



***Die Spargelernte verspricht in Frankreich in diesem Jahr außergewöhnlich zu werden, so die Produzenten. Dank des milden Wetters der letzten Wochen sprießen die Spargelstangen viel schneller aus der Erde, so auch in der Charente-Maritime.***

Am Freitag, den 22. März, haben die weißen Spargel bereits ihren Weg auf die Marktstände in Straßburg, Elsass, gefunden. Die ersten Gemüse der Saison stammen jedoch aus dem Süden, da die elsässische Ernte noch nicht bereit ist. Für die wenigen in Elsass geernteten Spargel liegt der Preis daher höher. „Man gönnt sich etwas“, verrät ein Einwohner.

**Eine frühe Ernte überrascht die Produzenten**

Durch die Wärme der letzten Wochen war die Ernte sehr früh und hat einen Betrieb in der Charente-Maritime unvorbereitet getroffen. „Seit einem Monat ist es mild. Die Bedingungen waren perfekt, damit es wächst. Es ist seit einem Monat über 10°C warm, und viele Spargel sind früher gekommen“, berichtet die Spargel-Produzentin Julie Renaudin gegenüber dem Sender France 2. Reich an Fasern und Antioxidantien, ist Spargel sowohl als Vorspeise als auch als Hauptgericht beliebt und schon nach drei bis vier Minuten Kochzeit genießbar.

Dieses Jahr zeichnet sich durch eine besonders frühe und reiche Spargelernte aus, ein Phänomen, das sowohl für die Produzenten als auch für die Verbraucher eine willkommene Überraschung darstellt. Während in einigen Regionen Frankreichs, wie in der Charente-Maritime, die Spargelstangen bereits eifrig aus dem Boden schießen, warten andere, wie das Elsass, noch auf den Start ihrer Ernte. Die aktuellen klimatischen Bedingungen – mildes Wetter und überdurchschnittliche Temperaturen – haben dazu beigetragen, dass die Spargelsaison in diesem Jahr früher beginnt und die Aussichten auf eine reichhaltige Ernte besser sind als je zuvor.

Die Vorfreude auf frischen Spargel ist groß, und die ersten Stangen aus dem Süden Frankreichs lassen bereits die Herzen der Feinschmecker höher schlagen. Doch die wirkliche Magie beginnt, wenn die lokalen Ernten einsetzen und die Märkte mit frischem, regional produziertem Spargel überfluten. Für die Verbraucher bedeutet dies nicht nur Genuss pur, sondern auch die Unterstützung lokaler Produzenten in einer Zeit, in der Nachhaltigkeit und regionale Produkte immer wichtiger werden.

Die Spargelsaison 2024 verspricht, ein unvergessliches kulinarisches Ereignis zu werden, das nicht nur durch seine Qualität, sondern auch durch seine Frühzeitigkeit besticht. Während die Preise für die ersten, seltenen Stangen höher sein mögen, wird die bald einsetzende Fülle an Spargel sicherlich für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas bieten. Es ist eine Zeit der



Freude für alle Liebhaber dieses edlen Gemüses, eine Zeit, in der sich die harte Arbeit der Produzenten auszahlt und die Küchen mit der Frische des Frühlings belebt werden.