

ASPARAGUS

SCHROBENHAUSEN ■ SPARGEL ■ KULTUR



AUSGABE 2023 ■ **KOSTENLOS** ■ MIT REZEPTEN

Schrobenhausener Spargel – ein Geschenk der Natur...



Schrobenhausen, im Frühjahr 2023

Liebe Leserinnen und Leser,
liebe Freunde des guten Spargels,

die sandigen Böden rund um Schrobenhausen verleihen unserem Spargel seinen einzigartigen Geschmack. Manch einer sagt, er sei leicht nussig im Aroma, wir Spargelbauern sagen einfach, er ist „superquade“!

Suchen Sie sich Ihr Superfood nicht in Übersee, denn das beste „superquade“ Superfood wächst direkt vor der Haustüre: Schrobenhausener Spargel - regional und saisonal und absolut im Trend der Nachhaltigkeit!

Um Ihnen den Schrobenhausener Spargel und unsere schöne Heimat näher zu bringen nehmen Sie sich die Zeit und lesen Sie unsere aktuelle Ausgabe des „ASPARAGUS“. Hier finden Sie die neuesten Informationen, aber auch Traditionelles und Kulturelles rund um den Schrobenhausener Spargel, die Stadt Schrobenhausen und die Menschen, die hier leben!

Sie alle stehen für genau das, wovon die ganze Nation spricht, für die Beständigkeit, Bodenständigkeit, Heimatverbundenheit und Tradition, die wir uns in diesen turbulenten Zeiten alle so sehr wünschen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Spaß mit unserem neuesten „ASPARAGUS“ und denken Sie stets daran: **Schrobenhausener Spargel – ein Geschenk der Natur, denn auf die Herkunft kommt es an!**

Claudia Westner, Erste Vorsitzende des Spargelerzeugerverbands Südbayern

Harald Reisner, Erster Bürgermeister der Stadt Schrobenhausen

Roland Weigert, Staatssekretär im Bayerischen Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie, Schirmherr des Spargelmagazins Saison 2023



Claudia Westner



Harald Reisner



Roland Weigert



Frühlingsgenuss Spargel

Wenn nach einem langen Winter die Natur erwacht und die ersten warmen Sonnenstrahlen unsere Seele streicheln, schenkt uns die Natur eine der erlesensten ihrer Köstlichkeiten - unseren Schrobenhausener Spargel. Das edle Gemüse ist ein früher Bote und ein Symbol für neu erwachte Lebensgeister und Genuss.

Bild oben:
Spargelsaison-
eröffnung mit Dr.
Hans Eisenmann
(Bay. Landwirtschafts-
minister), 1986
Bild unten: Farben-
vielfalt des Spargels



Unser Regionales Superfood - ein Farbenspiel der verschiedenen Sorten in weiß und grün - mittlerweile auch in violett-grünem Spargel.

Der Unterschied zeigt sich im Geschmack - hervorgerufen durch verschiedene Farbstoffe und den Anbaumethoden. Gerne beraten Sie unsere Spargelbauern eingehend dazu.

Spargel wirkt harntreibend und reinigend. Zahlreiche bioaktive Pflanzenstoffe begünstigen eine intakte Darmflora und wirken entgiftend. Ballaststoffe, Folsäure, Kalzium, Magnesium, Kalium, Vitamin B – die Liste der Nährstoffe ist lang. Spargel ist ein wahres Nährstoffwunder, ein heimisches Superfood also.



Der Auftakt zur Spargelzeit ist seit Jahrzehnten Tradition - der offizielle Spargelanstich bei uns in Bayern findet auf dem Münchner Viktualienmarkt statt. Mitten in der Szene der Saisoneroöffnung steht seit 1975 eine Schrobenhausener Spargelkönigin. Sie repräsentiert das edle Gemüse bei vielen Veranstaltungen, unserem heimischen Spargelfest im Herzen der Stadt Schrobenhausen, den Märkten, selbst bis nach Berlin zur grünen Woche ist unsere **Queen** geladen und trifft viele Oberhäupter der Landespolitik.



Bild oben:
Spargelanstich
am Viktualien-
markt München
mit Bayerischen
Ministerpräsident
Dr. Markus Söder
und Bayerischer
Staatsministerin Fr.
Michaela Kaniber,
2022
Bild mitte/Bild
unten rechts:
Saisoneroöffnung
mit Fr. Michaela
Kaniber, Spargel-
königin Lena
Hainzlmair und
J. Plöckl, mit 1.
Vorsitzende Claudia
Westner
Bild unten
links: Unsere
aktuelle Spargel-
königin Annalena
Fischhaber

Spargel ohne Grenzen

Schon die alten Griechen und später die Römer kannten wilden Spargel. Sein Ursprung findet sich allerdings in Kleinasien. Im alten Griechenland galt der Spargel als Pflanze mit heiligen Kräften – vor allem wegen seiner biologischen und pharmakologischen Eigenschaften. Hippokrates, der berühmte Arzt der griechischen Antike 460-378 v. Chr., beschrieb erstmals den Spargel als eine Heilpflanze. Die Römer schätzten insbesondere seine Qualitäten als essbares Gewächs und beschäftigten sich mit seinem Anbau. Die älteste Abbildung eines Bundes Spargel befindet sich übrigens auf einer Wandmalerei in Pompeji 10 Jahre v. Chr. – auf der auch Fische und Meeresfrüchte zu sehen sind.



Im Mittelalter wurde Spargel vorwiegend in Klöstern angebaut und verzehrt. Im 15. und 16. Jahrhundert wurde der Spargel vor allem wegen seiner heilenden Kräfte geschätzt, die in zahlreichen Kräuterbüchern beschrieben wurden. Die Verfasser dieser Kräuterbücher kannten dank der Schriften aus der Antike zum Großteil die Wirkstoffe von Spargel und stellten Rezepte aus, die folgende Leiden lindern sollten: Steine, Herzrasen, Husten, Rheuma, Gelbsucht – vor allem auf die reinigende und harn-treibende Eigenschaften des Spargelsaftes wurde das Hauptaugenmerk gelegt.



Bild linke Seite
oben: Wandgemälde
Pompeji, um 10
v. Chr.
Bild linke Seite
unten: Georg
Öllinger, Magnarum
Medicine, 1553

Bild links:
„Spargelfestmahl
bei Hofe“, filigrane
Schnitzarbeit von
Rudolf Höfler

Im 16. Jahrhundert wurde der Spargel als Delikatesse der europäischen Königs- und Fürstenhäuser wieder entdeckt. Dies hat sich in all der Zeit bewahrt, und Spargel gehört heutzutage zum Weltgenusserbe unserer Zeit.

Das edle Gemüse erfuhr einen solchen Aufschwung, so dass in Schrobenhausen das Europäische Spargelmuseum zu Ehren des

regionalen Helden den „Schrobenhausener Spargel“ der seit 1912 in unserer Region angebaut wird, entstanden ist.

Dort befindet sich im ehemaligen Amtsturm am Pflegeschloss eine historische Sammlung vieler wertvollen Schätze aus Kunst und Kultur - vom geschichtlichen Anbau weit über die europäischen spargelerzeugenden Ländern hinaus.

Öffnungszeiten

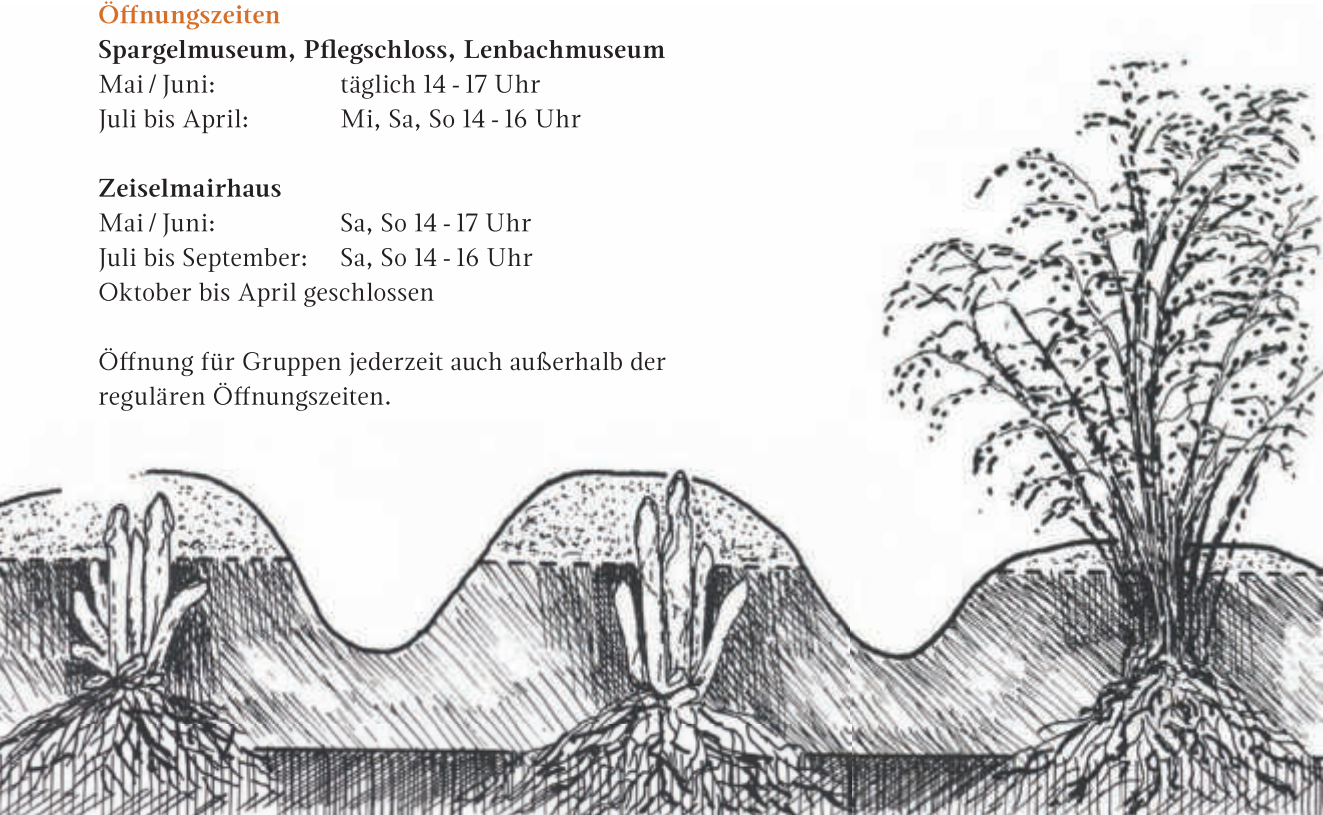
Spargelmuseum, Pflegeschloss, Lenbachmuseum

Mai / Juni: täglich 14 - 17 Uhr
Juli bis April: Mi, Sa, So 14 - 16 Uhr

Zeiselmairhaus

Mai / Juni: Sa, So 14 - 17 Uhr
Juli bis September: Sa, So 14 - 16 Uhr
Oktober bis April geschlossen

Öffnung für Gruppen jederzeit auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten.





8

... denn auf die Herkunft kommt es an!

Im Schrobenshausener Land gibt es eine zusätzliche, fünfte Jahreszeit: Die Spargelzeit!

Denn schon seit über 100 Jahren dreht sich hier im Frühjahr alles um das „weiße Gold“ - die zarten Spargelstangen!

Wir Spargelerzeuger sind durch unsere unermüdliche Arbeit, unsere Sortenwahl und unsere Anbaumethoden immer bemüht, für Sie das beste und schmackhafteste Produkt zu erzeugen. Natürlich gibt es Kritiker und Skeptiker, die stets ein Haar in der Suppe finden, aber seien Sie versichert, dass es für alles, was wir tun, einen guten Grund gibt. Bleiben Sie im Gespräch mit Ihren Bauern vor Ort, fragen Sie nach, wenn Sie etwas nicht verstehen.

Nicht nur wir Spargelbauern, sondern auch alle anderen Landwirte, stehen für gute und gesunde Lebensmittel aus der Region - denn auf die Herkunft kommt es an!



Schon früh am Morgen kann man die ersten Erntehelfer auf den Feldern sehen, die täglich den Spargel ernten. Dieser wird dann auf die Spargelhöfe transportiert, dort gewaschen, sortiert und gekühlt, um dann den Spargelliehabern von nah und fern zum Kauf angeboten zu werden.

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



Bis heute hat sich die Marke „Schrobenhausener Spargel“ in den Köpfen der Menschen eingepägt. Denn - auf die Herkunft kommt es an!“ Dem gerecht zu werden und Herkunftsmissbrauch vorzubeugen wurde das Anbauggebiet sehr eng um Schrobenhausen definiert.

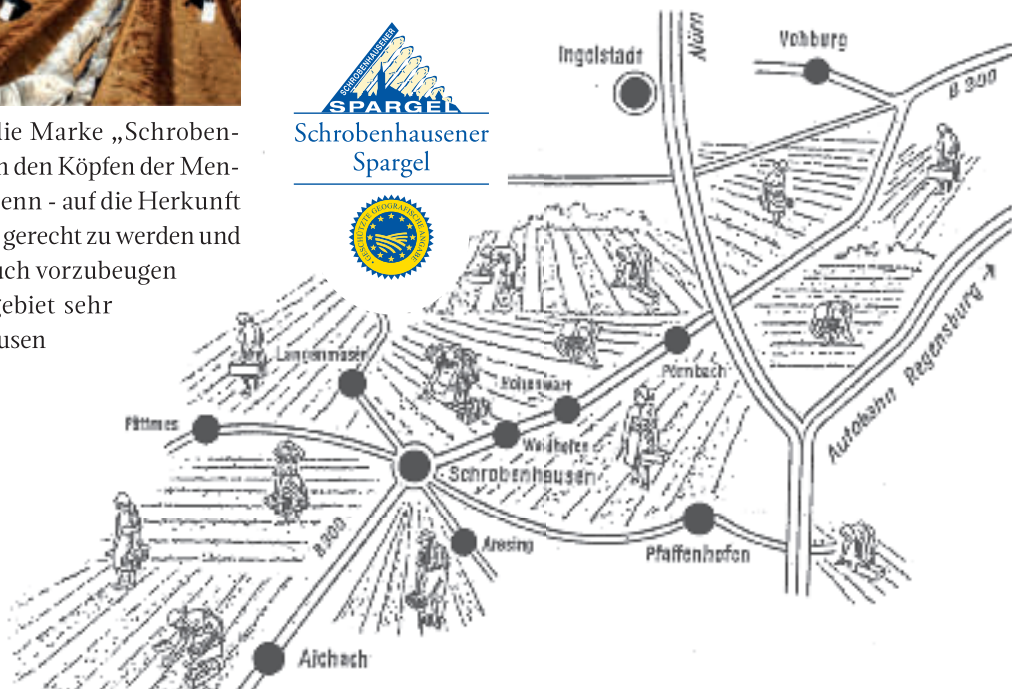


Bild linke Seite
oben: Spargelernte,
Jungspargel im
Auswuchs
Bild linke Seite
unten: Ernte der
Spargelstangen

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

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.“.

Die Mitglieder des Spargelerzeugerverbands Südbayern stehen mit ihrer Marke „Schrobenhausener Spargel g.g.A.“ ganz und gar für Saisonalität und Regionalität.



Spargelhaft –
Genussregion
Schrobenhausen



Das Schrobenhausener Land gehört zu den 100 Gemeinden, die beim Wettbewerb „Bayern sucht die 100 besten Genussorte“ vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten ausgezeichnet wurden. Im Herzen Bayerns der Lenbach- und Spargelstadt Schrobenhausen und seinen Umlandgemeinden. Ganz im Zeichen des edlen, weißen Gemüses möchten wir Sie einladen unser Schrobenhausener Land kennenzulernen.



Bild linke Seite: In der Genussregion Schrobenhausener Land - Spargelhof in Haslangkreit

Bild oben: Karpfenturm am Schrobenhausener Stadtwall

Natur, Kultur und Spargel pur

heißt es in den Monaten ab April bis Anfang / Mitte Juni. Besuchen Sie unser einzigartiges Europäisches Spargelmuseum - entdecken Sie unsere geschichtlichen Amtstürme am historischem Stadtwall. Das Geburtshaus Lenbachs unseres berühmten Malerfürsten und vieles mehr. Wandern oder radeln Sie durch unsere Landgemeinden und besuchen Sie unsere ländlich, Genuss geprägten Gastronomien. Immer wieder begegnet er Ihnen: unser regionaler Held! Weite Spargelfelder prägen unsere Region.

Gehen Sie im Spargelanbaugebiet auf unsere Schlösser- und Kirchentour. Stattliche Schlösser, beeindruckende Kirchen wie der Asamkirche in Sandizell - eine der schönsten Kirchen Bayerns. Den Paartalauen, den kleinen Dörfern mit Ihren herrlichen Dorfplätzen. Wie in Waidhofen mit seiner einzigartigen Dorfinsel, der Wallfahrtskirche Maria Beinberg, Haslangkreit - einem Kirchdorf mit Schloss. Diese liegt im unterbayerischem Hügelland - der Heimat unserer Vorsitzenden des Spargelerzeugerverbandes Südbayern e.V. - Claudia Westner.

Im Städtedreieck München - Augsburg - Ingolstadt gelegen ist unsere Heimat das bekannteste Anbaugebiet in Bayern und stellt über ein Drittel der bayerischen Spargel-Anbaufläche.

Schrobenhausener Kräuterspargel mit Räucherlachs

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 kg Schrobenhausener Spargel
- Salz / Zucker
- 1 TL Butter
- Je ein Bund Petersilie, Dill und Schnittlauch
- 4 EL Weißweinessig
- 1 TL rote Pfefferkörner
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 300 g Räucherlachs

Geschälten Spargel in Wasser mit Salz, Zucker und Butter in ca. 15 Minuten bissfest garen.

Inzwischen die Kräuter waschen, trocken schütteln und grob hacken. Aus Essig, Salz, Pfefferkörnern, Öl und 6 EL Spargelsud eine Marinade rühren. Die Kräuter untermischen.

Spargel aus dem Sud heben, abtropfen lassen und in eine flache Schüssel geben. Die Kräutermarinade darüber verteilen und den Spargel zugedeckt mindestens 2 Stunden darin ziehen lassen.

Den Räucherlachs auf 4 Tellern auslegen. Spargel aus der Marinade heben, darauf verteilen und mit etwas Marinade beträufeln. Dazu getoastetes Weißbrot reichen.

12

Kartoffel-Spargelsuppe mit Rucola

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Kartoffeln
- 500 g grüner Spargel
- 1 Zwiebel
- 50 g Rucola
- 2 EL Butter
- Salz / Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 l Gemüsebrühe
- 4 EL Crème fraîche
- etwas Zitronensaft
- 2 EL geriebener Parmesan

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Spargel schälen (Grünspargel nur unteres Drittel), in 2 cm lange Stücke schneiden - die Spargelspitzen in Salzwasser ca 15 Minuten kochen und beiseite legen. Die Zwiebeln fein hacken. Rucola ebenfalls fein hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln andünsten, die Kartoffelwürfel mit den Spargelstücken und der Hälfte des Rucolas dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Gemüsebrühe aufgießen und 25 Minuten köcheln lassen. Den Topfinhalt pürieren. Crème fraîche unterrühren, aufkochen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zum Schluss den Parmesan und den restlichen Rucola untermischen und mit den Spargelspitzen garnieren.



Helmut Zippner, geb. bei Kiel

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

Gegrillte Schweinesteaks mit Schrobenshausener Spargel

Zutaten (für 4 Personen)

- 8 Stangen Schrobenshausener Spargel
- Salz / Pfeffer
- etwas Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 kleine Tomate
- 4 Schweinerückensteaks (je 150 g)
- 3 EL Öl
- 150 g Crème fraîche
- 1 Eigelb
- 100g geriebener Parmesan

Spargel im Salzwasser mit Zucker und Zitronensaft ca. 20 Minuten kochen.

Die gekochten Stangen auf die Länge der Steaks zuschneiden. Tomate vierteln und Kerne entfernen.

Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl bestreichen. Backofengrill erhitzen, Steaks in der Pfanne von beiden Seiten ca 3 - 5 Minuten grillen. Die Steaks in eine Auflaufform setzen und mit Spargel und Tomatenvierteln belegen. Crème fraîche mit Eigelb und geriebenem Parmesan gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen, Steaks mit der Mischung überziehen und im vorgeheizten Grill ca 2 Minuten überbacken.

Dazu neue Kartoffeln und Blattspinat passend.

Spargel vorbereiten und kochen:

Egal ob grüner oder weißer Spargel, die Stangen sollten zunächst immer gut gewaschen werden. Vor allem in den Spargelköpfen - dort steckt oft noch Sand, spülen Sie ihn gut unter fließendem Wasser ab. Den Spargel ins kochende Wasser legen - immer nur leicht köcheln lassen.

Pasta mit Spargelspitzen *vegetarisch*

13

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g grüner Spargel
- 500 g weißer Spargel
- 400 g Nudeln (Penne)
- 1 TL Zucker
- 3 Karotten
- 150 g Erbsenschoten
- 200 g Teigwaren
- ¼ l Spargelfond
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 EL Mehl
- 1 EL Butter
- Pfeffer / Muskatnuss
- 1 Bund Basilikum

Spargel schälen und in Wasser mit etwas Butter, Salz und Zucker ca 20 Minuten kochen. Grünspargel etwas kürzer kochen. Ein Teil des Kochwassers für die Zubereitung der Sauce aufbewahren.

Karotten putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Erbsenschoten halbieren, oder dritteln. Gemüse in Salzwasser bissfest garen. Gleichzeitig Teigwaren in Salzwasser al dente kochen. Für die Sauce ¼ l Spargelwasser mit Crème fraîche verrühren und kurz aufkochen.

Mehl und Butter gut verkneten und zum Binden in die Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Basilikum fein geschnitten untermischen. Von den Spargelstangen nur die Spitzen und die oberen zarten Stücke verwenden. Aus den unteren Teilen und den übrigen Spargelsud kann man Suppe zubereiten.

Karotten, Erbsenschoten, Spargelspitzen und Nudeln vorsichtig mit der Sauce vermischen und kurz erwärmen. Heiß servieren.

Scharfes Spargelcurry mit Pute

Mit einer Gabel können Sie eine Garprobe machen: Legen Sie dazu eine Stange quer auf die Gabel. Wenn sich die Enden des Spargels leicht durchbiegen, ist die Stange al dente.

Zutaten (für 4 Personen)

- Je 500 g weißer und grüner Spargel
- Salz / Pfeffer
- etwas Butter
- 2 Zwiebeln
- 600 g Putenbrust
- 3 EL Currypulver
- 1 TL Curcuma
- 2 EL Honig
- 250 ml Hühnerbrühe
- 1 Becher Crème fraîche
- Je 1 Paprikaschote grün / rot / gelb - gewürfelt
- Je 1 Messerspitze: Cayennepfeffer, Koriander und Ingwer

Geschälten Spargel in ca. 3 - 4 cm lange Stücke schneiden. Reichlich Wasser in einem Topf mit Salz, Zucker und Butter geben - Spargel ca 15 Minuten leicht köcheln - bissfest halten.

Die Zwiebeln fein hacken. Die Putenbrust in kurze Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Zwiebeln glasig dünsten, Curry und Curcuma darüber stäuben, den Honig zugeben und die Hühnerbrühe zügig zugießen. Das Ganze gut 10 Minuten schwach kochen lassen - Crème fraîche zufügen und weitere 10 Minuten einkochen lassen.

Die Paprikawürfel und den Spargel zusammen mit dem Fleisch zur Sauce geben, kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Cayennepfeffer sowie Koriander abschmecken.

Thailändischer Spargelintopf mit Ananas und Chiliöl

Zutaten (für 4 Personen)

- 750 g grüner Spargel
- 16 Garnelen
- 350 g frische Ananas
- 5 junge Knoblauchzehen
- 3 EL Erdnussöl
- 2 Limetten
- 5 große Basilikumblätter
- 30 g Ingwerwurzeln
- 1 EL Tabasco
- 800 g Kokosmilch
- 200 ml Asiafond
- Salz / Cayennepfeffer
- 1 TL Zucker
- 3 EL dunkles Sesamöl

Geschälten Spargel der Länge nach schräg halbieren. Garnelen von der Schale ablösen. Ananas dick schälen, der Länge nach in Spalten schneiden. Das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden.

Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und in 1 EL Erdnussöl goldbraun rösten. Von einer Limette die Schale abreiben, aus beiden Limetten 5 EL Saft pressen. Ingwer schälen und fein reiben. Restliches Erdnussöl mit Tabasco verrühren.

Kokosmilch mit dem Asiafond glatt rühren. 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen und mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker würzen. Dann den Spargel dazugeben und 5 Minuten darin garen. Nach etwa 3 Minuten die Garnelen und die Ananasscheiben dazugeben. Limettensaft, Sesamöl und Ingwer unterziehen.

Den Spargel-Eintopf anrichten, mit grob gezupftem Basilikum, den Knoblauchscheiben und der Limettenscheiben bestreuen und servieren.

Schrobenhausener Spargel mit Kabeljau und Kresse-Hollandaise

Zutaten (für 4 Personen)

- 2 kg Schrobenhausener Spargel
- Salz
- 1 Zitrone
- 1 EL Butter
- Zucker
- 4 Kabeljaufilets à 150 g
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 3 EL Öl
- ½ Bund Dill

Für die Kresse-Hollandaise

- 180 g Butter
- 3 Eigelb
- 8 Pfefferkörner
- 3 EL Essig
- Saft einer ½ Zitrone
- 50 ml Saure Sahne
- 30 g Honig
- 50 g Brunnenkresse

Geschälten Spargel in Salzwasser mit Zucker, etwas Butter und etwas Zitronensaft ca. 20 Minuten leicht köcheln. Dann gekochten Spargel warmstellen. Kabeljaufilets waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern, in Mehl wenden und etwa 8 Minuten in Öl goldgelb braten.

Für die Kresse-Hollandaise die Butter erwärmen, bis sich die Molke am Topfboden absetzt. Die Butter darf dabei nicht zu heiß werden. Den von der Molke getrennten Fettanteil der Butter durch ein Haarsieb gießen.

Um der Sauce eine besondere Note zu geben, arbeiten wir mit einer Reduktion: Die Pfefferkörner mit Essig und Wein auf 3 EL einkochen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren.

Ein Wasserbad vorbereiten. Die Eigelb in eine Schüssel geben und mit der eingekochten Flüssigkeit im warmen Wasserbad mit einem Schneebesen verschlagen. So lange verschlagen, bis der Eischaum hellgelb und schaum-cremig ist und den Schneebesen überzieht.

Nun zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl die Butter untermischen. Dabei kräftigiterrühren und schlagen und immer erst wieder Butter hinzufügen, bis die Sauce eine glatte, einheitliche Konsistenz hat. Die Sauce mit Honig, etwas saurer Sahne und Brunnenkresse abschmecken. Bis zum Servieren warm halten.

Spargel portionsweise anrichten, halb mit Kresse-Hollandaise übergießen und den Kabeljau mit dazulegen. Mit Zitrone und Dill garnieren.



04.05. Volksfest Schrobenhausen
— mit Krönung der Spargelkönigin
08.05. volksfest-schrobenhausen.de

28.07. Noisehausen Festival
— Bauer-Rondell (Firma Bauer)
29.07. noisehausen.de

20.05. Traditionelles Spargelfest
Lenbachplatz vor dem Rathaus
Mit Königinnentreffen

01.08. LISA
— Literarische Sommerakademie
05.08. schrobenhausen.de

27.05. Vinum
Weinfest am Lenbachplatz
verkehrsverein.org

01.12. Sozialer Weihnachtsmarkt
— Lenbachplatz vor dem Rathaus
03.12. verkehrsverein.org

23.06. Altbairisches Schrankenfest
— in der Altstadt Schrobenhausen
26.06. verkehrsverein.org

14.12. Christkindlmarkt
— Lenbachplatz vor dem Rathaus
17.12. stadtmkteting-sob.de

16

Barocktage 2023



Jakob Rattinger (Intendant und Musiker)
mit Spargelkönigin, Entdeckungstage 2022

Die Schrobenhausener Barocktage zählen zu den musikalischen Highlights in der Spargelstadt. 2023 feiern wir unter dem Titel „Pleasure Gardens“ auf eine musikalische Spurensuche zu „Gärten vergangener Zeiten“.

Folgen Sie uns im September auf dieser spannenden Reise von der Serenade über Vorträge bis hin zu einem Orchesterkonzert. Und vorab gibt es als „Warm-up“ am 24. Mai 2023 ein Krimikonzert im Rahmen der Programmpräsentation der Barocktage 2023.

Weitere Informationen zu Programm und Tickets gibt es unter **barockmusik.info**.



Gasthof und Metzgerei Stief

- ✉ Aichacher Straße 21
86529 Schrobenhausen
- ☎ 08252 - 76 09
- ☎ 08252 - 44 00
- @ info@gasthof-stief.de
- 🌐 www.gasthof-stief.de



Griesers Hotel zur Post

Im Herzen der Lenbach- & Spargelstadt

- ✉ Alte Schulgasse 3a
86529 Schrobenhausen
- ☎ 08252 - 89 48 0
- @ info@griesers-hotel-post.de
- 🌐 www.griesers-hotel-post.de

Gerne stellen wir Ihnen ein 1 – 2 Tagesprogramm mit Stadtführung, Museumsbesuchen, Ausflugszielen im Schrobenhausener Land zusammen – Genussradtouren und mehr...



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.



Mitten im Schrobenshausener Spargelland

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

SCHROBENHAUSENER
Spargelhof
Gut Haslangreit

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

Unser Spargelhof hat in der Saison täglich geöffnet



Spargelhof Seine
☒ Am Grillenberg 5
86529 Schrobenshausen
☎ 08252 / 76 81

www.seine-spargel.de



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

Spargelhof Märkl

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

Spargelhof Karl
frischer Schrobenshausener 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

Landgasthof Haas

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



SPARGELHOF KOPPOLD

Obere Ortsstr. 6
86565 Gachenbach
www.spargelhof-koppold.de
Tel.: 0 8259 482

Auf die Herkunft kommt es an

Gasthof/ Spargelhof Frank

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

REICHHOLD SPARGEL

Spargel · Grünspargel · Purpurspargel

Obere Dorfstraße 12
86556 Stockensau
Gemeinde Kühbach
Tel. 08257 1689
E-Mail reichholds@freenet.de



Spargel Sepp

☒ Josef Fuchs, Lindenstraße 1,
85084 Reichertshofen / Agelsberg
☎ 08453 - 1376 / 0173 - 918 26 83
☎ spargelsepp@gmx.de

Impressum

ASPARAGUS 3 – Frühjahr 2023

Herausgegeben vom Spargelerzeugerverband Südbayern e. V.
mit Unterstützung der Stadt Schrobenshausen.

Konzept: Evelyn Plöckl

Texte: Evelyn Plöckl, Spargelerzeugerverband Südbayern e. V.

Layout: Anja Kappemeier – Kuntergrau & Dunkelbunt

Fotos: Archiv Stadt Schrobenshausen, Spargelerzeugerverband
Südbayern e. V., Anja Kappemeier

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 **54 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 Genusskultur** erhalten bleibt.

Genießen Sie unser kulinarisches Erbe auf vielfältige Weise

Probieren Sie Spargel doch mal in einer ganz neuen Variante:

„BURGER VOM SCHROBENHAUSENER SPARGEL“



Dieses und zahlreiche weitere Rezepte und Steckbriefe zu den
54 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!*

WeltGenussErbe Bayern

