

ASPARAGUS

SCHROBENHAUSEN ■ SPARGEL ■ KULTUR



AUSGABE 2022 ■ KOSTENLOS ■ MIT REZEPTEN



Europäisches Spargelmuseum

Am Hofgraben 1a, 86529 Schrobenhausen

April bis September: täglich 10 - 17 Uhr

Oktober bis März: Mi, Sa, So, Feiertag 14 - 16 Uhr

Pflegschloss und Lenbachmuseum

Mai / Juni: täglich 14 - 17 Uhr

Juli bis April: Mi, Sa, So, Feiertag 14 - 16 Uhr

Zeiselmairhaus

Mai / Juni: Sa, So, Feiertag 14 - 17 Uhr

Juli bis September: Sa, So, Feiertag 14 - 16 Uhr

Oktober bis April geschlossen

Öffnung für Gruppen jederzeit auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten.

Schrobenhausen, im Frühjahr 2024

Liebe Leserinnen und Leser, liebe Spargelliebhaber,

wenn Sie an Spargel denken, was kommt Ihnen da in den Sinn... ?

Frühling, gesund, lecker, kalorienarm, Frische aus der regionalen Landwirtschaft - „Schrobenhausener Spargel“! Genau diese Dinge möchten wir Ihnen in unserer neuesten Ausgabe des „ASPARAGUS“, näher bringen: Unsere Schrobenhausener Spargelbauern, unsere Heimat, den Kult und die Kultur unseres regionalen Helden - den „Schrobenhausener Spargel“, unser bayerisches Superfood! Schon seit über 100 Jahren dreht sich im Frühjahr im Schrobenhausener Land alles um das „weiße Gold“ - weite Spargelfelder prägen unser Schrobenhausener Land.

Ihre Spargelbäuerin Claudia Westner

I. Vorsitzende Spargelerzeugerverband Südbayern e.V

Liebe Leserinnen und Leser, liebe Spargelliebhaber,

wenn Sie an Spargel denken, was kommt Ihnen da in den Sinn... ?

Frühling, gesund, lecker, kalorienarm, Frische aus der regionalen Landwirtschaft Schon seit über 100 Jahren dreht sich im Frühjahr im Schrobenhausener Land alles um das „weiße Gold“ - weite Spargelfelder prägen unser Schrobenhausener Land.

Michaela Kaniber

Vorwort von Kaniber

Liebe Leserinnen und Leser, liebe Freunde des guten Spargels,

Liebhaber des heimischen Spargels können sich freuen, der Beginn der Ernte des Edelgemüses wird von den Feinschmeckern im ganzen Freistaat sehnsüchtig erwartet. Schrobenhausener Spargel liegt meist noch am Tag der Ernte auf den heimischen Tellern. Diese unschlagbare Frische schmeckt und ist noch dazu gesund. Ein schlankes Gemüse mit einem dicken Gesundheitsplus. Wir appellieren an Sie, kaufen Sie beim Erzeuger vor Ort! Denn wer regional und saisonal einkauft, erhält nicht nur frische Nahrungsmittel, sondern schont gleichzeitig Klima und Geldbeutel.

Wir wünschen viel Spaß bei der Lektüre der neuesten Ausgabe des „ASPARAGUS“ und genussvolle Spargelwochen im Schrobenhausener Land.

Harald Reisner

Erster Bürgermeister der Stadt Schrobenhausen



Claudia Westner



Michaela Kaniber



Harald Reisner



Josef Plöckl



Eine Königin regiert das Spargelland

4

Im Mittelpunkt der Spargelsaison steht neben dem Schrobenehausener Spargel seit 1975 eine Schrobenehausener Spargelkönigin. Spektakulär und traditionell auf der Schrobenehausener Wies'n findet die Krönungszeremonie zur Volksfestzeit statt. Die Hoheiten präsentieren das edle Gemüse der heimischen Region - weit über deren Grenzen hinaus. Sie sind Genussbotschafterin im ganzen Land on-Tour. Die derzeitige Schrobenehausener Spargelkönigin Natalie I. darf sich wie Ihre Vorgängerin Annalena I. über ein eigenes Dienstauto freuen. Gesponsert von der Schrobenehausener Bank eG. „Das Premiumprodukt Spargel ist für die Stadt Schrobenehausen von großer Bedeutung. Aus diesem Grund ist es uns eine Ehre, als Bank vor Ort diese Vermarktung zu unterstützen. Wir wünschen den königl. Hoheiten allzeit gute Fahrt.“ berichtet Carlhans Hofstetter, Vorstandsvorsitzender der Schrobenehausener Bank.



O'gstocha is...

Traditionell eröffnet Sie am Münchner Viktualienmarkt die Schrobenehausener Spargelsaison – mit dem symbolisch ersten Spargelanstich – quasi O'gstocha is... Zu Volksfesten, Wochenmärkten, Neujahrsempfängen, Veranstaltungen jeglicher Art - im Internet oder in den Sozialen Medien (Facebook und Instagram) wird königlich geworben. Ein bunter Strauss vieler schöne Erlebnisse, Geschichten und Begegnungen sind eng mit dem Schrobenehausener Spargel und Ihren königlichen Hoheiten verbunden.



Et voluptam sunt, sit imossi utasped quis reptas sitiam facepta si tecearuptam veriberiorem esequatio cuscium et exceeded eum es delliqu suntem eum remprepre in repe perferit plitiu?
 Omnis dis ratur sintem quiatia eptaspedis dolectus ius, autem el min consequid quia in por aut od mos simaxim inctat ut occum eictius molor magnam expe quid ut andant, sit quo officis sitio esedis es di tet is doluptas est delicil labore nis volorecto illicpsant

Spargel - Asparagus Officinalis

Erst durch die vereinfachte Kulturmethoden konnte der Spargel das populäre Gemüse werden, das es heute ist. Auch für den Laien wird es von Interesse sein, zu wissen, dass der Spargel botanisch zu den Liliengewächsen gehört. Die Pflanze bildet im Boden ein großes, fleischiges Rhizom, welches wegen seiner Form auch Klaue genannt wird. Aus dem Zentrum dieser steigen die Triebe - Pfeifen genannt, empor die solange sie noch nicht von Luft und Licht berührt sind, sich also noch in der Erde befinden, zart und weiß bleiben, und in diesem Zustand gestochen, das bekannte schmackhafte Gemüse - Spargel genannt liefern. Belässt man die Pfeifen an der Pflanze, so entwickeln Sie sich zu einem ca. 1 bis 1½m hohen, stark verzweigten Busch mit einer Menge kleiner borstenähnlichen Blättchen.

An diesem Busch zeigen sich Ende Juli, August die kleinen gelbliche weißen Blütchen, aus welchen wiederum die granatroten, erbsengroßen Beerenfrüchte entstehen. In den Beeren befinden sich die kleinen schwarzen Samen.

Omnis dis ratur sinctem quiatia eptaspedis dolectus ius, autem el min consequid quia in por aut od mos simaxim inctat ut occum eictius molor magnam expe quid ut andant, sit quo officii sitio esedis es di tet is doluptas est delicil labore nis volorecto ilicipsant



Auszug der Gartenbau-Bibliothek – der Spargel - anno 1900:

Die allgemeine Beliebtheit welche sich der Spargel als Gemüse in neuerer Zeit erfreut, hängt in nicht geringem Maße geschuldet von seiner Schmackhaftigkeit, leichten Verdaulichkeit und Bekömmlichkeit ab. Es war mein Bestreben, dem Geschäftsmann sowohl wie dem Liebhaber in knapper Form das Wichtigste über die Spargelkultur zu bieten.

(Verfasser E. Dressler Garten Inspektor Berlin, im März 1900)



Weltgenusserbe ohne Grenzen

Im sogenannten „Amtsturm“ – an der fast noch vollständig erhaltenen Stadtmauer von Schrobenhausen - sind all diese Schätze aus Geschichte, Kultur, Spargelanbau und Kunst im Europäischen Spargelmuseum zuhause. Tauchen Sie ein - in eine spargelhafter Welt.

Im Erdgeschoss finden sich ausgewählte Exponate über die Historie, Botanik und Anbau des Spargels. Alte Kräuterbücher und Kupferstiche zeigen die Pflanze und deren Bedeutung für die Wissenschaft und für die Medizin.

Das erste Obergeschoss steht unter dem Motto „Spargelessen“. Neben Rezepten und Kochbüchern ist hier eine einzigartige Sammlung von Spargelgeschirren zu sehen: so zum Beispiel eine wertvolle Spargeldeckeldose aus Meißen aus dem Jahr 1780, von der es weltweit nur noch zwei Exemplare gibt.



Bild linke Seite oben: Spargelernte, Jungspargel im Auswuchs
Bild linke Seite unten: Ernte der Spargelstangen

Bild links: Spargelernte am Feld
Bild rechts: 1. VS Claudia Westner, 1. Stellvertretender VS Ulrich Karl, 2. Stellvertretender VS Franz Nestler, 3. Stellvertretender VS Thomas Seine



Die Stadt Schrobenhausen mit ihrem Stadtwall

Wird bereits um 790 zum ersten Mal urkundlich erwähnt und 1447 zum ersten Mal als Stadt bezeichnet. Zu Beginn des 15. Jahrhunderts wurde die Ansiedlung unter Herzog Ludwig dem Bärtigen mit einer Ringmauer befestigt.

Der in weiten Teilen erhaltene Mauerring mit den schmucken Türmen und die Häuser mit Ihren Treppengiebeln prägen den alten Stadtkern.



Der Stadtwall ist ein Teil der Stadtbefestigung, die früher den inneren und äußeren Stadtgraben trennte. Wall und Gräben sollten den anrückenden Feinden erschweren, zur Stadtmauer vorzudringen.

Im Jahr 1825, als er schon längst seine Funktion eingebüßt hatte, wurde er bepflanzt. Aus der Luft betrachtet bildet er ein grünes Oval, das die Altstadt umschließt und dem Schrobenhausener Ortsbild seinen einzigartigen Charakter verleiht. Das Areal steht unter Denkmalschutz. Rund ein Drittel der Bäume ist über 100 Jahre alt. Heute führt uns der Stadtwall auf einem erholsamen Spaziergang unter mächtigen Eichen, Linden und Kastanien um die Altstadt und die Jahrhunderte alte Stadtmauer herum.

Von Türmen und Kirchen

Einer der erhaltenen Amtstürme Schrobenhausens - der Pflastererturm war ein Wehrturm, der zusammen mit der Stadtmauer zu Beginn des 15. Jahrhunderts erbaut wurde. Der Turmname ist bis Ende des 18. Jahrhunderts zurückzuerfolgen. Er stammt wohl von Johann Steiringer, der ihn zur damaligen Zeit bewohnte und der als Maurer und gleichzeitig als Stadtpflasterer arbeitete.

Der Pflastererturm war danach immer an Schrobenhausener Bürger vermietet. Zur heutigen Turmbelegung werden historische Stadtführungen angeboten. Eintauchen in das Mittelalter und die Geschichte der wunderschönen Stadt Schrobenhausen. Zu entdecken sind romantische Winkel der Altstadt.



Im 15. Jahrhundert blüht Schrobenhausen auf. Es entstehen drei Kirchen (Stadtpfarrkirche St. Jakob, Kirche „Zu unserer lieben Frau“ und die Vorstadtkirche St. Salvator), die Lateinische Schule sowie die „Zeil“ westlich des Rathauses mit stattlichen Treppengiebel-Bürgerhäusern. Im Jahre 1447 verleiht Herzog Heinrich von Landshut Schrobenhausen das Stadtrecht.



Bild linke Seite oben: Spargelernte, Jungspargel im Auswuchs
Bild linke Seite unten: Ernte der Spargelstangen

Bild links: Spargelernte am Feld
Bild rechts: 1. VS Claudia Westner, 1. Stellvertretender VS Ulrich Karl, 2. Stellvertretender VS Franz Nestler, 3. Stellvertretender VS Thomas Seine

Der Jakobsweg

Kulturstraße Nr. 1 – am Wanderhimmel

Als Jakobus der Ältere wird der Heilige bezeichnet – der dem Weg den Namen gibt. Er gehörte mit seinem jüngeren Bruder Johannes zum engsten Freundeskreis um Jesus. Als erster der Apostel starb Jakobus d. Ä. im Jahr 44 n. Chr. den Märtyrertod. Der Legende entsprechend hatte Jakobus in Spanien als Missionar gewirkt, und war nach Jerusalem zurückgekehrt. Seine Gebeine wurden möglicherweise auf der Flucht vor den Moslems nach Spanien gebracht, wo zu Beginn des 9. Jh. das Grab wieder entdeckt wurde. Der Jakobsweg wie er genannt wird, wurde 1987 zu Europas Kulturstraße Nr. 1 erklärt. Dahinter steht die geschichtliche Tatsache, dass europäisches Bewusstsein gerade auf diesem Weg zum Grab des hl. Apostels Jakobus in Santiago de Compostela, im Nordwesten Spaniens entstanden ist. Einst sammelten die Pilger die Muschel im Meer am Kap Finisterre und trugen sie als ihr Erkennungszeichen heim. Die Muschel wandelte sich zum typischen Symbol des Santiago-Pilgers.

Erwähnt sei eine uralte, bis ins Mittelalter zurückreichende Tradition:

Schrobenhausen mit seiner Jakobskirche galt vielen Pilgern als Zwischenstation auf dem Jakobsweg ins ferne Santiago de Compostella. Heute ist Schrobenhausens Stadtpfarrkirche St. Jakob Ausgangsort eines Seitenzweiges des Jakobus Radwegs. Der Jakobus Radweg verläuft von Augsburg kommend bis nach Lindau im Bodensee.



Über eine ganz besondere Begegnung

Dieser Satz wird Uli Städele aus Weilach noch lange im Gedächtnis bleiben: „Beten Sie für mich, es ist ein schweres Amt“, sagte Papst Franziskus an diesem Tag gleich dreimal zu ihm. Es war nicht der einzige bewegende Moment für den Musiker und Repräsentanten des Schrobenhausener Landes bei der Papst-Audienz im vergangenen Sommer zusammen mit dem Gachenbacher Bürgermeister Alfred Lengler, einem Dutzend befreundeter Musiker und weiteren Weggefährten.

Sie alle waren angemeldete Gäste dieser wöchentlichen Generalaudienz auf dem Petersplatz in Rom. Und da wurde es für sie plötzlich und wirklich überraschend ein fast privates Ereignis. Denn der Pontifex nahm sich für die angereisten Gäste aus dem Schrobenhausener Land ganze zehn Minuten Zeit, was in diesem Rahmen keineswegs üblich ist. Rund 65.000 Menschen verfolgten das Geschehen auf Großbildleinwänden. Man kann sich lebhaft vorstellen, was das für die Gruppe bedeutete: eine Mischung aus Aufregung, Riesenfreude, verbunden mit dem Gedanken, ob das nicht doch unwirklich sein könnte. Oder wie es Uli Städele hinterher formulierte: „Einfach berührende Momente.“

Natürlich kam es zum Gespräch mit dem Heiligen Vater. Auf Deutsch. Zum Beispiel über die damals kurz vor dem Abschluss stehende, mit viel Eigeninitiative ausgeführte Sanierung des beliebten Wallfahrtsüberls auf Maria Beinberg, über die private Hostienbäckerei des aus Gachenbach stammenden Pfarrers Stephan Rauscher, über die vielen Benefizkonzerte, die die mitgereisten Musiker in den vergangenen Jahren für kirchliche und karitative Zwecke gegeben haben, über Schrobenhausen im Bistum Augsburg, die Spargelhauptstadt Europas. Und natürlich über den Exportschlager, den sie im Bus fachmännisch verstaub hatten und in einem Geschenkkorb des Spargelerzeugerverbands Südbayern dem Papst überreichten: handverlesenen Schrobenhausener Spargel. Zuvor, hinterher, sogar während der Heilige Vater vor ihnen stand, musizierten die Weilachtaler Musikanten-Freunde mit ihrer schwungvoll-traditionellen Volksmusik und bairischen, österreichischen und slowenischen Einflüssen. Weil sie Franziskus sogar in seiner zurückhaltenden und warmen Art, wie es Uli Städele beschrieb, darum gebeten hatte: „Bitte spielen Sie.“ Noch so ein besonderer Moment: Papst Franziskus zögerte kein bisschen und unterschrieb mit einem seit dem als Papst-Stift bezeichneten schwarzen Edding zwei Ausgaben dieses Spargelmagazins. Eine Unterschrift für die Ewigkeit. Genauso wie die vielen unvergesslichen Momente für alle Beteiligten.



Quae ped quodis dolum
fugitatur repeles inum quost
repelesequi utemporias prerum
nemoluptas non nescillatur, id

Schrobenhausener Spargel – ein Stangerl im Wandel der Zeit

Jedes Jahr im Frühling sorgt unser regionaler Held für weltumspannende Begeisterung – Schrobenhausener Spargel, ein bayerisches Superfood. Um das weiße Gold angerichtet genießen zu können, muss der Spargel zuerst angebaut, geerntet, sortiert und in den Handel gebracht werden. In Schrobenhausen und Umgebung gibt es derzeit etwa 65 Höfe - große, mittlere und kleinere Spargelbetriebe.

Die Spargelbauern erkannten schon in den frühen 1970er Jahren, was sie an ihren besonders zart schmeckenden Stangerl hatten, die gewachsen waren im leicht lehmigen Flugsandboden des Schrobenhausener Landes, und warben schon damals mit der besonderen Herkunft der regionalen Spezialität. Sie schlossen sich zusammen um gemeinsam Ihr Produkt zu vermarkten - und legten damit den Grundstein für den heutigen Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. Um der Besonderheit der Herkunft noch

etwas mehr Gewicht zu verleihen wurde im Oktober 2010 ein Gebietsschutz bei der EU eingetragen. Seitdem dürfen nur Spargelerzeuger, die in dieser Region ihre Spargelflächen haben und dort ihre Stangen ernten und sich als Mitglied des Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. an besondere Vorgaben zur Spezifikation halten, ihren Spargel als ein geografisch geschütztes Produkt anbieten: den „Schrobenhausener Spargel g.g.A.“. Der Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. ist ein gut geöltes Rädchen, in dem alle Zähne ineinandergreifen. Seien Sie versichert, dass die Mitglieder und Akteure des Verbandes zu 100 % hinter ihrer Arbeit und ihrer Marke „Schrobenhausener Spargel g.g.A.“ stehen.

„Schrobenhausener Spargel“ steht ganz und gar für Saisonalität und Regionalität, und ganzheitlich für die Genussbotschaft des Schrobenhausener Landes. Früher wie heute gilt für alle Beteiligten und alles, was wir tun der bekannte Slogan:

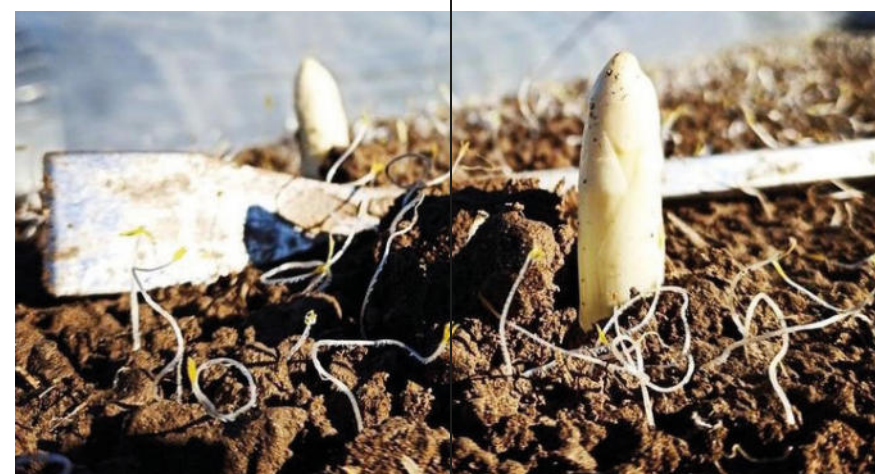
Schrobenhausener Spargel
- ein Geschenk der Natur -
denn auf die Herkunft kommt es an!



Wir Spargelerzeuger sind durch unsere unermüdliche Arbeit, unsere Sortenwahl und unsere Anbaumethoden immer bemüht, für Sie das beste und schmackhafteste Produkt zu erzeugen.



Ullaut plibus
atemperem dolom
repero blaut vel
maiore inis rerio
volupit ulpa sum,
et, sa consectetur
serest, odi debiti
illa quo consecus
untemporem
harciscim qui
berfernat incti te
litaeriae parunt
alibusa senis eos
apitatu mentur,
soluptam quiasit
moloreptasit quae
qui utet latorem
quatus



Feine Schrobenshausener Spargelsamtuppe

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g weißer Spargel
- 3 Schalotten
- 50 g Butter
- Salz / Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- 250 ml Milch
- 500 ml Sahne
- Geriebene Muskatnuss
- 3 Eigelb
- ½ Bund Schnittlauch
- 100 ml Weißwein

Den Spargel schälen, die Enden abschneiden und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Spargelstücke und Schalotten Würfel in der heißen Butter andünsten, salzen und pfeffern und eine Prise Zucker zufügen. Das Ganze mit der Milch und der Hälfte der Sahne auffüllen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit etwas Muskatnuss würzen. 12 schöne Spargelspitzen aus dem Topf nehmen und als Garnitur beiseitelegen.

Die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren. Die restliche Sahne steif schlagen und die Eigelbe unterrühren. Die Suppe aufkochen und vom Herd ziehen. Den Wein dazu gießen und die Sahne-Eigelb-Mischung leicht unterrühren, so dass die Suppe schöne Schaumhäubchen bekommt. Die Suppe heiß auf Teller verteilen, mit Spargelspitzen und dem Schnittlauch garniert servieren.

Spargel-Curry-Suppe

Zutaten (für 4 Personen)

- 300 g grüner Spargel
- 60 g Zuckerschoten
- 60 g Erbsen
- 6 Frühlingszwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 2 rote Chilischoten
- 400 g Fischfilet
- Saft und Schale einer Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Curry, Zucker
- 800 g Kokosmilch
- 100 ml Weißwein
- Zitronenmelisse-Blättchen

Spargel waschen, Enden abschneiden und unteres Drittel schälen. In 2cm große Stücke schneiden. Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln und Lauch putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Chilischoten aufschneiden-Stielansatz, Samen und weiße Trennwände entfernen, waschen und auch in feine Streifen schneiden. Fischfilet mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und mit Zitronensaft beträufeln.

¼l Wasser mit Salz, Curry und Zucker aufkochen und den Spargel darin 5 Minuten garen.

Kokosmilch und Wein zugießen, Zitronenmelisse-Blättchen, Zitronenschale und Gemüse zugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen.

Fisch in Würfel schneiden und in die Suppe geben, ca. 5 Minuten ziehen lassen. Chilischotenstreifen hineingeben und die Suppe nochmals abschmecken. Restliche Zitronenmelisse über die Suppe streuen.

Schrobenshausener Spargel mit Lammkoteletts auf weißer Buttersauce

Zutaten (für 4 Personen)

- 1,5 kg weißer Spargel
- 8 Stielkoteletts vom Lamm
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- Pfeffer, Salz
- Zucker, Butter
- 1 zerriebene Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 600 g Kartoffeln oder 200 g Spinatnudeln

Für die Buttersauce

- 50 g gehackte Schalotten
- 1 TL grober Pfeffer
- 1/8 l Weißweinessig
- 1/8 l Weißwein
- 200 g kalte Butter
- 3 EL Sahne
- Salz, weißer Pfeffer

Lammkoteletts waschen und trocken tupfen. Mit etwas Öl, Zitronensaft, Pfeffer, Knoblauch einreiben, mit Rosmarin belegen und beiseite stellen. Den Spargel schälen, Enden abschneiden und in kochendem Salzwasser mit Zucker und Butter ca 12 Minuten garen.

Anschließend in einer Pfanne Öl erhitzen und die Lammkoteletts bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca 2 Minuten braten - mit Salz würzen.

Die gehackten Schalotten und Pfeffer mit dem Essig und Weißwein auf die Hälfte einkochen. Die reduzierte Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf mit breitem Boden gießen und nochmals auf ein Drittel einkochen. Die kalte, feste Butter in kleine Stücke schneiden, die Reduktion aufkochen, die Sahne zugeben und die kalten Butterstückchen nach und nach mit einem Schneebesen unterrühren, bis die Sauce sämig ist. Nun nicht mehr kochen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf jeden Teller eine Saucenspiegel gießen und den Spargel mit den Lammkoteletts portionsweise anrichten. Dazu passen Pellkartoffeln oder breite (grüne) Bandnudeln.



Forellenfilets mit Grünspargel-Tomaten-Gemüse

Zutaten (für 4 Personen)

- 2 Forellenfilets
- Salz, Pfeffer
- Saft von ½ Zitrone
- ½ Zwiebel
- 20 grüne oder schwarze Oliven
- 1 EL Öl
- 1 EL Butter
- 1/8 l Wermut
- 1/8 l klare Brühe
- 125 g Sahne
- 1 EL gehackte Petersilie
- 12 Stangen Grünspargel
- 2 kleine Tomaten
- 1/8 l Spargelfond
- 1 EL Butter

Filets entgräten mit Salz und Pfeffer sowie Zitronensaft würzen. Backofen auf ca. 90 Grad vorheizen. Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Oliven entkernen und in kleine Stücke schneiden. Öl und Butter erhitzen. Die Fischfilets auf beiden Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne heben und im vorgeheizten Backofen warm stellen.

Im Bratrückstand Zwiebelwürfel und Oliven andünsten, mit Wermut und Brühe ablöschen, Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Sahne zugießen und cremig einkochen. Sauce vom Herd nehmen, Petersilie untermischen. Inzwischen den Spargel am unteren Drittel schälen, holzige Enden abschneiden. In leicht gesalzenem Wasser mit Butter und Zucker bissfest kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. 1/8 l Spargelfond beiseitestellen.

Die Tomaten vierteln, Kerne entfernen. Spargel und Tomaten im zurückbehaltenen Spargelfond mit Butter kurz erwärmen, mit Pfeffer würzen. Forellenfilet mit der Sauce und dem Gemüse anrichten. Naturreis dazu reichen.

16

Spargel mit Garnelen und Kartoffelgratin

Zutaten (für 4 Personen)

- 2 kg weiß oder grün
- Zucker
- 70 g Butter
- 1 Zitrone
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Eier
- 1 Topf süße Sahne
- 100 g Mozzarella
- 200 g Sauce Hollandaise
- 600 g große Garnelen
- 8 - 12 Stück große Kartoffeln

Den Spargel schälen, die Enden a bisserl abschneiden und in mit Salz, Zucker, Butter und Zitrone gewürztes kochendes Wasser geben und ca. 15 Minuten kochen lassen. In einer vorgeheizten Pfanne mit Butter die klein gehackten Zwiebel, den Knoblauch und die Garnelen geben und braten. Das Ganze nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln schälen und waschen. Dann in dünne Scheiben schneiden und gefächert in eine Auflaufform geben. Zwiebeln und Petersilie hacken und die Kartoffeln damit bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier mit der Sahne verquirlen und darüber gießen. Zum Schluss den gewürfelten Mozzarella darüber streuen und im Backofen ca. 40 Minuten bei 200 Grad backen.

Alles mit einer arm aufgeschlagenen Sauce Hollandaise anrichten.

Spargel mit Radieschen-Vinaigrette und Käseknödeln *vegetarisch*

Zutaten (für 4 Personen)

- 200 g Brötchen
- 200 g Greyerzer
- 100 g Schalotten
- 15 EL Öl
- 125 ml Milch
- 2 Eier
- 1 Bund Brunnenkresse
- 1 Bund Kerbel
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, weißer Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 TL Kümmelkörner
- 100 g Radieserl
- 1 EL Senf
- 5 EL Weißweinessig
- 1,5 kg Spargel
- 1 EL Zucker

Die Brötchen ½ cm groß würfeln. Käse entrinden und fein würfeln. Schalotten schälen, fein würfeln und in 1 EL Öl andünsten. Milch und Eier verquirlen. Die Hälfte der Brunnenkresse und den Kerbel fein hacken. Die Hälfte vom Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Brötchen mit den Kräutern der Eiermilch, dem Käse, Schalotten Salz und Pfeffer, Muskat und Kümmel gut verkneten- 30 Minuten ruhen lassen anschließend aus der Masse 20 Bällchen formen und flach drücken. Radieschen putzen und fein würfeln, restlichen Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Senf mit Weißweinessig, 8 EL Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Spargel schälen und die Enden abschneiden. Den Spargel in kochendes Wasser geben, mit Salz und Zucker würzen und je nach Dicke bissfest garen. Inzwischen die Knödel im restlichen Öl auf jeder Seite bei milder Hitze in einer geschlossenen Pfanne ca. 5 Minuten goldbraun braten. Radieschen und Schnittlauch mit der Vinaigrette mischen.

Spargel gut abtropfen lassen, auf einer Platte anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und der restlichen Brunnenkresse bestreuen. Die Käseknödel dazu servieren.

17

Karamellisierter Spargel mit Erdbeeren

Zutaten (für 4 Personen)

- 400 g weißer Spargel
- 3 EL Limettensaft
- 100 g Zucker
- 200 g Erdbeeren

Die Erdbeeren von Stiel und Blüten befreien, waschen und in Scheiben schneiden. Spargel schälen und dritteln. Den Zucker in einem Topf mit Limettensaft auflösen. Spargel bei kleiner Hitze 3 - 4 Minuten unter ständigem Rühren darin köcheln lassen, heraus heben.

Den Sud bei etwas höherer Temperatur zu Karamell einkochen. Spargel mit Erdbeeren auf Tellern anrichten und den flüssigen Karamell darüber verteilen.



Helmut Zippner, geb. bei Kiel
Spargelschälweltmeister - 1. Weltrekord 1992 (15 kg Spargel in
4,58 Minuten), ehemaliger Fernsehkoch / Kochbuch-Autor

Spargelpizza mit Grünspargel und Gorgonzola

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Backblech

Für den Teig

- 125 g Magerquark
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 1 großes Ei
- 250g Mehl

Für den Belag

- 800 g Grünspargel
- Salz / schwarzer Pfeffer
- 2 Becher Creme fraiche
- 200 g Gorgonzola

Den Magerquark in eine Schüssel geben. Salz, Olivenöl und Ei zufügen und mit den Knethaken des Handmixers vermengen. Das Mehl darüber sieben und (am besten mit den Händen) zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt ca 15 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen den Spargel waschen, das untere Drittel der Stangen schälen und die trockenen Enden abschneiden. 4 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Eiskalt abschrecken und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Creme fraiche mit den Eiern verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Das Backblech fetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, auf das Backblech legen und einen Rand formen.

Creme fraiche auf den Teig streichen, den Spargel gleichmäßig darauf verteilen, salzen und pfeffern. Den Gorgonzola klein würfeln und darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.



Spargelgulasch mit Fleischklößchen

Zutaten (für 4 Personen)

- 1,5 kg weißer Spargel (gerne dickere Stangen)
- 150 g Butter
- 6 EL Mehl
- ½ l Spargelfond
- 1 Tasse Sahne
- 400 g Schweine- oder Rinderhack
- 2 Eier
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 1 kg Kartoffeln
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- 1/2 Zitrone

Spargel waschen, schälen, die Enden abschneiden und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser ca 10 Minuten blanchieren, in ein Sieb geben und kalt abspülen. Die Butter in einem Topf geben und erhitzen. Das Mehl zugeben und unter ständigem Rühren eine helle Mehlschwitze herstellen. Nach und nach mit dem kalten Spargelfond aufgießen, bis die Soße die gewünschte cremige Konsistenz hat. Mit Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat und ein paar Spritzern Zitrone abschmecken. Das Hackfleisch mit gehackten Zwiebeln, Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat verkneten.

Salzwasser zum Kochen bringen, kleine Klöße formen und ins kochende Wasser geben. Wenn die Klöße oben schwimmen, herausnehmen und mit dem Spargel in die Soße geben. Noch einmal kurz aufkochen - notfalls noch etwas eindicken wenn gewünscht. Mit neuen Kartoffeln und frisch gehackter Petersilie bestreut servieren.

Spargel mit Parmaschinken

Zutaten (für 4 Personen)

- 36 weiße Spargelstangen
- Salz
- 12 Scheiben Parmaschinken
- 5 EL Olivenöl
- 50 g Parmesan gehobelt
- 12 Blätter Basilikum

Spargel schälen, Enden bisserl abschneiden und in kochendem Salzwasser 15 Minuten garen. Gut abtropfen lassen und je 3 Stangen mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Spargelbunde darin rundherum hellbraun braten. Herausnehmen, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf einer großen angewärmten Platte anrichten. Mit dem Parmesan betreuen, mit gezupften Basilikumblättern garniert servieren. Dazu passen in Butter geschwenkte Kartoffeln mit Rosmarin bestreut.



| | |
|--|---|
| <p>27.04. Schrobenhausener Spargelfest Lenbachplatz vor dem Rathaus Mit Spargelverkauf</p> | <p>26.07. Noisehausen Festival — Bauer-Rondell (Firma Bauer) 27.07. noisehausen.de</p> |
| <p>02.05. Volksfest Schrobenhausen — mit Krönung der Spargelkönigin 06.05. volksfest-schrobenhausen.de</p> | <p>29.07. LISA — Literarische Sommerakademie 02.08. schrobenhausen.de</p> |
| <p>25.05. Vinum Weinfest am Lenbachplatz verkehrsverein.org</p> | <p>14.12. Christkindlmarkt — Lenbachplatz vor dem Rathaus 17.12. stadtmktng-sob.de</p> |
| <p>26.05. Museumsfest Museum im Pflegeschloss schrobenhausen.de</p> | <p>Alle Veranstaltungen in und um Schrobenhausen finden Sie hier!</p>  |

Unsere Partnerstädte



Die Bronze-Skulptur „Spargelverkauf“ von Franz-W. Müller-Steinfurth ist auf dem Marktplatz in Schwetzingen zu finden.

Der Verein Schrobenhausener Städtepartnerschaften e.V. belebt und gestaltet die Beziehungen zu den Partnerstädten Bridgnorth in der Grafschaft Shropshire, Thiers in der Region Auvergne-Rhone-Alpes, Perg in Oberösterreich und Schwetzingen. Die Partnerschaft zu Schwetzingen wurde im Hinblick auf die gemeinsame Verbundenheit zum Spargel beurkundet. Mit großem Engagement Jugend- und Schüleraustauschprogrammen gepflegt, Begegnungen und Veranstaltungen in den Bereichen Kunst und Kultur organisiert und das Verständnis und Verstehen füreinander gefördert. Hier sind im Laufe der Jahre viele Freundschaften entstanden.

| | |
|---|---|
|  <p>Gasthof und Metzgerei Stief » Zum Schimmelwirt «</p> <p>✉ Aichacher Straße 21 86529 Schrobenhausen ☎ 08252 - 76 09 ☎ 08252 - 44 00 @ info@gasthof-stief.de www.gasthof-stief.de</p> |  <p>Griesers Hotel zur Post Im Herzen der Lenbach- & Spargelstadt</p> <p>✉ Alte Schulgasse 3a 86529 Schrobenhausen ☎ 08252 - 89 48 0 @ info@griesers-hotel-post.de www.griesers-hotel-post.de</p> |
|  | <p>Gerne stellen wir Ihnen ein 1 – 2 Tagesprogramm mit Stadtführung, Museumsbesuchen, Ausflugszielen im Schrobenhausener Land zusammen – Genussradtouren und mehr...</p> |

Weltgenusserbe trifft Weinkulturerbe



Foto: Katrin Heyer Photographie



Schrobenhausener Spargel & Silvaner aus dem Staatlichen Hofkeller, ein perfektes Zusammenspiel und ein purer Genuss. Genießen Sie die Spargelzeit mit der schönsten kulinarischen Liebesgeschichte.

Spargelerzeugerverband Südbayern e.V.

✉ Bgm.-Stocker-Ring 33
86529 Schrobenhausen
☎ 08252 - 82 00 27
🌐 www.spargel.de



SCHROBENHAUSENER Spargelhof Gut Haslangkreit

P. & C. Westner
Schloßstr. 2, 86556 Kühbach
Tel.: 0 82 57 92 87 90

Unser Spargelhof hat in der Saison täglich geöffnet



Mitten im Schrobenhausener Spargelland

Sieglinde Bogenrieder
Ringstraße 5, 86579 Waidhofen
Tel. (0 84 43) 10 33
email: info@gasthof-bogenrieder.de
www.gasthof-bogenrieder.de



✉ Obere Hauptstraße 11, 86564 Hohenried
☎ 08454 - 31 23
🌐 info@spargelhof-nestler.de

Spargelhof Seine
✉ Am Grillenberg 5
86529 Schrobenhausen
☎ 08252 / 76 81
🌐 www.seine-spargel.de

Spargelhof Karl frischer Schrobenhausener Spargel Weiß- und Grünspargel! (auch geschält) und beste Speisekartoffeln

Verkauf tägl. direkt am Hof
✉ Hörzhausener Str. 4a ☎ kontakt@spargelhof-karl.de
86565 Peutenhausen 🌐 www.spargelhof-karl.de
☎ 08252 / 64 37

Spargelhof Märkl

Stockensauer Str.1, 86565 Westerham
Tel. 08252-6159
kontakt@spargelhof-maerkl.de
www.spargelhof-maerkl.de

REICHHOLD SPARGEL

Spargel · Grünspargel · Purpurspargel

Obere Dorfstraße 12
86566 Stockensau
Gemeinde Kühbach
Tel. 08257 1689
E-Mail reichholds@freenet.de

Landgasthof Haas

✉ Hauptstraße 33, 85123 Karlskron
☎ 08450 / 8213
@ info@landgasthofhaas.de
🌐 www.landgasthofhaas.de



Spargel Sepp

✉ Josef Fuchs, Lindenstraße 1,
85084 Reichertshofen / Agelsberg
☎ 08453 - 13 76 / 0173 - 918 26 83
@ spargelsepp@gmx.de

Gasthof/ Spargelhof Frank

✉ Lauterbacher Weg 15
86529 Ried / Schrobenhausen
☎ 08252 - 889 221 / 0174 - 775 23 32
🌐 www.spargelhof-frank.de

Impressum

ASPARAGUS 4 – Frühjahr 2024
Herausgegeben vom Spargelerzeugerverband Südbayern e. V.
mit Unterstützung der Stadt Schrobenhausen.
Konzept: Evelyn Plöckl
Texte: Evelyn Plöckl, Spargelerzeugerverband Südbayern e. V.,
Thomas Flörecke
Layout: Anja Kappelmeier – Kuntergrau & Dunkelbunt
Fotos: Archiv Stadt Schrobenhausen, Spargelerzeugerverband
Südbayern e. V., Anja Kappelmeier, shutterstock.de: gregorioa
Druck: Hupfauf Druck Edelshausen

Ein Danke an unsere Förderer!



Schrobenhausener Bank eG

Lenbachstraße 27, 86529 Schrobenhausen, www.sob-bank.de



Sparkasse Aichach-Schrobenhausen

Lenbachplatz 1, 86529 Schrobenhausen, www.sparkasse.de



BAUER AG

BAUER-Straße 1, 86529 Schrobenhausen, www.bauer.de



Franz Sauer mann GmbH & Co. KG

Lauterbacher Weg 2, 86529 Schrobenhausen, www.franz-sauer mann.com



Hupfauf Druck

Blumenstraße 3, 86529 Schrobenhausen, www.hupfauf-druck.de



Augustinerbräu München

Landsberger Straße 31-35, 80339 München, www.augustiner-braeu.de



Brauerei Kühbach

Großhausener Straße 2, 86556 Kühbach, www.brauereikuehbach.de



Auch so kann ein wertvolles Erbe aussehen

*Genuss bewahren, damit es uns auch
in Zukunft schmeckt.*



Das Besondere am **Schrobenshausener Spargel** ist sein Geschmack – und der hat eine lange Geschichte. Bereits 1856 wurden die edlen Stangen nach München an die königliche Küche geliefert. Seit mehr als 100 Jahren findet der Anbau in Schrobenshausen statt und diese Tradition wird bis heute aufrechterhalten.

EIN ECHTES WELTGENUSSERBE

Aktuell sind mehr als **50 bayerische Spezialitäten** von der **Europäischen Union vor Nachahmung geschützt**. Hinter dem **Schrobenshausener Spargel g.g.A.** und jedem weiteren dieser **unverwechselbaren Originale** stehen **festgelegte Qualitäts- und Herkunftsstandards**, die von einem staatlich geprüften Kontrollsystem überwacht werden. Somit ist gesichert, dass der **Schrobenshausener Spargel g.g.A.** auch für künftige Generationen als Teil der **europäischen Genussskultur** erhalten bleibt.

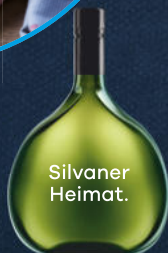
Genießen Sie unser kulinarisches Erbe auf vielfältige Weise

Probieren Sie Spargel doch mal in einer ganz neuen Variante:

„FERMENTIERTER SPARGELSALAT VOM SCHROBENHAUSENER SPARGEL“



Dieses und zahlreiche weitere Rezepte und Steckbriefe zu den über 50 bayerischen Originalen finden Sie unter www.weltgenusserbe.bayern



Silvaner
Heimat.

*Der perfekte Begleiter zu
Schrobenshausener Spargel g.g.A. ist
natürlich ein Silvaner aus Franken!*

