

Augsburger Spargeltage 2003 in der City - Galerie Mai 2003

In der Zeit vom 22.05.2003 - 24.05.2003 fanden im Erdgeschoss der City-Galerie in Augsburg die ersten Augsburger Spargeltage statt. Der Kochclub " Augusta " und das Management der City-Galerie luden zu dieser Aktion rund um den Spargel ein. Ziel war die Unterstützung der Augsburger Tafel und Werbung für den Beruf des Kochs/ der Köchin.



**Eröffnung der Spargeltage 2003 in der City-Galerie
v.l.n.r.: Herr Boretta (City-Galerie), Karin Eltringer (Augsburger Tafel),
Steffi Tyroller (Spargelkönigin), Erwin Kohler (Kochclub Augusta),
Patrick Hintermayer (Klinikum Augsburg)**



**v.l.n.r.: Peter Michalczyk (BS II), Patrick Hintermayer (Klinikum Augsburg),
Annemarie Steber (Untere Mühle Schwabmühlhausen)**

Am Donnerstag den 22.05.2003 eröffnete die Spargelkönigin des Jahres 2000/ 2001 Frau Steffi Tyroller in Vertretung der amtierenden Spargelkönigin diese Veranstaltung.



Steffi Tyroller (Spargelkönigin) und Erwin Kohler (Kochclub Augusta)

Spargel auf etwas andere Art bereiteten Gastronomen aus Augsburg und dem Umland den interessierten Besuchern zu. Von der "Ebers Wolfsklause" wurde Spargel im Schinkenmantel gereicht, während Herr Degle vom Restaurant "Bohème" Räucherlachsbonbons auf asiatischem Spargelsalat vorstellte.



Herr Degle vom Restaurant "Bohème"
mit Räucherlachsbonbons auf asiatischem Spargelsalat

Kochclub Augusta e.V. Augsburg



Etwas ganz anderes kochte Louis-Philippe Audette vom Tischlein deck dich Party-Service "Spargeltempura mit Ananas-Apfel-Chutney".



Louis-Philippe Audette vom Tischlein deck dich Party-Service mit "Spargeltempura mit Ananas-Apfel-Chutney"

Die Hofwirtschaft Nepomuk in Königsbrunn lud dann zu Spargel im Reisblatt in Bärlauchschaum.



Das Duo Hofwirtschaft Nepomuk in Königsbrunn und Feinkost Kahn

Sehr originell war die praktische Vorführung von Simon Seemüller vom gleichnamigen Partyservice, der geräucherten Spargel mit Kurkuma und Senfkörner in der Folie garte und dazu gebratene Lachsschnitte reichte.



**Simon Seemüller: Geräucherter Spargel mit Kurkuma und Senfkörner
in der Folie gegart; dazu gebratene Lachsschnitte und Kartoffeln**

Leider waren die paar Hundert Portionen schnell von den begeisterten Besuchern verspeist. Doch nicht traurig sein: Wie der Kochclub "Augsusta" auf Anfrage mitteilte, wird diese Aktion im nächsten Jahr fortgesetzt und kann jeden Tag ein neues Spargelgericht probiert und dann zu Hause nachgekocht werden; die Rezepte gibt's auch wieder dazu!!



Ein Blick auf die "Küche"

Kochclub Augusta e.V. Augsburg



Nicht zu vergessen ist zu erwähnen, dass es während der gesamten Veranstaltung eine köstliche Spargelsuppe gereicht wurde. Außerdem schälten die Mitglieder auf Wunsch den erworbenen Spargel fürs heimische Mal.



.. und ein weiterer Blick auf die "Küche".

Ein humorvolles Spargelwetttschälen fand dann noch am Samstag den 24.05.2003 statt. Hierbei schälten Vertreter der Fraktionen im Augsburger Stadtrat gegen Medienvertreter.



Spargelwetttschälen:
Vertreter der Fraktionen im Augsburger Stadtrat gegen Medienvertreter



**Der Vorstand beim Spargelwetttschälen (v.l.n.r.):
Michael Spengler, Armin Müller, Peter Michalczyk, Herr Kolbe**

Den Siegerpokal konnte jedoch die Vertreterin der Augsburger Tafel Frau Ettinger in Empfang nehmen. Sie schälte am schnellsten und sorgfältigsten.



**Der Vorstand des Kochclubs überreicht Frau Karin Ettringer
von der Augsburger Tafel den Siegerpokal und die Urkunde.**

Dank der großzügigen Unterstützung aller Beteiligten (Kochclub Augusta, City-Galerie, die beteiligten Betriebe, die Fa. Edeka mit ihren Zulieferern und dem Fruchthof Ehinger) kann der Augsburger Tafel ein namhafter Betrag in den kommenden Tagen überreicht werden. Alle Befragten erklärten, dass ihnen diese Aktion großen Spaß gemacht hat und auch im nächsten Jahr wieder dabei sein wollen. Besonderen Dank aber auch an Herrn Borutta stellvertretend für das City-Galerie-Management, dass diese soziale Aktion erst ermöglichte.