



Produkt des Monats



mit Rezepten

Mai/Juni

SPARGEL



Eine Initiative des Landkreises Roth und der Stadt Schwabach zur Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe



Spargel aus der Region erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern:

Abenberg

Gutsverwaltung Dürrenmungenau
Schlossallee 1
91183 Dürrenmungenau
Tel. 09873 471
www.schloss-duerrenmungenau.de
Bleich- und Grünspargel

Hofladen Seubelt
Kirchenweg 3
91183 Wassermungenau
Tel. 09873 472
Bleich- und Grünspargel

Allersberg

Familie Seitz
Ebenried 7
90584 Allersberg
Tel. 09179 2130
www.seitz-ebenried.de
Spargel weiß und grün, auf Wunsch auch geschält

Hochmeyers Hofladen
Brunnau 5
90584 Allersberg
Tel. 09176 1335
Bleich- und Grünspargel, auch geschält

Besuchen Sie uns im Internet unter:
www.landratsamt-roth.de/originalregional
thomas.pichl@landratsamt-roth.de
Tel. 09171 81-1326
www.schwabach.de
monika.roder@schwabach.de
Tel. 09122 860-584

Büchenbach

Thomas Weiß
Am Moosgarten 7
91186 Gauchsdorf
Tel. 09178 1695
www.weiss-wurst.de

Familie Hussendörfer
Aurauer Hauptstr. 2
91186 Aurau
Tel. 09171 4701
Spargel weiß und grün

Georgensgmünd

Bergmann's Hoflädele
Hauslach 15
91166 Georgensgmünd
Tel. 09172 684633
Bleich- und Grünspargel, Bleichspargel auch geschält

Heideck

Spargelhof Johannes Maderer
Liebenstadt 19
91180 Heideck
Tel. 09177 1319
Spargel weiß und grün, auch geschält

Hilpoltstein

Familie Harrer
Federhof 1
91161 Hilpoltstein
Tel. 09179 6270

Bioland-Hof Sinke
Weinsfeld A 3
91161 Hilpoltstein
Tel. 09179 6893
www.bio-sinke.de
Grünspargel



Kammerstein

Bauernhof Bub
Alexanderstr. 9
91126 Oberreichenbach
Tel. 09122 888786
Instagram: @bauernhof_bub
Bleich- und Grünspargel

Haager Hofladen
Johannes Spachmüller
Schwabacher Str. 1
91126 Haag
Tel. 09122 13171
Bleich- und Grünspargel, Bleichspargel auch geschält

Roth

Spargelhof
Christian Bachinger
Weiherweg 12
91154 Belmbrach
Tel. 09171 60209
Spargel weiß und grün, auch geschält

Hildegard Schwarz
Heidenbergstr. 6
91154 Pfaffenhofen
Tel. 09171 60714

Verkaufsstand am Marktplatz
Dienstag - Samstag
8:30 - 12:30 Uhr

Spalt

Obsthof Anton Walther
Hintere Dorfstr. 51
91174 Großweingarten
Tel. Mobil: 0170 4548956
Grün- und Bleichspargel, auch geschält. Ganzjährig Spargelsalat im Glas.

Wendelstein

Heubeck's Hofladen
Am Bühl 1
90530 Raubersried
Tel. 09129 6518
Spargel weiß und grün

Schwanstetten

Sven Witt
Rother Str. 22a
90596 Schwand
Tel. 09170 1544
Bleich- und Grünspargel, Spargel violett

Schwabach

Herbert Adel
Lindenbachstr. 20
91126 Nasbach
Tel. 09122 61987
www.spargelhof-adel.de
Bleich- und Grünspargel, Spargel auch im 24h-Frische-Automat

Martin Heider
Mittelweg 3
91126 Schaftnach
Tel. 09122 74672
Bleich- und Grünspargel

Günther Maueröder
Schaftnacher Str. 39
91126 Schaftnach
Tel. 09122 71605

Richard Steub
Mainbachtal 15
91126 Obermainbach
Tel. 09122 71243
Spargel weiß und grün

Verkaufsstand am Marktplatz
Mittwoch - Samstag
8:30 - 12:00 Uhr

April 2022, Auflage: 4.000.
Dieser Flyer ist auf 100 % recyceltem Papier gedruckt.

18/22019



Spargel – Star der Saison

Liebe Genießer,
liebe Spargelfreunde,

endlich gibt es sie wieder – die langen weißen und grünen Stangen mit dem zarten Aroma. Spargel schmeckt am besten am Tag seiner Ernte – deshalb hat heimischer Spargel die höchste Qualität.

Regionale Herkunft und eben diese Frische garantieren unsere Spargelbauern. Frühmorgens gestochen, enthält das Königsgemüse noch alle wertvollen Inhalts- und Aromastoffe, wenn es bei uns frisch zubereitet wird.

Dabei schmeckt „original regionaler“ Spargel nicht nur besonders gut, er hat auch die kürzesten Wege vom Feld auf den Teller und daher die beste Klimabilanz.

Genießen Sie deshalb mit gutem Gewissen diese saisonale Delikatesse bis Johanni mit allen Sinnen – unsere Spargelerzeuger freuen sich auf Ihren Einkauf!



Als winterharte Staude beginnt der Wurzelstock des Spargels im Frühjahr seine zarten Sprossen auszutreiben. Wird er mit Erd-dämmen aufgeschüttet, bleiben die Spargelstangen weiß. Sind sie dem Licht ausgesetzt, werden die Spargelstangen erst violett und später grün. Dies kann im Sommer nach der Saison oft auf den Feldern beobachtet werden. Grünspargel wird deshalb nicht in Dämmen kultiviert, er wächst über der Erde. Durch das Sonnenlicht wird nicht nur der Geschmack kräftiger, sondern auch der Vitamin- und Mineralstoffgehalt ist höher, als bei weißem Spargel.

Damit die Wurzelstöcke (Rhizome) im nächsten Jahr wieder kräftig treiben können, muss der Pflanze genügend Zeit bleiben, um weiter Wurzeln zu bilden und mit Hilfe des Spargelkrauts und der einsetzenden Photosynthese einen Nährstoffvorrat bis zur nächsten Saison aufzubauen. Die Ernte wird deshalb traditionell am Johannitag, den 24. Juni, beendet.

So gilt für die nächsten Wochen:
„Spargel, egal ob weiß, grün oder mit violetter Köpfechen, in vollen Zügen genießen!“

Unsere Rother Spargelprinzessin 2021/22
Julia Walther aus Großweingarten.



Rezepte

Spargelsalat roh

| | |
|----------|-------------------|
| 500 g | Spargel |
| 4 – 5 | Radieschen |
| 2 – 3 EL | Himbeeressig |
| 3 EL | Walnussöl |
| 1 TL | Salz |
| 2 TL | Zucker |
| | Pfeffer |
| 2 – 3 | Frühlingszwiebeln |
| 50 g | gehackte Walnüsse |

Spargel waschen, schälen und Enden abschneiden. Schräg in feine Scheibchen schneiden. Radieschen vorbereiten und ebenfalls fein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade bereiten, das Gemüse damit mischen, 15 Min. durchziehen lassen. Mit gehackten Walnüssen bestreut anrichten.

Spargel im Glas

Zur Bevorratung mit heimischem Spargel über die Saison hinaus kann Spargel in Gläsern eingeweckt werden:

Den Spargel gründlich waschen und schälen. Die Stangen auf die Länge der Gläser bis ca. 1 cm unter den Rand kürzen. Mit den Köpfen nach unten einfüllen, das Glas dabei leicht schräg halten. Wasser mit etwas Salz, Zucker und Essig nach Belieben abschmecken. Die Gläser damit füllen und im Wecktopf bei 90° ca. 30 Min. (bißfest) bis 45 min. einkochen. Vor dem Servieren 1 EL Öl dazu geben.



Das Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten in
Roth unterstützt diese Aktion.

Spargel vom Blech mit Salsa verde

| | |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1,5 kg | Spargel |
| 150 ml | Spargelfond (dazu Spargelschalen und Spargelenden in Salzwasser 20 Min. auskochen) |
| 100 ml | Weißwein |
| 4 EL | Raps- oder Olivenöl |
| 1 EL | Salz |
| 2 EL | Zucker |
| | Pfeffer |
| ½ Bund | glatte Petersilie, fein geschnitten. |

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Spargelfond und Weißwein aufkochen. Das Öl in einer Auflaufform oder Backblech verteilen, Spargel darauf legen, mit Salz und Zucker bestreuen. Mit dem heißen Fond begießen, mit wenig Pfeffer würzen, auf der mittleren Schiene 20 – 25 Min. garen und ab und zu mit Fond begießen. Aus dem Ofen nehmen, mit Petersilie bestreut anrichten und den Spargel zusammen mit Salsa verde und Kartoffeln servieren.

SALSA VERDE:

| | |
|-------------|-------------------------------------|
| 150 g | glatte Petersilie |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1 | Gewürzgurke |
| 2 TL | Kapern |
| 2 | Schalotten |
| 2 EL | Weißbrotbrösel |
| ½ TL | Salz |
| 1 Pr. | Zucker |
| | weißer Pfeffer |
| 2 EL | Aceto Balsamico oder Apfelbalsamico |
| 200 – 250ml | Rapsöl |

Die Petersilie fein hacken, geschälte Knoblauchzehe und Kapern fein zerdrücken. Die Gewürzgurke und die geschälten Schalotten sehr fein würfeln. Alle vorbereiteten Zutaten mit Weißbrotbröseln, Salz, Zucker, Pfeffer und Balsamico mischen, langsam das Öl unterrühren, bis die Sauce eine Mayonnaise artige Beschaffenheit hat, nochmals abschmecken. Die leichtere Version kann mit 150 g Joghurt und 100 ml Öl zubereitet werden.