



Der Frühling klopft an – und mit ihm die ersten Spargel! In Aigues-Mortes, im südfranzösischen Département Gard, sind die edlen Stangen bereits auf den Marktständen zu finden. Dieses Jahr ein wenig früher als sonst, dank der milden Temperaturen der letzten Wochen.

### Die ersten Stangen – heiß begehrt

Nach Monaten des Wartens war es am 12. März endlich so weit: Die ersten weißen und grünen Spargel wurden auf dem Markt von Aigues-Mortes angeboten. Kundinnen und Kunden ließen sich nicht lange bitten. „Die sehen toll aus, ich freue mich!“, sagt eine begeisterte Käuferin. Kein Wunder – die Spargel stammen direkt aus der Region, geerntet nur wenige Kilometer vom Markt entfernt.

### Gutes Wetter, gute Ernte

Auf den Feldern herrscht geschäftiges Treiben. Rund zehn Saisonarbeiterinnen und -arbeiter sind bereits dabei, die Spargel vorsichtig aus der Erde zu holen. Die letzten Wochen waren regnerisch – für die Ernte ein Segen. „Spargel besteht zu einem Großteil aus Wasser. In trockenen Jahren ist das eine echte Herausforderung, weil die Stangen dann klein bleiben. Aber dieses Jahr passt es: Die Spargel haben eine gute Größe!“, erklärt Serge Amoureux, ein erfahrener Produzent.

Noch sind die edlen Stangen rar, und das spiegelt sich im Preis wider. Auf dem Hof von Amoureux kostet ein Kilo weißer Spargel aktuell bis zu 14 Euro. Doch das schreckt Feinschmecker kaum ab – schließlich gibt es kaum ein besseres Zeichen für den Frühlingsbeginn als den ersten Spargel auf dem Teller!

**Von Andreas M. B.**