



PRESSEMITTEILUNG

6. Mai 2022

Spargelsaison 2022

Gutes Jahr für den Terlaner Spargel mit Qualitätszeichen Südtirol

Nach der Eröffnung der Spargelsaison 2022 Ende März kann inzwischen ein positives Resümee gezogen werden. Nach einem etwas verspäteten Saisonauftakt aufgrund der kühlen Witterung haben das schöne Wetter und die steigenden Temperaturen der letzten Wochen bisher eine qualitativ hochwertige Ernte ermöglicht mit ausreichenden Mengen.

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

Wie jedes Jahr wird der Spargel aus Terlan und Umgebung, der das Qualitätszeichen Südtirol trägt, täglich frisch von Hand geerntet und innerhalb von zwei Stunden zur die Kühllagerung geliefert. „Bisher hatten wir einen guten Saisonverlauf mit sehr hoher Qualität und guten Abverkäufen in Hotellerie und Gastronomie, aber auch über unsere belieferten Geschäfte. Zudem unterstützt uns IDM Südtirol in der Kommunikation. Südtiroler Freiland Eier mit dem Qualitätszeichen Südtirol sind einer unserer Partner“, ergänzt Manfred Koroschetz.

KULINARISCHES RAHMENPROGRAMM

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

Zwölf Terlaner Spargelwirte bieten während der Spargelzeit, die am 22. Mai 2022

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



endet, typische Spargelgerichte mit passenden Südtiroler Weinen an.

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

MARGARETE: SPARGEL DER KÖNIGSKLASSE MIT GÜTESIEGEL

Der Margarete-Spargel mit Qualitätszeichen Südtirol ist eine auf europäischer Ebene geschützte Marke. Die sandigen und humusreichen Böden der Gegend erwärmen sich schnell und garantieren einen geraden Wuchs der Spargelstangen. Mit Abdeckfolien regulieren die Spargelbauern die Temperatur auf den Feldern und erhalten damit die Qualität ihrer Ernte. Der kleinstrukturierte Anbau sorgt so für hochwertiges Gemüse mit harmonischem Geschmack. Die Anbautechnik wird stetig verbessert, die Genossenschaftsmitglieder tauschen sich regelmäßig aus und nehmen an Lehrgängen und -fahrten sowie Beratungen teil. Vermarktet wird der Terlaner Spargel vorwiegend in Südtirol, wo er als lokales Edelgemüse sehr gefragt ist. Der Anbau von Spargel mit dem Qualitätszeichen Südtirol unterliegt strengen Qualitätskriterien und wird laufend kontrolliert.

GESUND UND VIELFÄLTIG EINSETZBAR

Spargel ist ein gesundes Gemüse. Zusätzlich zu wichtigen Mineralstoffen (Kalium, Phosphor, Magnesium, Calcium und Eisen) und Vitaminen (A, C, E, B6, B2 und B1) beinhaltet er Asparaginsäure. Dank dieses Wirkstoffs verwendeten schon die antiken Griechen den Spargel als Heilpflanze. Tatsächlich regt der Verzehr von Spargel die Nierentätigkeit an und hat eine hautreinigende Wirkung.

Die Südtiroler Küche setzt das Gemüse sehr vielfältig ein: Spargel mit Bozner Sauce, als Risotto, in Salaten oder als Beilage zu Fisch- und Fleischgerichten. Es liegt nahe, das hochwertige Gemüse mit anderen Südtiroler Qualitätsprodukten wie Südtiroler Freilandeiern, Südtiroler Speck g.g.A. oder Südtiroler Apfel g.g.A. zu kombinieren. Abrunden lässt sich das Ganze mit einem Südtiroler Weißwein. Zu Spargel passen besonders Südtiroler Weißburgunder, Sauvignon Blanc oder eine Terlaner Cuvée.

Mehr Informationen zu Lieferungen und Verkaufsstellen zeigt die Website des Terlaner Spargel unter www.terlaner-spargel.com.

Pressekontakt

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

www.suedtirol.info/gemuese

www.terlaner-spargelzeit.it