

Weiß, Grün, Violett

Spargelzeit und Hofsaaison haben begonnen – Spargel-Jubiläumsfest in Gerolsheim

Die Freunde des königlichen Gemüses können es kaum abwarten, bis der heimische Spargel auf den Tisch kommt. In diesem Jahr ist er ziemlich spät dran, denn die kühlen Temperaturen beförderten nicht gerade das Wachstum. Doch jetzt ist es soweit, die delikaten Stangen sind auf den Märkten und in den Hofläden wieder vorhanden.

Der Spargel- und Erdbeerhof Schreiber in Gerolsheim feiert mit einem „Spargelfest der Gemüse“ die Variationsmöglichkeiten, die der Spargel dem Genießer bieten.

Klar, es gibt inzwischen das ganze Jahr über Spargel, aber der erste aus der nahen Umgebung ist dennoch etwas Besonderes. Ohne lange Transportwege, oft morgens erst gestochen und mittags schon in den Verkaufstheken, schmeckt er einfach noch bes-

ser. Galten lange Zeit nur die weißen Stangen als Köstlichkeit, hat sich das in den vergangenen Jahren geändert. Viele Kenner haben sich auch an die grüne und violette Variante gewöhnt.

Der grüne Spargel schmeckt würziger und hat einen wesentlichen Vorteil für die schnelle Küche: Er muss nicht geschält werden und ist wegen der meist dünneren Stangen zudem in wenigen Minuten gar.

Die violette Variante galt lange als weniger wertvoll, doch diese Vermutung haben Fachleute inzwischen widerlegt. Violetter Spargel bekommt seine Tönung durch Sonneneinstrahlung und soll angeblich sogar noch gesünder sein als weißer. Er ist insgesamt würziger als die weißen Sorten und schmeckt ein wenig nussig. Es ist also reine Geschmacks-

sache, welche Art man bevorzugt. Des besonders feinen Aromas wegen sind die weißen Stangen bei vielen Freunden der guten Küche immer noch die beliebtesten. Nur mit ein bisschen Butter angereichert schmecken sie genauso gut wie mit verschiedenen Saucen.

Alle Sorten sind jedoch ausgesprochen vielfältig und als Hauptgericht ebenso geeignet wie als Beilage. Nicht nur heiß serviert, sondern auch als leckerer Salat zubereitet schmeckt Spargel vorzüglich.

In der Rheinebene, somit auch in der Pfalz, beginnt die Spargelsaison immer früher als anderswo. Mittlerweile haben sich viele Landwirte darauf eingestellt, dass die häuslichen Köche nicht mehr viel Zeit zum Kochen haben. Deshalb kann man die Spargelstangen frisch geschält mit nach Hause nehmen.

Was den Anbau und die Verarbeitung von Spargel angeht, kann der Spargel- und Erdbeerhof Schreiber in Gerolsheim auf eine lange Tradition zurückblicken. Er besteht seit 35 Jahren und dies soll am 29. Mai von 11 bis 15 Uhr mit einem „Spargelfest der Gemüse“ gefeiert werden. Pünktlich zur Spargelsaison öffnete der neue, jetzt separate, Hofladen, der ein breites Sortiment von Gemüse, Obst und Brot bis Oktober bietet.

Zum Jubiläumsfest gibt es dreimal fünf Spargelvariationen und Begrüßungssekt. RNF-Telekoch Marc Kunkel und Team präsentieren die Leckereien und für den Ohrenschmaus haben sich Daniel Fischer (Gesang), Peter Schur (Piano) und Frank Willi Schmidt (Kontrabass) ange-sagt. Karten gibt es im Vorverkauf. ma



Spargel gilt als Köstlichkeit.

FOTO: RINGELING



Schreiber
GEROLSHEIM PFALZ

Spargelfest der Gemüse

ein Grund zum Feiern
35 Jahre Spargel Schreiber
- mit allen Sinnen genießen -

Lassen Sie sich anlässlich unseres Jubiläums mitnehmen
auf eine kulinarische und musikalische Genuss-Reise

Sonntag, 29. Mai 2016 11:00 – 15:00 Uhr

-Einlass ab 10:30 Uhr-
Spargelfest der Gemüse
Karte 35€/p.P VVK täglich im Hofladen
(inkl. Begrüßungs- Sekt + 3x5 Spargel-Variationen + Live Band)
Karten nur solange der Vorrat reicht



Spargelhof Schreiber Falterweg 66 67229 Gerolsheim

Frankenthaler

KOCHEN UNTER FREIEM HIMMEL

TV-Produktion zu Gast auf dem Wochenmarkt

► Seite 04



Fiebern, jubeln und feiern

Public Viewing zur Fußball-EM auf Rot-Weiß-Gelände

► Seite 07



Neue Bands und Kultiges

Strohhatzfest mit großem Bühnenprogramm

► Seite 10