

PRESSEINFORMATION

Saisonales Superfood gedeiht nachhaltig im Gemüsegarten Deutschlands

Gesundes Wachstum im Versuchsanbau bei Pfalzmarkt eG: Die beiden Neuentdeckungen Vulkanspargel und Edamame wachsen erfolgreich ins nächste Anbaujahr!

Mutterstadt, 9. Dezember 2021 – Vulkanspargel und Edamame zählen zu den besonders gesunden und nachhaltigen Neuentdeckungen bei Pfalzmarkt eG. Die beiden Produktinnovationen aus dem Gemüsegarten Deutschlands sind in der laufenden Saison erfolgreich ins zweite Jahr des Versuchsanbaus gewachsen.

Anbaufläche beim Wintergemüse Vulkanspargel ist auf 1,5 Hektar geklettert!

Während die Anbaufläche bei Edamame aus der Pfalz mit rund 1,5 Hektar konstant blieb, wuchs die Fläche beim Vulkanspargel, der auch als Spargelchicorée oder Puntarella bezeichnet wird. Der Vulkanspargel-Pionier und Pfalzmarkt-Erzeuger Ralf Weber aus Schifferstadt sagt: „Nach den positiven Rückmeldungen haben wir die Anbaufläche von einem Drittel Hektar in 2020 in der gerade zu Ende gehenden Saison auf etwa 1,5 Hektar erweitert!“



Bildunterschriften: Gemüse-Spezialitäten sind genau das Ding der beiden Pfalzmarkt-Erzeuger Ralf Weber (links im Bild) aus Schifferstadt und Thomas Reeb aus Dudenhofen. Beim Anbau von Vulkanspargel und Edamame setzen die beiden auf die besonders nachhaltigen Superfoods aus deutschem Anbau. Bilder: Pfalzmarkt eG

Wechselhafter Saisonverlauf liefert beiden Anbau-Pionieren neue Erkenntnisse

In diesem Sommer hat der Wiederentdecker des gesunden Wintergemüses das Auspflanzen vorzeitig vorgenommen. Vulkanspargel liebt nährstoffreiche Böden und braucht viel Wärme in der Wachstumsphase. Ralf Weber weiter: „Aufgrund der Erfahrungen im ersten Anbaujahr haben wir etwa sieben bis zehn Tage früher mit dem Pflanzen des Vulkanspargels begonnen. Das Wachstum verlief problemlos!“

Um die Erntesaison von Anfang September bis in den Dezember zu verlängern, nutzt Ralf Weber – parallel zum Anbau im Freiland – auch die Möglichkeiten, die ihm der

PRESSEINFORMATION

geschützte Anbau im unbeheizten Gewächshaus bietet. Während die Ernte im Freiland bereits Ende Oktober abgeschlossen war, werden aktuell gerade die letzten Vulkanspargel unter dem schützenden Glasdach geerntet.

Untypisches Klima sorgt dafür, dass im Edamame-Anbau der Lernertrag steigt

Edamame-Pionier Thomas Reeb hat unter der – für die Pfalz – eher untypischen Witterung im Frühjahr und Sommer mehr gelitten. Er sagt: „Von Beginn an war es der Edamame zu kalt und zu nass. Obwohl sie allzu wechselhaftes Wetter nicht mag, passt der Ernte- und Lernertrag in dieser Saison für mich dennoch!“ Seine wichtigste Erkenntnis aus dem Versuchsanbaujahr lautet: „Weil Edamame die konstante Wärme liebt, werden wir bei der Aussaat im kommenden Mai deswegen lieber eine längere Wärmephase abwarten.“

Wachstum in der Nische: Vertrieb und Anbau unterstützen sich 2022 weiterhin

Aufgrund der positiven Erfahrungen im Anbau und Lebensmitteleinzelhandel (LEH) werden die beiden Superfoods auch in der kommenden Freilandsaison in der Pfalz angebaut. Die steigende Verbrauchernachfrage nach vegetarischen und veganen Grundnahrungsmitteln spielt dem saisonalen Anbau von Edamame und Vulkanspargel in der Pfalz in die Karten.

Hoffen, dass 2022 die Gastronomie wieder ihre Vorreiterrolle ausspielen kann

Wichtig ist, dass sich – analog zum Wachstum auf dem Feld – auch die weitere Nachfrage möglichst punktgenau und saisonal steuern lässt. Um Verbrauchern Appetit auf neue und wiederentdeckte traditionelle Gemüsesorten zu machen, spielt die Gastronomie traditionell eine wichtige Vorreiterrolle. Dass der Vertrieb von Saisonspezialitäten kein Selbstläufer ist, zeigen die aktuellen Entwicklungen. Reinhard Oerther, Vertriebsvorstand bei Pfalzmarkt eG sagt: „Corona hat die professionelle Gastronomie vor immense Herausforderungen gestellt. Hier hoffen wir, dass sich 2022 die Nachfrage weiter stabilisiert!“

Weitere Informationen über Vulkanspargel

Vulkanspargel, der auch Spargelchicorée genannt wird, ist ein traditionelles Herbst- und Wintergemüse, das seit 2020 erstmals bei Pfalzmarkt eG angebaut und geerntet wird. Bei der Zichorienpflanze sind die Sprösslinge, die grünem Spargel ähneln, besonders markant. Der leicht bittere Geschmack erinnert an Chicorée. Aufgrund der gesundheitsfördernden Inhalts- und Bitterstoffe – Vulkanspargel hat einen hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt – gilt er auch als ayurvedische Heilpflanze, die die Verdauung ankurbelt und den Kreislauf stärkt! Das traditionelle Gemüse ist sehr vielseitig in der Zubereitung: Puntarella – wie der der Vulkanspargel in Italien heißt – wird dort als wichtiger Bestandteil in vielen regionalen Küchen geschätzt. Er kann beispielsweise als Salat zubereitet oder mit Zucker, Salz und Butter kurz in der Pfanne geschwenkt werden. Beim Anbau liebt Vulkanspargel nährstoffreiche Böden und braucht viel Wärme in der Wachstumsphase. Im Gemüsegarten Pfalz findet er nahezu ideale Wachstumsbedingungen vor. Die beste Aussaatzeit ist der Hochsommer. Geerntet wird Vulkanspargel dann ab Herbst bis in den Winter hinein. Allerdings verträgt er keinen extremen Frost. Im Rahmen des laufenden, mehrjährigen Versuchsanbaus wird Vulkanspargel bei Pfalzmarkt eG deswegen im Freiland und im unbeheizten Gewächshaus kultiviert.

PRESSEINFORMATION

Über Edamame

Seit 2020 werden bei Pfalzmarkt eG erstmals Edamame-Bohnen aus heimischem Anbau geerntet. Diese saisonale Gemüseneuheit schmeckt nussig-süßlich, ist gesund und kann sich – als nachwachsende Fleischalternative aus dem Gemüsegarten Pfalz – auch sehr positiv auf das Klima auswirken! Während die Hülsenfrüchte in Mitteleuropa schrittweise immer mehr Genießer finden, ist die „Bohne am Stiel“ seit vielen Jahrhunderten ein fester Bestandteil der traditionellen japanischen oder chinesischen Küche.

Für den Verzehr sind vor allem spezielle Sorten mit größeren Samen und dem typischen leicht süßlich-nussigen Geschmack gefragt. Traditionell werden nur die grünen Sojabohnen, die sich im Innern der Hülsen befinden, verzehrt. Als Klassiker werden Edamame in japanischen Restaurants als Vorspeise genossen. Die Bohnen werden mit Stiel in Salzwasser blanchiert und dann mit den Zähnen aus der Hülsenschale ausgezuzelt. Die Hülsenschale wird nicht verzehrt.

Die Ernte der noch leicht unreifen Hülsen findet – je nach Kulturverlauf – zwischen Mitte August und Anfang Oktober statt. Damit die Edamame natürlich frisch bleiben, werden in Japan bei der Edamame-Ernte zunächst die Blätter entfernt. Die ganzen Pflanzen kommen dann frisch gebündelt auf den Markt!

Über Pfalzmarkt eG

Vor mehr als 30 Jahren begann eine besondere Erfolgsgeschichte: Mehr als 4.200 Genossenschaftsmitglieder schlossen sich zur „Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG“ zusammen. Im April 1988 wurde in Mutterstadt die aktuell größte Handelsplattform für selbst erzeugtes Obst und Gemüse offiziell eröffnet. Heute hat die „Pfalzmarkt eG“ 1.400 Mitglieder und konzentriert – als Vertriebs-, Vermarktungs-, und Qualitätsgemeinschaft – die Kräfte seiner derzeit 140 aktiven Erzeuger.

Den Pfalzmarkt in Mutterstadt verlassen täglich bis zu 250 LKW mit insgesamt 8.000 Paletten Obst und Gemüse. Geliefert wird in alle Regionen Deutschlands und Europas. Ein wichtiger Erfolgsbaustein ist die intelligente Arbeitsteilung. Die Pfalzmarkt-Erzeuger können sich vollständig auf die Obst- und Gemüseproduktion konzentrieren. „Ihre“ Pfalzmarkt eG kümmert sich um die Qualitätssicherung, die komplette Frischelogistik und Lagerung, sowie den Verkauf und Vertrieb der erntefrischen Waren. Aufgrund der intelligenten Arbeitsteilung in der Gemeinschaft ist es möglich, dass die Ware bereits wenige Stunden nach der Ernte vom „Pfälzer Acker“ bundesweit auf dem Weg in den Handel zu finden ist. Das gilt für aktuell 140 verschiedene Artikel im Saisonkalender. Die zertifizierten und anerkannten Qualitätsmanagementsysteme (QS, GlobalGAP und IFS) garantieren die gleichbleibend hohe Qualität und Rückverfolgbarkeit der Produkte.

Pressekontakt

Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG

Neustadter Straße 100

67112 Mutterstadt

Björn Wojtaszewski

Telefon 06321 491298

E-Mail bw@prpluscom.de