

Abensberger Spargel ZEITUNG 2024

ABENSBERGER
QUALITÄT

Spargel



Abensberger Spargel

Beeren-Land



WeltGenuss
Erbe Bayern



Beeren-Saison
Mai bis September

Grußwort

von Frau Petra Högl
Vorsitzende Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e. V.

Liebe Freundinnen und Freunde des
Abensberger Spargels,

als Liebhaberin des edlen Gemüses und auch
als Vorsitzende der Erzeugergemeinschaft
Abensberger Qualitätsspargel freue ich mich
riesig, dass die Abensberger Spargelsaison
2024 begonnen hat. Der Abensberger Spargel
ist das erste heimische Gemüse der Saison.



Viele Menschen freuen sich jedes Jahr,
wenn es diesen wieder bis Ende Juni zu er-
werben gibt. Zu Recht! Frischer Abensberger Spargel sorgt für einen gesunden Genuss
in vollem Umfang. Die im Spargel reichlich enthaltenen Mineralstoffe sind gut für Herz,
Knochen und Kreislauf. Dazu enthält Spargel viele Vitamine.

Unsere 15 aktiven Spargelbauern, die bei der Erzeugergemeinschaft organisiert sind, bau-
en in der Region auf rund 300 Hektar Spargel an. Daher meine Bitte an Sie: greifen Sie auf
regionalen Spargel zurück. Da weiß man, dass man Qualität vom Acker vor der Haustüre
bekommt und der Spargel fair und möglichst nachhaltig produziert ist.

Genießen Sie den Abensberger Spargel so oft es nur geht. Unterstützen Sie so unsere
Spargelbauern und die heimische Gastronomie, welche den Abensberger Spargel in vie-
len verschiedenen Varianten für Sie frisch zubereiten.

Herzliche Grüße

Ihre

Petra Högl

Vorsitzende Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e. V.

Frischer Spargel noch bis Ende Juni

Gesunde Frische,
die schmeckt!

**Spargelhof
Blümel**
Spargel & Beeren

**Fr., Sa., So.
und feiertags:
Blümels
Spargelbrot**

**Erdbeeren
zum Selberpflücken
in Sandharlanden
direkt am
Kreisverkehr.**

nur direkt am Kreisverkehr in Sandharlanden

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

Liebe Freundinnen und Freunde
des Abensberger Spargels,

das „königliche Gemüse“ hat
endlich wieder Saison!

Wenn die ersten Spargelköpfe aus dem Erdreich sprießen, beginnt für Abensberg die wichtigste Saison des Jahres. Für alle Spargel-Liebhaberinnen und -Liebhaber – mich eingeschlossen – ist das immer ein kulinarischer Höhepunkt des Jahres. Denn Spargel ist etwas Besonderes: Ein heimisches Erzeugnis, ein Nahrungsmittel „aus der Region für die Region“. Produziert von unserer bäuerlichen Landwirtschaft.



Als ehemalige Bundeslandwirtschaftsministerin weiß ich: Der Abensberger Spargel zeichnet sich aus durch hohe Qualität, Frische und eine gekennzeichnete Herkunft.

Damit reiht sich diese schöne Region im niederbayerischen Landkreis Kelheim in die Namen der großen Spargelhochburgen in Deutschland ein. Und deshalb sind die Abensbergerinnen und Abensberger auch zu Recht stolz auf ihr „weißes Gold“, das nicht nur hervorragend schmeckt, sondern auch für den Erhalt der Gesundheit empfehlenswert ist.

Schon die alten Griechen und Römer wussten um die positiven Auswirkungen des Spargels. Von Kaiser Augustus etwa ist überliefert, er sei so ein großer Spargel-Fan gewesen, dass er seinen Dienern Befehle erteilt haben soll, die mit der Wendung endeten: "citius quam asparagus coquantur". Das bedeutet in etwa: Der Auftrag solle schneller ausgeführt werden, als der Spargel zum Kochen brauche. Nun, dass sich das beliebte Saison-Gemüse bis heute größter Beliebtheit erfreut, dazu leisten die Abensberger Spargel-Bäuerinnen und -Bauern Jahr für Jahr einen wertvollen Beitrag!

Eine alte Bauernweisheit lautet „Bis Johanni nicht vergessen: sieben Wochen Spargel essen.“

Am 24. Juni ist die Spargel-Saison schon vorbei – halten wir uns also ran!

Den Abensbergern wünsche ich eine gute und ertragreiche Spargelsaison 2024!

Herzlichst Ihre

Ilse Aigner, MdL

Präsidentin des Bayerischen Landtags

Grußwort

der Spargelkönigin Nora Aunkofer



Liebe Freunde des Abensberger Spargels,

ich freue mich, Sie als neue Abensberger Spargelkönigin begrüßen zu dürfen. Da ich selbst auf einem landwirtschaftlichen Betrieb aufgewachsen bin, ist es mir eine besondere Ehre, die Spargelbauern der Erzeugergemeinschaft und ihren guten Qualitätsspargel in Nah und Fern zu vertreten.

Mit viel Freude, aber auch etwas Aufregung, blicke ich gespannt meiner bevorstehenden Amtszeit entgegen. Bedanken möchte ich mich bei Petra Högl sowie der gesamten Erzeugergemeinschaft für das entgegengebrachte Vertrauen, dieses Amt übernehmen zu dürfen. Ebenfalls möchte ich mich aufs Herzlichste bei meiner Vorgängerin Anna Holzer bedanken, die mir immer mit Rat und Tat zur Seite stand.

Ich wünsche allen Spargelbauern eine gute und vor allem ertragreiche Erntezeit und freue mich darauf, unser Edelgemüse in seiner vollen Vielfalt zu genießen. Nutzen auch Sie die Spargelzeit und lassen sich den Abensberger Spargel so oft wie möglich schmecken.

Ihre Abensberger Spargelkönigin

Nora Aunkofer

Nora Aunkofer

Grußwort

der ehemaligen Spargelkönigin Anna Holzer (2022 - 2024)



Die vergangenen zwei Jahre durfte ich den Abensberger Spargel in ganz Deutschland und darüber hinaus repräsentieren. Erklären, wo der Abensberger Spargel herkommt und was ihn ausmacht.

Nun gebe ich den Staffelstab weiter an Nora, der ich genauso viel Spaß und Begeisterung in ihrem Amt wünsche. Vielen Dank an alle, die mich so tatkräftig in den zwei Jahren unterstützt haben.

Auf eine gute Spargelsaison 2024!

Eure

Anna Holzer

Anna Holzer



Bandnudeln mit Grünspargel und Garnelen

Vom Waltl-Hof aus Sandharlanden

Zutaten

1 kg	Grünspargel
400 g	Bandnudeln
12 Stück	Garnelen (tiefgefroren)
70 g	Butter (für Garnelen u. Soße)
35 g	Mehl
250 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Milch
100 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer
	Weißwein (je nach Geschmack)
	Schnittlauch



Zubereitung

Grünspargel waschen und unteres Drittel schälen. In ca. 4 cm Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Bitte beachten, dass Grünspargel eine kurze Kochzeit hat. Die Spitzen für die Garnierung beiseite legen.

Nudeln bissfest kochen. Garnelen auftauen lassen. Je nach Art, schälen und entdarmen. In 35g Butter anbraten, etwas salzen und pfeffern.

Für die Soße 35g Butter zerlaufen lassen, Mehl zugeben und hell anschwitzen. Mit Gemüsebrühe und Milch aufgießen. Soße aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Geschmack, kann die Soße mit einem Schuss Weißwein verfeinert werden. Sahne einrühren (sollte nicht mehr kochen).

Nudeln mit Soße vermengen. Die Grünspargel-Stückchen (ohne Spitzen) unterheben, auf 4 Teller verteilen, jeweils 3 Garnelen dazugeben und mit Grünspargel-Spitzen und Schnittlauch garnieren. Es kann noch mit Pfeffer aus der Mühle verfeinert werden.

Abensberger Spargelsaison 2024 eröffnet

Landtagspräsidentin Ilse Aigner stach ersten Spargel der Saison

Bei strahlendem Sonnenschein und weiß-blauem Himmel startete am 6. April die Abensberger Spargelsaison 2024 offiziell.

Bayerns Landtagspräsidentin Ilse Aigner war der Einladung der Abensberger Spargelerzeugergemeinschaft gerne gefolgt, um den ersten Spargel der Saison auf einem Feld bei Sandharlanden zu stechen.

„Nicht zu kurz und nicht zu lang stechen. Und nicht abbrechen“,

lautete die kurze Einweisung von Landwirt Stefan Blümel, was die Landtagspräsidentin sodann bravourös umsetzte und den ersten Spargel stach.

Im Anschluss ging es auf den Abensberger Stadtplatz, wo Ilse Aigner und Spargelerzeugervorsitzende Petra Högl die Saison mit Grußworten feierlich eröffneten und Abensbergs neue Spargelkönigin Nora Aunkofer in ihr Amt einführten. Nora Aunkofer übernimmt das Amt von Anna Holzer, die von 2022-2024 Abensberger Spargelkönigin war.



Auf einem Spargelfeld der Familie Blümel bei Sandharlanden fand der Spargelanstich statt



Zahlreiche Produkthoheiten waren zur Saisoneroöffnung nach Abensberg gekommen

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

Biolandhof
Sepp Keil
www.spargel-insel.de



Verkaufsstellen Regensburg-Prüfung und im Gewerbepark.
Weitere Verkaufsstellen und alle Öffnungszeiten finden Sie online.
Online-Shop: www.spargel-insel.de
Verkauf ab Hof – Mo-Sa 7-13 Uhr Biolandhof Sepp Keil
Marienplatz 1, 93309 Kelheim/Kapfelberg, Telefon 09405 1492



Bayerns Landtagspräsidentin Ilse Aigner stach den ersten „offiziellen Spargel“ der Saison.



Die neue Abensberger Spargelkönigin Nora Aunkofer und die vorherige Spargelkönigin Anna Holzer (re.)



Die MAI-Musi sorgte für den musikalischen Rahmen



Spargelzeugervorsitzende Petra Högl (re.) mit Landtagspräsidentin Ilse Aigner (li.)



Leckere Spargelköstlichkeiten vom Brauereigasthof „Zum Kuchlbauer“ gab es für die Gäste zu probieren.



Auch die Böllerschützen begrüßten die neue Spargelsaison



feldfrischer Abensberger Spargel

Gemüse, Aroniabeeren, Eier, Erdbeeren...

**VOM FELD(MANN)
DIREKT ZU DIR!**



schau vorbei!



HOFLADEN

April bis Juni

täglich 08 - 18 Uhr

STAND VERKAUF

Au i.d. Hallertau

Attenkirchen

Di | Do | Fr 08 - 14 Uhr

Do | Fr 08 - 14 Uhr

Sa 08 - 13 Uhr

Sa 08 - 13 Uhr

T +49 9444 8703217

M info@spargelhof-feldmann.de

W spargelhof-feldmann.de

www.spargelhof-huegel.de

Bio Spargelhof Kugel
im Herzen Bayerns

Van der Region für die Region. Wir stehen dahinter.

Es ist wieder soweit - Jetzt ist Spargelzeit!

HOFLADEN und Hofcafé geöffnet

tolle Angebote





Hausgemachte Torten und Kuchen im Hofcafé

täglich 8-18:30 Uhr, auch Sonn- und Feiertags

**Unser Motto: BIO muss für alle bezahlbar sein!
Überzeugen Sie sich selbst - wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

Naturland bio

Spargelhof Kugel GmbH & Co.KG · Abensberger Str. 2 · 93326 Abensberg
Telefon (0 94 43) 91 80 5 - 0 · Fax (0 94 43) 91 80 5 · 18 · info@spargelhof-huegel.de

Risotto mit grünem Spargel und Parmesan

von Julia Fröhlich-Kügel - Spargelhof Kügel aus Sandharlanden

Zutaten

500 g	grüner Spargel (funktioniert auch super mit weißem Spargel)
2	Schalotten
3 EL	Butter
300 g	Risottoreis
100 ml	Weißwein oder Wasser
800 ml	Gemüsebrühe
75 g	Parmesan, gerieben Petersilie, Salz, Pfeffer, Zucker



Zubereitung

Den grünen Spargel am unteren Drittel schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden und in einer Pfanne ca. 5-7 Minuten leicht anbraten. (bei Verwendung von weißem Spargel diesen nach dem Schälen für ca. 8-10 Minuten im Salz- und Zuckerwasser kochen.

Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Hälfte der Butter erhitzen und die Schalotten bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Reis dazugeben und ebenfalls unter ühren glasig dünsten. Wein oder Wasser dazu gießen und so lange rühren, bis Wein/Wasser verdampft sind. Einen guten Schuss Gemüsebrühe zum Reis geben und bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten in der offenen Pfanne kochen lassen. Gelegentlich umrühren und immer wieder Gemüsebrühe nachgießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Zum Schluss sollte das Risotto eine cremige Konsistenz haben.

Spargelstücke, restliche Butter, 40 g Parmesan und gehackte Petersilie vorsichtig unterrühren. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen und GENIEßEN.

Penne mit Spargel

Von Susanne Pollner - Spargelhof Kratzl/Pollner aus Siegenburg



Zutaten

250 g	grüner Spargel
250 g	weißer Spargel
100 g	Kirschtomaten
4 Scheiben	Speck
4 EL	Olivenöl
1 Zehe	Knoblauch
500 g	Penne Rigate
30 g	Parmesan
	Salz

Zubereitung

Spargelstangen schälen und in schräge Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.

Die Spargelscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl und Knoblauch bei mittlerer Hitze bissfest braten.

Den Speck in dünne Streifen schneiden und mit den Kirschtomaten noch kurz zum Spargel geben.

Nudeln in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen. Einen Schöpfer vom Kochwasser in die Pfanne mit dem Spargel geben. Die Nudeln abgießen und in der Pfanne mit dem Spargel durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Am Ende frischen Parmesan darüber reiben und sofort servieren.

Guten Appetit!

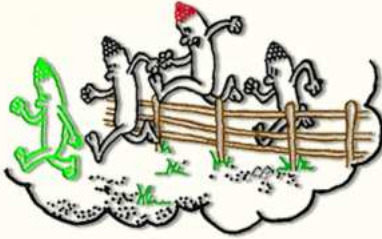
Täglich frisch gestochener Spargel ab Hof



Spargelhof Fam. Brandl
Hofmark 33
93326 Offenstetten
Tel.09443 / 905434



FÜR GEMÜSE
EINSCHLIESSLICH SALATE
www.gq-bayern.de



- Spargel** - weiß und grün
- geschält
- vakuumiert



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
wittentferm & einseitig!

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

*Sie erhalten bei uns
täglich frischen Spargel
- weiß und grün -*

Spargelhof Kratzl
Familie Pollner

Roßberg 6

93354 Siegenburg

Telefon: 09444/87539

E-Mail: spargelhof-pollner@gmx.de



Spargel satt – vom Buffet

Termine auf Homepage

Mittagstisch

zur Spargelzeit (vom 14. April bis 16. Juni 2024)
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

Ofenspargel in Backpapier mit Hollandaise

vom Spargelhof Prücklmayer aus Siegenburg

Zutaten

1 kg	Spargel weiß
250 ml	Sauce Hollandaise
2 TL	Butter oder Margarine
	Salz
	Zucker
	Weißwein



Zubereitung

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech bereitstellen.

Je ca. 7 Stangen gewaschenen und geschälten Spargel auf einem Backpapierbogen auflegen, mit Salz und Zucker bestreuen, mit etwas Weißwein beträufeln und einen Teelöffel Butter daraufsetzen.

Nun das Backpapier der Länge nach von beiden Seiten einschlagen und die zwei Enden mit einem Garn zusammenbinden.

Die Spargelpäckchen im Backofen bei 180 Grad für ca. 25-35 Minuten garen.

Sauce Hollandaise in einem Topf erhitzen und über den fertig gegarten Spargel geben.

Schnelle Spargel – Blätterteigschnecken

Vom Spargelhof Plank aus Staubing



Zutaten

2 Rollen	Blätterteig
1 Becher	Crème Fraîche (mit Kräutern) alternativ: Schmand
150 g	Schinken gewürfelt
1	kleine Zwiebel
250 g	Grüner Spargel alternativ kann auch weißer Spargel verwendet werden oder beide Sorten mischen
100 g	Emmentaler gerieben
	Salz
	Pfeffer
	Gewürze nach Belieben z.B. Pizzagewürz, Kräuter der Provence, Paprikagewürz
1	Eigelb

Zubereitung

Zwiebeln und Spargel fein würfeln & zusammen mit dem Schinken in einer Pfanne anbraten.

Auf einer Rolle Blätterteig Crème Fraîche bzw. Schmand verstreichen. Anschließend Zwiebeln, Spargel und Schinken darauf verteilen

Mit Käse bestreuen. Salzen und Pfeffern und mit beliebigen Gewürzen verfeinern. Zweite Rolle Blätterteig drauflegen und einrollen, kleine Schnecken schneiden und auf Backblech legen. Mit Eigelb bestreichen

Im Ofen bei 180 Grad O/U ca. 30 Minuten backen.

Eignet sich ideal als Fingerfood oder zum Salat. Guten Appetit!

Plank

• SPARGELHOF •



Täglich geöffnet von 7–19 Uhr

• Weiß - und Grünspargel •



Spargelhof Plank | Einingr Str. 10, 93309 Kelheim / Staubing

09441 / 12 706 • spargelhof.plank@web.de • www.spargelhof-plank.de



UNSERE SPARGELERZEUGER 2024

KAPFELBERG

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

STAUBING

Spargelhof Franz Plank
Eininger Straße 10
Tel. 09441 / 12 706
www.spargelhof-plank.de
spargelhof.plank@web.de

MÜHLHAUSEN

Spargelhof Johann Kellerer
Dürnbucher Straße 5
Tel. 09444 / 871 955

NEUKIRCHEN

Spargelhof Martin Feldmann
Neukirchen 7
Tel. 09444 / 870 32 17
www.spargelhof-feldmann.de
info@spargelhof-feldmann.de

Spargelhof Wolfgang Schläffer
Neukirchen 1b
Tel. 09444 / 8152
w-schlaffer@t-online.de

NEUSTADT A.D. DONAU

**Spargelhof Werner und
Christine Thoma**
Forststraße 10
Tel. 09445 / 363
Familie-Thoma@t-online.de

OFFENSTETTEN

Spargelhof Herbert Brandl
Hofmark 33
Tel. 09443 / 905 433
h.Brandl1@gmx.de
Facebook: Spargelhof-Fam-Brandl

SANDHARLANDEN

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

**Spargelhof Alfons und
Christine Forster**
Harlandener Straße 29
Tel. 09443 / 6780
ch_forster@web.de
Instagram: spargelhof.forster

Spargelhof Albert Handschuh
Harlandener Straße 28
Tel. 09443 / 7681
www.spargelhof-handschuh.de
spargel.handschuh@web.de

SANDHARLANDEN

Bio-Spargelhof Wolfgang Kügel
Abensberger Straße 2
Tel. 09443 / 918 050
www.spargelhof-kuegel.de
info@spargelhof-kuegel.de

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

**Waltl-Hof der Spargel Bauer,
Waltl GbR**
Bergstraße 8
Tel. 09443 / 905 005
www.waltl-hof.de
spargel@waltl-hof.de

SIEGENBURG

**Spargelhof Kratzl
Familie Pollner**
Roßberg 6
Tel. 09444 / 875 39
Mobil 0173 / 393 02 71
spargelhof-pollner@gmx.de

**Spargelhof
Familie Prücklmayer**
Gerberweg 5
Tel. 09444 / 237
www.spargelhof-pruecklmayer.de
spargelhof-pruecklmayer@web.de



www.abensberger-spargel.de