

22

ZÜNDSTOFF

Die Fußball-EM und neue Produkte befeuern die Grillsaison im LEH.

16

STORE-CHECK

Eldorado für Autofahrer? Der Wasgau-Markt in Kaiserslautern.

RUNDSCHAU

FÜR DEN LEBENSMITTELHANDEL

MONEY MAKER

WIE DER DIGITAL LINK VON
GS1 FÜR EIN UMSATZPLUS
IM LEH SORGT.



SCAN
ME

SORTIMENT TRENDS: CHILLED FOOD - SO Klappt die
VERMARKTUNG · WASCHEN & PUTZEN MIT BENEFIT

INTERVIEW

Preissenkungen:
teuer und riskant. Die
Gründe erklärt Prof.
Dr. Martin Fassnacht.



In den Startlöchern

Kaum ein anderes Gemüse wird im Frühjahr so sehnsüchtig erwartet wie Spargel. Auf dem Feld und bei den Herstellern laufen die Saisonvorbereitungen auf Hochtouren.

Es dauert nicht mehr lange: Nachdem der erste Spargel aus Spanien und Griechenland bereits Mitte Februar auf den Markt gekommen ist, wird es Ende März voraussichtlich auch bei uns so weit sein: In den sonnenreichsten Anbauregionen ist dann der erste deutsche Spargel reif für die Ernte.

Qualität voraussichtlich sehr gut

Für Mengenprognosen ist es noch zu früh, doch zur Qualität des heimischen Spargels lassen sich vorsichtige Aussagen treffen. „Als mehrjähriges Wurzelgewächs zieht die Spargelpflanze die Energie zum Austreiben kräftiger Stangen aus dem Klima des Vorjahres“, erklärt Simon Schumacher, Geschäftsführer vom Verband der Süddeutschen Spargel- und Erdbeeranbauer (VSSE). Mindestens 100 Tage Sonne muss sie tanken, damit sie genügend Assimilate in der Wurzel speichern kann – weshalb die Saison in Deutschland jährlich mit dem Johannistag am 24. Juni endet. Danach hat die Spargelpflanze Zeit, einen Busch auszubilden und Photosynthese zu betreiben.

„2023 hatten wir in Sommer und Herbst ausreichend Sonnentage, sodass wir auf einen sehr hochwertigen deutschen Spargel hoffen. Entscheidend für die Menge wird allerdings die Sonnenstrahlung im März

und April 2024 sein.“ Durch die Folienbespannung heizt sie die Luft darunter auf bis zu 50 Grad Celsius auf und den Damm auf 18 bis 20 Grad Celsius. „Unter solchen Bedingungen wächst eine Spargelstange locker sieben Zentimeter am Tag.“

Auf moderate Preise achten

Auf 21.300 Hektar wurde die kostbare Stange 2023 angebaut. Damit ist Spargel das Gemüse mit der größten Anbaufläche hierzulande, doch die Fläche schrumpft kontinuierlich. Billige Ware aus dem Ausland, hohe Lohn- und Produktionskosten sowie unsichere Wetterbedingungen schrecken immer mehr Bauern ab. Vor allem zu Beginn der Saison ist die Pflanze pflegeintensiv und die Ernte aufwändig. Da müssen viele Kilometer Folien angehoben und die wenigen Stangen im Damm gesucht werden. Das treibt in Kombination mit einem noch knappen Angebot den Preis in die Höhe: Ein Kilopreis von 20 Euro für weißen Spargel ist dann keine Seltenheit.

Der VSSE empfiehlt seinen Mitgliedern, den Einstiegspreis nicht ganz so hoch anzusetzen und dafür im weiteren Verlauf mit den Preisen nicht ganz so weit runterzugehen. „Diese Strategie empfehlen wir auch dem Handel, denn solch hohe Preise schrecken immer mehr Verbraucher ab. Die Gefahr, dass die Ware dann nicht schnell genug abverkauft wird und weggeschmissen werden muss, ist

Sortiment Spargel

Text: Inka Stonjek



**1,6 KILO
frischen Spargel**

(ohne verarbeitete Ware) haben die Deutschen
2020/2021 im Schnitt pro Kopf verzehrt.

Quelle: Statistisches Bundesamt

hoch. Wir halten es für sinnvoller, den Abverkauf mit moderaten Preisen anzukurbeln und häufiger nachzubestellen.“ So bleibt der Spargel stets frisch, mit geschlossenen Spitzen und festen Stangen, die beim Aneinanderreiben quietschen. Risse und braune Enden weisen auf alte und trockene Ware hin, denn mit der Ernte verliert Spargel kontinuierlich an Qualität. Das spricht für kurze Lieferwege: VSSE-Geschäftsführer Simon Schumacher würde sich freuen, wenn künftig noch mehr Händler dem Beispiel von Aldi Süd folgen. Als erster großer Lebensmittelhändler hatte der Discounter im vergangenen Jahr ab dem 11. April ausschließlich weißen und violetten Spargel deutscher Herkunft verkauft und will dies auch in diesem Jahr so handhaben. Nur so bleibe Deutschland als größtes europäisches Anbaugelände auch künftig im Rennen.

Zu lang ist kein Manko mehr

Positiv sowohl für Erzeuger als auch den Handel wirkt sich auch die Änderung der UNECE-Norm FFV-04 aus. Bislang durfte weißer und violetter Spargel nur mit einer Länge von maximal 22 Zentimetern in den Handel gelangen, da er früher mit zunehmender Länge zur Verholzung neigte (Grünspargel: maximal 27 Zentimeter).

Doch dank neuer Sorten und Anbaumethoden ist im unteren Teil nicht mehr mit Qualitätseinbußen zu rechnen. „Unter der bisherigen Norm mussten Spargelbauer also gegebenenfalls eine einwandfreie Stange kürzen, um Ärger mit der Lebensmittelkontrolle zu vermeiden. Es gab Regionen, da wurden ganze Lkw-Ladungen mit zu langem Spargel abgefangen und zum Erzeuger zurückgeschickt“, erzählt >



Domaine Royal de
Jarras
SABLE DE CAMARGUE
Sable de Camargue AOC

Wurzeln im Sand

Deutscher Spargel und
Sandwein aus der Camargue

DOMAINE ROYAL
DE JARRAS

PINK FLAMINGO

Ein glänzender Rosé
aus 100 % Grenache.
In der Nase subtil, rote
Früchte, der Nachklang
sommerlich frisch.





STATEMENTS

„Am besten werden Kaufimpulse in der Obst- und Gemüseabteilung generiert, wo die Verbraucher thematisch abgeholt werden. Unsere Gewürzmischungen eignen sich für Verbundplatzierungen, zum Beispiel in einem Presenter, der am Obst- und Gemüseregal befestigt werden kann. Passende Mischungen zur Spargelsaison sind unser Gemüse-Allrounder oder Kartoffel-Allrounder.“

Verena Zander
CEO bei Just Spices

„Händler können Spargel mit all seinen Begleitern zusammen auf der Fläche platzieren: mit Sauce Hollandaise, Schinken, Kartoffeln, Weißwein sowie Accessoires wie Weißweingläsern oder Spargeltöpfen. Weitere Inspirationen zu neuen Kombinationen lassen sich durch Verbundplatzierungen aufzeigen: zum Beispiel mit einer Spargel- und Hollandaise-Kiste an der Fleischtheke.“

Michael Gassert
Business Manager der Marke Thomy
bei Nestlé Deutschland

Sortiment Spargel



Gelungene PoS-Aktionen

In unserer Berichterstattung zum Thema Regionalität finden sich tolle Beispiele für aufmerksamkeitsstarke Aufbauten im Markt, u.a. auch zur Spargelsaison.



Wir halten es für sinnvoller, den Abverkauf mit moderaten Preisen anzukurbeln und häufiger nachzubestellen.

Simon Schumacher
Geschäftsführer, VSSE

Simon Schumacher. Bereits ab der kommenden Saison kann der Lebensmittel-einzelhandel nun Spargel bis zu einer Länge von 24 Zentimetern verkaufen. Die neue Norm gilt für alle Spargelklassen.

Spargel lässt sich inszenieren

Nun ist der Lebensmittelhandel in der Lage, jeden Zentimeter zu vermarkten, denn das edle Gemüse hat durchaus Potenzial. „Aufbauten lassen sich mit einer spargelhofähnlichen Atmosphäre aufwerten, indem der Spargel in Holzkisten präsentiert wird“, ist Michael Gassert, Business Manager der Marke Thomy bei Nestlé Deutschland, überzeugt.

Optimal sind Verbundplatzierungen, denn die Spargelbegeisterung verschafft auch anderen Produkten Rückenwind. „Traditionell ist die Spargelzeit ein Absatzhöhepunkt für Roh-

schinken-Spezialitäten“, sagt Stephan Holst, Bereichsleiter Marketing/Kommunikation bei Bell Deutschland. Thomy bietet indes vorkonfektionierte Displays an, die auch mit Bonuspacks bestückt sind. Von Maggi gibt es wiederum vorkonfektionierte gemischte Sonderkartons mit Spargelsaucen. Weinhersteller Henckell-Freixenet empfiehlt einen Freixenet Sauvignon Blanc dazu.

Spargel passt zur Fußball-EM

Für größere Aktionen bietet sich der Tag des deutschen Spargels am 5. Mai an. An diesem Tag erhalten die Kunden vielleicht einen Spargelschäler mit dem Aufdruck „Scharf auf Spargel“ geschenkt oder auch eine der Postkarten, die mit Sprüchen wie „Lieber unseren Local Hero als einen Globalplayer“ über die Vorzüge von deutschem Spargel informieren. Cornelia von Kamp, Customer Strategy & Planning



HEPRO

Die Schälmaschine „Spargel to go“ mit einer Aufstellfläche von 0,34 Quadratmetern unterscheidet weißen und grünen Spargel und bestimmt die notwendige Anzahl an Schälschnitten.



THOMY

Seit dem ersten Quartal 2024 stammt das Sonnenblumenöl in allen „Thomy Les Sauces“-Produkten aus nachhaltigem Anbau und wird durch das System des ISCC PLUS Standards zertifiziert.



VITAQUELL

Schmilzt auch auf Spargel: „Vegan Butter Better“, die vegane Butteralternative auf Basis von Sheabutter, Kokosöl und Cashew, wird mit Ökostrom produziert. Im recycelfähigen Papiereinwickler.



GUTFRIED

Damit wird das klassische Spargelgericht vegan: „Wie Lachsschinken Klassik, geräuchert“ auf Basis von modifizierter Stärke, Ackerbohnen und Rapsöl ähnelt einem Lachsschinken.



△ Aufwändig inszenierte Aufbauten mit Spargelhofatmosphäre sorgen für ein echtes Highlight im Markt. Passend dazu bieten sich Zweitplatzierungen an, zum Beispiel mit Wein oder Saucen.

Manager Nutrition bei Unilever, empfiehlt, den Kunden Anregungen zu geben, wie sich das Fußballthema integrieren lässt. Wie wäre es zum Beispiel, den Spargel zum Auftaktspiel von Deutschland gleich neben Fisch, Fleisch und Wurst auf den Grill zu legen? Dazu den Spargel einfach mit Olivenöl bestreichen, auf den Grill legen und anschließend Parmesan drüber geben.

Automatischer Spargelschäler amPoS

Generell ist weißer Spargel etwas kräftiger im Geschmack und sollte geschält werden. Dagegen ist grüner Spargel zarter und kann auch ungeschält verzehrt werden.

Apropos: Im vergangenen November hat Hersteller Hepro auf der europäischen Spargel- und Erdbeermesse expo-SE in Karlsruhe eine neue Schälmaschine mit einer Aufstellfläche von 0,3 Quadratmetern vorgestellt. Dank

intelligenter Technik reagiert sie auf vorbeilaufende Kundschaft und animiert diese, den Spargel gleich am Point of Sale zu schälen. Dazu müssen sie die Stangen lediglich in die beiden Öffnungen einführen. Im Anschluss übernimmt die „Spargel to go“: Sie zieht die Stangen ins Innere, erkennt ihre Farbe und beginnt mit dem Schälen. Der gesamte Prozess lässt sich dabei genauestens durch eine Glasscheibe beobachten.

„Die Resonanz ist fantastisch“, berichtet Hepro-Geschäftsführer Christoph Wolter. Schon jetzt sei die Maschine deutschlandweit in mehreren Dutzend Edeka- und Rewe-Märkten zu finden. Darüber hinaus werde sie in Zukunft voraussichtlich auch in ausgewählten Globus- und Famila-Märkten zum Einsatz kommen. „Vor allem Kinder sind von den LED-Lichteffekten begeistert.“ □



INFO

Abgeschwächte Anforderungen

Die Angabe der Handelsklasse ist für Spargel seit 2009 nicht mehr verpflichtend. Es gelten nur noch allgemeine Mindestanforderungen an die Qualität. Es ist allerdings möglich, freiwillig Handelsklassen anzugeben. Dabei sollten sich Händler an der **UNECE-Norm FFV-04** orientieren, die nach wie vor Kriterien für die Handelsklassen I, II und Extra festlegt.

Quelle: Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. unter www.lebensmittelklarheit.de



BELL

Der herzhafte geräucherte „Schinken zum Spargel“ weist durch die hohe Abtrocknung eine besonders gute Haltbarkeit auf. Daher auch ohne Kühlung im Zweitplatzierungsdisplay einsetzbar.



ROTKÄPPCHEN-MUMM

Wein ♥ Spargel: Unter diesem Motto lässt sich der Weißburgunder von 1112 zusammen mit dem Verdejo von Ritmo de la Vida (Abb.) perfekt im Verbund mit Spargel platzieren.



JÜRGEN LANGBEIN

Die Spargel-Rahm-Suppe von Jürgen Langbein ist tafelfertig, vegetarisch und ohne Geschmacksverstärker. Im Display mit Hochzeitssuppe, Büsumer Krabbensuppe und Tomaten-Rahm-Suppe.



LUKULL

Der Klassiker unter den Saucen zum Spargel. Die Sauce Hollandaise Besonders cremig von Lukull (250 ml) (Abb.) ist nicht kühlpflichtig und deshalb für die Verbundplatzierung geeignet.