



SCHROBENHAUSENER SPARGEL g.g.A.

Weitere Informationen zum
Schrobenhausener Spargel:
www.spargel.de

SCHROBEN- HAUSENER SPARGEL g.g.A.

kräftig · nussig · gesund



weltgenusserbe.bayern

IMPRESSUM

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten,
Ludwigstr. 2, 80539 München • info@stmelf.bayern.de • www.stmelf.bayern.de,
www.landwirtschaft.bayern.de • Nr. XX2020, Monat 2020 • Redaktion Muster-
textersteller • Gestaltung CUBE Werbeagentur GmbH, München • Bildnachweis
Musterfotograf • Druck Musterfirma, Musterstraße 123, 00000 Musterort •
Gedruckt auf Papier aus nachhaltiger, zertifizierter Waldbewirtschaftung

Hinweis

Diese Druckschrift wird kostenlos im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von 5 Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.



BAYERN | DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 12 22 20 oder per E-Mail an direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



WeltGenuss
Erbe[®]Bayern





Der besondere Genuss

Nur knapp drei Monate im Jahr dauert die Ernte des edlen Gemüses in der Region Schrobenhausen. Der Spargel macht sich also rar und erhöht gerade dadurch seine Attraktivität für alle Genussmenschen. Frischer Spargel – egal welcher Klasse – besitzt den besten Geschmack und ist reich an wertvollen Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralien. Weil er gleichzeitig entschlackend wirkt, gilt Spargel nicht nur als sehr feiner, sondern auch als gesunder Genuss.

Von Anfang April bis spätestens zum 24. Juni können Sie frischen Schrobenhausener Spargel g.g.A. direkt vom Erzeuger im Anbaubereich oder auch bei deren vielen Verkaufsstellen in Bayern kaufen.

Der Boden macht's

Der Schrobenhausener Spargel ist berühmt für seinen kräftigen Geschmack. Das liegt an der speziellen Beschaffenheit des Bodens in dieser Region. Die Flugsandböden lassen den Spargel auch besonders gut gedeihen: Mehr als 40 Prozent der bayerischen Spargelanbaufläche liegen hier.



Die Einzigartigkeit des Schrobenhausener Spargels g.g.A. wurde durch die Eintragung „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) von der Europäischen Kommission bestätigt und trägt seitdem das gelb-blaue g.g.A.-Zeichen.

Immer im Mittelpunkt

Während der Erntezeit sieht man bereits früh am Morgen die Spargelstecher auf den Feldern stehen, denn die zarten weißen Stangen werden noch in echter Handarbeit aus dem Boden geholt. Aber auch im Rest des Jahres ist der Spargel in Schrobenhausen präsent: Seit 1991 befindet sich dort das Europäische Spargelmuseum. In einem historischen Turm der Stadtmauer können sich Besucher über Geschichte, Botanik, Anbau, Kunst und Kuriositäten informieren.



In Schrobenhausen wird überwiegend weißer, aber auch grüner und violetter Spargel angebaut.

WEISSER UND GRÜNER SPARGEL

MIT KARTOFFELN UND GESCHMOLZENER BUTTER ODER KRÄUTERSAUCE

Weißer Spargel sorgfältig 1cm unterhalb vom Kopf bis zum Schnittende schälen. Beim **Grünspargel** nur das untere Drittel schälen. Die Spargelschalen und -abschnitte in Wasser auskochen und abseihen. Den Spargelsud mit Salz, 1 gestrichenem TL Zucker und 1 TL Butter abschmecken.

Den geschälten Spargel in den leicht kochenden Sud geben und 10–20 Minuten kochen (je nach Dicke der Stangen). Beim Grünspargel reichen 10–12 Minuten aus. Zur **Garprobe** Spargel über eine Gabel legen – biegt er sich elastisch, ist er gar; knickt er durch, ist er zu weich.

Tip: Spargel im Dampfgarer gegart ergibt einen intensiveren Geschmack. Hierzu den geschälten Spargel in den gelochten Einsatz legen und bei 100 °C 10–15 Minuten garen (je nach Dicke der Stangen). Beim Grünspargel reichen 8–10 Minuten Garzeit.

Servieren: Den Spargel abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit gekochten Salzkartoffeln anrichten und mit Sauce servieren – dazu passt zum Beispiel gekochter Schinken oder ein paniertes Schnitzel.

Als **warme Sauce** empfiehlt sich geschmolzene heiße Butter oder eine feine Kräutersauce. Für die Kräutersauce 30 g Butter zerlaufen lassen, 30 g Mehl unter ständigem Rühren hell andünsten. Mit ½ l kalter Gemüsebrühe nach und nach aufgießen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. 10 Minuten köcheln lassen. 2 Bund feingehackte Kräuter kurz in der Sauce ziehen lassen und mit 100 g Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. Als kalte Sauce empfiehlt sich eine Frischkäsesauce.

Wir wünschen guten Appetit!

