OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 01.04.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 18:01 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/pfalzmarkt-gibt-beim-bundesweiten-verkauf-von-pfaelzer-spargel-vollgas

Pfalzmarkt gibt beim bundesweiten Verkauf von „Pfälzer Spargel“ Vollgas



Das „Erste Pfund Pfälzer Spargel“ wurde an Chefkoch Marc Dutschmann von „Dutschmann’s Kapellchen“ aus Wachenheim überreicht: (v.l.) Hugo Da Mota, Marktexperte für Spargel, Pfalzmarkt-Vorstand Hans-Jörg Friedrich, Spargellieferant und Pfalzmarkt-Erzeuger Michael Zapf, Simone und Marc Dutschmann, Christian Deyerling, Aufsichtsratsvorsitzender sowie Leo Zastrow Vertriebsspezialist aus dem Spargelbüro bei Pfalzmarkt eG.
Foto: Pfalzmarkt eG

Für Spargel-Liebhaber is(s)t der Frühling die schönste Jahreszeit! Passend zum kalendarischen Frühlingsanfang haben Pfalzmarkt-Erzeuger in dieser Saison ab Ende März den ersten „Pfälzer Frühlingsspargel“ gestochen. Nachdem die allerersten – traditionell noch sehr kleinen Mengen – in den Hofverkauf gingen, wendet sich mit dem bundesweiten Vermarktungsstart bei Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG jetzt langsam das Blatt!

Langsameres Wachstum hat den sehr guten Qualitäten nicht geschadet

Seit dem 26. März ist bei Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG das traditionelle „Spargelbüro“ offiziell besetzt: Exklusiv für Großmarkt-Kunden und den bundesweiten Lebensmitteleinzelhandel (LEH) kümmert sich hier ein Team aus Marktexperten ausschließlich um den Verkauf des königlichen Gemüses. Hugo Da Mota, Mitarbeiter im Spargelbüro, erklärt: „Im Vergleich zum außergewöhnlich frühen Start im Vorjahr liegen wir in diesem Jahr eine Woche später als normal. Die relativ niedrigen Temperaturen Ende Februar und Anfang März haben – in Verbindung mit wenig Sonnenschein – dazu geführt, dass sich das Wachstum in den Dämmen etwas langsamer vollzogen hat, was den sehr guten Qualitäten jedoch nicht geschadet hat!“ Mehr Sonne und höhere Temperaturen führen dazu, dass die Mengen langsam aber stetig zunehmen, was – wie der Spargelexperte Hugo Da Mota weiter erklärt – „grundsätzlich sehr gut und gesund für die Qualitäten und eine kontinuierliche Marktentwicklung in der noch sehr jungen Spargelsaison ist!“

„Erstes Pfund Pfälzer Spargel“ auf Vermarktungsplattform überreicht

Bis zum alljährlichen Finale der Spargelsaison am 24. Juni, dem traditionellen Johannistag, zählt die Gastronomie zu den besonders gewichtigen Abnehmern von „Pfälzer Frühlingsspargel“! Aus diesem Grund verleiht Pfalzmarkt eG symbolisch das „Erste Pfund Pfälzer Spargel“ an ein Restaurant, das sich dem Spargelgenuss in besonderer Weise widmet und das besondere Saisongemüse wortwörtlich in der Küche und auf der Karte feiert!

Pfalzmarkt-Vorstand Hans-Jörg Friedrich und der Aufsichtsratsvorsitzende Christian Deyerling überreichten – gemeinsam mit Pfalzmarkt-Mitglied und Spargelerzeuger Michael Zapf aus Kandel – symbolisch das „Erste Pfund Pfälzer Spargel“ an Chefkoch Marc Dutschmann von „Dutschmann’s Kapellchen“ aus Wachenheim. Hans-Jörg Friedrich sagt: „Weil Marc Dutschmann – nicht nur beim Spargel, sondern auch bei vielen weiteren Gemüsesorten in der Saison – wortwörtlich über den Tellerrand schaut und sich vor Ort im Gemüsegarten Pfalz bei den Erzeugern frische Impulse für seine Küche holt, macht ihn dies zu einem perfekten Gastro-Botschafter und diesjährigen Empfänger für das ‚Erste Pfund Pfälzer Spargel‘!“

Anbaufläche und Anzahl der Erzeuger liegen nahezu auf Vorjahresniveau

Positive Vorzeichen für den weiteren Saisonverlauf der Spargelernte sind, dass bei Pfalzmarkt eG die Anbaufläche von etwa 650 Hektar und die Anzahl der aktuell 20 Spargel-Erzeuger nahezu deckungsgleich mit dem Vorjahresniveau sind. Da sich die Böden und das milde Klima in der „Pfalz“ hervorragend für den frühen Anbau eignen, ist Pfalzmarkt eG traditionell ein besonders früher und gewichtiger Spargelproduzent. Der Einsatz von schwarzer Folie und speziellen Pflanztunneln beschleunigen das frühzeitige Wachstum besonders nachhaltig mit der Energie der Sonne!

Spargel bleibt eine sehr arbeitsintensive und wetterabhängige Kultur

Spargel ist eine sehr arbeitsintensive Gemüsekultur, die die Pfalzmarkt-Erzeuger und auch die Marktexperten im Spargelbüro alljährlich besonders fordert. Für Weiß- und Grünspargel hatte Pfalzmarkt eG über die Vorjahressaison jeweils drei Klassen und insgesamt 23 unterschiedliche Kalibrierungen im Angebot.

Das Spargelangebot wird sehr stark vom Wetter gesteuert. Da die Erntemengen bei warmen Temperaturen überproportional zunehmen, kann sich das Marktgeschehen von einem auf den anderen Tag komplett drehen. Die Markt- und Vertriebsexperten bei Pfalzmarkt eG müssen deswegen extrem flexibel sein. Wie hoch beziehungsweise niedrig die Herausforderungen sind, veranschaulicht die Bandbreite der angelieferten Tageshöchst- und -tiefstmengen, die 2024 zwischen 28 Tonnen und 0,5 Tonnen lagen.

Bundesweite Verbraucher lieben beim Spargel die Tradition

Die bundesweiten Verbraucher lieben beim Spargel-Genuss die Tradition. Dementsprechend wird bei Pfalzmarkt eG vorwiegend weißer Spargel nachgefragt und angebaut. Der Anteil von Grünspargel liegt bei etwa sieben Prozent.

Bis zum Johannistag wurden in der Vorjahressaison rund 832.000 kg weißer und grüner Spargel über die Handelsplattform in Mutterstadt vermarktet. Der Anteil des Grünspargels lag bei rund sieben Prozent und damit auf dem Niveau des Vorjahres. Das Gleiche gilt für den Warenumsatz, der 2024 etwa 4,2 Mio. Euro betrug.

Saisonausblick: Steigender Lohnkostendruck bremst Euphorie der Erzeuger

Angesichts der Mindestlohnerhöhung von 12,41 auf 12,82 Euro zum 1. Januar 2025 wurde der ohnehin sehr hohe Lohnkostendruck, der auf den Erzeugerbetrieben liegt, nochmals verschärft. Das hat auch Folgen für die Vermarktung, die unter dem Erfolgsdruck steht, täglich die bestmöglichen Preise zu erzielen. Auf die Frage, wie er sich den weiteren Saisonverlauf wünscht, sagt Hugo Da Mota: „Wenn wir es schaffen, dass die Kundennachfrage und das Angebot unserer Erzeuger über die Saison möglichst deckungsgleich verlaufen und wir – hinsichtlich der Warenverfügbarkeit und der Erzeugerpreise – beide Seiten gleichermaßen zufriedenstellen können, dann haben wir unser Ziel erreicht!“

Ab sofort liefert Pfalzmarkt eG auch erstes heimisches Freilandgemüse

Der Zeitvorsprung beim Spargel wirkt sich auch auf den Start in die deutsche „Frischgemüse-Saison“ aus. Bereits seit Anfang März beliefert Pfalzmarkt eG den LEH und die bundesweiten Verbraucher mit erntefrischen Bundzwiebeln aus der Pfalz. Reinhard Oerther, Vorstand bei Pfalzmarkt eG erklärt: „Ergänzend zu den Bundzwiebeln sind aktuell bereits Bärlauch und Radieschen im Angebot. Als nächstes folgen Kohlrabi und Rhabarber. Ab Mitte April sind wir sehr optimistisch, dass zeitnah knackfrische Kopf- und Blattsalate das Pfalzmarkt-Angebot bereichern!“

Quelle: Pfalzmarkt eG