

SONDERSEITEN: Spargelzeitung



Spargelsaison
April bis Juni 2023



Beersaison
Mai bis September

*Viel Spaß
beim Lesen*

wünscht Petra Högl,
Vorsitzende der Erzeugergemeinschaft Abensberger
Qualitätsspargel e.V.



WeltGenuss
ErbeBayern

GRUSSWORT

Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber

Liebe Freundinnen und Freunde des Abensberger Spargels,

295 Tage mussten wir warten – jetzt ist es soweit: die Spargelsaison in Abensberg beginnt. Ob Sie nun bereits Kenner dieser Delikatesse oder eher Neuling sind, lassen Sie sich sagen: Abensberger Spargel bedeutet Qualität vom Acker vor der Haustür! Aus dem bayerischen Superfood lassen sich unzählige leckere Gerichte zubereiten. Und auch fürs Auge macht der Abensberger Spargel etwas her: Weiß, grün oder violett, all das lässt sich auf den Teller zaubern. Und wenn's schnell gehen muss, dann darf es gerne Grünspargel sein, denn hier kann man aufs Schälen gut verzichten. Ich persönlich esse meinen Spargel am liebsten mit guter bayerischer Butter.



Aber wir haben noch 10 genussvolle Spargelwochen vor uns, da wird noch die ein oder andere Rezeptidee, z. B. von der amtierenden Spargelkönigin Anna Holzer, den Weg auf meinen Teller finden. Ich hoffe, auch auf Ihren!

Eins ist mir wichtig: Kaufen Sie beim Erzeuger vor Ort! Denn wer regional und saisonal einkauft, erhält frische Nahrungsmittel, prall gefüllt mit Vitaminen und Mineralstoffen, und schont gleichzeitig Klima und Geldbeutel.

Ihre

MICHAELA KANIBER

Bayerische Staatsministerin
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

GREEN
printing

- » die Umwelt schützen
- » Ressourcen schonen
- » Klimaprojekte unterstützen

Auf Wunsch drucken wir klimaneutral und auf FSC®-zertifiziertem Papier.

Auf Wunsch klimaneutral
auf FSC®-zertifiziertem
Papier

kellydruck GmbH

Münchener Straße 35
93326 Abensberg
Telefon 09443 91400
www.kelly-druck.de
info@kelly-druck.de

OFFIZIELLE ERÖFFNUNG der Abensberger Spargelsaison am 15. April 2023

Bayerns Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber kommt nach Abensberg

Bald ist es wieder so weit und das lange Warten hat endlich ein Ende: die neue Abensberger Spargelsaison beginnt. Am 15. April begrüßen Erzeugergemeinschaftsvorsitzende Petra Högl und Spargelkönigin Anna Holzer Bayerns Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber zur offiziellen Saisoneroöffnung in Abensberg. Zunächst wird Staatsministerin Kaniber auf dem Feld des Familienbetriebes Waltl bei Sandharlanden den „ersten Spargel der Saison“ stechen, bevor es im Anschluss auf den Abensberger Stadtplatz geht. Dort wird die neue Saison dann feierlich mit Grußworten und der Enthüllung der Marmor-Spargelstatue auf dem Stadtplatz offiziell eröffnet.



Impressionen von der Saisoneroöffnung im vergangenen Jahr



Dietrichsdorf | 84106 Volkenschwand
T: 08754 - 9609 - 0 | mail@hoegl.de | www.hoegl.de

HÖGL

Wir liefern und holen ab! + Wir liefern und holen ab! + Wir liefern und holen ab!

Kompost Rindenmulch Blumenerde Kies Pflanzeerde
Brennholz Containerdienst Arbeitsbühnenverleih
Altholz Pappe Papier Karton Grüngut Wurzelstöcke
Erdaushub Bauschutt Kunststoffabfälle Alteisen
Bioabfall Lebensmittelabfälle Glasabfälle
Plastikabfälle Baggerarbeiten

Öffnungszeiten: Mo-Fr 7 - 17 Uhr | Sa 8 - 14 Uhr



SPARGEL-KOCHKURS am 25. April am Waltl-Hof

Für alle, die ihr Wissen rund um's Spargelkochen erweitern wollen, bietet der Waltl-Hof in Sandharlanden etwas Besonderes an: einen Spargel-Kochkurs, bei dem man alles rund um das Königsgemüse erfährt - vom Anbau über die Ernte, Verarbeitung bis hin zum Schälen und Kochen. Der Kochkurs findet statt am Dienstag, 25. April um 19 Uhr auf dem Waltl-Hof. Eine kleine Führung über den Hof ist auch dabei, bevor es dann ans Kochen und Schlemmen geht. Die Dauer des Kurses beträgt ca. 2,5 Stunden. Die Kosten je Teilnehmer belaufen sich auf 25 Euro. Darin ist alles enthalten, selbstverständlich auch Kostproben für die Teilnehmer. Anmeldungen sind ab sofort bis spätestens 20. April direkt am Waltl-Hof unter Tel. 09443-905005 oder per Mail an spargel@waltl-hof.de, möglich.



Spargel satt – vom Buffet

Termine auf Homepage

Mittagstisch

zur Spargelzeit (vom 16. April bis 18. Juni 2023)
jeden Sonn- und Feiertag

Hofladen

täglich geöffnet von 8 bis 18 Uhr!

Familie Waltl, Bergstraße 8, 93326 Sandharlanden
Tel. 09443 905005, spargel@waltl-hof.de, www.waltl-hof.de

WRAPS mit grünem Spargel

vom Spargelhof Prücklmayer

ZUTATEN

1 kg grüner Spargel
6 Tortilla Wraps
250 g Cocktailtomaten
125 g Mozzarella
1 rote Zwiebel
1 Glas Basilikum-Pesto
Öl, Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, halbieren und anschließend in einer mit Öl erhitzten Pfanne braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten waschen und halbieren. Mozzarella in kleine Stücke und Zwiebel in Ringe schneiden.

Wraps nach Packungsanleitung kurz erwärmen und anschließend mit Spargel, Tomaten, Mozzarella und Zwiebeln belegen und mit Pesto beträufeln. Achtung: Den unteren Rand nicht belegen. Zum Aufrollen des Wraps zuerst den unteren Rand nach oben aufschlagen. Anschließend beide Seitenteile umschlagen und genießen!



Spargelhof Prücklmayer

Spargel & Erdbeeren mit Herz

Gerberweg 5

93354 Siegenburg

Telefon: 09444/237

E-Mail: spargelhof-pruecklmayer@web.de

www.spargelhof-pruecklmayer.de



MARKT SIEGENBURG

Marktplatz & Gerberweg

**Die Siegenburger Spargelbauern
freuen sich auf Ihren Besuch im
Herzen der Hallertau!**

Spargelhof Kratzl

Familie Pollner

Roßberg 6

93354 Siegenburg

Telefon: 09444/87539

Telefax: 09444/9817927

Sie erhalten bei uns
täglich frischen Spargel
– weiß und grün –

Neuwahlen der Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V.



Das neu gewählte Vorstandsteam der Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel

Die Weichen für die kommenden zwei Jahre haben kürzlich die Mitglieder der Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel gestellt. Einen besonderen Dank richtete Petra Högl bei ihrer Ansprache an die Abensberger Spargelkönigin Anna Holzer. Diese sei eine ideale Repräsentantin des Abensberger Spargels und werde ein weiteres Jahr als Abensberger Spargelkönigin „dranhängen“.

Bei den Neuwahlen wurden folgende Personen gewählt: Petra Högl, Vorsitzende; Andreas Prücklmayer, zweiter Vorsitzender; Gabi Datzmann, Schriftführerin; Maria Plank, Kassierin; Beisitzer: Albert Handschuh, Herbert Brandl, Susanne Pollner, Martin Feldmann und Gabi Waltl. Kassenprüfer: Christine Holzer und Christina Hohenstatter.



**Heimatnah und nur
die beste Qualität.**

Weil's um mehr als Geld geht.



Kreissparkasse
Kelheim

SPARGELROLLE LOW CARB

von Marina Blümel

TEIGROLLE

- 300 g Skyr
- 3 Eier
- 100 g Käse gerieben
- Salz und Pfeffer

COCKTAILSAUCE

- 2-3 EL Mayo
- 1,5 EL Ketchup
- 1 TL mittelscharfer Senf

FÜLLUNG

- 6-7 Stangen weißer Spargel
- 300 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel gewürfelt
- 6 Cocktailtomaten in Scheiben
- 4 Cornichons in Scheiben
- 1 Karotte raspelt
- 4 Scheiben hauchdünnen Käse
- einige Röschen Feldsalat



ZUBEREITUNG:

Den weißen Spargel schälen, blanchieren und gut abtropfen lassen. Währenddessen Eier, Skyr und Käse verrühren, mit Salz, Pfeffer nach Belieben (z. B. Sommerkräuter aus dem Garten oder Pizzagewürz) abschmecken. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen bei 180° ca. 20 min backen. In der Zwischenzeit das Hackfleisch mit Zwiebelwürfeln in der Pfanne scharf anbraten und nach Belieben würzen. Mayo, Ketchup und Senf verrühren und auf den gebackenen Teigboden streichen. Anschließend die Hackfleischmasse, die Spargelstangen und alle anderen Zutaten darauf verteilen. Zum Schluss mit Hilfe des Backpapiers zusammenrollen – fertig!

TIPP: Die Spargelrolle schmeckt an warmen Sommertagen auch kalt super gut und lässt sich mit allen Gemüsen der Saison variieren. Anstatt weißem Spargel eignet sich auch perfekt Grünspargel. Dabei braucht der grüne Spargel nur in Scheiben geschnitten und mit dem Hackfleisch angebraten werden.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit wünscht Familie Blümel!

Jetzt ist Spargelzeit!

Gesunde Frische, die schmeckt!

Spargelhof Blümel
Spargel & Beeren

NEU:
Blümel's
Spargelbrot

nur direkt am Kreisverkehr in Sandharlanden

Familie Blümel • Abensberger Str. 6 • 93326 Sandharlanden • Tel 09443 6481 • www.spargelhof-bluemel.de

SONDERSEITEN: Spargelzeitung



UNSERE SPARGELERZEUGER

KAPFELBERG

Spargelhof Josef Keil
Marienplatz 1
Telefon 09405 1492
www.spargel-insel.com
info@spargel-insel.com

NEUSTADT/DONAU

Spargelhof Werner und
Christine Thoma
Forststraße 10
Telefon 09445 333
Familie-Thoma@t-online.de

SANDHARLANDEN

Spargelhof Wolfgang Kügel
Abensberger Straße 2
Telefon 09443 918050
www.spargelhof-kuegel.de
info@spargelhof-kuegel.de

STAUBING

Spargelhof Franz Plank
Eininger Straße 10
Telefon 09441 12706
www.spargelhof-plank.de
FranzPlank@gmx.de

OFFENSTETTEN

Spargelhof Herbert Brandl
Hofmark 33
Telefon 09443 905433
h.brand1@gmx.de

Spargelhof Veronika Röhl
Waldstraße 1
Telefon 09443 2023
www.hofladen-roell.de
veronikaroell@t-online.de

MÜHLHAUSEN

Spargelhof Johann Kellerer
Dürnbucher Straße 5
Telefon 09444 871955

SANDHARLANDEN

Spargelhof Stefan Blümel
Abensberger Straße 6
Telefon 09443 6481
www.spargelhof-bluemel.de
info@spargelhof-bluemel.de

Waltl-Hof der Spargel Bauer Waltl
Bergstraße 8
Telefon 09443 905005
www.waltl-hof.de
spargel@waltl-hof.de

NEUKIRCHEN

Spargelhof Martin Feldmann
Neukirchen 7
Telefon 09444 769
www.spargelhof-feldmann.de
info@spargelhof-feldmann.de

Spargelhof Alfons Forster
Harlandener Straße 29
Telefon 09443 6780
ch_forster@web.de

SIEGENBURG

Spargelhof Kratzl - Familie Pollner
Roßberg 6
Telefon 09444 87539
susanne.pollner@gmx.de

Spargelhof Wolfgang Schlaffer
Neukirchen 1b
Telefon 09444 8152
spargel@familie-schlaffer.de

Spargelhof Albert Handschuh
Harlandener Str. 28
Telefon 09443 7681
www.spargelhof-handschuh.de
spargel.handschuh@web.de

Andreas und Johannes
Prücklmayer GbR
Gerberweg 5
Telefon 09444 237
www.spargelhof-pruecklmayer.de
apruecklmayer@web.de

 **Raiffeisen Ware**
RAIFFEISEN WAREN GMBH HALLERTAU-JURA



IN JEDER
guten Spargelkombination
STECKT IMMER EIN BISSCHEN RAIFFEISEN WARE!



Agrar
Baustoffe
Brennstoffe
Gartenbedarf

Geschäftsstelle Dürnhart
Industriestaße 8
93354 Dürnhart

 09444/34699-00
 info@raibay.de
 www.raibay.de