Artikel vom 30.04.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 11:18 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/stichtag-spargel-am-5-mai-feiert-deutschland-seinen-local-hero

Stichtag Spargel: Am 5. Mai feiert Deutschland seinen „Local Hero“



Wenn die ersten Spargelstände öffnen, wird der Frühling plötzlich schmeckbar – ein Moment, dem viele Menschen in Deutschland jedes Jahr entgegenfiebern. Kaum ein anderes Gemüse steht so sehr für Saisonalität, Vorfreude und bewussten Genuss wie Spargel. Rund 100.000 Tonnen* wurden zuletzt hierzulande verzehrt, pro Kopf etwa 1,15 Kilogramm*. Damit bleibt Spargel unangefochten das beliebteste Frühlingsgemüse – wenn auch ein bewusst kurzzeitiges Vergnügen.

Denn von Saisonbeginn bis zum traditionellen Ende am 24. Juni bleibt nur ein begrenztes Zeitfenster. Grund genug, diesem besonderen „Local Hero“ einen eigenen Festtag zu widmen: den „Tag des deutschen Spargels“ am 5. Mai. (Quelle: AMI, Stat. Bundesamt, Destatis)

Ein Aktionstag für bewusste Entscheidungen

Mitten in der Saison rückt der Aktionstag heimischen Spargel in den Mittelpunkt – auf Märkten, in Hofläden, in der Gastronomie und im Handel. Aktionen, Informationsangebote und persönliche Begegnungen schaffen Nähe zum Produkt und zu den Menschen dahinter.

Gleichzeitig geht es um mehr als Genuss: Der „Tag des deutschen Spargels“ lädt dazu ein, genauer hinzusehen – auf Herkunft, Produktionsbedingungen und die Auswirkungen unserer Kaufentscheidungen. Denn während importierter Spargel oft günstig erscheint, bringt er lange Transportwege und eine deutlich schlechtere Klimabilanz mit sich.

Deutscher Spargel sticht alles

Dieses Motto ist für die Erzeuger gleichermaßen Lob und Ansporn. Trotz steigender Kosten für Energie, Logistik und Personal setzen sie weiterhin auf höchste Qualität. Sie produzieren unter strengen gesetzlichen Vorgaben und sichern faire Bedingungen für Saisonarbeitskräfte – von der Unterbringung bis zum Mindestlohn.

Gleichzeitig punktet regionaler Spargel mit einem klare Vorteil: Frische. Direkt vom Feld auf den Teller, mit minimalem CO_2-Fußabdruck. Ein echtes Bekenntnis zu nachhaltigem Genuss.

Quelle: Netzwerk der Spargel- und Beerenverbände e.V.