

Spargel aus der Region
erhalten Sie bei folgenden
Direktvermarktern:



Abenberg

Gutsverwaltung Dürrenmungenau
Schlossallee 1
OT Dürrenmungenau
09873 471
www.schloss-duerrenmungenau.de
Spargel weiß und grün

Hofladen Seubelt
Kirchenweg 3
OT Wassermungenau
09873 472
Spargel weiß und grün

Hofmanns Hofladen
Güssübelstraße 4
09178 835

Allersberg

Familie Seitz
Ebenried 7
09179 2130
www.seitz-ebenried.de
Spargel weiß und grün, auch geschält

Hochmeyers Hofladen
Brunnau 5
09176 1335
Spargel weiß und grün, auch geschält

Büchenbach

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

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

Georgensmünd

Bergmann's Hoflädele
Hauslach 15
09172 684633
Spargel weiß und grün, auch geschält

Heideck

Die kleine Markthalle
Bahnhofstraße 11
09177 8339898

Spargelhof Johannes Maderer
Liebenstadt 19
09177 1319
Spargel weiß und grün, auch geschält

Hilpoltstein

Auhof Gärtnerei
Zum Bauernhof 2
09174 99248

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

Bioland

Familie Harrer
Federhof 1
09179 6270

Kammerstein

Bauernhof Bub
Alexanderstr. 9
OT Oberreichenbach
09122 888786
Instagram: @bauernhof_bub
Spargel weiß und grün

Haager Hofladen
Johannes Spachmüller
Schwabacher Str. 1
OT Haag
09122 13171
Spargel weiß und grün, auch geschält

Roth

Burmans Hof und Laden
Heidenbergstr. 12
OT Pfaffenhofen
09171 63413
www.hofundladen.de

Hildegard Schwarz
Heidenbergstr. 6
OT Pfaffenhofen
09171 60714

Seebühler Bauernladen
Fam. Rückert und Seitz
Eichelburger Hauptstr. 6
OT Eichelburg
09176 5573

Spargelhof
Christian Bachinger
Weiherweg 12
OT Belmbrach
09171 60209
Spargel weiß und grün, auch geschält

Verkaufsstand am Marktplatz
Mi. + Fr. 8.30-12.30 Uhr, Sa. 8-12 Uhr

Spalt

Obsthof Anton Walther
Hintere Dorfstr. 51
OT Großweingarten
0170 4548956
Spargel weiß und grün, auch geschält
Ganzjährig Spargelsalat im Glas

Schwanstetten

Harmer Landluft
Familie Leickam
Harm 6
09170 95982

Sven Witt
Rother Str. 22a
09170 1544
Spargel weiß, grün und violett

Wendelstein

Claudia Böhm
Am Bühl 4
OT Raubersried
09129 5582

Heubeck's Hofladen
Am Bühl 1
OT Raubersried
09129 6518
Spargel weiß und grün

Schwabach

Der Bauernladen
Höllgasse 5
09122 16256

Günther Maueröder
Schaftnacher Str. 39
OT Schaftnach
09122 71605

Herbert Adel
Lindenbachstr. 20
OT Nasbach
09122 61987
www.spargelhof-adel.de
Spargel weiß und grün,
Spargel auch im 24h-Frische-Automaten

Martin Heider
Mittelweg 3
OT Schaftnach
09122 74672
Spargel weiß und grün

Richard Steub
Mainbachtal 15
OT Obermainbach
09122 71243
Spargel weiß und grün

Verkaufsstand am Marktplatz
Mittwoch - Samstag, 8.30 - 12 Uhr

Online unter:

www.landratsamt-roth.de/originalregional
andrea.persson@landratsamt-roth.de
Tel. 09171 81-1495

www.schwabach.de
andreas.Barthel@schwabach.de
Tel. 09122 860-340

 original
regional

Produkt des Monats
MAI/JUNI

SPARGEL

MIT REZEPTEN



Unser
Tipp



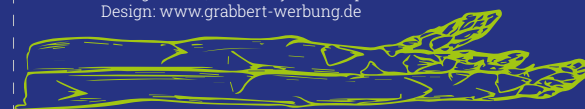
„Tour vor der Tür“
zum Produkt des Monats!

www.landratsamt-roth.de/Tour-vor-der-Tuer

Mehr Infos:



April 2023
Auflage: 4.000, 100 % recyceltes Papier
Design: www.grabbert-werbung.de



Eine Initiative
des Landkreises Roth
und der Stadt Schwabach
**ZUR FÖRDERUNG
REGIONALER
WIRTSCHAFTSKREISLÄUFE**

STADT **SCHWABACH**

Die Goldschlägerstadt.


Landkreis
Roth
Wirtschafts-
förderung



SPARGEL - STAR DER SAISON

LIEBE MITBÜRGERINNEN UND MITBÜRGER,

endlich ist es wieder soweit – unsere liebste Sonderkultur, der Spargel, kann wieder genossen werden. Spargel ist eine sehr arbeitsintensive Kultur und hat hohe Ansprüche an den Boden. Im Landkreis Roth und der Stadt Schwabach können wir uns glücklich schätzen, dass uns unsere Erzeugerinnen und Erzeuger täglich frisch mit dem Königsgemüse versorgen.

Frühmorgens gestochen, enthält der Spargel noch alle wertvollen Inhalts- und Aromastoffe, wenn er bei uns frisch zubereitet wird.

Heimischer Spargel überzeugt dabei nicht nur mit seinem Geschmack und der hohen Qualität. Durch die kurzen Transportwege schneidet er im Vergleich zu weit gereistem Spargel aus anderen Regionen in Deutschland oder Europa sehr gut ab.

Ihr Landkreis Roth

Ihre Stadt Schwabach



Landkreis
Roth

STADT SCHWABACH



Die Goldschlägerstadt.



Im Frühjahr beginnt der Wurzelstock des Spargels seine zarten Sprossen auszutreiben. Wird Spargel in Erddämmen angebaut, bleiben die Spargelstangen weiß. Ist er dem Sonnenlicht ausgesetzt, wird Spargel durch die Photosynthese erst violett und später grün. Dies kann im Sommer, nach der Saison, auf den Feldern beobachtet werden.

Grünspargel wird deshalb nicht in Dämmen kultiviert, er wächst über der Erde. Durch die Einwirkung der Sonne wird nicht nur der Geschmack von Grünspargel kräftiger, auch der Vitamin- und Mineralstoffgehalt ist höher, als beim weißen Spargel.

So gilt für die nächsten Wochen:
„SPARGEL, EGAL OB WEIß, GRÜN
ODER MIT VIOLETTEM KÖPFCHEN,
IN VOLLEN ZÜGEN GENIEßEN!“

GUTEN APPETIT!

Unsere
ROTHER SPARGELPRINZESSIN 2023/24
Teresa Bub aus Oberreichenbach



REZEPTE

SPARGELRAGOUT MIT FORELLE ODER SAIBLING

1	Zwiebel
150 g	Kartoffeln
20 g	Butter
75 ml	weißer Portwein
450 ml	Gemüsebrühe (am besten von ausgekochten Spargelschalen)
150 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer
	wenig Zucker
	Muskatnuss
750 g	grüner Spargel
150 g	braune Champignons
4	Forellen- oder Saiblingfilets
2 EL	Rapsöl
1 Bund	Kerbel

Für das Ragout:

Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln waschen, schälen und 1 cm große Würfel schneiden. Die Butter erhitzen. Zuerst die Zwiebeln glasig andünsten, mit Portwein und Brühe aufgießen, Kartoffeln zugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker würzen und offen 15 Min. einreduzieren lassen. Anschließend die Sahne zugeben, aufkochen, pürieren und nochmals abschmecken. In der Zwischenzeit Spargel waschen, Enden abschneiden, nach Bedarf unteres Drittel schälen und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Champignons vorbereiten und in Scheibchen schneiden, zusammen mit den Spargelstücken in die Soße geben und ca. 8-10 Min. ziehen lassen. Die Fischfilets quer halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die Fischfilets mit der Hautseite nach unten ins heiße Fett legen und von beiden Seiten ca. 3 Min. braten. Kerbel waschen, Blättchen von den Stielen zupfen, nach Bedarf etwas klein schneiden, über das Ragout streuen und mit dem Fisch servieren. Als Beilage eignet sich Kartoffelpüree.

SPARGELCREMESUPPE MIT SPARGELPLÄTZCHEN

Suppe:

500 g	Suppenspargel
¼ l	Spargelsud (von ausgekochten Spargelschalen)
1 Prise	Zucker
1 EL	Salz
	Pfeffer
20 g	Butter
20 g	Mehl
100 ml	Weißwein
4-6 EL	Sahne
2-3 EL	fein geschnittener Schnittlauch

Spargel waschen, schälen und in Stücke schneiden.

Die Schalen in 1 Liter kaltem Wasser zusetzen und 15 Min. auskochen, dann abseihen.

Spargelsud abmessen, würzen und mit Salz und Zucker zum Kochen bringen. Spargel darin 15-20 Minuten weich kochen, 100 ml Kochwasser abmessen und beiseite stellen. Spargel mit restlicher Brühe pürieren.

Anschließend Butter zerlassen, Mehl darin anschwitzen und mit der beiseite gestellten Brühe aufgießen. Dann aufkochen lassen, den pürierten Spargel zugießen und 5-10 Minuten kochen lassen.

Mit Sahne und Weißwein verfeinern, mit Schnittlauch bestreuen und zu den Spargelplätzchen servieren.

Spargelplätzchen:

500 g	Spargel
1 große	Kartoffel
3-4 EL	Mehl
1-2	Eier
	Salz, Pfeffer, wenig Zucker
	Butterschmalz zum Ausbacken

Spargel und Kartoffeln schälen, raspeln, mit den restlichen Zutaten mischen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und kleine Puffer ausbacken.

Auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen.

Diese Aktion wird unterstützt vom

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Roth-Weißenburg i.Bay.

