

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



**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,  
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](http://www.landratsamt-roth.de/originalregional)  
andrea.persson@landratsamt-roth.de  
Tel. 09171 81-1495

[www.schwabach.de](http://www.schwabach.de)  
andreas.barthel@schwabach.de  
Tel. 09122 860-340



Produkt des Monats  
**MAI/JUNI**



Unser  
Tipp



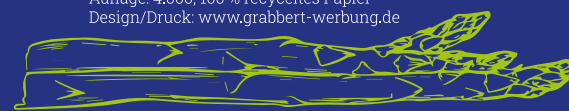
„Tour vor der Tür“  
zum Produkt des Monats!

[www.landratsamt-roth.de/Tour-vor-der-Tuer](http://www.landratsamt-roth.de/Tour-vor-der-Tuer)

Mehr Infos:



April 2023  
Auflage: 4.000, 100 % recyceltes Papier  
Design/Druck: [www.grabbert-werbung.de](http://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 auch beim Energieverbrauch sehr gut ab.

Ihr Landkreis Roth

Ihre Stadt Schwabach



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**  
 Theresa 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
3-4	Filets von heimischer Forelle oder Saibling
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

