



Gesunde Spitzen

Liebe Genießerin, lieber Genießer!

Spargel aus Schrobenhausen ist für Feinschmecker der Inbegriff für Geschmack, Qualität und Frische.

Seine Fülle an Vitaminen, Mineralstoffen und ätherischen Ölen macht ihn zu einem besonders wertvollen Lebensmittel. Der Schrobenhausener Spargel zeichnet sich vor allem durch seinen besonderen Geschmack und die einzigartige Frische aus, die in diesem Maße nur Lebensmittel aus der Region bieten können. Verbraucher, die Spargel aus dem Schrobenhausener Anbaugebiet kaufen, setzen sich damit nicht nur für unsere Gärtner und Landwirte ein, sondern auch für eine umweltschonende Landwirtschaft. Sie leisten damit zudem einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung unserer Kulturlandschaft. Um die regionale Herkunft und höchste Qualität sicherzustellen, wurde der Schrobenhausener Spargel von der Europäischen Kommission als „geschützte geografische Angabe g.g.A.“ eingetragen.

Zwischen Anfang April und Mitte Juni können Sie auch in diesem Jahr wieder den frischen Schrobenhausener Spargel g.g.A. direkt beim Erzeuger oder einer der vielen Verkaufsstellen erwerben – und so gesunde Ernährung in besonders wohlschmeckender Form genießen. Guten Appetit!

Herzlichst

Helmut Brunner
Bayerischer Staatsminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Über 230 regionaltypische Spezialitäten aus Bayern unter

www.spezialitaetenland-bayern.de

Weitere Informationen zum Schrobenhausener Spargel:

Spargelerzeugerverband Südbayern e. V.
D-86529 Schrobenhausen
Bgm.-Stockerring 33
Telefon: +49 8252 82 00 27
www.spargel.de

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Pfaffenhofen/Ilm, Aussenstelle Schrobenhausen
D-86529 Schrobenhausen
Bgm.-Stockerring 33
Telefon: +49 8252 9 19 25
www.aelf-ph.bayern.de



Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

www.stmelf.bayern.de

Schrobenhausener Spargel



Spezialitätenland Bayern
Heimat der Genüsse

www.spezialitaetenland-bayern.de

1. Auflage, 04/2011; Best.-Nr. 7636; Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München, Referat Marketing, Absatzförderung, Ausstellungen; E-Mail: Marketing@stmelf.bayern.de, www.stmelf.bayern.de; Bildnachweis: Bayerisches StMELF, www.vogelmeirreise.de, Stadt Schrobenhausen, Spargelerzeugerverband Südbayern e.V., Gestaltung: PRINT Communications Consultants GmbH Unterhaching, Druck: Kastner AG, Schloßhof 2 – 6, 85283 Wolnzach.

Schrobenhausener Spargel g.g.A.

Ein Geschenk der Natur

Eine Bayerische Spezialität

Das Schrobenhausener Anbaugebiet, im Städtedreieck - München - Augsburg - Ingolstadt gelegen, verfügt über eine langjährige Geschichte und stellt mehr als 40 Prozent der bayerischen Spargelanbaufläche.

Bereits im Jahre 1856 lieferte der Graf von Sandzell Spargel an die herrschaftliche Küche nach München.

1913 pflanzte Christian Schadt aus Groß-Gerau (Rhein-hessen) eine erste Anlage im großräumigen Feldanbau.



Viele Genießer wissen schon längst die Güte und Frische des Schrobenhausener Spargels zu schätzen. Um die regionale Herkunft und höchste Qualität sicherzustellen, wurde das Anbaugebiet Schrobenhausen abgegrenzt.

Die Einzigartigkeit des Schrobenhausener Spargels wurde durch die Eintragung als „geschützte geografische Angabe g.g.A.“ von der Europäischen Kommission im Jahr 2010 bestätigt.

Freude für Gaumen und Figur

Spargel – der gesunde Schlankmacher

Beim Stichwort „Spargel“ lief schon vor etwa 4000 Jahren den Chinesen das Wasser im Mund zusammen. Griechen, Perser, Babylonier, Ägypter und Römer haben ihn gleichermaßen geschätzt. Der griechische Arzt Hippokrates von Kos bezeichnete Spargel bereits in der Antike als Heilpflanze. Mit vielen Vitaminen, Mineralstoffen und ätherischen Ölen ist er ein sehr wertvolles Lebensmittel. Der hohe Gehalt an Asparaginsäure wirkt entschlackend. Bei einem geringen Energiegehalt von nur 75 kJ/18 kcal pro 100 g eignet sich Spargel ideal für eine Frühjahrskur. Spargel ist also eine ideale und schmackhafte Möglichkeit, um etwas für die Gesundheit zu tun.

Von unseren Wirten sorgfältig zubereitet, bildet frischer Schrobenhausener Spargel, zart schmelzend mit feinem Geschmack in Butter oder klassisch zu gekochtem Schinken, Fisch- und Fleischgerichten, den Höhepunkt eines kulinarischen Mahles.

Kunst und Kultur

Spargel beflügelt die Sinne

Eine Besonderheit in Europa stellt seit 1991 das Europäische Spargelmuseum in Schrobenhausen dar (1983 gegründet als Deutsches Spargelmuseum). In einem alten Turm der Stadtmauer gelegen, informiert es den Besucher über Geschichte, Anbau, Ernte und Vermarktung, zeigt Darstellungen in der Kunst sowie Kuriositäten rund um den Spargel.

Daneben bietet die Lenbachstadt Schrobenhausen, im Zentrum des Anbaugebietes gelegen, noch weitere Kulturerlebnisse. Neben einer Museumstour können Sie auch eine Entdeckungsreise durch das Spargelland Schrobenhausen unternehmen. Gästeführer bieten hierzu Halb- und Ganztagesführungen an.

Das edelste Saisongemüse

Frischer Spargel – Lohn harter Arbeit

Schon früh am Morgen sind die Spargelstecher auf den Feldern, um die zarten Stangen zu stechen. Der sandige Boden der Landkreise Aichach, Neuburg-Schrobenhausen und Pfaffenhofen/Ilm eignen sich bestens für das königliche Gemüse. Die Flugsandböden, mit ihrem Schluff- und Lehmenteil, verleihen dem Schrobenhausener Spargel sein typisches, nussartiges Aroma. Nach der Ernte wird der Spargel gewaschen, gekühlt und nach Klasse sortiert. Frischer Spargel – egal welcher Klasse – hat den besten Geschmack und einen hohen Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen.

Von Anfang April bis spätestens zum Johannitag (24. Juni) können Sie frischen Schrobenhausener Spargel direkt vom Spargelerzeugerbetrieb im Anbaugebiet kaufen. Darüber hinaus können Sie auch bei den vielen Verkaufsstellen der Erzeugerbetriebe in Bayern Schrobenhausener Spargel kaufen.

Sie finden die Verkaufsstellen unter www.spargel.de. Unter dieser Adresse können Sie auch direkt Schrobenhausener Spargel bestellen. Des Weiteren finden Sie dort wertvolle Tipps, können im Gästekochbuch schmökern oder Ihr eigenes Lieblingsrezept veröffentlichen.

Achten Sie bei Ihrem Einkauf auf das Herkunftszeichen – es bürgt für Qualität und Frische. Da wissen Sie, was Sie bekommen!

