert. „Nach Ostern hoffen wir auf einen erfolgreichen Start der Spargelsaison auch bei unseren Partnern in Gastronomie und Hotellerie. Die Terlaner Spargelwirte bieten ab Anfang April eine Liefer- oder Abholservice“, erklärt Manfred Koroschetz.

#### **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. Die sandigen und humusreichen Böden dieser Gegend erwärmen sich schnell und garantieren einen geraden Wuchs der Spargelstangen. Mit Abdeckfolien und acht Messstationen kontrollieren die Bauern die Temperatur auf den Feldern 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 aus und nehmen an

**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)



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 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 für das Osterfest 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)