

Abensberger SPARGELZEITUNG

2025

ABENSBERGER

Spargel



Abensberger Spargel

Beeren-Land



WeltGenuss
Erbe Bayern



Beeren-Saison
Mai bis September

*Liebe Freundinnen und Freunde
des Abensberger Spargels.*

das Warten hat ein Ende – jetzt ist es wieder so weit: die Spargelsaison in Abensberg beginnt. Dies freut mich als Liebhaberin des edlen Gemüses und auch als Vorsitzende der Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel sehr.

Ob Sie nun bereits Kenner dieser Delikatesse oder eher Neuling sind, lassen Sie sich sagen: Abensberger Spargel bedeutet Qualität vom Acker vor der Haustür! Ein Premiumprodukt, dass fair und möglichst nachhaltig produziert wird.

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. Ja, unser Spargel ist ein Superfood, aus welchem sich leckere Gerichte zaubern lassen. Einige Rezeptideen von unseren Spargelbauern und unserer Spargelkönigin finden Sie auf den nächsten Seiten.

Ich danke unserer Spargelkönigin Nora sowie unseren 14 aktiven Spargelbauern der Erzeugergemeinschaft, die Spargel auf einer Fläche von rund 300 Hektar in der Region anbauen.

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

Herzliche Grüße

Ihre

Petra Högl

Petra Högl

Vorsitzende Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e. V.



Petra Högl, MdL,
Vorsitzende der Erzeugergemeinschaft



Liebe Freundinnen und Freunde des Abensberger Spargels, wer Abensberger Spargel genießt, schmeckt die Heimat – frisch gestochen, direkt vom Feld, mit viel Fleiß und Leidenschaft von unseren Landwirtinnen und Landwirten angebaut. In der Spargelzeit feiern wir nicht nur die Ernte eines der edelsten Gemüse, sondern erleben auch die Verbundenheit mit unserer bayerischen Heimat und Tradition.

Spargel aus Abensberg steht für Qualität, Frische und Regionalität. Während viele Obst- und Gemüsesorten dank weltweiter Importe das ganze Jahr über verfügbar sind, bleibt die schneeweiße oder grüne Wurzel dieses Liliengewächses ein echtes Saisonprodukt, das Geduld erfordert und damit umso wertvoller ist. Mit dem bewussten Genuss von heimischem Spargel unterstützen wir unsere regionale Wirtschaft und die Menschen, die mit viel Engagement in der Landwirtschaft tätig sind.



Albert Füracker, MdL,
Bayerischer Finanz- und Heimatminister

Wenn der Spargel zur Frühlingszeit auf den Tisch kommt, bringt er in vielen bayerischen Haushalten Familien und Freunde zusammen. Ich lade Sie ein, die Vielfalt der Zubereitungsmöglichkeiten zu entdecken und die köstlichen Spargelgerichte zu genießen. Ich wünsche eine ertragreiche Spargelsaison und viele kulinarische Höhepunkte mit unserem weißen Gold!

A handwritten signature in blue ink that reads "Albert Füracker".

Albert Füracker, MdL

Staatsminister der Finanzen und für Heimat



Sixt ^{★★★} in Rohr/NB.

Gasthof • Hotel • Café • Partyservice

**Täglich
frischen Spargel
genießen**

- Räumlichkeiten von 10 bis 350 Personen
- Hotel mit 75 Betten in gehobener Ausstattung
- Partyservice
- Tagungsräume
- Biergarten mit Spielplatz
- hauseigener Parkplatz
- zertifiziert nachhaltig mit GreenSign
- Getränkemarkt

Asamstr. 1 - 93352 Rohr - Tel. 0 87 83/96 96-0
www.hotel-gasthof-sixt.de

Grußwort

der Spargelkönigin Nora Aunkofer

Liebe Freunde des Abensberger Spargels,

die Spargelzeit beginnt und mit ihr wieder eine Saison voller Genuss und Tradition.

Ein weiteres Jahr darf ich als Abensberger Spargelkönigin unser Edelgemüse und die engagierten Spargelbauern der Erzeugergemeinschaft vertreten – eine Aufgabe, die ich mit großer Freude und Stolz ausführe.

Mein erstes Amtsjahr war geprägt von vielen wunderbaren Begegnungen, spannenden Veranstaltungen und der Möglichkeit, den Abensberger Spargel weit über die Region hinaus bekannt zu machen. Für all diese Erfahrungen bin ich sehr dankbar. Besonders bedanken möchte ich mich bei der Erzeugergemeinschaft und allen Beteiligten für das Vertrauen, das sie mir erneut schenken.

Ich wünsche allen Spargelbauern eine erfolgreiche und ertragreiche Erntezeit und freue mich darauf, gemeinsam mit Ihnen die neue Spargelsaison zu genießen. Lassen Sie sich den Abensberger Spargel schmecken!



Nora Aunkofer,
Abensberger Spargelkönigin

Ihre Abensberger Spargelkönigin

Nora Aunkofer

Nora Aunkofer

IN JEDER
guten Spargelkombination
STECKT IMMER EIN BISSCHEN RAIFFEISEN WARE!

Raiffeisen Ware
RAIFFEISEN WAREN GMBH HALLERTAU-JURA

Agrar - Baustoffe -
Brennstoffe - Gartenbedarf

Geschäftsstelle Dürnhart
Industriestraße 8
93354 Dürnhart

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

**Wir wünschen
eine genussvolle
Spargelsaison**

Foto: Adobe Stock © Firm



**Die perfekte Erfrischung
zum Spargel:**

**Weissbierbrauer
Kuchlbauer**

www.kuchlbauer.de

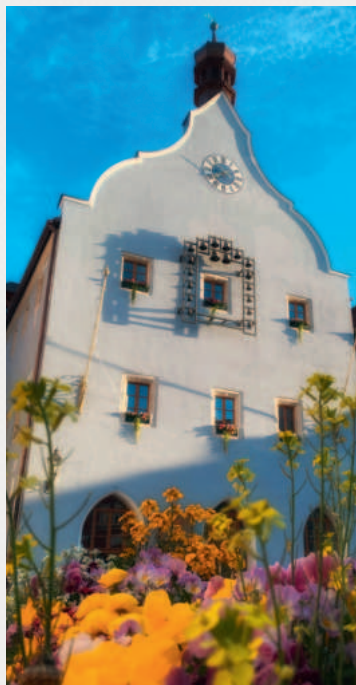
Abensberger Spargel präsentierte sich auf der Grünen Woche in Berlin

Was für die Münchner das Oktoberfest ist, ist für so manchen Berliner die Grüne Woche - die international wichtigste Messe für die Ernährungswirtschaft, die Landwirtschaft und den Gartenbau.

Auch der Abensberger Spargel war am Stand des „Weltgenusserbe Bayerns“ dabei. Fünf Tage lang warb Spargelkönigin Nora für das Königsgemüse und dessen Vorzüge. Für die 21-jährige aus Hörlbach bei Abensberg, die von Beruf Mediengestalterin ist, war es eine grandiose Erfahrung. „Die Grüne Woche war für mich besonders faszinierend, da jeder Region und jedem Produkt eine Plattform gegeben wird. Was mich besonders freute sind die vielen überregionalen Interessenten an unserem Abensberger Spargelanbaugebiet. Da macht es Spaß, über unseren Qualitätsspargel zu informieren“, sagt Nora Aunkofer.



Abensbergs Spargelkönigin Nora Aunkofer und Petra Högl zeigen auf das Abensberger Spargelanbaugebiet am Stand des „Weltgenusserbe Bayerns“, zu welchem der Abensberger Spargel zählt.



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**

mittendrin & einzigartig!

Die Siegenburger Spargelbauern

freuen sich auf Ihren Besuch im

Herzen der Hallertau!

Spargelhof Kratzl

Familie Pollner

Roßberg 6

93354 Siegenburg

Telefon: 09444/87539

E-Mail: spargelhof-pollner@gmx.de

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

Plank

• SPARGELHOF •



THE GENUINE
GERMAN QUALITY ASPECT
www.spargelhof.de



Täglich geöffnet von 8–18 Uhr

• Weiß - und Grünspargel •



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

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

www.spargelhof-kuegel.de

Bio

Spargelhof Kügel

im Herzen Bayerns



Von der Region für die Region. Wir stehen dahinter.

Endlich ist soweit - Jetzt ist Spargelzeit!



Lust auf frischen BIO-Spargel?

HOFLADEN mit Hofcafé geöffnet

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!



Abensberger Straße 2 - 93326 Sandharlanden Tel: 09443-918050 info@spargelhof-kuegel.de

Grünpargel – Pesto mit gebratenem Spargel

Spargelhof Plank aus Staubing

Zutaten für Pesto

500 g	grüner Spargel
1 Bund	Petersilie
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Olivenöl
250 g	Mascarpone alternativ (Kräuter-) Frischkäse
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung

- Unteres Drittel vom Grünpargel schälen
- Spargel in Stücke schneiden, in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen und abkühlen lassen - Spargelsud aufbewahren
- Spargel zusammen mit Petersilie fein cremig pürieren
- Zitronensaft, Öl und Mascarpone unterheben und etwas vom Sud dazugeben, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz hat
- Mit Salz, Pfeffer bzw. beliebigen Gewürzen abschmecken

Zutaten für gebratenen Spargel

250 g	Grünpargel alternativ Grün- und Weißspargel gemischt	2 EL	Olivenöl
			Salz
			Pfeffer

Zubereitung

- Spargel schälen
- Spargel in Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl bissfest braten
- mit Salz und Pfeffer würzen

Anrichten

Das fertige Pesto und den gebratenen Spargel mit Nudeln oder Spaghetti servieren. Das Gericht kann beliebig garniert und abgewandelt werden, z.B. mit gehobeltem Parmesan / Bergkäse, ausgelassenem Speck, gebratenen Garnelen, gerösteten Pinienkernen, gerösteten Semmelbröseln oder etwas Sesam.

TIPP

Abgekühlt
schmeckt das
Pesto auch super
als Brotaufstrich
bzw. Dip!



Damit der Spargel
immer bestens
ankommt.

am Ipsum
Lorem Ipsum

CharterWay: Mieten, wenn Saison ist,
ohne böse Überraschungen.
Keine versteckten Kosten oder komplizierten
Klauseln, sondern Transparenz, Qualität und
reibungsloser Service.

Mercedes-Benz
Trucks you can trust



HSW

LKW-Vertrieb SüdOstBayern GmbH & Co. KG
Hirschvogel | Schreiner & Wölkenstein | Stein-Center
Regensburg | Ergolding | Straubing | Plattling | Cham | Pfarrkirchen | Mühldorf

Telefon (0941) 788 389 0 • www.hsw-lkw.de



Genießen Sie die Spargel-
und Beersaison!

**Heimatnah und nur
die beste Qualität.**

Weil's um mehr als Geld geht.



Kreissparkasse
Kelheim

Spargel Cordon Bleu

Spargelhof Prücklmayer aus Siegenburg

Zutaten

- 1 kg Spargel weiß/grün
- 8 Scheiben Kochschinken
- 4 Scheiben Käse
- 2 Eier verquirlt

Paniermehl/Semmelbrösel
Mehl
Öl/Butter zum Braten
Zitronensaft
Salz
Zucker
Öl
Weißwein



Zubereitung

Spargel schälen (grünen Spargel nur im unteren Drittel) und bissfest in einem Topf mit Wasser, Zitronensaft, Prise Salz und Zucker, Öl und Weißwein kochen.

Spargel auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

3-4 Spargelstangen mit einer Scheibe Käse und zwei Scheiben Kochschinken umwickeln. Dann zuerst im Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zuletzt im Paniermehl wenden. Das Spargel Cordon Bleu in einer mit Öl/Butter erhitzten Pfanne knusprig goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



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



Spargel satt – vom Buffet

Termine auf Homepage

Mittagstisch

zur Spargelzeit (vom 13. April bis 15. Juni 2025)
jeden Sonn- und Feiertag

Hofladen

täglich geöffnet von 8 bis 18 Uhr!



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

Feine Spargelcremesuppe

Waltl-Hof der Spargel Bauer

Zutaten

500 g	Spargel
	Spargelschalen
1 l	Wasser (kalt)
40 g	Butter
40 g	Mehl
200 g	Sahne
	Salz
	weißer Pfeffer
	Gemüsewürze
	Schnittlauchröllchen und Croutons



Zubereitung

Spargel schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Hier kann sehr gut auch Bruchspargel verwendet werden.

Spargelschalen und kaltes Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Kurz vor dem Aufkochen zurückschalten und ca. 30 Min. ziehen lassen. Schalen abseihen – Sud aufheben und nochmals aufkochen lassen. Dann die Spargelstücke im Sud bissfest kochen, abseihen und warm stellen.

Mit Butter und Mehl eine helle Einbrenne machen. Mit Spargelsud und Sahne aufgießen und mit einem Schneebesen kräftig durchrühren, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Suppe – unter ständigem Rühren - zum Kochen bringen, etwa 5 Min. kochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Gemüsewürze abschmecken.

Spargelstückchen in die Suppe geben und mit Schnittlauch und Croutons bestreuen.

Guten Appetit

Spargel-Spaghetti

von Spargelkönigin Nora Aunkofer



Zutaten

400 g	eingelegter Spargel (bei den Spargelhöfen der Erzeugergemein- schaft erhältlich)
150 g	Spaghetti
300 ml	Abtropfflüssigkeit des eingelegten Spargels und Wasser
200 ml	Weißwein etwas Pfeffer und Salz 2 EL Butter 2 EL Mehl 1 TL Brühe etwas Lauchzwiebel

Zubereitung

Spargel abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Abtropfflüssigkeit und Wasser, Sahne, Weißwein und Brühe vermischen.

Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Anschließend das Mehl mit einem Schneebesen einrühren, sodass eine glatte Masse entsteht. Die Mehlschwitze unter ständigem Rühren aufkochen, bis sie Blasen aufwirft und beginnt anzudicken.

Die flüssigen Zutaten zur Mehlschwitze geben und wieder erhitzen. Anschließend 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwischenzeitlich die Spaghetti kochen und die Spargelstücke erwärmen. Die Spaghetti mit den Spargelstücken vermengen, sowie die Sauce darüber gießen. Lauchzwiebel klein schneiden und drüber streuen. Dann servieren.

Guten Appetit

Tipp:

Zur Spargelzeit kann der eingelegte Spargel gerne durch frischen Spargel ersetzt werden. Hierfür den Spargel wie gewohnt kochen und anstelle der Spargelbrühe das Kochwasser verwenden.





Fotograf: Andi Onist

Küchenchef Thomas Daxl



Fotograf: Antje Hennig

Blickfang und Bayerische Schmankerl: Leckere Weissbiere beim Kuchlbauer in Abensberg

Frisch gezapfte Biere im Herzen der Altstadt genießen: Der Abensberger Weissbierbrauer Kuchlbauer lädt in seinen charmanten Brauereigasthof „Zum Kuchlbauer“ mit Hotel. Hier serviert das Küchenteam in den neu renovierten Räumen besondere Gaumenfreuden: traditionell, bayerisch und mit einem Hauch von Extravaganz - garniert mit Gastfreundschaft und Herzlichkeit. Der Kuchlbauer-Turm, ein Architekturprojekt des Künstlers Hundertwasser, ist das Wahrzeichen der Brauerei. Bei einer Führung erfahren Interessierte hier alles rund um das Brauen und die charakterstarken Weissbiere.

Infotelefon: 09443/1484
www.zum-kuchlbauer.de



**Genossenschaftlich heißt,
die Zukunft voller
Zuversicht anpacken.**

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.



**Raiffeisenbank
Kreis Kelheim eG**

rbkk.de





UNSERE SPARGELERZEUGER 2025

Spargelhof Stefan Blümel

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

Spargelhof Herbert Brandl

Hofmark 33
93326 Offenstetten
Tel. 09443 / 905 433
h.Brandl@gmx.de
Facebook: Spargelhof-Fam-Brandl

Spargelhof Martin Feldmann

Neukirchen 7
93358 Neukirchen
Tel. 09444 / 870 32 17
www.spargelhof-feldmann.de
info@spargelhof-feldmann.de

Spargelhof Alfons und Christine Forster

Harlandener Straße 29
93326 Sandharlanden
Tel. 09443 / 6780
ch_forster@web.de
Instagram: spargelhof.forster

Spargelhof Albert Handschuh

Harlandener Straße 28
93326 Sandharlanden
Tel. 09443 / 7681
www.spargelhof-handschuh.de
spargel.handschuh@web.de

Spargelhof Johann Kellerer

Dürnbucher Straße 5
93333 Mühlhausen
Tel. 09444 / 871 955

Spargelhof Kratzl Familie Pollner

Roßberg 6
93354 Siegenburg
Tel. 09444 / 875 39
Mobil 0173 / 393 02 71
spargelhof-pollner@gmx.de

Bio-Spargelhof Wolfgang Kugel

Abensberger Straße 2
93326 Sandharlanden
Tel. 09443 / 918 050
www.spargelhof-kuegel.de
info@spargelhof-kuegel.de

Spargelhof Franz Plank

Eininger Straße 10
93309 Staubing
Tel. 09441 / 12 706
www.spargelhof-plank.de
spargelhof.plank@web.de

Spargelhof Familie Prücklmayer

Gerberweg 5
93354 Siegenburg
Tel. 09444 / 237
www.spargelhof-pruecklmayer.de
spargelhof-pruecklmayer@web.de

Spargelhof Veronika Röhl

Waldstraße 1
93326 Sandharlanden
Tel. 09443 / 2023
www.hofladen-roell.de
veronikaroell@t-online.de

Spargelhof Wolfgang Schläffer

Neukirchen 1b
93358 Neukirchen
Tel. 09444 / 8152
w-schlaeffler@t-online.de

Spargelhof Werner und Christine Thoma

Forststraße 10
93333 Neustadt/Donau
Tel. 09445 / 363
Familie-Thoma@t-online.de

Waltl-Hof der Spargel Bauer Waltl GbR

Bergstraße 8
93326 Sandharlanden
Tel. 09443 / 905 005
www.waltl-hof.de
spargel@waltl-hof.de

www.abensberger-spargel.de