



## PRESSEMITTEILUNG

20. März 2025

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

**Die kühlen Temperaturen in den letzten Wochen haben das Wachstum und damit den diesjährigen Erntebeginn verzögert. Erste Spargel wurden in dieser Woche geerntet.**

Dreizehn 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 schlechte Wetter der letzten Woche hat den Ernteanfang um eine Woche verzögert. In diesem Jahr fängt die Ernte aber trotzdem zeitlich im langjährigen Durchschnitt an. Allerdings sind wir uns bewusst, dass es am Wochenende wieder schlechtes Wetter geben wird. Anfang April sind auch Frostnächte zu erwarten. Der späte Ostertermin hilft uns aber und wir hoffen, alle treuen Margarete-Feinschmecker zufriedenzustellen. Trotz allem blicken wir also zuversichtlich auf die Spargelsaison und sind uns sicher, dass unser Margarete-Spargel auch nach Ostern 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**

Sechs Terlaner Spargelwirte bieten während der Terlaner Spargelzeit, die am 18. Mai 2025 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

**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)



begeben sie sich mit Fachleuten auf Entdeckungsreise in den Spargelfeldern und verkosten Spargelkreationen mit Südtiroler Weinen. „Bei den Spargel-Radtouren 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.

Die kulinarische Spargelwanderung findet in diesem Jahr am Samstag, 12. April 2025 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.

Nach dem erfolgreichen Auftakt 2024 lädt Hausherr Michael Fontana vom Restaurant Zum Hirschen in Vilpian gemeinsam mit Kuratorin Nicole Abler zur zweiten Edition von „Kunst & Kulinarik“ ein. Anlässlich des 70. Geburtstags des Meraner Künstlers Peter Verwunderlich wird am Donnerstag, 15. Mai 2025 um 19 Uhr eine Retrospektive seiner Werke präsentiert. Peter Verwunderlich hat sich zeitlebens intensiv mit der Kunst auseinandergesetzt und wird in dieser Ausstellung einen umfassenden Einblick in sein Schaffen geben. Die Besucherinnen und Besucher dürfen sich auf eine facettenreiche Auswahl freuen, die von seinen Anfängen an der Akademie Wien bis hin zu neueren, noch nie gezeigten Arbeiten reicht. Besonders hervorzuheben sind die eigens für die Spargelzeit kreierten Spargelwerke, die das Thema der Veranstaltung reflektieren. Das Ambiente des Restaurants verspricht aber nicht nur eine visuelle, sondern auch eine geschmackliche Entdeckungstour. Die Kombination aus Kunst, Kulinarik und Musik von DJ Veloziped schafft einen unvergesslichen Abend, der alle Sinne anspricht.

#### **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 dreizehn 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. So wurde im vergangenen Jahr eine Wasserfiltrieranlage mit Rückgewinnung in Betrieb genommen, die den Wasserverbrauch reduziert. 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, 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](http://www.terlaner-spargel.com) und [www.terlaner-spargelzeit.it](http://www.terlaner-spargelzeit.it). Vielfältige Rezeptideen liefert [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)