Dolomiten
SONDERHEFT

TERLANER Spargelzeitung

SONDERDRUCK ZUR „DOLOMITEN“-AUSGABE NR. 69 – 24. MÄRZ 2026

LIFESTYLE MADE IN
SÜDTIROL
WWW.ALPITZ.COM
PROBIER TIPP
3 PARTS PROSECCO
APERITIVO PIRCHER ALPITZ
ICE OR SODA
1 SLICE LEMON, ORANGE OR LIME
ALPITZ
APERITIVO
ALPINO
ALPITZ®
APERITIVO

GESCHÄTZTE LESERINNEN UND LESER DER „TERLANER SPARGELZEITUNG“!

Im Spargeldreieck steht nun bis Mai der edle Terlaner „Margarete“-Spargel im Mittelpunkt. Neben unseren 6 Terlaner Spargelwirten verwöhnen Sie heuer auch 2 Gastbetriebe aus Nals-Sirmian mit raffinierten Gerichten aus täglich frisch geerntetem Qualitätsspargel – garantiert echt durch das Gütesiegel „Margarete“. Genießen Sie kulinarische Höhepunkte, gesellige Momente und ein vielfältiges Rahmenprogramm.

Herzlich willkommen zur Terlaner Spargelzeit!

Michael Fontana
Obmann HGV-Ortsgruppe Terlan

Der Terlaner „Margarete“-Spargel steht für Herkunft, Qualität und sorgfältige Handarbeit. Von der Aufzucht auf den Feldern bis zur täglichen Ernte legen die Spargelbauern größten Wert auf Frische und Regionalität.
Es erfüllt mich mit Stolz, dass dieses besondere Produkt jedes Jahr aufs Neue die Grundlage für kreative Gerichte und genussvolle Begegnungen bildet.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Entdecken und Genießen unseres heimischen Spargels.

Manfred Koroschetz
Koordinator Terlaner „Margarete“-Spargel

Zur Terlaner Spargelzeit gehört neben dem edlen Terlaner „Margarete“-Spargel auch der passende Wein. Der Sauvignon blanc der Kellerei Terlan, auch als „Spargelwein“ bekannt, ist mit seiner Frische und der feinen Aromatik der perfekte Begleiter aller Spargelgerichte.

Gemeinsam mit den Spargelwirten freuen wir uns, Ihnen besondere Genussmomente zu bereiten und den Frühling kulinarisch zu feiern.

Georg Eyrl
Obmann Kellerei Terlan

WEITERE INFORMATIONEN UNTER
www.terlaner-spargelzeit.it
www.facebook.com/terlaner-spargelzeit
www.instagram.com/terlanerspargelzeit

IMPRESSUM

„Dolomiten“-Sonderheft „Spargelzeitung“, März 2026 · Herausgeber, Verlag und Druck: Athesia Druck GmbH, Bozen · Redaktion und Druckerei: Weinbergweg 7, 39100 Bozen, Tel. 0471/928888 · Chefredakteur: Elmar Pichler Rolle · Redaktion: Edith Runer · Titelfoto: Kellerei Terlan · Weitere Fotos: HGV, Fischhaber, Chris Hudi, Shutterstock · Layout: Athesia Druck GmbH, Werbeberatung · Anzeigenkoordination: Alfred Boschetti „Dolomiten“-Anzeigenabteilung, Tel. 0471/925315

Privacy
Athesia Druck GmbH hat gemäß Art. 37 der EU-Verordnung 2016/679 (GDPR) den Datenschutzbeauftragten (Data Protection Officer, DPO) ernannt. Die Kontaktaufnahme für jedes Thema in Bezug auf die Verarbeitung der personenbezogenen Daten ist über dpo@athesia.it möglich.

Druckreif übermittelte Unterlagen können seitens der Anzeigenabteilung nicht korrigiert werden. Für die Richtigkeit, sei es in grammatikalischer, stilistischer, inhaltlicher wie grafischer Form, haftet ausschließlich der Auftraggeber bzw. die beauftragte Agentur.

produziert nach den Richtlinien des Österreichischen Umweltzeichens, Athesia Druck GmbH, UW 1492

Eröffnung der Terlaner Spargelzeit – 2 Monate Genuss

„MARGARETE“ IST ZURÜCK

Einige zarte Stangen haben sich bereits vorsichtig an die Oberfläche getraut – ein erstes Lebenszeichen aus den Spargeldämmen. Offiziell wird der bekannte „Margarete“-Spargel ab dem 24. März gestochen, dem Erscheinungsdatum dieser „Terlaner Spargelzeitung“. Und dann heißt es endlich wieder: Es ist Spargelzeit in Terlan.

Der Auftakt wird gefeiert, wie es sich gehört. Ab 10.30 Uhr steht der Terlaner Festplatz ganz im Zeichen des „Margarete“-Spargels – samt Spargelfeld und Freiluft-Spargelbistro. Die neue Spargelkönigin Alexandra Maier wird gemeinsam mit prominenten Gästen offiziell die erste Stange des edlen Gemüses aus der Erde holen – ein symbolischer Moment, der jedes Jahr mit Spannung erwartet wird. Schülerinnen und Schüler der Hotelfachschule Kaiserhof aus Meran servieren feine Spargelhäppchen, dazu wird exklusiver Spargelwein der Kellerei Terlan eingeschenkt. Dann wissen es alle: Die schönste Zeit des Jahres hat begonnen.

Auf den Feldern an der Etsch wird ab jetzt täglich Spargel gestochen.

Lange Tradition

Kein anderer Ort in Südtirol blickt auf eine so lange Spargeltradition zurück wie Terlan. Seit über 40 Jahren gibt es die Terlaner Spargelzeit. Der Anbau selbst reicht noch viel weiter zurück. In den 1930er-Jahren wurden in Terlan bereits Spargel mit der bekannten Bozner Sauce serviert. In den 1980er-Jahren ermutigte der Gastwirt und langjährige HGV-Ortsobmann Helmut Huber einige Kollegen und Landwirte, die Tradition wiederzubeleben. 1983 wurde die Terlaner Spargelzeit aus der Taufe gehoben.

Heute bauen 12 bäuerliche Betriebe auf rund 10 Hektar hochwertigen Spargel unter der Schutzmarke „Margarete“ an. Die Felder befinden sich alle in tiefen Tallagen nahe der Etsch, da der Spargel dort mit den sandig-lehmigen Schwemmböden ideale Voraussetzungen vorfindet. Das milde Klima und die Anwendung von Schwarz-Weiß-Folien zur Temperaturregelung im Boden sorgen dafür, dass in Terlan bereits Ende März Spargel gestochen werden kann. Die Terlaner Spargelzeit wird in enger Zusammenarbeit von HGV, dem Tourismusverein Terlan sowie der Kellerei Terlan mit den Spargelbauern auf die Beine gestellt.

Geprüfte Qualität

Doch was macht den Terlaner „Margarete“-Spargel so besonders? Manche mögen sagen: Spargel ist Spargel. Wer jedoch einmal „Margarete“ verarbeitet und gegessen hat, weiß es besser. Die von unabhängigen Stellen geprüfte Qualität – „garantiert durch das Siegel Qualität Südtirol“ – zeigt sich schon beim Schälen. Die Stangen sind sorgfältig sortiert, das Garen gelingt punktgenau, weil alles zur selben Zeit

Ein cremiges Spargelsüppchen bildet den idealen Auftakt für ein Spargelmenü.

bissfest ist. Auch geschmacklich hebt sich der Terlaner Spargel ab: eine feine, leicht süßliche Note, die den typischen Bitterton in den Hintergrund drängt. Hinter dieser Qualität stehen Bauern, die mit viel Erfahrung, Sorgfalt und Leidenschaft arbeiten.
In den Küchen der Spargelwirte setzt man auf Bodenständigkeit, Regionalität und beste Zutaten. Ob klassisch mit Schinken und Bozner Sauce, modern mit Fisch, auf der Pizza oder sogar gegrillt – der Terlaner „Margarete"-Spargel zeigt sich ungemein vielseitig.

Gesund und gut

Zum Schluss noch ein Tipp: Spargel gilt als besonders gesundes Frühlingsgemüse. Er ist kalorienarm, reich an Vitaminen und Mineralstoffen und wird seit jeher für seine entschlackende Wirkung geschätzt. Gesund schlemmen – auch das macht den Reiz der Terlaner Spargelzeit aus. Sie dauert je nach den Witterungsverhältnissen bis Ende Mai. Offizieller Schluss ist der 25. Mai.

DAS ORIGINAL

Terlaner Spargel · Asparagi di Terlano
margarete
www.terlaner-spargel.com
Das Original · L'originale

Margarete,

das Gütezeichen für echten Terlaner Spargel.

Unverfälschte Qualität, naturreiner Genuss und kontrollierte Terlaner Herkunft - das alles garantiert Ihnen das Gütezeichen Margarete.
Achten Sie darauf, denn nur Spargel aus Ihrer Nähe wird zum besten Zeitpunkt geerntet und kommt ohne lange Transportwege und Lagerungszeiten knackfrisch und voll gesunder Inhaltsstoffe auf Ihren Tisch.

Spitzengenuss hat einen Namen: Margarete.

Kellerei Terlan

Silberleitenweg 7 · Terlan
Tel. 0471 256400
info@terlaner-spargel.com
www.terlaner-spargel.com
www.kellerei-terlan.com

Qualität Südtirol

„Ihre Majestät“ Alexandra Maier

DIE NEUE SPARGELKÖNIGIN

Eigentlich hat sie sich dem Wein verschrieben. Doch in nächster Zeit wird Alexandra Maier den Spargel ins Zentrum ihrer Aufmerksamkeit rücken. Die 27-Jährige aus Vilpian wurde zur neuen Terlaner Spargelkönigin bestimmt.

Das Wichtigste vorab: Alexandra Maier liebt Spargel – in allen Variationen, von „Klassisch mit Bozner Sauce“ über Spargelcremesuppe bis hin zu Spargelteigtaschen. Und da das königliche Frühlingsgemüse hervorragend zu edlem Wein passt, trifft es sich gut, dass die neue Spargelkönigin kurz vor dem Abschluss der Ausbildung zur Sommelière steht. Anders als auf dem Weg zur Weinexpertin muss Alexandra bei der Ernennung zur Terlaner Spargelkönigin keine Prüfung ablegen. In diesem Amt geht es nämlich vor allem um Begeisterung für den Spargel – und darum, den exklusiven „Margarete“-Spargel bei Veranstaltungen im In- und Ausland zu repräsentieren.

Spargelkönigin Alexandra wird als Botschafterin des „Margarete“-Spargels auf Veranstaltungen in Südtirol und im Ausland unterwegs sein.

„Meine Vorgängerin Susanne Geier hat mir bereits viele Infos und Tipps gegeben. Deshalb freue ich mich nun sehr auf die nächsten 2 Jahre, in denen ich das Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich vertreten darf“, sagt Alexandra, die seit 15 Jahren in der Musikkapelle Vilpian Klarinette spielt und Jägerin im Jagdrevier Terlan ist. Freilich hat Alexandra auch einen Brotberuf. Als Angestellte der Kellerei Terlan arbeitet sie im Verkaufsinnendienst und war in den vergangenen Jahren während der Spargelzeit bereits eng mit dem Thema Spargel verbunden – zumal Verarbeitung und Verkauf des Gemüses direkt über die Genossenschaft erfolgen. Auch auf dem Spargelfeld hat sie bereits mitgeholfen und dabei erlebt, dass die Arbeit ganz schön anstrengend sein kann. Spargelstechen muss Alexandra in ihrem Amt offiziell jedoch nur einmal im Jahr: im Rahmen der Eröffnung der Terlaner Spargelzeit. An diesem Tag wird die Spargelkönigin, eingekleidet von Runggaldier Tracht & Tradition aus Meran, auch die standesgemäße Krone erhalten. Deren Anfertigung wurde einst vom Ideator der kulinarischen Wochen, dem 2010 verstorbenen Hotelier Helmut Huber, in Auftrag gegeben und ist in Besitz seiner Familie. Es handelt sich um eine Handarbeit des Terlaner Goldschmieds Hansjörg Kerschbaumer. Seit 2007 wird die Krone von einer Königin zur nächsten weitergereicht.
In den kommenden 2 Jahren wird Alexandra Maier also nicht nur vom Wein erzählen, sondern auch vom Spargel. Und beides gehört im Terlaner Spargeldreieck einfach zusammen.

Die Sortierungen

„MARGARETE“ FÜR JEDEN ANLASS

Spargel ist eine Diva. Er liebt sandige Böden, mildes Klima und vor allem Aufmerksamkeit. In Terlan hat man sich in mehr als 40 Jahren Spargelanbau genau darauf spezialisiert und ein klares Ziel verfolgt: einen Spargel zu produzieren, der sich abhebt. Wer „Margarete“ auf dem Teller hat, soll den Unterschied schmecken.

Wie aber kann das gelingen? Nun, die Terlaner Spargelbauern sind eine kleine, aber eingeschworene Gruppe, die flexibel reagieren und Innovationen rasch umsetzen kann.
Das Geheimnis eines richtig guten Spargels beginnt im Boden. Entlang der Etsch findet das feine Gemüse nahezu ideale Bedingungen zum Wachsen. Doch das allein reicht nicht. Ebenso wichtig sind die richtige Sortenwahl, eine sorgfältige Pflege der Felder – und das, was nach der Ernte passiert. Denn Spargel ist sensibel. Kaum gestochen – man spricht beim Ernten vom Spargelstechen – und in die Verarbeitungsstelle transportiert, geht es für die Stangen sofort unter die eiskalte Dusche. Dabei werden sie von Erde und Schmutz befreit. Ein Wasserbad kommt nicht infrage, es würde dem „Margarete“-Spargel einen Teil seiner typischen Geschmacksstoffe entziehen. Unter der sanften Reinigungsdusche hingegen bleibt das typische Aroma erhalten, das den Spargel so besonders macht.
Nun folgt die Feinarbeit: die Sortierung nach Länge, Dicke und Aussehen. „Margarete“-Spargel wächst nicht auf großen, einheitlich bewirtschafteten Flächen, auf denen eine Stange der anderen gleicht. Er wird auf vielen kleinen Feldern mit unterschiedlichen natürlichen Bedingungen produziert. Entsprechend individuell entwickeln sich auch die Stangen – mal schön und schlank, mal etwas kräftiger oder gekrümmt, mal zart und zerbrechlich.
Doch kleine Schönheitsfehler sind beim Spargel wie beim Menschen: Sie machen ihn nicht schlechter. Es kommt auf die innere Qualität an. Die Sortierung sorgt deshalb vor allem für Übersicht und Auswahl. Für jedes Gericht gibt es den passenden Spargel: hübsch und geschniegelt für den festlichen Teller, klassisch-herzhaft für das Familienessen und mit „Ecken und Kanten“ für ein Süppchen oder einen Risotto. Eines bleibt dabei immer gleich: „Margarete“-Spargel schmeckt einfach hervorragend.

BEZAHLTER TIPP

SPARGELSCHLUTZKRAPFEN

Frühlingsgenuss in jeder Packung

Genießen Sie den Frühling in vollen Zügen mit den handwerklich hergestellten Spargelschlutzkrapfen von Strauss. Diese köstlichen Teigtaschen sind mit dem edlen Terlaner Spargel „Margarete“ gefüllt und bieten Ihnen ein wahres Geschmackserlebnis. Die Kombination aus hochwertigen Zutaten und traditioneller Herstellung wird in der Teigwarenproduktion von Strauss großgeschrieben und macht sie zu einer perfekten Wahl für Feinschmecker – sei es als Vor- oder Hauptspeise.
Besuchen Sie die Verkaufsstellen in Ihrer Nähe und holen Sie sich diese saisonale Delikatesse. Lassen Sie sich von dem einzigartigen Geschmack verführen!
www.straussjosef.it.

Weissenhof
MANUFAKTUR

SPARGELSPITZEN IN APFELESSIG

Frische **Terlaner Spargel** der Gütesiegel Margarete werden mit dem einzigartigen **Weissenhof Apfelessig** in unserer kleinen Manufaktur erntefrisch eingeweckt. Passt wunderbar zu einer kalten Platte oder einem Salat. Genussfertig.

Erhältlich in unserem Hofladen und der Kellerei Terlan.
www.weissenhof.com

SPARGELWIRTE LADEN EIN

In diesem Jahr laden 8 Spargelwirte bis zum 25. Mai zum Schlemmen und Genießen ein.

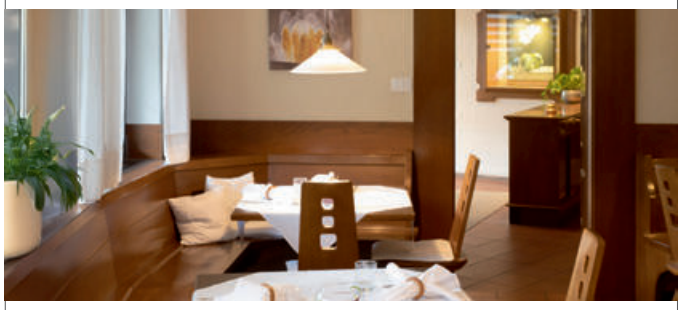
Sie haben die Qual der Wahl – und auf diesen Seiten den Überblick: Schlemmen Sie sich am besten von Restaurant zu Restaurant. Denn jeder der 8 Betriebe, die in diesem Jahr zur „Terlaner Spargelzeit“ einladen, präsentiert den „Margarete“-Spargel auf seine Weise. Ob klassisch mit Schinken und Bozner Sauce oder raffiniert kreiert als Vorspeise, edel als Beilage im Hauptgericht oder gar in einer Nachspeise „versteckt“ – Terlaner Spargel mit dem Markenzeichen „Margarete“ ist einzigartig frisch und immer einen Besuch wert.

SPARERHOF

Nalser Straße 2 | Vilpian

info@hotelsparerhof.it
www.hotelsparerhof.it
Tel. 0471 678671

Cin-Kodex: IT021097A1S2HYCGNT



TIPP
Erleben Sie die Spargelzeit im „malerischen“ Hotel Sparerhof in Vilpian. Genießen Sie künstlerisches Ambiente bei festlichen Anlässen oder romantischen Dinners. Bitte rechtzeitig vorbestellen, um den kulinarischen Höhepunkt mit frischem Spargel und liebevoller Dekoration zu sichern. Nur mit Reservierung.

OBERHAUSER

Dr.-Weiser-Platz 1 | Terlan | Ruhetag: Mittwoch

info@oberhauser.bz
www.oberhauser.bz
Tel. 0471 257121

TIPP
Genießen Sie den Terlaner Spargel in unserem herrlichen Garten.

EGGER

Oberkreuther Weg 4 | Terlan | Ruhetag: Montag

info@egger-terlan.eu
www.egger-terlan.eu
Tel. 0471 188 9670

Cin-Kodex: IT021097B4KPCZ3ZDR

TIPP
Genießen Sie die ruhige und erholsame Atmosphäre rund um die Residence Egger und lassen Sie den Alltagsstress hinter sich.

OBERSPEISER

Klaus 15 | Terlan | Kein Ruhetag

restaurant@oberspeiser.com
www.oberspeiser.com
Tel. 0471 257150

TIPP
Spargel ist gut für die schlanke Linie – gekocht enthält er nur ganze 13 kcal/100 g und ist damit eine der leichtesten Gemüsesorten.

Terlaner
Spargelwirte

PATAUNER

Bozner Straße 6 | Siebeneich | Ruhetag: Sonntag

restaurant.patauner@rolmail.net
www.restaurant-patauner.net
Tel. 0471 918502

TIPP
Die richtige Adresse fürs Spargelessen mit lebendiger Tradition!

JÄGER

St.-Apollonia-Weg 5 | Nals-Sirmian | Ruhetag: Dienstag/Mittwoch

info@gasthof-jaeger.com
www.gasthof-jaeger.com
Tel. 0471 678605

Cin-Kodex: IT021055A1E4SJ2C2U

TIPP
Natürlich. Authentisch. Einzigartig.
Im Gasthof-Restaurant Jäger verbinden wir Tradition mit Persönlichkeit. Liebe zur Region – und dem Anspruch, jedes Gericht besonders zu machen. Mit einer eigenen Handschrift für Genuss, die echt bleibt und in Erinnerung bleibt. Wir haben einen wunderschönen Panoramagarten mit Blick auf das gesamte Etschtal.

ZUM HIRSCHEN

Nalser Straße 22 | Vilpian | Ruhetag: Sonntag

info@zumhirschenvilpian.com
Tel. 0471 678533

TIPP
Das Restaurant „Zum Hirschen“ in Vilpian bietet kleine klassische Gerichte vom „Margarete“-Spargel mit passenden Weinen der Kellerei Terlan.

APOLLONIA

St.-Apollonia-Weg 3 | Nals-Sirmian | Ruhetag: Montag

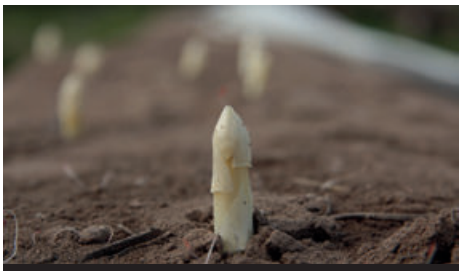
info@apollonia.it
www.apollonia.it
Tel. 0471 1550562

TIPP
In Sirmian, hoch über Nals gelegen, verbindet das familiengeführte Landgasthaus Apollonia seit 1962 herzliche Südtiroler Gastfreundschaft, regionale Genussküche und eine traumhafte Naturlage mit Dolomitenblick – nah genug zum Ankommen und perfekt für eine kleine Auszeit vom Alltag.

Spargelbauer Martin Huber im Gespräch

„WIE EINE GROSSE FAMILIE“

In diesem Jahr bauen 12 Bauern auf rund 10 Hektar Fläche hochwertigen Spargel unter dem Markennamen „Margarete“ an. Martin Huber, Biobauer vom Schwarzhof in Terlan, erzählt, was ihn zum Anbau motiviert und warum der Erfolg des Terlaner Spargels nicht ausschließlich auf der Qualität beruht.



Detailverkauf: Öffnungszeiten

Kellerei Terlan: montags bis samstags 8–12.30 und 14.30–19 Uhr

Je nach Verfügbarkeit können sich die Öffnungszeiten auch ändern. Aktuelle Öffnungszeiten sind auf der Website der Spargelbauern unter www.terlaner-spargel.com sowie auf Facebook unter @TerlanerSpargelMargarete zu finden.

Nachdem der Spargel gestochen ist, wird er in kürzester Zeit mit einem „Spargeltaxi“ zur Verarbeitung gebracht.

Schon vor mehr als 30 Jahren stellte Martin Huber seinen Hof auf biologische Landwirtschaft um. Damals war er einer von wenigen – ein „Exot“ inmitten konventionell bewirtschafteter Flächen. Doch seine Überzeugung und seine Haltung, sich Herausforderungen entschlossen zu stellen, haben sich ausgezahlt. Heute sind Bioprodukte ein selbstverständlicher Bestandteil der Südtiroler Landwirtschaft.

Im Einklang mit der Natur zu arbeiten, ist auch für die Terlaner Spargelbauern ein gelebtes Selbstverständnis. Sie verwenden beispielsweise keine energiefressende sogenannte Fußbodenheizung, um den Erntezeitpunkt vorzuverlegen. Und sie setzen auf widerstandsfähige Sorten, die zudem früh wachsen und einen guten Geschmack haben. Das ist ausschlaggebend bei der Sortenwahl. Nach der Ernte werden außerdem im Sommer „grüne Gassen“ angelegt. Diese sorgfältig ausgewählten Saaten regulieren den Wasserhaushalt, stabilisieren die Bodentemperatur, hemmen das Unkrautwachstum auf natürliche Weise und locken zudem Insekten an. Eigene Wintersaaten bereiten den Boden indessen auf die kommende Saison vor.

Spargel als ideale Alternative

Seit 2012 baut Martin Huber neben Obst und Wein auch „Margarete“-Spargel an. Als Biobauer wusste er längst, dass der Fruchtwechsel die natürlichste Form der Bodenverbesserung im Obstbau ist und dass sich Spargel dafür hervorragend eignet. „Es war also höchste Zeit, sich dem Abenteuer zu stellen.“

Der Gedanke hinter dem Fruchtwechsel ist ebenso einfach wie wirkungsvoll: Apfelbäume entziehen dem Boden andere Nährstoffe als der Spargel. „Nach rund 10 Jahren Spargelanbau ist der Boden wieder fit für den Apfelanbau.“ Werden anschließend Jungbäume gepflanzt, profitieren sie von dieser Vitalität. Sie wachsen kräftig, benötigen weniger Düngung und bringen stabile Erträge.

Wertschätzung und Gemeinschaft

Neben Obst und Wein eine weitere Kultur zu etablieren, war für Martin Huber eine Herausforderung. „Aber ich bin froh, dass ich es gewagt habe“, sagt er heute. Der Fruchtwechsel zahle sich aus. Doch es ist nicht nur der agronomische Vorteil, der ihn überzeugt. Es ist auch die Wertschätzung, die den Spargelbauern entgegengebracht wird. „Das tut gut, denn als Obst- und Weinbauer hat man oft keinen leichten Stand.“

Und dann ist da noch die Gemeinschaft. Unter den „Margarete“-Spargelbauern herrscht ein starker Zusammenhalt. „Jeder unterstützt jeden. Wir sind wie eine große Familie.“ Als Martin Huber neu dazukam, hatte er viele Fragen – und ebenso viele Zweifel. Doch es war immer jemand da, der half. Heute zählt er selbst zu den Erfahreneren und gibt sein Wissen weiter.

Fotos: Edith Runer

Die Flächen nahe der Etsch eignen sich wegen des sandigen Bodens gut für den Spargelanbau.

Ab Mitte März prüft Martin Huber auf seinem Spargelfeld regelmäßig, ob sich im Boden etwas regt. Die Freude über den ersten Spargel ist dann immer groß.

Klare Win-win-Situation

Seine anfängliche Sorge, das ohnehin arbeitsintensive Frühjahr könnte durch den Spargelanbau zusätzlich belastet werden, hat sich nicht bestätigt. „Die Erntehelfer sind am Vormittag selbstständig im Spargel beschäftigt und helfen mir am Nachmittag bei anderen Arbeiten." Für Martin Huber ist das eine klare Win-win-Situation. Um den raschen Transport der Ernte vom Feld kümmert sich das sogenannte Spargeltaxi, das regelmäßig vorbeikommt und die bereits in feuchten Tüchern und schattig gelagerten Stangen direkt zur Verarbeitung bringt.

Alle Spargelbauern sind Genossenschaftsmitglieder der Kellerei Terlan, über die auch die Verarbeitung und Vermarktung des „Margarete"-Spargels erfolgt. Insgesamt 2 der Betriebe wirtschaften biologisch. Ihr Biospargel wird vor allem an Bioläden weiterverkauft.

So steht der „Margarete"-Spargel für durchdachte Landwirtschaft, Zusammenarbeit auf Augenhöhe – und für Betriebe, die bereit sind, neue Wege zu gehen. Davon profitieren nicht zuletzt die Konsumentinnen und Konsumenten, die Wert auf Qualität und nachvollziehbare Herkunft legen. Übrigens: Nur Spargel, die das „Margarete"-Gütesiegel und das Qualitätssiegel Südtirol tragen, sind echte „Margarete"-Spargel.

BEZAHLTER TIPP

BIO- & FREILANDEIER MIT QUALITÄTSZEICHEN SÜDTIROL

Spargel „Margarete" mit Qualitätszeichen Südtirol mit Schinken und Bozner Sauce ist sicherlich das beliebteste Gericht im Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich. Die Qualität und die Frische der Eier spielen dabei eine entscheidende Rolle für den Geschmack der traditionellen Bozner Sauce. Deshalb lohnt es sich, dafür regionale Eier mit dem Qualitätszeichen Südtirol zu verwenden. Dieses Zeichen steht für eine artgerechte Haltung, garantiert den Verzicht auf Hormone und genmanipuliertes Futter und stellt sicher, dass die Tiere ausreichend Auslauf haben. Eine unabhängige Kontrollstelle überprüft jährlich die Einhaltung dieser Standards.

Mehr Infos und alle Produzenten im Überblick: www.qualitaetsuedtirol.com/eier

Der Geschmack des Frühlings

hmc.it

Auf „Margarete" ist Verlass: Kein heimisches Lebensmittel kündigt den Frühling so zuverlässig an wie der Terlaner Spargel. Nach den langen Wintermonaten ist er im Etschtal das erste frische Gemüse aus dem Freiland. Mit der Spargelernte beginnt deshalb auch kulinarisch eine neue Jahreszeit.

Dass Spargel so frisch und intensiv schmeckt, liegt vor allem an der enthaltenen Asparaginsäure, die sich aber erst beim Kochen so richtig entfaltet. Dann zeigt der Spargel, was in ihm steckt: eine feine Mischung aus grasigen, leicht nussigen Aromen und einer leicht herben Nuance. Diese stammt von natürlichen Bitterstoffen in der Nähe der Wurzel. In kleinen Mengen sorgen sie für genau jene raffinierte Note, die den Spargel so unverwechselbar macht.

Was viele nicht wissen: Das milde Aroma, für das er so geschätzt wird, entwickelt der Spargel nur in gekochtem Zustand. In der Pfanne oder im Ofen zeigt er hingegen eine andere Seite. Durch die leichte Karamellisierung tritt dann seine natürliche Süße stärker hervor, und der nussige Geschmack wirkt tiefer.

Dass ein einziges Gemüse so unterschiedlich schmecken kann, macht gewiss auch einen Teil seines Reizes aus. Wichtig ist, dass der Spargel gleich nach der Ernte gekühlt und innerhalb kürzester Zeit zubereitet wird. Die Schutzmarke „Margarete" garantiert genau diese Frische, die zum klaren, lebendigen Aroma des Spargels beiträgt.

Das andere Erfolgsgeheimnis: Spargel ist nicht das ganze Jahr über verfügbar. Seine Saison ist kurz, und genau deshalb wird sie jedes Jahr so sehnsüchtig erwartet. Für ein paar Wochen steht das königliche Gemüse im Mittelpunkt der Küche – und erinnert daran, wie gut der Frühling schmecken kann.

Übrigens hat es auch einen guten Grund, warum zum Spargel traditionell ein Glas Weißwein gereicht wird. Der feine Geschmack des Frühlingsgemüses verlangt nach Klarheit und Frische im Glas. Ein eleganter Weißwein wie der Sauvignon Blanc bringt genau diese Eigenschaften mit und begleitet den Spargel, ohne sein Aroma zu überdecken. Seine lebendige Säure hebt die feinen Geschmacksnoten des Gemüses hervor und sorgt für ein besonders stimmiges Zusammenspiel.

Während der Spargelzeit servieren viele Spargelwirte deshalb den „Terlaner Spargelwein", einen Sauvignon Blanc, der eigens dafür produziert wird. Die Trauben werden separat gelesen und der Wein etwas früher abgefüllt. So bleibt seine jugendliche Frische erhalten – und genau die passt perfekt zum zarten, frühlingshaften Charakter des Spargels.

Qualitätszeichen Südtirol: Verlässlicher Garant

Die Marke „Qualität Südtirol" ist mehr als nur ein „Pickerle". Sie steht für ein deutlich höheres Qualitätsniveau, als es der gesetzliche Standard vorsieht. Nur wenige landwirtschaftliche Südtiroler Produkte dürfen sich damit schmücken. Der Margarete-Spargel hat es in die Riege der Südtiroler Qualitätsprodukte geschafft.

Wie? Durch eine lückenlose Einhaltung der strengen Anbau-, Verarbeitungs- und Lagerkriterien, die regelmäßig durch unabhängige zertifizierte Kontrollstellen überprüft wird; auch Rückstandskontrollen werden durchgeführt.

Was? Während der Ernte wird zum Beispiel sichergestellt, dass die Temperatur unter den Folien 44 Grad Celsius nicht überschreitet, damit die Stangen in der Qualität nicht beeinträchtigt werden. Der gestochene Spargel muss auf dem Feld mit feuchten Tüchern vor Hitze geschützt und binnen 2 Stunden zur Schockkühlung und Verarbeitung in die Kellerei gebracht werden. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen, Sorgfalt bei Ernte und Verarbeitung müssen garantiert werden.

Wer? Experten des unabhängigen Konsortiums Südtiroler Qualitätskontrolle (SQK) nehmen die Kontrollen vor.

Europäischer Markenschutz: Zusätzlich zum Qualitätssiegel Südtirol verfügt der Terlaner Margarete-Spargel auch über den europäischen Markenschutz, erkennbar am R auf der grünen Schutzmarke „Margarete".

70 Jahre Sauvignon Blanc aus Terlan

Stoßen Sie mit uns an und genießen Sie die Spargelzeit

Wenn der Spargel jetzt wieder Saison hat, kommt in unseren Gläsern ein Wein besonders zum Einsatz: unser Weißwein „Sauvignon Spargel“. Seit knapp 40 Jahren erzeugt die Cantina Terlan diesen reinsortigen Wein speziell für den Genuss mit Margarete Terlaner Spargel. „Er wird gesondert gelesen und etwas früher auf die Flasche gezogen. Sein zartfruchtiges Bukett und die frische Aromatik schmeicheln dem Spargel auf besondere Weise“, beschreibt Kellermeister Rudi Kofler den Wein. Das eigene, vom Künstler Helmut Huber gestaltete Etikett macht deutlich: Dieser Wein ist etwas Besonderes.

Die Verbindung zwischen der Rebsorte und Terlan begann jedoch bereits 30 Jahre zuvor, im Jahr 1956. Kellermeister Sebastian Stocker erkannte früh das Potenzial des Sauvignon Blanc in Südtirol und präsentierte einen der ersten sortenreinen Weine der Region. Bis dahin wurde die Sorte vor allem im gemischten Satz angebaut. Stockers Weitsicht und sein Know-how legten vor 70 Jahren den Grundstein für die positive Entwicklung der Rebsorte in der gesamten Region – und für ihren heutigen internationalen Erfolg.

Heute finden sich unsere Sauvignon-Blanc-Weine als gefragte Speisenbegleiter auf den besten Weinkarten der Welt. Der Sauvignon Blanc Winkl knüpft an jenen historischen Sauvignon an, der 1956 erstmals sortenrein vinifiziert wurde, und begeistert mit saftiger Frische, Noten von Aprikose und Passionsfrucht sowie feiner Säure. Quarz, der in diesem Jahr bereits sein 30-jähriges Jubiläum feiert, zeigt die salzige Mineralik der Quarzporphyr-Böden, exotische Frucht, Anklänge von weißem Tee und Kräutern sowie eine beeindruckende Länge.

Sauvignon Spargel. Winkl. Quarz.
Feiern Sie mit unseren Weinen das Jubiläum einer besonderen Rebsorte.

VERANSTALTUNGEN RUND UM DEN SPARGEL 2026

Spargel-Radtour

21. APRIL, 5. UND 12. MAI 2026

Rundtour mit den eigenen Fahrrädern von Terlan über Vilpian zu einem Spargelfeld. In der Kellerei Terlan genießen wir einen erlesenen Terlaner Wein und dazu verschiedene Spargelköstlichkeiten. Zum Abschluss finden wir uns in einem ausgewählten Restaurant zum Mittagessen ein: Es locken Spargel mit Schinken und Bozner Sauce sowie ein Glas Spargelwein.

- ***Uhrzeit:*** *9.30–14 Uhr*
- ***Treffpunkt:*** *Tourismusverein Terlan*
- ***Referent:*** *Klaus Runer, Radguide*
- ***Preis:*** *35 € (inkl. geführte Spargelfeldbesichtigung, Weinverkostung und Spargelhäppchen in der Kellerei Terlan, Mittagessen exkl. Getränke)*

Dem Spargelbauern über die Schulter schauen

9., 16., 23., 30. APRIL, 7. UND 14. MAI 2026
(immer donnerstags)

Erfahren Sie vom Spargelbauern Wissenswertes und Verborgenes zum königlichen Gemüse. Anschließend werden in der Kellerei Terlan drei Weine verkostet.

- ***Uhrzeit:*** *ab 10 Uhr*
- ***Treffpunkt:*** *Tourismusverein Terlan*
- ***Preis:*** *23 € (Führung mit Weinverkostung)*
  13 € (nur Führung);
- ***Für geschlossene Gruppen individuelles Programm und zusätzliche Termine möglich***

Kulinarische Spargel-Wanderung

SAMSTAG, 25. APRIL 2026

Diese ganztägige Tour führt die Teilnehmenden auf eine Entdeckungsreise in Spargelfelder und zu Spargelexperten, die mit allerlei Wissenswertem über den Spargel beeindrucken. Auch der kulinarische Genuss kommt bei der Verkostung von Spargelgerichten nicht zu kurz.

- *Spargel-Aperitif mit Informationen zur Zubereitung des Spargels*
- *Bei einem Spargelsüppchen erfahren wir Interessantes von den Anfängen des Spargelanbaues in Terlan im 19. Jahrhundert.*
- *Gemütliche Wanderung*
- *Besuch eines Spargelbauern mit geführter Spargelfeldbesichtigung*
- *Spargelmittagessen mit Dessert*
- *Verkostung der klassischen Terlaner Weine*
- *Übergabe eines kleinen Abschiedsgeschenks*

- ***Uhrzeit:*** *9.30–16 Uhr*
- ***Treffpunkt:*** *Tourismusverein Terlan*
- ***Referentin:*** *Helene Huber*
- ***Preis:*** *85 € (inkl. Spargelaperitif, Spargelgerichte exkl. Getränke, Weinverkostung in der Kellerei Terlan, Spargelfeldbesichtigung)*

ANMELDUNGEN: Tourismusverein Terlan
Dr.-Weiser-Platz 2, 39018 Terlan | Tel. 0471 257165 | www.terlan.info

Kochkurs: Spargelstrudel leicht gemacht

17., 24. APRIL UND 8. MAI (freitags)

Entdecken Sie gemeinsam mit Ruth Waschgler Höller, der Botschafterin bäuerlicher Produkte, die Vielfalt des heimischen Spargels und lernen Sie, wie daraus ein köstlicher Spargelstrudel entsteht. Mit viel Praxis, persönlichen Tipps aus der bäuerlichen Küche und regionalen Zutaten wird gemeinsam gekocht, gerollt und genossen. Ein Kurs für alle, die Spargel lieben und bäuerliches Kochhandwerk erleben möchten!

- ***Uhrzeit:*** *15–17 Uhr*
- ***Treffpunkt:*** *Judhof, Klaus 4, Terlan*
- ***Referentin:*** *Ruth Waschgler Höller*
- ***Preis:*** *15 € (5–8 Personen)*

Spargelfest

SONNTAG, 26. APRIL 2026

Das Spargelfest der Musikkapelle Terlan hat eine lange Tradition. Beliebte Spargelgerichte wie Spargellasagne, Spargelstrudel, Spargelrisotto werden auf dem Festplatz serviert. Und selbstverständlich auch erlesene Weine der Kellerei Terlan.

- ***Uhrzeit:*** *ab 10 Uhr*
- ***Ort:*** *Festplatz in Terlan*

Am 28. März lädt die Musikkapelle Terlan zudem zum ebenfalls traditionellen Frühjahrskonzert ein.

WEITERE EVENTS:

Jörgimarkt

SAMSTAG, 18. APRIL 2026

REZEPT

Terlaner Spargelrisotto

Foto: M. Lafogler

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Stangen Terlaner Spargel „Margarete“
160 g Reis
1 fein gehackte Zwiebel
¾ l Spargelwasser (Spargelfond)
Sahne
Butter
Weißer Pfeffer
Parmesankäse

ZUBEREITUNG

- *Die Spargelstangen schälen und in rund ein Zentimeter lange Stücke schneiden. Ungefähr 15–20 Minuten in Salzwasser leicht kochen.*
- *Eine fein geschnittene Zwiebel in Öl hell anrösten. Den Reis dünsten und mit dem Spargelfond aufgießen. Bei ständigem Rühren rund 15 Minuten garkochen.*
- *Kurz bevor der Reis fertig gedünstet ist, die Spargelstücke dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Sahne, Butter und Parmesan verfeinern. Mit einigen Spargelspitzen garnieren und servieren.*

PARTNER & SPONSOREN

Terlaner Spargelwirte
hgv Hoteliers- und Gastwirteverband Ortsgruppe Terlan
Raiffeisen Etschtal
Weindorf Terlan Vilpian Siebeneich
Wörndle
Inter Service
GranChef Premium Food
margarete
Qualität Südtirol
Hannes Mair
Kellerei Cantina Terlan
Marseiler
Schiefer
Villa Laviosa
Strauss
Miko we live gastronomy
Foppa Taste Supporter
Alps Coffee Highest Quality Schreyögg 1890

hmc.it

Kellerei · Cantina
Andrian

Die Anerkennungen der international renommierten Weinführer 2025/26

JAMES SUCKLING 2025

Doran Chardonnay Riserva 2022	96
Juvelo Gewürztraminer Passito 2023	95
Anrar Pinot Nero Riserva 2022	94
Tor di Lupo Lagrein Riserva 2022	94
Andrius Sauvignon Blanc 2023	93
Gant Merlot Riserva 2022	93

DECANTER – WORLD WINE AWARDS 2025

Doran Chardonnay Riserva 2022	95
Juvelo Gewürztraminer Passito 2023	95
Tor di Lupo Lagrein Riserva 2022	94
Andrius Sauvignon Blanc 2023	92
Anrar Pinot Nero Riserva 2022	90

ROBERT PARKER 2025

Doran Chardonnay Riserva 2022	93
Juvelo Gewürztraminer Passito 2023	93
Gant Merlot Riserva 2022	93
Anrar Pinot Nero Riserva 2022	92
Tor di Lupo Lagrein Riserva 2022	91

FALSTAFF 2025

Gant Merlot Riserva 2022	95
Doran Chardonnay Riserva 2022	94
Tor di Lupo Lagrein Riserva 2022	94
Juvelo Gewürztraminer Passito 2023	93
Andrius Sauvignon Blanc 2023	92
Anrar Pinot Nero Riserva 2022	92

BIBENDA – VINI D'ITALIA 2026

Doran Chardonnay Riserva 2022	🍇🍇🍇🍇🍇

Peter 1893 - neu in Sortiment, verwurzelt in der Geschichte.

www.kellerei-andrian.com