

AFC**LAB-NEWS***Erfassen. Prüfen. Empfehlen.*

TOP NEWS

Spargel

Sehr geehrte Damen und Herren,

auf keine andere Gemüsesaison wird hierzulande so stark hin gefiebert wie auf die Spargelsaison. In den neuesten Lab-News rund um Spargel berichten wir über aktuelle Meldungen aus den Medien, stellen Untersuchungen aus unserem Labor und dem Probierhaus vor und vermitteln Ihnen Hintergrundinformationen zu Herkunft und Lagerung.



NEWS

1. Rekord-[Erntestart](#)! In Südhessen gab es noch nie so früh Spargel im Jahr wie 2024.
2. Rekord-[Ernteeende](#)? Durch den ungewöhnlich frühen Start der Saison gibt es möglicherweise nicht genug Spargel bis zum 24. Juni.
3. Wandel der [Spargelfarben](#)? Ein Landwirt aus NRW stellt die Prognose, dass es bald nur noch grünen Spargel geben wird.



Unter dem Mikroskop



In unserem Labor untersuchen wir frischen Spargel jeder Farbe nach optischen Parametern. Die Stangen werden zunächst gewogen und vermessen und so auf Einheitlichkeit geprüft. Dabei wird auch die Ebenmäßigkeit der Farbe und der Glanz bewertet. Anschließend werden Beschädigungen und anhaftende Erde erfasst. Ein besonderes Augenmerk wird auch auf den Zustand der Enden gelegt. Zur Gesamtbewertung fallen hierbei dehydrierte, holzige oder gar verdorbene Schnittstellen negativ ins Gewicht. Auch die Festigkeit der Stangen wird gemessen, denn diese spielt eine entscheidende Rolle für die Zufriedenheit von Verbraucher:innen.

Verbraucher:innen im Fokus

Viele Spargelproduzent:innen stehen vor der Herausforderung, den besten Spargel für den Handel anzubieten, der die Erwartungen der Verbraucher:innen voll erfüllt. Um herauszufinden, welcher Spargel die höchste Akzeptanz findet, ist es entscheidend, die Meinung der Verbraucher:innen frühzeitig einzuholen.

Normec bietet Spargelproduzent:innen die Möglichkeit, durch gezielte Verbraucherbefragungen wertvolle Einblicke zu gewinnen. Dabei werden repräsentative Verbraucher:innen eingeladen, um verschiedene Spargelproben zu verkosten und zu bewerten. Diese Bewertung umfasst nicht nur den Geschmack, sondern auch das Erscheinungsbild, die Textur und die allgemeine Zufriedenheit mit dem Produkt.

Die Ergebnisse dieser Befragungen liefern den Produzent:innen wichtige Hinweise darauf, welche Spargelsorten besonders gut ankommen und welche möglicherweise optimiert werden müssen. Durch diese frühzeitige Einbeziehung der Verbrauchermeinung können Produzent:innen die Kundenzufriedenheit erhöhen und gleichzeitig ihre Marktposition in der kurzen Spargelsaison stärken.



Gut zu wissen



Spargel gilt mit mehr als 90 % Wassergehalt und seinen zahlreich enthaltenen Vitaminen als sehr **gesund**. Grüner Spargel ist dabei noch reicher an bestimmten **Vitaminen** und Mineralstoffen als weißer Spargel. Die vielen Mineralstoffe machen Spargel nicht nur für die meisten Menschen zum Superfood, auch die **Pflanzen** im heimischen Garten freuen sich über einen Boost mit dem abgekühlten Kochwasser des Spargelmenüs.

Doch nicht jeder sollte Spargel bedenkenlos verzehren. Durch den hohen Wassergehalt gilt Spargel als harnfördernd, was sich für Menschen mit Nierenproblemen **nachteilig** auswirken kann. Neben Vitaminen und Mineralstoffen enthält Spargel auch viele Purine. Dies sollte von Gichtpatienten beachtet werden, um Symptome in Schach zu halten. Auch bei gesunden Menschen kann ein übermäßiger Genuss von Spargel Nebenwirkungen wie einen schwefelhaltigen Geruch im Urin oder **Verdauungsprobleme** hervorrufen.

Spargel wird schon seit der Antike verzehrt, erlebte aber erst im 16. Jahrhundert seinen Durchbruch in Europa. Dabei wurde er erst in gut betuchten Kreisen zur **Delikatesse**, dann zum Gemüse für die allgemeine oder gar ärmere Bevölkerung, bevor er spätestens seit dem 19. Jahrhundert als saisonale Feinkost gilt und zu den teuersten Gemüsearten überhaupt gehört.

Seit der Jahrtausendwende wird immer mehr Spargel in **Deutschland** geerntet. 2023 wurden rund 105.700 Tonnen Spargel erzeugt, während es im Jahr 2000 noch etwa 50.000 Tonnen waren.

Aufbewahren lässt sich frischer Spargel am besten in ein feuchtes Tuch gewickelt im **Gemüsefach** des Kühlschranks. So hält er sich einige Tage ohne Qualitätseinbußen.

Wer sich am Ende der Saison noch einen kleinen Vorrat an Spargel schaffen möchte, kann diesen **einfrieren**. Dabei sollte lediglich beachtet werden, weißen Spargel bereits vorher gründlich zu schälen und ihn nicht zu kochen oder zu blanchieren. Sowohl bei weißem als auch bei grünem Spargel sollten die holzigen Enden vor dem Gefrieren entfernt werden. Zum Verzehr sollte der Spargel dann nicht stundenlang aufgetaut werden, sondern direkt aus der Tiefkühltruhe in den Kochtopf oder die Pfanne wandern, da er sonst viel Wasser verliert und matschig wird.

Wer wir sind

Die AFC Quality & Lab ist als Tochterunternehmen der Risk & Crisis Consult Teil des Beratungsteams und des Knowledge-Centers der AFC Consulting Group AG. Wir sind darauf spezialisiert, im Rahmen von Store Checks ausgewählte Produkte nach definierten Erwartungen von Verbrauchern im Lebensmitteleinzelhandel zu erwerben, um diese dann in unserem Labor in Bonn hinsichtlich sensorischer und technischer Parameter zu untersuchen. Das Produktportfolio umfasst nahezu alle Lebensmittel und Near Food Artikel, die am Point of Sale verfügbar sind. Anhand spezifischer Analysen bieten wir unseren Kunden sehr kurzfristig einen Einblick in die Performance ihrer Produkte am PoS. So lassen sich zeitnah Anpassungen u. a. am Produkt selbst, der Verpackung, der Warenlogistik oder Warenpräsentation



definieren und umsetzen. Diese Überprüfung erfolgt, um eine möglichst hohe Kundenzufriedenheit sicherzustellen und Erwartungen von Verbrauchern zu erfüllen und nicht zuletzt, um Reklamationen zu vermindern und einer Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken.

Die Überprüfung der Qualität von Produkten wird seit Januar 2021 durch „Das Probierhaus“ der Normec Foodcare GmbH ergänzt. Mit einem Verbraucherpanel von mehr als 1.000 Probanden werden Produkte in der hauseigenen Versuchsküche zubereitet und mittels standardisierter wie auch individueller Verzehrtests validiert. Getreu dem Motto: erst checken, dann schmecken.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Ihr Team der AFC Quality & Lab

MANAGING YOUR SUCCESS SINCE 1973



AFC QUALITY & LAB GMBH

Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 98579-0 • info@afc.net
Sitz der Gesellschaft: Bonn,
eingetragen: AG Bonn HRB 19193
Geschäftsführer: Dr. Michael Lendle,
Prof. Dr. Otto A. Strecker, Anselm Elles

TIME FOR A CHANGE

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr zugestellt haben möchten, klicken Sie bitte [hier](#).

[Impressum](#) | [Datenschutz](#)