

TERLANER Spargelzeitung

SONDERDRUCK ZUR „DOLOMITEN“-AUSGABE NR. 69 – 24. MÄRZ 2025



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



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



IMPRESSUM

„Dolomiten“-Sonderheft „Spargelzeitung“, März 2025 · 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: HGV 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

GESCHÄTZTE LESERINNEN UND LESER DER „TERLANER SPARGELZEITUNG“,

Frühlingszeit ist Spargelzeit! Im Goldenen Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich dreht sich nun bis Mai alles um den edlen Weißspargel „Margarete“.

Als Obmann der Ortsgruppe Terlan des Hoteliers- und Gastwirteverbandes (HGV) freue ich mich sehr, dass die Restaurants der Terlaner Spargelwirte Sie mit köstlichen Spargelgerichten verwöhnen – ein regionales Qualitätsprodukt, das auf unseren Feldern angebaut, täglich frisch geerntet und mit viel Liebe in unseren Gastbetrieben zu feinen Gerichten verarbeitet wird. Das Gütesiegel „Margarete“ garantiert seine Echtheit.

Zu den authentischen und traditionellen Spargelgerichten servieren die Terlaner Spargelwirte den perfekt abgestimmten Spargelwein, einen Sauvignon Blanc der Kellerei Terlan. Mit seinem zartfruchtigen Bukett und seiner frischen Aromatik harmoniert er hervorragend mit den Spargelkreationen.

Genuss und Geselligkeit stehen bei der „Terlaner Spargelzeit“ im Vordergrund. Neben der Kulinarik erwarten Sie unvergessliche Erlebnisse rund um den Spargel. Erfahren Sie Wissenswertes zum Spargelanbau, nehmen Sie an der Spargelwanderung oder einer Spargelradtour teil oder lassen Sie sich bei klassischen und kreativen Spargelgerichten von Werken heimischer Künstler inspirieren.

Alle Details finden Sie in dieser Spargelzeitung, unter www.terlaner-spargelzeit.it und auf den Social-Media-Kanälen.

Die Betriebe der Terlaner Spargelwirte heißen Sie zur „Terlaner Spargelzeit“ willkommen. Genießen wir gemeinsam den Frühling!

Herzlichst

Michael Fontana

Obmann der HGV-Ortsgruppe Terlan

*Spargelanbau in Terlan
seit der Wende zum 20. Jahrhundert*

VOM „HERRISCHEN GEMÜSE“ ZUM FRÜHLINGSGENUSS

Heute, 24. März, wird um 10.30 Uhr die schönste Zeit im Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich eingeläutet. Auf dem Festplatz im Hauptort Terlan wird Spargelkönigin Susanne gemeinsam mit prominenten Gästen offiziell den ersten Spargel des Jahres 2025 stechen. Die Spargelzeit – das sind nicht nur kulinarische Wochen, sondern hinter dem Spargelanbau im Etschtal steht eine Tradition, die weit in die Geschichte zurückreicht.



Der Spargelanbau in Terlan hat eine sehr lange Tradition. Die ersten Felder gab es wahrscheinlich schon Anfang des 20. Jahrhunderts.

„Obstbau in Terlan“ Folgendes über das Leben im Etschtal Anfang des 20. Jahrhunderts recherchiert: „Mit Spargeln haben sich die Bauern kaum befaßt. Für sie war dies ein ‚herrisches‘ Gewächs. Nur einige Spezialisten – hauptsächlich Josef Huber-Schwarz, Jakob Außerer vom Jubiläumshof und Johann Marchetti vom Lacknerhof – bauten dieses vornehme Gemüse an. Damit begründeten sie den guten Ruf des Terlaner Spargels, von dem die Gastwirtschaft heute noch zehrt.“ Damals seien vom Lacknerhof in Siebeneich während der Spargelsaison täglich rund 5 Kilogramm Spargel mit dem 6-Uhr-Zug nach Meran zum Händler geschickt worden, schreibt Drahorad.

Doch die Terlaner waren mit dem Spargelanbau nicht die Ersten. Die Terlaner Volkskundlerin Barbara Stocker weiß, dass die wohltschme-

ckenden Stangen in privaten Gärten in Bozen und Umgebung schon lange vor dieser Zeit geerntet worden waren. Sie hat in alten Zeitungen geblättert und Inserate entdeckt, in denen verschiedene Gärtner und Baumschuler Spargelwurzeln anboten, so zum Beispiel 1857 der Gärtner Spornberger, 1873 Jakob Pittner oder 1893 die Baumschule Unterrainer. Um die Jahrhundertwende baute laut Barbara Stocker in Sigmundskron Anton Oberrauch vom Überetscher Hof Spargel an. Im Frühling wanderten die Bozner gerne hinaus aus der Stadt und genossen dort das frische Gemüse.

Rund 100 Jahre alte Tradition

Wie alt die Tradition des Spargelessens in Terlan ist, lässt sich auch nicht ganz genau zurückverfolgen. Sicher ist, dass das Gasthaus „Huber-Schwarz“ in der Kirchgasse in den 1930er-Jahren schon Spargel mit der berühmten Bozner Sauce serviert hat. Der Enkel der damaligen Wirtin, Helmut Huber, war es schließlich, der die Spargeltradition mit großem Engagement ins moderne Zeitalter geführt hat. Zwischen all den Apfelbäumen links und rechts der Etsch pflegte er, Spargel anzubauen, die er dann auf die Speisekarte seines Hotel-Restaurants „Weingarten“ setzte.

Nach und nach ermutigte er einige Kollegen aus der Gastronomie, kulinarische Wochen auf die Beine und dabei den Spargel in den Mittelpunkt zu stellen. 1983 hieß es erstmals: „Jetzt ist Spargelzeit in Terlan.“ Genügend Terlaner Spargel gab es allerdings nie, weshalb Helmut Huber – sein Todestag jährt sich heuer zum 15. Mal – nicht müde wurde, die Bauern zum



Die Wiederbelebung des Spargelanbaus war eine große Herausforderung. In der deutschen Spargelhochburg Schrobenehausen holten sich die Terlaner das nötige Know-how.

Anbau zu bewegen. Diese ließen sich jedoch nur langsam für das edle Gemüse gewinnen.

Vor rund 30 Jahren neu belebt

Als die Erlöse für die Äpfel Anfang der 1990er-Jahre sanken, wagten einige Mutige den Schritt, rodeten Bäume und legten Spargelfelder an. Unter ihnen waren Klaus Runer, Georg Höller und Toni Adami. „Wir sind mehr oder weniger ins kalte Wasser gesprungen“, erinnert sich Klaus Runer. Das Land habe den Bauern einen Beitrag zum Kauf von Spargelpflanzen gewährt. „Das gesamte Know-how mussten wir uns in Eigenregie aneignen.“ Also wandten sich die Terlaner an die Kollegen in Deutschlands bekanntestem Spargelanbaugebiet Schrobenehausen. „Von ihnen haben wir das Einmaleins gelernt.“ Und neben Lehrfahrten wurden über Jahre hinweg auch Fortbildungen organisiert.

Nach und nach wuchs die Anbaufläche in Terlan auf rund 10 Hektar. Die Bauern gründeten 1996 die Arbeitsgemeinschaft Spargelbau Terlan, die 1998 die Schutzmarke „Margarete“ einführte. Mittlerweile sind die Spargelbauern über die Kellerei Terlan genossenschaftlich organisiert und ernten jährlich rund 60.000 Kilogramm Spargel in Top-Qualität. Den Ruf des „herrischen Gemüses“ hat er trotz seines edlen Aussehens zum Glück abgelegt. Alle dürfen den „Margarete“-Spargel genießen, ganz traditionell mit Schinken und Bozner Sauce, aber auch ganz innovativ mit Fisch, auf der Pizza oder gegrillt.



DAS ORIGINAL



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



Jubiläum der Botschafterinnen

25 JAHRE TERLANER SPARGELKÖNIGIN

Vor 2 Jahren feierte die Terlaner Spargelzeit ihr 40. Bestandsjubiläum. In diesem Jahr darf wieder angestoßen werden, und zwar auf 25 Jahre Terlaner Spargelkönigin.

Die Terlaner Spargelköniginnen

Margareth Runer (2000/01)
Petra Höller (2002/03)
Elke Burgaumer Runer (2004/05)
Gaby Puff Thurner (2006/07)
Silvia Pfanzelter (2008/09)
Ruth Adami (2010/11)
Margit Oberhofer (2012/13)
Uschi Höller (2014/15)
Nadia Degasperi (2016–2018)
Elisabeth Hofer (2019/20)
Magda Lena Runer (2021–2023)
Susanne Geier Höller (2024/25)



Die amtierende Terlaner Spargelkönigin Susanne Geier Höller.

Es war im Jahr 2000, als der damalige HGV-Ortsobmann Helmut Huber die Idee aufs Tapet brachte – in Anlehnung an die Tradition der Weinkönigin und mit Blick auf die deutsche Spargelhochburg Schrobenuhausen, wo schon seit 1975 jährlich eine Spargelkönigin gekrönt wird. Die Spargelkönigin sollte einen engen Bezug zum Spargel und auch Lust dazu haben, das Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich bei Veranstaltungen gebührend zu vertreten. Am Ende wollte es der Zufall, dass die erste königliche Vertreterin des Terlaner Spargels mit dem Markenzeichen „Margarete“ den Namen Margareth trägt. Die Bäuerin Margareth Runer vom Meitingerhof hatte fortan die ehrenvolle Aufgabe, den „Margarete“-Spargel zu repräsentieren und bei öffentlichen Auftritten auch zu bewerben. Im Jahr 2002 wurde eine neue Spargelkönigin gewählt. In Terlan bleibt sie in der Regel 2 Jahre im Amt. Es gab aber auch schon Ausnahmen. Längst ist die Terlaner Spargelkönigin über die Gemeindegrenzen hinaus als Botschafterin des „Margarete“-Spargels bekannt. Sie wird im Laufe des Jahres auf verschiedene Veranstaltungen eingeladen. Zur Eröffnung der Spargelzeit in Terlan sind indessen stets andere Produktköniginnen eingeladen. 2024 wurde Susanne Geier Höller zur Spargelkönigin auserkoren. Sie nimmt auch heuer die

Eröffnung der 42. Terlaner Spargelzeit vor, indem sie mit prominenten Gästen gemeinsam den ersten Spargel sticht.

Spargelkönigin Susanne erzählt

Mehr als 20 Termine in Südtirol und Süddeutschland hat Spargelkönigin Susanne Geier im vergangenen Jahr wahrgenommen und dafür mehr als 2500 Fahrkilometer zurückgelegt. Ihr Fazit nach der königlichen Halbzeit: „Es ist eine wunderbare Aufgabe und eine einmalige Chance, den „Margarete-Spargel“, aber auch Terlan als Spargeldorf zu bewerben.“ Das Blüten- und das Apfelfest in Natz-Schabs, die Veranstaltung Musik & Rosen in Nals, das Gassltörggelen in Klausen, ein Besuch im Seniorenheim von Latsch, der Promiabend bei der Terlaner Dorfkrippe und natürlich Auftritte bei Spargelführungen sowie Medientermine standen unter anderem auf dem Programm. Auch einige Reisen nach Süddeutschland absolvierte „Ihre Majestät“. Dort sind Produktköniginnen fester Bestandteil vieler Feste und Traditionen. Susanne schätzt diese Anerkennung sehr, „denn was gibt es für ein Produkt und seine Hersteller Besseres als den Auftritt einer Botschafterin vor einem großen Publikum“. Susanne durfte auf verschiedenen Bühnen und natürlich im Gespräch mit unzähligen Leuten erklären, wo Terlan liegt, warum es zur Südtiroler Spargelhochburg geworden ist, wie die Marke „Margarete“ entstanden ist und dass die Spargelzeit für Terlan einen wichtigen Wirtschaftsfaktor darstellt. „Abensberg, Traunstein, Mindelstetten ... – überall wurde ich herzlich empfangen, interviewt, und man hat mir die Umgebung gezeigt“, erzählt die begeisterte Spargelkönigin, die als Obfrau der Volkstanzgruppe Terlan noch ein weiteres Ehrenamt innehat. Sogar Autogrammstunden musste sie geben und für viele Fotos posieren. Als großes Geschenk betrachtet Königin Susanne die vielen Bekanntschaften mit anderen Produktköniginnen. Und trotz des Zeitaufwandes, der mit diesem Amt verbunden ist, freut sie sich jetzt schon auf ihr 2. Jahr als Spargelkönigin. Einige Einladungen stehen schon in ihrem Terminkalender.



Annalena Fischhaber, Schrobenhausener Spargelkönigin 2022/23, Anna Ebner, 2. Nalser Rosenkönigin, die Terlaner Spargelkönigin Susanne Geier und ihre Vorgängerin Magda Lena Runer (v. l.)



Autogrammstunde der Königinnen bei den Traunsteiner Rosentagen

FUNKELNDES SYMBOL DER TRADITION

Eine Königin ohne Krone? Kaum vorstellbar! Die Krone ist nicht nur ein Symbol der Würde und Tradition, sondern verleiht ihrer Trägerin auch sichtbare Strahlkraft. Doch tatsächlich trugen die ersten Terlaner Spargelköniginnen noch keine Krone. Erst 7 Jahre nach der Ernennung der ersten Botschafterin des „Margarete“-Spargels wurde die Krone geschaffen. Die Idee dazu stammt vom Ideator der Spargelzeit, Helmut Huber. Der Terlaner Goldschmied Hansjörg Kerschbaumer fertigte in fast 70 Stunden Handarbeit die edle Krone für die Spargelkönigin an. Sie besteht aus Silber mit einem goldenen „Margarete“-Wappen, ist mit Perlen und einem Stein verziert. Seit 2007 wird sie von einer Königin zur nächsten weitergereicht.

Königinnen auf dem Hochfelln bei Traunstein – und mittendrin die Terlaner Spargelkönigin



— BEZAHLTER TIPP —

SPARGELSCHLUTZKRAPFEN

Frühlingsgenuss in jeder Packung

Genießen Sie den Frühling in vollen Zügen mit den handwerklich hergestellten Spargelschlutzkräpfen 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 groß geschrieben 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
MANUFATUR

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

Im Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich laden 6 Spargelwirte bis zum 18. Mai zum Schlemmen und Genießen ein.

Sie haben die Qual der Wahl – und auf diesen zwei Seiten den Überblick: Schlemmen Sie sich am besten von Restaurant zu Restaurant. Denn jeder der 6 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 im Spargeldreieck wert.

SPARERHOF

Nalser Straße 2 | Vilpian | Ruhetag: Sonntagabend

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



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.

Cin-Kodex: IT021097A1S2HYCGNT

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



TIPP

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

Cin-Kodex: IT021097B4KPCZ3ZDR

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 eines der leichtesten Gemüse.



Terlaner Spargelwirte

Das Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich

TERLAN

Egger
Oberhauser
Oberspeiser

VILPIAN

Zum Hirschen
Sparerhof

SIEBENEICH

Patauner

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!

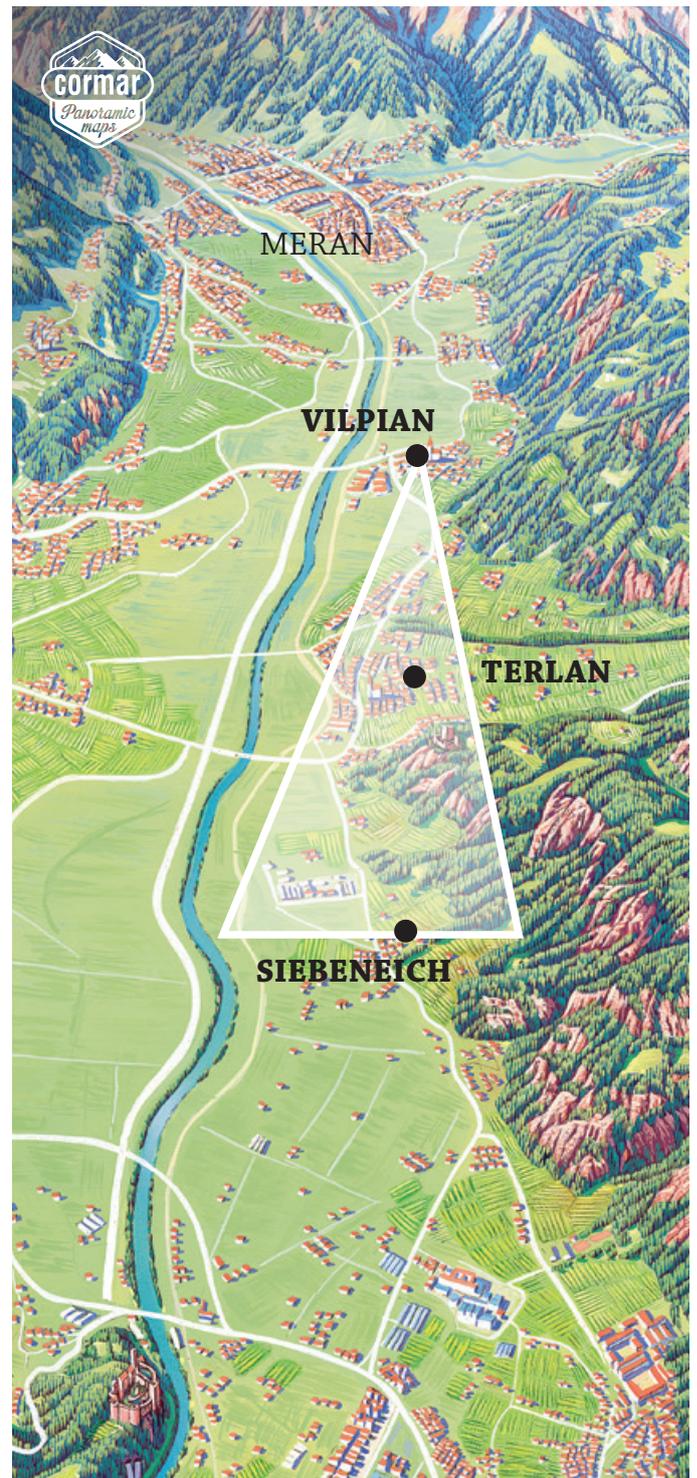
ZUM HIRSCHEN

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.



*Spargelbauer Markus Adami über
die Arbeit im Einklang mit der Natur*

SPARGEL UND ÄPFEL – EIN IDEALES PAAR

Seit rund 30 Jahren gibt es auf dem Winklerhof in Terlan zwei Erntezeiten. Im Frühjahr, wenn Wein und Äpfel noch in Blüte sind, wird der Spargel gestochen. Jungbauer Markus Adami erzählt über den Spargelanbau und erklärt, warum Spargel und Äpfel einander perfekt ergänzen.

Auf rund 10 Hektar wird im Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich Spargel der Marke „Margarete“ angebaut. Die Anbaufläche bleibt

Jahr für Jahr nahezu konstant – und das, obwohl ein Spargelfeld nach rund 10 Jahren wegen des sinkenden Ertrags weichen muss. Dafür entstehen auf anderen Flächen, wo Apfelbäume gerodet wurden, wieder neue Felder. Einher mit dem Wechsel der Spargelfelder geht manchmal auch ein Wechsel unter den Spargelbauern, die in der Regel Obstbauern sind: Einige pausieren nach mehreren Erntejahren, weil ihnen gerade keine geeigneten Flächen zur Verfügung stehen. Andere steigen mit frischer Begeisterung

in den Anbau ein. Und dann gibt es jene, die von Anfang an dabei sind. Zu ihnen zählt die Familie von Markus Adami.

Spargel braucht sandige Böden

Markus' Vater Toni war bereits Mitglied der 1996 gegründeten Arbeitsgemeinschaft Spargelbau. Sie hat einst mit der Einführung von Qualitätskriterien den Grundstein für die 1998 geschaffene Marke „Margarete“ gelegt. Markus war damals noch gar nicht geboren. Heute bewirtschaftet der 26-Jährige den Hof gemeinsam mit seinem Vater. Spargel gehören für ihn seit jeher zum Jahreslauf, genauso wie Wein und Äpfel.

Wann immer eine alte Apfelplantage gerodet wird, wägen Toni und Markus ab, ob die Fläche

für Spargel geeignet sein könnte. „Spargel braucht sandigen, durchlässigen Boden. Den gibt es nur in der Nähe der Etsch, die das Tal einst überschwemmt und fruchtbare, humusreiche Erde hinterlassen hat“, erklärt Markus. In Bergnähe seien die Böden zu steinig. „Müssten sich die Spargelstangen zwischen den Steinen zur Sonne kämpfen, wären die meisten ziemlich krumm – und das gefällt den Kunden gar nicht“, schmunzelt er. Ein weiteres Hindernis für den Spargelanbau: Hagelschutzanlagen. Sie stehen den Spargeldämmen buchstäblich im Weg. Aber auch sie müssen irgendwann ausgetauscht werden. „Deshalb wird man für den Terlaner Spargel weiterhin genügend Flächen finden“, beruhigt Markus.

Fruchtwechsel mit Äpfeln ideal

Der Terlaner Jungbauer schwört auf das traditionelle Terlaner Gemüse – nicht nur, weil es ihm ausgesprochen gut schmeckt, sondern auch, weil es genau in sein Konzept als Landwirt passt. „Spargel und Äpfel ergänzen sich im Fruchtwechsel perfekt“, sagt er. Denn: „Die Apfelbäume entziehen dem Boden bestimmte Nährstoffe, und zwar genau jene, die der Spargel an den Boden abgibt. Nach rund 10 Jahren Spargelernte ist der Boden also mit vielen guten Nährstoffen für Apfelbäume angereichert.“ Dann werden Jungbäume gepflanzt, die vom vitalen Boden profitieren und deshalb gesund wachsen und mit weniger Düngung auskommen.

Und wie ist das mit dem Pflanzenschutz beim Spargel? „Er kommt fast ohne aus“, weiß Markus aus Erfahrung. Lediglich nach der Ernte behandelt er das wachsende Spargelkraut einige wenige Male, um Schädlinge wie das Spargelhähnchen fernzuhalten, bevor das Feld im Herbst gemulcht wird und ruht. Im Frühjahr wachsen tief im Boden die Spargelstangen heran, ohne jeglichen Kontakt zu Pflanzenschutzmitteln. Seit zwei Jahren setzt Markus wie viele andere Spargelbauern zusätzlich auf Grünein-



Detailverkauf: Öffnungszeiten

*Kellerei Terlan: montags bis
samstags von 8 bis 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](https://www.facebook.com/TerlanerSpargelMargarete)
zu finden.*

Markus Adami und sein Vater Toni auf dem Spargelfeld: Vor Beginn der Spargelzeit sind die Dämme noch mit einer Tunnelfolie vor Kälte geschützt.



saaten zwischen den Spargeldämmen: „Sie halten das Unkraut fern, lockern den Boden und versorgen ihn mit Stickstoff für die Spargelpflanzen.“ Eine natürliche Vitaminspritze also.

100-prozentige Verwertung

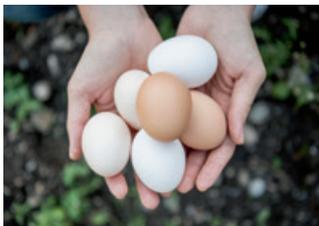
Den Spargelbauern ist es wichtig, so gut wie möglich im Einklang mit der Natur zu arbeiten. Die Qualitätsrichtlinien, die u. a. die Einhaltung der Kühlkette vom Feld bis ins Kühllager erfordern, sind Standard. Es geht den Bauern aber auch um die Wertschätzung der Lebensmittel. „Selbst Spargel, die in kleinere Stücke zerbrechen und deshalb nicht als Bruchspargel verkauft werden können, werden aussortiert und finden als Zutat für Spargelnudeln am Eggerhof in Aldein eine köstliche neue Bestimmung“, erklärt Markus.

Die meisten Stangen bestechen zum Glück durch eine gute äußere und natürlich eine exzellente innere Qualität und werden in verschiedenen Sortierungen – Gourmet-, Klassisch, Mini, Spitzen und Risotto – über das Detailgeschäft in der Kellerei Terlan an die Endkunden,

außerdem an die Spargelrestaurants im Spargeldreieck und an ausgesuchte Lebensmittelläden verkauft. Das grüne Logo auf weißem Grund, das die Regentin Margarete Maultasch zeigt, ist der Garant für echten Terlaner „Margarete“-Spargel.

— BEZAHLTER TIPP —

BIO- & FREILANDEIER MIT QUALITÄTSZEICHEN SÜDTIROL



Spargel „Margarete“ mit Schinken und Bozner Sauce ist mit Sicherheit das beliebteste Gericht Im Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich. Die Qualität und die Frische der Eier spielen

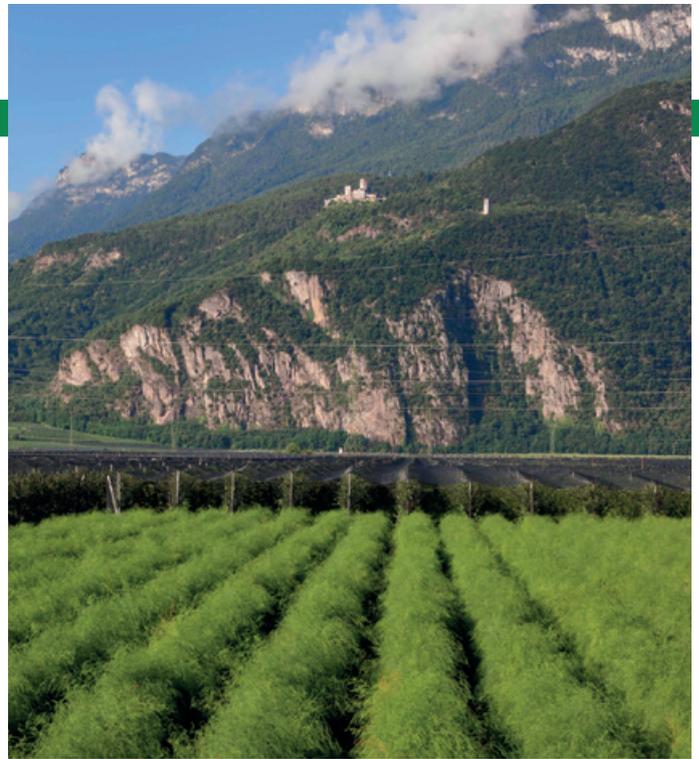
dabei eine entscheidende Rolle für den Geschmack der traditionellen Bozner Sauce. Deshalb lohnt es sich, dafür regionale Eier mit dem Qualitätszeichen Südtirol zu verwenden. Dieses Zeichen steht für eine artgerechte Haltung, garantiert den Verzicht auf Hormone und genmanipuliertes Futter und stellt sicher, dass die Tiere ausreichend Auslauf haben. Eine unabhängige Kontrollstelle überprüft jährlich die Einhaltung dieser Standards.

www.qualitaetsuedtirol.com/eier

TISCHLEREI KOFLER
MOND HOLZ

„ Individuelle Mondholz-Möbel – Leben, mit und von der Natur.“
Oswald Kröss

Terlan . Tel. +39 0471 91 01 62
www.TISCHLEREIKOFLER.com



Der Lauf des (Spargel-) Jahres

Wenn die Terlaner Spargelbauern in den nächsten 2 Monaten täglich frühmorgens auf den Feldern die ersten Stangen stechen, dann ist das quasi das große Finale eines langen Arbeitsjahres. Denn: Nach der Saison ist vor der Saison. „Wer glaubt, dass ab Ende Mai auf den Feldern bis zum nächsten Frühjahr Ruhe einkehrt, der täuscht sich“, sagt Manfred Koroschetz, der Verantwortliche für den Margarete-Spargel.

Sobald sich die Türen des Spargelgeschäftes in der Kellerei Terlan endgültig schließen, geht auf den Spargelfeldern schon die Vorbereitung auf die nächste Saison los. Als erstes steht das Abdämmen auf dem Plan, sprich das leichte Abpflügen der Dämme. Aus den Spargelstangen, die jetzt noch aus dem Boden stoßen und als Grünspargel weiterwachsen, entwickelt sich das Spargelkraut, das für die kommende Ernte von **unschätzbarem** Wert ist. „Das Spargelkraut ist die grüne Energiequelle der Pflanze“, erklärt Manfred Koroschetz. Durch Photosynthese sammelt es Nährstoffe und speichert sie in den Wurzeln, damit die Pflanze im nächsten Frühjahr mit voller Kraft austreiben kann.

Die ausgetriebene Pflanze wird etwas gedüngt, damit sie sich gut entwickelt. Gegen Unkraut versucht man, so schonend wie möglich vorzugehen. Es werden „grüne Gassen“ angelegt. Diese bepflanzten Streifen regulieren den Wasserhaushalt, verbessern die Bodenqualität und halten unerwünschten Bewuchs in Schach. Gleichzeitig bieten sie Bienen und anderen nützlichen Insekten ein wertvolles Habitat.

Im Herbst wird der Boden für das Aufdämmen vorbereitet. Bevor der Boden gefriert, ziehen die Bauern mit Hilfe von Maschinen wieder die Dämme, in denen der Spargel im Frühjahr gedeihen wird, und decken sie mit

einer temperaturregulierenden Schwarz-Weiß-Folie ab. Viele Anlagen werden zusätzlich mit einer Tunnelfolie ausgestattet, die wie ein kleines Gewächshaus funktioniert.

Und dann ist er da, der Februar, und mit ihm das große Erwachen. Unter der Erde beginnt das rege Treiben, die ersten Spargelstangen drängen im März ans Licht, und damit sind auch die Bauern und ihre Erntehelfer bereit für den nächsten Saisonstart.

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“.



Kellerei
Cantina **Terlan**



Terlaner Cuvée

Das Fundament unserer Weinkultur

aus Weißburgunder, Chardonnay & Sauvignon Blanc

seit über 130 Jahren

Terlan ist Spargel, Terlan ist Wein. Gerade in der Spargelsaison scheint beides eine kongeniale Verbindung einzugehen, besonders unsere Terlaner Cuvée, das Fundament unserer Weinkultur. Der traditionelle Dreiklang aus Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc, historisch im gemischten Satz angebaut, ist Garant für einen Weißweinstil mit ganz eigener Identität. Der Weißburgunder sorgt für Frische und ein gutes Säuregerüst, der Chardonnay für Schmelz und Tiefe. Ein Hauch Sauvignon Blanc rundet mit frischen Fruchtaromen ab. Auf dem warmen, aber kargen Porphyrtrois der Terlaner Talseite entstehen drei mineralische Terlaner Cuvées, die jede auf ihre Weise durch Kraft, Spannung und Frische zugleich glänzt: die klassische Terlaner Cuvée, die Terlaner Riserva Nova Domus, die nach 12 Monaten im großen Holz noch ein weiteres

Jahr Flaschenreife bekommt bevor sie in den Vertrieb geht und die Terlaner I Primo Grande Cuvée, die für die absolute Spitze unserer Weißweine steht und nur in herausragenden Weinjahren erzeugt wird.

Rudi Kofler, der für seine Präzision bekannt ist, geht keine Kompromisse ein und wird mit hohen Bewertungen dafür belohnt. So konnte die Terlaner I Primo Grande Cuvée mit dem großartigen Jahrgang 2021 gleich zwei 100-Punkte-Bewertungen erzielen.

„Das erfüllt uns mit Stolz und ist gleichzeitig Ansporn, jede der drei Terlaner Cuvées noch ein bisschen besser zu machen“, zeigt sich Rudi Kofler ambitioniert. So vielseitig wie die Terlaner Spargelküche sind auch die Genussmomente, zu denen unsere Terlaner Cuvées passen.

VERANSTALTUNGEN RUND UM DEN SPARGEL 2025



Spargel-Radtour

22., 29. APRIL UND 6. MAI 2025

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 1 Glas Spargelwein.

- **Uhrzeit:** 9.30–14 Uhr
- **Treffpunkt:** Tourismusverein Terlan
- **Referent:** Klaus Runer, Radguide
- **Preis:** 30 € (inkl. geführte Spargelfeldbesichtigung, Weinverkostung und Spargelhäppchen in der Kellerei Terlan, Mittagessen exkl. Getränke)



Kulinarische Spargel-Wanderung

SAMSTAG, 12. APRIL 2025

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

- Spargel-Aperitif mit Informationen zur Zubereitung des Spargel
 - 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)

Dem Spargelbauern über die Schulter schauen

**3., 10., 17., 24. APRIL, 1. MAI (FEIERTAG)
UND 8. MAI (immer donnerstags)**

Erfahren Sie vom Spargelbauern Wissenswertes und Verborgenes zum königlichen Gemüse.



- **Uhrzeit:** ab 10 Uhr
- **Treffpunkt:** Tourismusverein Terlan
- **Preis:** 12 € (nur Führung); 20 € (Führung mit Weinverkostung)
- Für geschlossene Gruppen individuelles Programm und zusätzliche Termine möglich

ANMELDUNGEN: Tourismusverein Terlan

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

Kunstaussstellung



Nach dem erfolgreichen Auftakt der „Kunst und Kulinarik“-Reihe im Restaurant „Zum Hirschen“ im Jahr 2024 laden Hausherr Michael Fontana und Kuratorin Nicole Abler zur zweiten Edition ein. Am 15. Mai

wird anlässlich des 70. Geburtstags des Meraner Künstlers Peter Verwunderlich eine Retrospektive seiner beeindruckenden Werke präsentiert. Hervorzuheben sind die eigens für die Spargelzeit gefertigten Werke, die das Thema der Veranstaltung kulinarisch unterstreichen. Das Ambiente des Restaurants verspricht nicht nur eine visuelle, sondern auch eine geschmackliche Entdeckungstour. Lassen Sie sich von der Kunst inspirieren und genießen Sie dazu exquisite Speisen in einem einzigartigen Rahmen.

- **Vernissage:** 15. Mai 2025, 19 Uhr
- **Dauer:** siehe Öffnungszeiten
Restaurant „Zum Hirschen“, Vilpian

Spargelfest

SONNTAG, 27. APRIL 2025



Das Spargelfest der Musikkapelle Terlan findet bereits zum 22. Mal statt. Im Fokus stehen – in enger Zusammenarbeit mit der Kellerei Terlan – Spargel und Wein. Rund 180 Kilogramm „Margarete“-Spargel werden allein für die rund 600 Portionen Spargellasagne und

250 Portionen Spargelstrudel benötigt. Auch Spinatknödel mit Spargelsauce sowie Spargelrisotto werden auf der Speisekarte stehen. Erst kurz vor dem Fest werden 100 Kilogramm frischer Spargel mit Bozner Sauce vorbereitet. Allein für die Bozner Sauce bedarf es 120 gekochter Eier. Die Musikkapelle Terlan freut sich auf viele Gäste!

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

WEITERE EVENTS:

Jörgimarkt

SAMSTAG, 19. APRIL 2025

Maibaumfest

DONNERSTAG, 1. MAI 2025

REZEPT



Terlaner Spargelcremesuppe

Ein klassisches Terlaner Spargelgericht

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

250 g Terlaner Spargel „Margarete“
50 g Butter
100 g Mehl
1-1½ l Fleischbrühe oder Spargelsud
1 Eidotter

ZUBEREITUNG

- Die Spargelstangen schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser 10–12 Minuten kochen.
- Das Mehl mit der Butter anrösten und mit dem Spargelsud oder einer Fleischbrühe aufgießen.
- Die Spargelschalen separat kochen, der Suppe beimischen und diese rund 30 Minuten kochen lassen. Anschließend die Suppe passieren, mit einem Eidotter legieren und die gekochten Spargelstücke dazumischen. Gleich servieren.

PARTNER & SPONSOREN



Terlaner
Spargelwirte



Hotellers- und Gastwirteverband
Ortsgruppe Terlan



Raiffeisen
Raiffeisenkasse Etschta



Die Anerkennungen der international renommierten
 Weinführer 2024/25

JAMES SUCKLING 2024

JAMES SUCKLING.COM		
	Doran Chardonnay Riserva 2021	96
	Juvelo Gewürztraminer Passito 2022	95
	Anrar Pinot Nero Riserva 2021	95
	Tor di Lupo Lagrein Riserva 2021	94
	Andrius Sauvignon Blanc 2022	93
	Gant Merlot Riserva 2021	93

DECANTER – WORLD WINE AWARDS 2024

Decanter WORLD WINE AWARDS		
	Juvelo Gewürztraminer Passito 2022	97
	Doran Chardonnay Riserva 2021	95
	Andrius Sauvignon Blanc 2022	93
	Anrar Pinot Noir Riserva 2021	90
	Tor di Lupo Lagrein Riserva 2021	90

FALSTAFF 2025

falstaff WEIN GUIDE ITALIA 2025		
	Doran Chardonnay Riserva 2021	94
	Gant Merlot Riserva 2021	94
	Juvelo Gewürztraminer Passito 2022	92
	Andrius Sauvignon Blanc 2022	92
	Anrar Pinot Noir Riserva 2021	92
	Tor di Lupo Lagrein Riserva 2021	92

BIBENDA – VINI D'ITALIA 2025

BIBENDA 2025 I MIGLIORI VINI D'ITALIA		
	Doran Chardonnay Riserva 2021	🍷🍷🍷🍷

