

Heimat

Spargel



Spargelsaison
April bis 24. Juni '21



Beerensaison
Mai bis September

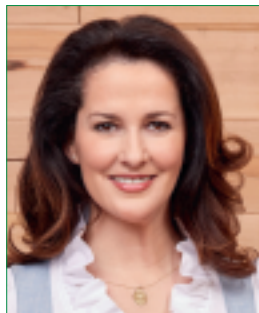


WeltGenussErbeBayern



LIEBE FREUNDE DES ABENSBERGER SPARGELS,

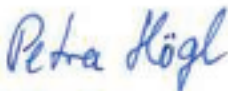
der Beginn der diesjährigen Spargelsaison steht unmittelbar bevor. Als Bayerische Landwirtschaftsministerin möchte ich Ihnen für den Start der Abensberger Spargelsaison 2021 alles erdenklich Gute wünschen. Die Spargelerzeuger, da bin ich mir sicher, sind auch heuer bestens gerüstet, um die Verbraucherinnen und Verbraucher bis zum Johannis-Tag am 24. Juni mit einem Produkt der Spitzenklasse zu versorgen. Tun Sie sich und der Umwelt etwas Gutes und kaufen Sie in der Region! So wissen Sie, wo Ihr Lebensmittel herkommt und wie es angebaut wird – ohne lange Transportwege. Saisonale Ernährung hat aber nicht nur etwas mit ökologischem und ethischem Verhalten zu tun, sie ist auch häufig eine Frage der Qualität sowie des Geschmacks. Den Erzeugern wünsche ich für die kommende Spargelsaison 2021 beste Ernteerträge und ein gutes Wetter. Ich bin froh, dass die Betriebe trotz Corona wieder von ihren angestammten und fleißigen Spargelstechern unterstützt werden können. Mein Gruß und mein Dank geht an die Abensberger Erzeugergemeinschaft mit Ihrer Vorsitzenden Petra Högl!



Michaela Kaniber | Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

LIEBE GENIESSER DES ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGELS, SEHR GEEHRTE LESERINNEN UND LESER DER ABENSBERGER SPARGELZEITUNG,

es sind momentan keine einfachen Zeiten – weder für die Bürgerinnen und Bürger noch für die Unternehmer. Bereits die letzte Spargelsaison stand im Zeichen der Corona-Pandemie und war sicherlich die schwierigste Saison seit Bestehen der Erzeugergemeinschaft. Trotz der notwendigen Beschränkungen werden wir es auch in diesem Jahr wieder schaffen, Ihnen ein äußerst hochwertiges und gesundes Lebensmittel anbieten zu können – ein Lebensmittel, welches quasi vor Ihrer Haustür produziert und ohne große Umwege zu Ihnen in die Küchen und auf den Tisch gelangt. Dabei werden – wie im letzten Jahr – seitens der Spargelerzeuger höchste Hygienestandards eingehalten. Genießen Sie den Spargel, wenn die Situation es erfordert, zu Hause, unterstützen Sie aber bitte auch den Gastronomen in Ihrer Nähe. Denn der „Gastwirt am Ort“ ist derjenige, der uns in der Zeit vor der Pandemie mit den ausgefallensten Gerichten begeistert und versorgt hat. Auch ihn wollen wir in dieser Situation unterstützen! Nehmen Sie daher möglichst viele „To-go-Angebote“ von Spargelgerichten wahr! Und so wünsche ich den Spargelerzeugern und auch Ihnen als Spargel-Genießer eine gute Spargelsaison. Lassen Sie sich durch unsere Spargelzeitung inspirieren, informieren und vielleicht auch ein wenig unterhalten! Bleiben Sie gesund!



Ihre Petra Högl, MaL | Vorsitzende des Erzeugerverbandes Abensberger Qualitätsspargel e. V.

Abensberger Spargelkönigin 2019–2021

LIEBE FREUNDE UND GENIESSER DES ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGELS,

als amtierende Abensberger Spargelkönigin darf ich Sie, liebe Leserinnen und Leser, recht herzlich begrüßen. Nach einem Jahr voller Termine und unvergesslicher Momente hätte ich nie gedacht, dass die zweite Hälfte meiner Amtszeit eine ganz andere sein würde, als sie meine Vorgängerinnen je erleben durften. Im vergangenen Jahr konnte ich auf Grund der aktuellen Lage unseren Qualitätsspargel nur begrenzt auf sehr wenigen Veranstaltungen vertreten.

Umso mehr freut es mich, meine Amtszeit um ein weiteres Jahr verlängern zu dürfen, und ich bedanke mich recht herzlich bei der Vorstandschaft der Erzeugergemeinschaft Abensberg für ihr Vertrauen. Mein ganz großer Dank geht auch an meine Familie, denn ohne deren Unterstützung wäre in den letzten zwei Jahren so einiges nicht möglich gewesen.

Als Vertreterin des Abensberger Spargels freue ich mich ganz besonders auf die diesjährige Saisonöffnung. Dieser Tag liegt mir immer ganz besonders am Herzen, denn ab diesem Zeitpunkt ist der Qualitätsspargel wieder an allen Verkaufsstellen erhältlich. Gerade in solchen Zeiten ist es noch wichtiger, unsere Spargelbauern vor Ort zu unterstützen. Der Genuss des Edelgemüses ist gleich noch viel größer, wenn man weiß, dass der Weg vom Anbau bis zum Verkauf regional ist.

In diesem Sinne, nutzen Sie diese besondere Zeit, um unseren Abensberger Spargel so oft wie möglich in den verschiedenen Variationen zu genießen. Probieren Sie auch unsere große Vielfalt an Rezeptideen aus, bei denen jedes Gericht ein kulinarischer Hochgenuss ist.

Unsere Spargelbauern wünsche ich eine ertragreiche Spargelernte.

Auf eine gute Spargelsaison 2021!

Herzlichst Ihre Abensberger Spargelkönigin 2019/22

Katharina Maier

Katharina Maier



FRISCH & LECKER -

- BÄCKEREI
- METZGEREI
- GASTRONOMIE
- HANDEL, ...

Tragetaschen, Beutel,
Kartonagen, Etiketten, ...

VERPACKUNGSLÖSUNGEN FÜR DIE REGION

Papier LIEBL GmbH Verpackungen | Werner-Heisenberg-Str. 3
93053 Regensburg | Tel. 0941 78860-200

LIEBL.DE

WIR SIND
DIN ISO 14001
ZERTIFIZIERT!
UMWELTBESWUSST
VERPACKEN.

**Papier
LIEBL**

MARTIN NEUMEYER

BEENDET LANGJÄHRIGES ENGAGEMENT ALS VORSITZENDER DER ERZEUGERGEMEINSCHAFT

Bei den letzten regulären Neuwahlen zur Vorstandschaft legte Martin Neumeyer sein Amt als Vorsitzender der Erzeugergemeinschaft nieder. Ihm folgte die Landtagsabgeordnete Petra Högl nach.

Der Spargel-Erzeugerverband und das gesamte Anbaugebiet haben Martin Neumeyer sehr viel zu verdanken, so viel, dass man ihn teilweise auch den Abensberger „Spargelkönig“ nannte. Mit dem Begriff „Königtum“ verbindet man heute oft eine eher konservative Politik, die aber nicht automatisch rückwärtsgewandt sein muss.

Martin Neumeyer lenkte seit 2005 als erster Vorsitzender den Spargel-Erzeugerverband in Abensberg – und das eben in keinster Weise konservativ. Er war immer der Motor und Ideengeber für vermarktungstechnische Ideen und Visionen, aber immer auch der Mahner, die „Zeichen der Zeit“ angemessen zu erkennen.

Die Tradition des Abensberger Spargels ist lang. Wahrscheinlich bereits in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts tat sich Abensberg als eine weitere Anbauregion für Spargel auf. Aus einer Darstellung des wirtschaftlichen Gebarens des Bettelordens der beschuhten Karmeliter von Maximilian Georg Kroiss geht hervor, dass wohl bereits im Jahr 1730 Spargel in der Region Abensberg angebaut wurde.

Nach einer Pause wurde erst um 1920 wieder Spargel in Abensberg angebaut, sodass im Jahr 2020 noch „100 Jahre Spargelanbau in der Neuzeit“ als Jubiläum begangen werden konnte. Ab 1975 widmete man sich der Spargelerzeugung und der Vermarktung des Stangengemüses wieder intensiver. Aus diesem Grund wurde auch 1995 der Erzeugerverband „Abensberger Qualitätsspargel“ ins Leben gerufen. Damals schlossen sich viele Spargelerzeuger der Region zu einem Verband zusammen: zur besseren Ver-

marktung und zum Verkauf, aber auch zur Qualitätssicherung. Hinter dem Namen Abensberger Spargel verbirgt sich ein Qualitätsprodukt – da können sich die Verbraucher sicher sein.

Zehn Jahre nach der Gründung übernahm Martin Neumeyer als Vorsitzender die Geschichte des Erzeugerverbandes und prägte – mit seiner Frau Maxi – den Erzeugerverband entschieden mit. Wie für einen Monarchen üblich, brachte Spargelkönig Martin Neumeyer Glamour in die Spargelsaison. Das „Who is who“ bayerischer Prominenz vollzog den ersten Spargelstich: Schriftsteller E. W. Heine, Karin Seehofer, Barbara Stamm, Lena Vallatis, Ulrike Scharf, die Kabarettisten Volker Heißmann und Wolfgang Krebs, die Moderatoren Andreas Bachmann und Jürgen Kirner (um nur einige zu nennen); auch während der Saison waren oft Gäste auf Einladung von Martin Neumeyer im Anbaugebiet zu Gast, wie beispielsweise Ilse Aigner.

Diese Ereignisse blieben den Zuschauern auch wegen der humorvollen Art Neumeyers in Erinnerung. Und Neumeyer war immer einer, der wusste, wie man auch die aktuelle Saisoneroöffnung wieder zu etwas Besonderem machen konnte. Eindrucksvoll war unter anderem die in Auftrag gegebene Blasmusik-Version von Lena Vallatis` Hit „Johnny Blue“, den sie beim Grand Prix 1981 gesungen hatte, so sicherlich aber noch nicht gehört hat.

In den Tagen nach der Saisoneroöffnung folgte meist die so genannte Spargelwanderung. Hier konnten sich Verbraucher auf ausgewählten Höfen nach dem Spargelanbau erkundigen, Spargel verköstigen, aber auch auf die Felder wandern und dem Spargel gewissermaßen beim Wachsen zuschauen.

Bei aller Freude und allem Hochgenuss kam mit Martin Neumeyer aber auch eines nicht zu kurz:

Die Achtung vor der Schöpfung und Dankbarkeit. So feierte er gemeinsam mit den Spargelerzeugern immer am Ende der Saison, die ja bekanntlich am 24. Juni endet, den Spargel-Erntedank-Gottesdienst.

Aber das unangefochtene Highlight jeder Spargelsaison war die Spargelzeitung, die die gesamte Saison begleitete. Hier informierte die Erzeugergemeinschaft allgemein über den Spargel und über die Abensberger Beeren. Hier gab es aber auch die neuesten, besten und abwechslungsreichsten Spargelrezepte zum Nachkochen.

Aber Martin Neumeyer kümmerte sich nicht nur um die „Kür“, sondern auch um notwendige Pflichtaufgaben, die er besonders früh erkannte und umsetzte.

Mittlerweile genügt die Existenz des Erzeugerverbandes alleine nicht mehr, um die Qualität zu sichern; es geht dabei um Markenschutz und viele andere Dinge. Aus diesem Grund ist der Abensberger Spargel geografisch geschützt (geschützte geografische Angabe, kurz: g. g. A.). Das heißt, dass nur in einem bestimmten – vorher definierten – Anbaugebiet Spargel nach bestimmten fachlichen Kriterien angebaut werden und nur dieser dann unter dem Namen „Abensberger Qualitätsspargel“ vermarktet werden darf. Diese Eintragung zum g. g. A. hat Martin Neumeyer federführend auf den Weg gebracht.

Seit einigen Jahren wird der Abensberger Spargel zusätzlich unter dem Namen „Weltgenuss-erbe Bayern“ vermarktet. Ziel des Projektes ist die Absatzförderung herkunftsgeschützter bayerischer Spezialitäten über die bayerischen Landesgrenzen hinaus. In diesem Rahmen wurde der Abensberger Spargel auch schon regelmäßig auf der „Grünen Woche“ in Berlin präsentiert.



Auch für die Beschilderung des Anbaugebiets an der Autobahn setzte er sich erheblich ein.

Neumeyer ging es immer um Ehrlichkeit im Verband und auch um Ehrlichkeit dem Verbraucher gegenüber. So klärte er beispielsweise in der Diskussion über den Anbau mit oder ohne Folie auf, zeigte das Pro und Kontra auf.

Und auch im Jahr 2020, mit Beginn der Coronapandemie, deren erster Lockdown ungefähr mit dem Einreisen der ersten Erntehelfer begann, bemühte sich Martin Neumeyer um deren Einreise und eine möglichst reibungslose Ernte.

Der Spargel-Erzeugerverband bedankt sich herzlich bei Martin Neumeyer für seine geleistete Arbeit im Sinne des Abensberger Spargels, der Verbraucher und der Spargelerzeuger.

PETRA HÖGL,

DIE NEUE VORSITZENDE DES SPARGEL-ERZEUGERVERBANDES, STELLT SICH VOR:

Liebe Mitglieder des Erzeugerverbandes Abensberger Qualitätsspargel e. V.,
liebe Freunde des Abensberger Spargels,
liebe Leserinnen und Leser der Abensberger Spargelzeitung,

als neue Vorsitzende des Erzeugerverbandes begrüße ich Sie herzlich. Bei den letzten Wahlen zur Vorstandschaft habe ich das Amt des Vorsitzenden von meinem Vorgänger, Landrat Martin Neumeyer, übernommen, der es über 15 Jahre lang mit großem Engagement ausgeübt hat.

Ich möchte mich Ihnen daher kurz vorstellen:

Geboren 1971, machte ich nach meinem Schulabschluss zunächst eine Ausbildung zur Zahnarzthelferin und zur Zahnmedizinischen Fachangestellten. Anschließend ließ ich mich zur Hauswirtschafterin ausbilden. Durch meinen Mann Franz kam ich auf den Hof der Familie Högl in Volkenschwand, genauer gesagt nach Dietrichsdorf. Hier wirkte ich in den letzten 25 Jahren bei der Verwaltung der Landwirtschaft und bei der angeschlossenen Kompost- und Recycling-GmbH mit. Wir haben vier Kinder, die teilweise schon erwachsen sind.

Seit 2014 bin ich Kreisrätin im Landkreis Kelheim und war dort auch von 2017 bis 2020 Sprecherin der CSU-Kreistagsfraktion. Seit November 2018 habe ich die große Ehre, den Landkreis Kelheim als Abgeordnete im Bayerischen Landtag vertreten zu dürfen. Obwohl ich keine Spargelbäuerin bin, gibt es für mich viele Anknüpfungspunkte zum Abensberger Stangengemüse:



- Als Mutter und Hauswirtschafterin sehe ich den Spargel als gesundes Lebensmittel für unsere Region und darüber hinaus.
- Als Landwirtin und Unternehmerin sehe ich den Spargel als notwendiges Standbein für unsere heimische Landwirtschaft. Deshalb sollte der Abensberger Qualitätsspargel gut vermarktet und auch weiterhin als Marke geschützt bleiben.
- Als Politikerin Sorge ich mich um alle Bürgerinnen und Bürger – Verbraucher und Produzenten. Ein regional produziertes und gesundes Lebensmittel ist die beste Lösung für alle Beteiligten.

Jungbräu
ABENSBERG

Gasthof seit 1620

Inhaberin: Christl Probst
Weinbergerstraße 8
93326 Abensberg
Fon (09443) 9107-0
Fax (09443) 9107-33
info@hotel-jungbraeu.de
www.hotel-jungbraeu.de

LAUDATIO FÜR JOSEF INGERL

ZUR VERLEIHUNG DES SPARGELTALERS DER EG ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGEL

Josef (Sepp) Ingerl, ein langjähriger Mitarbeiter am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) Abensberg, war über 30 Jahre ein anerkannter Ansprechpartner für alle Landwirte im Dienstgebiet. Er war auch per Stellenbeschreibung mit der Aufgabe „Fachberatung für Spargelanbau“ betraut und Vertreter in zahlreichen Fachgremien für den Abensberger Spargel. Und daneben war auch er noch selbst Spargelanbauer.

Am AELF Abensberg waren es regelmäßige Beförderungen und Anerkennungen für besondere Leistungen, die die Zufriedenheit seiner Vorgesetzten mit der von ihm geleisteten und manchmal auch „bewältigten“ Arbeit ausdrückten. Ein viel wichtigeres Lob und damit Anerkennung kam aber von den Spargelbauern. Zahlreiche Veranstaltungen zeigen, was er speziell für die Spargelbauern im Dienstgebiet geleistet hat. Da waren die Anbau- und Pflanzenschutzberatungen in Einzelgesprächen, Versammlungen und Feldbegehungen. Methoden, die neben der digitalen Welt immer noch der sicherste Weg sind, Informationen an die Landwirte heranzubringen und einen guten Kontakt mit ihnen zu behalten. Monitoring bedeutet, Wissen und Erfahrung zu sammeln, weiterzuentwickeln und weiterzugeben. Hierzu hat er immer seine Partner gefunden. Für die Spargel-Temperaturmessstation ebenso wie für das Spargelfliegen-Monitoring. Und, weil nicht immer alles glatt ging, war er, als versierter Schätzer für Spritzschäden, der Anfragen fundiert und gerecht geregelt hat, immer mal wieder gefragt. Er kannte seine Spargelbauern und wusste, wo deren Felder sind. Ein kurzer Anruf beim Ingerl Sepp brachte immer ein schnelles und gutes Beratungsergebnis – meist wieder übers Telefon, in schwierigen Fällen mit einem Termin vor Ort.

Als Berater musste er auch beobachten, dass sich die vielseitig organisierten bäuerlich geprägten Spargelanbauer zum „Spezialisierten



Spargelanbauer“ entwickelt haben. Dabei war der Ingerl Sepp nicht unbedingt ein Freund des schnellen Strukturwandels und der großen Wachstumsschritte.

Als Spargelberater ist er einen interessanten Weg gegangen, hat sich große Anerkennung verdient und große Fußstapfen hinterlassen. Zufrieden, vielleicht etwas erleichtert, ist er in den wohlverdienten Ruhestand gegangen. In seiner ruhigen und bescheidenen Art war ihm immer die Sache, der Spargelanbau und nicht seine Person das Wichtigste. Heute ist es uns wichtig, ihm ein herzliches Dankeschön zu sagen. Der Spargeltaler kann hier nur ein kleines Zeichen für den großen Dank sein. Was wir ihm noch wünschen, ist alles Gute, vor allem Gesundheit für den wohlverdienten Ruhestand.

Was sich die Spargelanbauer sicher für die Zukunft wünschen, ist, dass der Ingerl Sepp nicht der Letzte seines Standes und seiner Art in den Beraterkreisen für die Landwirte und Spargelbauern sein wird.

Erster offizieller Spargeleinkauf

durch Dr. Clemens Prokop

Jurist, Sportfunktionär und ehemaliger Leichtathlet
im Hofladen der Familie Handschuh.

Anschließend Enthüllung des Marmorspargels am Stadtplatz in Abensberg mit Video-
grußwort der Staatsministerin für Landwirtschaft und Forsten, Michaela Kaniber, MdL.



| | |
|---|--|
|  | <p>Familie Josef Gabelsberger Hofmark 32 • 93326 Offenstetten Tel.: 09443/6447 • Fax: 09443/906929 E-Mail: info@spargelparadies.de www.spargelparadies.de</p> <p>Öffnungszeiten des Hofcafes und Hofladens außerhalb der Spargelzeit: Sa. 8 bis 16 Uhr / So. 8 bis 13 Uhr Mo. und Di. 8 bis 13 Uhr</p> <p>Öffnungszeiten zur Spargelzeit: Täglich von 8 bis 13 Uhr, auch sonntags Reservierung im Hofcafe erwünscht!</p> |
|---|--|

GRÜNER SPARGEL GEBRATEN MIT TOMATEN UND SESAM

von **Magdalena Röckl**
Zuckerrübenkönigin

Zutaten für eine Person:

250 g grüner Spargel
1 Knoblauchzehe
etwas Sesam
3 kleine bis mittlere Tomaten
Pfeffer, Salz, Paprika
ein Schuss Soja- oder Teriyakisauce
Pecorino geraspelt
Kokosöl zum Braten

Zubereitung:

Den Spargel waschen und putzen (unteres Drittel schälen und das harte Ende abschneiden), in mundgerechte Stücke schneiden. Die Tomaten waschen, vom evtl. vorhandenen grünen Stielansatz befreien und in Achtel schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken.



Die Pfanne mit 1 EL Kokosöl nicht zu stark erhitzen und den zerschnittenen Spargel ca. 5 min anbraten. Bitte nehmt kein Olivenöl zum Anbraten, auch wenn das viele bekannte Köche tun! Olivenöl ist super für die kalte Küche, entwickelt aber beim Erhitzen schädliche Transfette. Die gehackte Knoblauchzehe und die Tomatenachtel hinzufügen, den Sesam drüberstreuen und auf mittlerer Hitze weiterbraten, bis euch die Bissfestigkeit des Spargels zusagt. Bevor die Sojasauce hinzugegeben wird, mit etwas Rotwein ablöschen, das ergibt ein herrliches Aroma! Mit Pfeffer, Salz, Paprika und Sojasauce nach Belieben würzen. Pecorino (aus Schafmilch, wer Kuhmilchprodukte verzehrt, kann auch Parmesan nehmen) drauf raspeln.

Magdalena Röckl
14. Deutsche Zuckerrübenkönigin



PUTEN- GESCHNETZELTES MIT SPARGEL

von Katharina Maier
Spargelkönigin

Zutaten:

| | |
|--------|--------------------|
| 1 kg | weißer Spargel |
| ½ TL | Salz |
| ½ TL | Zucker |
| 5 g | Butter |
| 1 | Zwiebel |
| 50 g | Parmaschinken |
| 400 g | Putenbrustfilet |
| | Salz, Pfeffer |
| 2 EL | Mehl |
| 2 EL | Öl |
| 100 ml | Weißwein trocken |
| 250 ml | Kochsahne |
| 4 EL | Crème fraîche |
| 2 EL | Petersilie gehackt |

Zubereitung:

Zuerst den Spargel waschen und schälen. Die Stangen in Wasser und Zucker und einem Stück Butter aufkochen lassen. Den Spargel nun ca. 15–20 min kochen, herausnehmen, gut abtropfen lassen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und würfeln. Den Schinken ebenfalls in Würfel schneiden. Putenbrust waschen und trocken tupfen, in Streifen schneiden, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Zuerst den Schinken anbraten und dann schnell die Zwiebel mit hinzufügen und andünsten. Das Fleisch



dazugeben und alles goldgelb anbraten. Mit Wein und der Sahne abgießen und zu einer cremigen Soße einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Jetzt die Spargelstücke und Crème fraîche unterheben. Alles noch einmal heiß werden lassen und mit Petersilie bestreut servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!
Katharina Maier
Abensberger Spargelkönigin 2019/22



OMAS SPARGELSUPPE

von **Lena Thalmer**
Festkönigin

Zutaten:

500 g Spargel
1 Liter Wasser
½ TL Salz
1 EL Gemüsebrühe
30 g Butter
3-4 EL Mehl
1 Ei



Zubereitung:

Spargel waschen, sorgfältig schälen und in Scheiben schneiden. Den Spargel zusammen mit 1 Liter Wasser, ½ TL Salz und 1 EL Gemüsebrühe in einen Kochtopf geben und 20 min kochen lassen.

In der Zwischenzeit kann bereits eine Mehlschwitze hergestellt werden: Dazu 30 g Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen, langsam 3-4 EL Mehl hinzugeben und mit kaltem Wasser aufgießen, bis eine breiige Masse entsteht. Die Mehlschwitze unter ständigem Rühren in die siedende Suppe dazugeben und am Ende nochmals aufkochen lassen.

Im Anschluss daran ein Ei verquirlen und in die fertige Suppe einrühren. Je nach Belieben kann die Suppe abschließend nochmals mit Salz und Gemüsebrühe abgeschmeckt und verfeinert werden.

Zum Schluss die Suppe mit Schnittlauch garnieren und fertig ist Omas Spargelsuppe.

Guten Appetit!
Kelheimer Festkönigin

SPARGEL- RUCOLA-SALAT

mit Erdbeeren und Orangensauche

von **Franziska Listl**
Hopfenkönigin

Zutaten:

15 g mittelscharfer Senf
100 g Schmand
100 g Orangensaft
1 TL Ahornsirup
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
500 g Spargel, geschält in Stücken (4–5 cm)
1 Bund Rucola, gewaschen
und ggf. zerkleinert
200 g Erdbeeren, halbiert
40–50 g Walnusshälften



Zubereitung:

Den Senf, Schmand, Orangensaft, Ahornsirup, Salz und Pfeffer zu einer Salatsauce vermischen und ca. 30 min im Kühlschrank ziehen lassen. Den Spargel ca. 15 min in Wasser kochen, bis er noch bissfest ist. Das Wasser abschütten und den Spargel abkühlen lassen.

Rucola auf eine Salatplatte geben, den gegarten Spargel darauf verteilen. Erdbeeren um den Spargel herumlegen. Orangensauche über den Salat geben und mit Walnüssen garnieren.

Franziska Listl

42. Siegenburger Hopfenkönigin 2019/2021



SPARGELQUICHE

von Stefanie Ziegler
Rosenkönigin

Zutaten:

Für den Teig:

300 g Mehl
200 g Butter
1 Ei

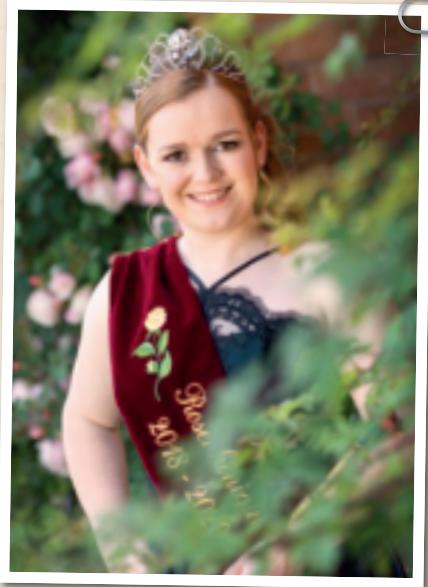
Für den Belag:

600 g Spargel
150 g gekochter Schinken
2 Eier
100 ml Sahne
150 ml Milch
Salz, Pfeffer, Kräuter
150 g Emmentaler gerieben



Zubereitung:

Mehl, Butter und Ei zu einem Teig verkneten. (Man kann als Alternative auch einen Hefeteig verwenden.) Teig in eine Springform drücken (mit Rand). Spargel schälen und in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Schinken in Würfel schneiden. Spargel und Schinken in die Form geben. Sahne, Milch, Eier und Gewürze verquirlen und auf die Füllung gießen. Darüber den Käse reiben. Bei 180 Grad für ca. 45 min im Ofen backen.



Tipp:

Je nach Belieben und Geschmack kann man in die Füllung zusätzlich Zwiebeln, Lauch und Knoblauch hinzugeben.



SPARGEL- BROTSALAT

von Magdalena Rupp
Maikönigin

Zutaten:

200 g Ciabatta
2 Knoblauchzehen
600 g grüner Spargel
600 g Kirschtomaten
4 EL Rotweinessig
Salz und Pfeffer
1 TL Zucker
6 EL Olivenöl
6 Stiele Basilikum
80 g Parmesan



Zubereitung:

Das Brot in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf einen Rost legen und im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 3–4 min hellbraun rösten.

Knoblauchzehe halbieren und die Brotscheiben mit den Schnittflächen des Knoblauchs einreiben.

Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Spargelstangen schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Spargel in reichlich kochendem Salzwasser 3 min leicht bissfest garen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Tomaten waschen und halbieren. Essig mit 3–4 EL Wasser, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl nach und nach unterrühren. Basilikumbblätter von den Stielen streifen und grob zupfen.

Spargel und Tomaten mit der Vinaigrette mischen und kurz ziehen lassen.

Brot und Basilikum untermischen und kurz ziehen lassen.

Parmesan mit einem Sparschälmesser in Späne schneiden. Spargel-Brotsalat mit Parmesan bestreut servieren.

GRÜNER SPARGEL & OFENKARTOFFELN

einfach & lecker

von **Stephanie Brüderle**
Kartoffelkönigin

Zutaten für 2 Portionen:

- 500 g regionaler grüner Spargel
- 400 g bayerische Kartoffeln*
- 3 TL Öl
- 15 g getrocknete Tomaten
- 100 g (Ziegen-)Frischkäse
- 50 g Naturjoghurt
- 1 TL Schale einer Bio-Zitrone
- Salz & Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 2 Stiele Basilikum

Zubereitung:

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze (bzw. 200 Grad Umluft) vorheizen. Währenddessen die Kartoffeln waschen und mit einer Bürste die Erde von der Schale entfernen, danach abtrocknen. Anschließend die Kartoffeln halbieren und mit 2 TL Öl mischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, salzen

und pfeffern. Die Kartoffeln für 25 min auf der mittleren Schiene im Ofen goldbraun backen. Getrocknete Tomaten (ohne Öl) sehr fein würfeln. Anschließend werden die Tomaten mit Frischkäse, Naturjoghurt und fein abgeriebene Zitronenschale verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das untere Drittel der grünen Spargelstangen schälen und die Enden abschneiden. Danach die Stangen halbieren und mit 1 TL Öl, Salz und einer Prise Zucker mischen. Den Spargel zwischen den Kartoffeln im Ofen verteilen und weitere 10 min backen. Kurz vor dem Servieren die Blätter vom Basilikum abzupfen und fein schneiden. Unter den Dip mischen und mit den Ofen-Kartoffeln & -Spargel servieren.

An Guadn!

Eure Stephanie III.

42. Bayerische Kartoffelkönigin 2019-2021



*Achten Sie beim Kauf von Frühkartoffeln unbedingt auf die Herkunft. Häufig sind regionale Frühkartoffeln zu Beginn der Spargelzeit noch nicht geerntet. Unterstützen Sie die heimischen Landwirte und genießen Sie die sehr gut gelagerten Kartoffeln der letzten Ernte oder warten Sie noch etwas auf die bayerischen Frühkartoffeln. Vielen Dank!





La Dolce Vita

GELATERIA ITALIANA

Nur bei uns:
**Abensberger
Spargeleis-
Kreation.**

Dollingerstraße 7
93326 Abensberg

 [La_dolce_vita_abensberg](https://www.facebook.com/La_dolce_vita_abensberg) 

**Regional, optimal
und emotional.**



Jana's Confiserie Café



Max Bronoldstr. 8
93326 Abensberg
Telefon 09443/929067

Süßer Abensberger Spargel

*Eine handgeschöpfte Praline
aus edler Schokolade.*

*Ideal als Geschenk oder
zum selber naschen.*

Genießen Sie die Spargel- und Beerensaison!



[kreissparkasse-kelheim.de](https://www.kreissparkasse-kelheim.de)

**Heimatnah und nur
die beste Qualität.**



**Kreissparkasse
Kelheim**

SPARGEL- RAVIOLI-PFANNE MIT HÄHNCHEN

von Julia Lindl
Gerstenkönigin

Zutaten für 2-3 Personen:

2 Hähnchenfilets (ca. 300 g)
200 g Möhren
2 Lauchzwiebeln
250 g Spargel (weiß und grün gemischt)
1 Packung (200 g) Cappelletti Spinaci
Salz
1 EL Olivenöl
4 EL trockener Weißwein
100 ml Gemüsebrühe
30 g Kräuterbutter
Salz
Pfeffer
eventuell Chillflocken
Bei Bedarf: Kerbel, Parmesan

Zubereitung:

Hähnchenfilets waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Möhren schälen, waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln waschen und putzen. Spargel waschen und die Holzigen

Enden abschneiden. Weißen Spargel schälen. Spargel und Lauchzwiebeln schräg in Stücke schneiden. Cappelletti in kochendes Salzwasser geben, vom Herd nehmen und ca. 4 min ziehen lassen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Hähnchenwürfel darin 1-2 min scharf anbraten. Möhren und Spargel zugeben und weitere ca. 2 min braten. Hellen Teil der Lauchzwiebeln zugeben und mit Weißwein und Brühe ablöschen. Gemüse ca. 2 min köcheln lassen, dann Kräuterbutter einrühren und eine weitere Minute köcheln lassen. Cappelletti abgießen und abtropfen lassen. Cappelletti und übrige Lauchzwiebeln zugeben und mit Salz, Pfeffer und je nach Bedarf mit Chili-Flocken abschmecken. Cappelletti auf Tellern anrichten; bei Bedarf mit Kerbel und Parmesan garnieren. Dazu schmeckt Ciabatta.



Spargelhof
HOFBAUER

Staudach 11
93354 Siegenburg
Telefon 09444/87513
Telefax 09444/870722

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

Sie erhalten bei uns
erntefrischen Spargel
- weiß und grün.

Spargelhof
KRATZL

Roßberg 6
93354 Siegenburg
Telefon 09444/87539
Telefax 09444/9817927

Spargelhof
PRÜCKLMAYER

Gerberweg 3
93354 Siegenburg
Telefon 09444/237
spargelhof-pruecklmayer@web.de



MARKT
SIEGENBURG

mitanerkennung als anerkennung!



Abensberger Spargel



**ganzjährig Kartoffeln
aus eigenem Anbau**

Speisekartoffeln und Gemüse direkt vom Erzeuger

aus zertifiziertem Anbau

Andrea und Martin Lorenz
Gut Offenstetten 1
93326 Offenstetten

www.hofladen-lorenz.de

Selbstbedienung - durchgehend geöffnet



Spargelanbau
1967 – 2017

Das „kleine Spargelseminar“

...vom Anbau bis zum Genuss.
Ein feines Erlebnis für
Gruppen, die mehr wissen
und erfahren möchten.

Spargel satt! Spargel- und Erdbeerbuffet

Termine auf Homepage.
Anmeldung erforderlich!

Bitte beachten Sie die aktuellen Corona
Regeln. Termine unter Vorbehalt.

Die Hof-Wirtschaft

...genießen Sie den feldfrischen
Spargel, sowie weitere haus-
gemachte Spezialitäten.
Zur Spargelzeit – vom 11. April
bis zum 20. Juni 2021 – jeden
Sonn- und Feiertag Mittags-
tisch von 11–14 Uhr.
Für Familien- und Firmenfei-
ern, sowie für Gruppen steht
die gemütliche Wirtschaft
– nach Anmeldung –
ganzjährig zur
Verfügung.

Der Hofladen

...alles rund um den Spargel,
ungespritzte Erdbeeren,
sowie viele selbstgemachte
Produkte liebevoll präsentiert.
Zur Spargelzeit täglich,
auch sonntags, von 8–19 Uhr
geöffnet.



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



FRANKEN

SILVANER HEIMAT SEIT 1659

SILVANER LIEBT SPARGEL

www.silvaner-liebt-spargel.de

Köstlich.

www.frankenwein-aktuell.de

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten





**Urlaub ab der Haustür:
Fünf Tage, 190 Kilometer, unzählige Herzstück-Momente. Die
Löwen & Waller-Tour führt entlang von Großer Laber und
Donau durch die Oberpfalz und Niederbayern zum per-
fekten Radurlaub.**

**Auf der Löwen & Waller-Tour zwischen Abensberg,
Straubing und Regensburg.**

Aus dem Anbauggebiet des Abensberger Qualitäts-
spargels geht es am ersten Tag in Richtung Labertal,
wo in Rohr i. NB ein barockes Meisterwerk wartet:
die Klosterkirche der Benediktinerabtei. Über die
weiten Auen der Großen Laber, Heimat für das ein
oder andere Storchenpaar, geht es über Langquaid
nach Schierling.

Am nächsten Tag radelt man nach Straubing:
Es heißt, den Römerschatz im Gäubodenmuseum
zu bestaunen oder im historischen Stadtzentrum
den gotischen Stadtturm erklimmen – Ausblick über
den Gäuboden und bis hin zum Bayerischen Wald
inklusive. Oder wie wäre ein Besuch der beiden
Namensgeber der Tour im Straubinger Zoo?

Tag 3 führt die Radler flussaufwärts entlang der
Donau bis zum ersten Bayern-Denkmal:
Bei Donaustauf thront die Walhalla, ein Monumen-
talbau von König Ludwig I., auf einer Anhöhe und
bietet einen traumhaften Blick auf das Donautal –
die perfekte Location, um den Sonnenuntergang zu
beobachten.

Die vierte
Etappe führt
ins Herz der
UNESCO-Welterbestadt Regensburg: Am nördlich-
sten Punkt der Donau gilt es, Altbekanntes neu zu
entdecken: ob Steinerne Brücke, Dom Sankt Peter
oder das Museum Haus der Bayerischen Geschichte
mit der Bayerischen Landesausstellung „Götter-
dämmerung II“ ab Juni 2021. Der Tag endet in Bad
Abbach, wo man bei einer Sonnenuntergangs-Tour
im Kanu noch auf Waller-Jagd in der Donau geht.

Der letzte Tag führt zurück in heimische Gefilde. In
Kelheim wartet der zweite Monumentalbau von
König Ludwig I.: die Befreiungshalle. Mit dem Schiff
geht es dann durch das erste Nationale Natur-
monument Bayerns – „unsere“ Weltenburger Enge
mit dem Donaudurchbruch, bevor es nach fünf span-
nenden Tagen zurück nach Hause geht.

**Mehr Infos gibt es hier:
Tourismusverband im Landkreis Kelheim e.V.
www.herzstueck.bayern**

GRATINIERTER SPARGEL AUF BAUERNBROT

von Lisa Lattner
Gillamoos-Dirndlkönigin

Zutaten:

1 kg weißer Spargel
Salz
Zucker
100 g kleine Champignons
2 EL Öl
1 leicht gehäufter EL Mehl
150 ml Milch
Pfeffer
5–6 Stiele Petersilie
6 dünne Scheiben Kochschinken
(à ca. 20 g)
4 Scheiben Bauernbrot
50 g Goudakäse
rosa Beeren

Zubereitung:

Spargel schälen und holzige Enden abschneiden. Wasser in einem breiten flachen Topf aufkochen, mit Salz und 1 TL Zucker würzen. Spargel darin 13–15 min bissfest kochen, herausnehmen und auf eine Platte legen.



Ca. 150 ml Spargelwasser abmessen. Pilze putzen, säubern und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin unter Wenden 3–4 min braun braten. Pilze mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Mit Spargelwasser und Milch ablöschen, evtl. etwas dicklich einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen von den Stielen zupfen, fein hacken und in die Soße rühren. Schinkenscheiben halbieren. Brotscheiben mit etwas Soße bestreichen, mit Schinken und Spargel belegen und mit Soße beträufeln. Käse reiben und darüberstreuen. Brote unter dem vorgeheizten Grill des Backofens 4–5 min goldbraun gratinieren, herausnehmen, auf Tellern anrichten und mit rosa Beeren bestreuen.





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



**Die perfekte
Erfrischung
zum Spargel**



Unsere Genussempfehlung: Unsere naturbelassene, unfiltrierte Kuchlbauer Weisse ergänzt die Spargel-
aromen perfekt und ist durch die betont fruchtigen
Noten ein harmonischer Begleiter für
jedes Spargelgericht!

www.kuchlbauer.de

Jetzt ist Spargelzeit...



nur direkt am Kreisverkehr in Sandharlanden

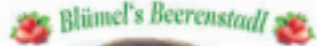


Familie Blümel
Abensberger Straße 6

- nur direkt am Kreisverkehr -
93326 Sandharlanden
www.spargelhof-bluemel.de

Tel: 09443/6481

auch an Sonn- & Feiertagen geöffnet
täglich von 7.00 bis 19.00 Uhr



GEFÜHLEWECKEN

Printprodukte begeistern
durch ihr Design, ihre Haptik,
Qualität und Langlebigkeit.

Überzeugen Sie sich selbst!

kellydruck GmbH

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



Asamstr. 1 – 93352 Rohr – Tel. 0 87 83/96 96 0 – Fax 96 96 30 - www.Hotel-Gasthof-Sixt.de

Täglich frischen Spargel genießen

- Party-Service
- Tagungsräume
- Hotel mit 75 Betten in gehobener Ausstattung
- Räumlichkeiten von 10 bis 350 Personen
- hauseigener Parkplatz
- Biergarten mit Spielplatz
- Getränkemarkt

Täglich frisch gestochener Spargel ab Hof



Spargelhof Fam. Brandl

- geprüfte Qualität Bayern -

Hofmark 33

93326 Offenstetten

Tel.09443 / 905434



Spargel weiß und grün

- geschält - vakuumiert - auf Bestellung

rbkk.de

**Der Weg zu einer
besseren Welt beginnt
vor der Haustür.**

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Wir investieren in die Region
und nicht in internationale
Spekulationsblasen.
Denn krisensicheres und
nachhaltiges Handeln
kommt nie aus der Mode.

 **Raiffeisenbank
Kreis Kelheim eG**

PANIERTER SPARGEL

von **Theresa Ecker**
Bierkönigin

Zutaten:

500 g frischer Spargel
250 g Käse (Gouda oder Edamer),
in Scheiben geschnitten
250 g gekochter Schinken
möglichst große Scheiben
2 verquirlte Eier
100 g Mehl
100 g Semmelbrösel
Öl zum Braten

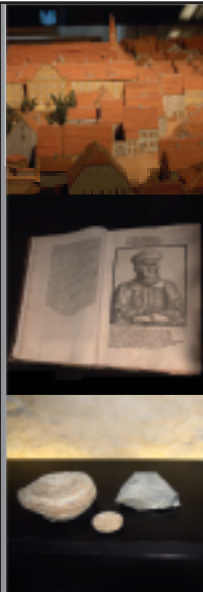
Zubereitung:

Den frischen Spargel schälen. In Salzwasser mit einem kleinen Stück Butter gar kochen (sollte noch etwas „Biss“ haben). Jeweils 2-3 Stangen Spargel je nach Dicke mit einer Scheibe Gouda einwickeln, dann in eine Scheibe Schinken wickeln und diese mit Zahnstochern feststecken. Dann werden diese Spargel-Gouda-Schinken-Teilchen in Mehl gewendet und anschließend leicht abgeklopft. Jetzt durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen. In einer Bratpfanne mit erhitztem Öl so lange anbraten, bis sie knusprig sind.

Man kann diesen panierten Spargel heiß oder kalt essen - es geht beides.

Schmeckt super lecker, man braucht keine Beilagen mehr (macht tierisch satt) und der Spargel schmeckt mal ganz anders.





HERZOGSKASTEN

Stadtmuseum Abensberg

Wieso hatte die Stadtmauer von Abensberg 40 Türme?

Weshalb heißt es DER Gillamoos und nicht DAS?

Warum war Abensberg schon in der Steinzeit bekannt?

Das alles und noch viel mehr erfahren Sie im Stadtmuseum Abensberg. Entdecken Sie die facettenreiche Vergangenheit. Eine kleine Stadt mit großer Geschichte wartet auf Sie.



Kinder aufgepasst:

Graf Babo begleitet Euch im Museum und erklärt Euch die Geschichte der Stadt auf amüsante Weise.

Habt Ihr Lust einmal Euren Geburtstag mit Freunden im Museum zu feiern? Ob Schatzsuche, oder Euer eigenes Hörspiel, viele spannende Aktionen warten auf Euch!

Stadtmuseum Abensberg | Dollingerstraße 18 | 93326 Abensberg
Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag von 10.00 - 17.00 Uhr
09443 / 9103-180 | museum@abensberg.de | stadtmuseum-abensberg.de



ABENSBERG

historisch • lebendig • anders



TOURISTINFORMATION
Dollingerstraße 18 | 93326 Abensberg
09443 9103180 | touristik@abensberg.de
www.abensberg.de

IN JEDER
guten Spargelkombination
STECKT IMMER EIN BISSCHEN RAIFFEISEN WARE!

Raiffeisen Ware
Agrar - Baustoffe -
Brennstoffe - Gartenbedarf

Geschäftsstelle Dürnhart
Industriestraße 8
93354 Dürnhart

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

SPARGELDÖNER
• EINZIGARTIG IN BAYERN •

AMARA
FEINKOST, DÖNER UND ANDERE KÖSTLICHKEITEN

MARKTSTÄDTLEIN
EINKAUFZENTRUM
ABENSBERG

Bio -Spargel und -Erdbeeren
von der Spargel-Insel in der Donau

Biolandhof Sepp Keil
www.spargel-insel.de

Verkaufsstellen Regensburg-Prüfening und im Gewerbepark, sowie in Sinzing
Weitere Verkaufsstellen und alle Öffnungszeiten finden Sie online.

Online-Shop mit Postversand www.spargel-insel.de

Verkauf ab Hof – Mo-Sa 7-13 Uhr Biolandhof Sepp Keil
Marienplatz 1, 93309 Kelheim/Kapfelberg, Tel. 09405 1492, info@spargel-insel.de

ABENSBERGER Spargel
Abensberger Spargel

DE-ÖKO-006
Deutsche
Landwirtschaft

Bioland

Das Abensberger Spargelanbaugebiet

IMMER EINE REISE WERT – TOUR DE SPARGEL

Nicht nur kulinarisch, sondern auch kulturell und landschaftlich ist das Abensberger Spargelanbaugebiet beziehungsweise der Landkreis Kelheim immer eine Reise wert.

Sie erreichen die Region bestens, unter anderem über die Autobahn A 93 oder die Bundesstraße B 16. Nehmen Sie sich also einmal einen Tag Zeit – bestenfalls mit einem Cabrio oder Oldtimer – und besuchen Sie unsere Spargelbauern vor Ort. Verbinden Sie ihre kulinarische Reise mit einigen kulturellen Momenten.

- | | |
|--------------|------------------------|
| 1 Abensberg | 9 Holzharlanden |
| 2 Regensburg | 10 Eining |
| 3 Ingolstadt | 11 Sandharlanden |
| 4 Riedenburg | 12 Marching |
| 5 Kapfenberg | 13 Neustadt a.d. Donau |
| 6 Kelheim | 14 Offenstetten |
| 7 Weltenburg | 15 Siegenburg |
| 8 Staubing | |

A9 Richtung
Nürnberg

3

B16

B300

Brandl



Uhrmachermeister · Diamantgutachter
Ulrichstraße 25 · 93326 Abensberg
Stadtmitte · Telefon 0 94 43/90 55 99
www.brandlschmuck.de
Online-Shop: www.brandl-schmuck.de

„Eine pfundige Spargelsaison“

wünscht das Team
von Schmuck und Uhren Brandl



Befreiungshalle Kelheim
Erbaut wurde die Befreiungshalle im Andenken an die Befreiungskriege gegen Napoleon in den Jahren von 1813 bis 1815. Auftraggeber war König Ludwig I. von Bayern.

Kloster Weltenburg
Das Kloster Weltenburg ist eine Benediktinerabtei in Weltenburg, einem Ortsteil von Kelheim an der Donau. Es liegt oberhalb des Donaudurchbruchs und kann entweder mit Pkw oder mit Personenschiffahrt (von Kelheim aus) erreicht werden.

Hundertwasser-/Kuchlbauer-Turm in Abensberg
Der fast 40 Meter hohe Turm wurde vom Künstler geplant Friedensreich Hundertwasser, der noch während der Planungsphase starb. Errichtet wurde der Bau nach dem Tod des Künstlers.

Kastell Eining
Das Kastell Eining war ein römisches Militärlager, dessen Soldaten für die Sicherung des Limes zuständig waren. Die Donau begrenzte hier das Römische Reich. Die Anlage befindet sich südlich von Eining, einem Ortsteil von Neustadt/Donau. Sie ist Bestandteil des zum UNESCO-Weltkulturerbe erhobenen Abschnitts des Limes.

Hallertau

Hopfenland Hallertau
Die Hallertau ist das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt.

Abensberg

Hart Stefan

Aunkofener Straße 31
93326 Abensberg
Tel.: 09443/992956
Fax: 09443/992957
hart-stefan@freenet.de
www.spargelhof-hart.de

Geibenstetten

Thoma Christine und Werner

Forststraße 10
93333 Geibenstetten
Tel.: 09445/363
familie-thoma@t-online.de

Kapfelberg

Keil Josef

Marienplatz 1
93309 Kapfelberg
Tel.: 09405/1492
Fax 09405/961499
info@spargelinsel.com
www.spargelinsel.com

Mühlhausen

Kellerer Johann

Dümbucher Straße 5
93333 Mühlhausen
Tel.: 09444/871955

Neukirchen

Feldmann Martin

Neukirchen 7
93358 Neukirchen
Tel.: 09444/769
Fax: 09444/981702
info@spargelhof-feldmann.de
www.spargelhof-feldmann.de

Schlaffer Wolfgang

Neukirchen 1b
93358 Neukirchen
Tel.: 09444/8152
Fax: 09444/8076
w-schlaffer@t-online.de
www.familie-schlaffer.de

Offenstetten

Brandl Herbert

Hofmark 33
93326 Offenstetten
Tel.: 09443/905434
Fax 09443/905435:
h.brandl1@gmx.de

Gabelberger Josef

Hofmark 32
93326 Offenstetten
Tel.: 09443/6447
Fax: 09443/906929
josef.gabelberger@t-online.de
www.spargelparadies.de

Sandharlanden

Blümel Stefan

Abensberger Straße 6
93326 Sandharlanden
Tel.: 09443/6481
Fax 09443/906359:
info@spargelhof-bluemel.de
www.spargelhof-bluemel.de

Forster Alfons

Harlandener Straße 29
93326 Sandharlanden
Tel.: 09443/6780
Fax: 09443/6791
ch_forster@web.de

Handschuh Albert

Harlandener Straße 28
93326 Sandharlanden
Tel.: 09443/7681
Fax: 09443/906102
spargel.handschuh@web.de

Kügel Wolfgang

Abensberger Straße 2
93326 Sandharlanden
Tel.: 09443/918050
Fax: 09443/9180518
spargelhof-kuegel@
t-online.de

Röll Veronika

Waldstraße 1
93326 Sandharlanden
Tel.: 09443/2023
Fax: 09443/700812
aloisroell@t-online.de

Walzl-Hof, der Spargel-Bauer

Familie Walzl

Bergstraße 8
93326 Abensberg/Sandharlanden
Tel.: 09443/905005
Fax: 09443/905007
spargel@walzl-hof.de
www.walzl-hof.de

Siegenburg

Hofbauer Cornelia

Staudach 11
93354 Siegenburg
Tel.: 09444/870722

Pollner Robert

Roßberg 4
93354 Siegenburg
Tel.: 09444/87539
Fax: 09444/87539
susanne.pollner@gmx.de

Prücklmayer Andreas und Johannes

Gerberweg 3
93354 Siegenburg
Tel. 09444/237
apruecklmayer@web.de

Staubing

Plank Franz

Eininger Straße 10
93309 Staubing
Tel.: 09441/12706
Fax: 09441/682261
franzplank@gmx.de

Vorstandschafft

1. Vorsitzende:

Petra Högl
Dietrichsdorf 5
84106 Volkenschwand
petra.hoegl@hoegl.de

2. Vorsitzender:

Andreas Prücklmayer
Gerberweg 3
93354 Siegenburg
Tel.: 09444/237
apruocklmayer@web.de

Beisitzer:

Stefan Blümel
Martin Feldmann
Herbert Brandl
Albert Handschuh
Maria Plank

Schriftführerin:

Gabriele Datzmann
Schweinbach 11
93359 Wildenberg
Tel. 09444/871931
gabi.datzmann@
aelf-ab.bayern.de

Kassenprüferinnen:

Christine Holzer
Schwaighausener Str. 3
93326 Abensberg
info@bauernladen-holzer.de

Gabi Waltl
Bergstraße 8
93326 Sandharlanden
spargel@waltl-hof.de

kooptiert aus dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten:

Sieglinde Kolbe
Adolf-Kolping-Platz 1
93326 Abensberg
sieglinde.kolbe@
aelf-ab.bayern.de

Herausgeber: Erzeugergemeinschaft
Abensberger Qualitätsspargel e.V.
www.qualitaetsspargel.de
Titelfoto: Adobe Stock
Werbung: Christina Hohenstatter,
christina.diehm@web.de
Gestaltung und Druck:
kelly-druck GmbH, 93326 Abensberg
Telefon 09443/9140-0



Von der Region für die Region. Wir stehen dahinter.



Unsere Herzstücke

Spargelzelt mit Hofcafé

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie inmitten herrlicher Natur die Seele baumeln. Unsere Küche wird Sie mit frischen regionalen und saisonalen Speisen verwöhnen, egal ob herzhaft oder süß.

Geöffnet haben wir während der Spargelsaison (April bis Juni) an Sonn- & Feiertagen. Wir verwöhnen Sie im Hofcafé von 11.00 bis 14.30 Uhr mit leckeren Mittagsgesellschaften und nachmittags können Sie selbstgebackene Kuchen und Kaffee genießen.

Hofladen

Unser Hofladen hat während der Spargelsaison täglich von 8.00 bis 19.00 Uhr geöffnet.

Neu ist, dass wir in unserem Hofladen jetzt auch ein kleines Café haben. Dort können Sie täglich Kuchen & Kaffee in ruhiger & gemütlicher Atmosphäre genießen.

Spargelhof Kügel GmbH & Co.KG · Abensberger Str. 2 · 93326 Abensberg/Sandharlanden

www.spargelhof-kuegel.de

Telefon (0 94 43) 91 80 5 - 0 · Fax (0 94 43) 91 80 5 - 18 · info@spargelhof-kuegel.de

As Lem is sche.



hofbraeu.com