

## Augsburger Spargeltage 2004

Pressebericht über die 2. Augsburger Spargeltage 2004 in der City- Galerie

In der Zeit vom 19.05.2004 bis 22.05.2004 fanden im Erdgeschoss der City-Galerie in Augsburg bereits zum 2.Mal die "Augsburger Spargeltage" statt. Nahezu sämtliche Mitstreiter des vergangenen Jahres waren auch dieses Jahr wieder dabei und viele , viele Neue!!!! Auch dieses Jahr drehte sich dabei wieder alles um den Spargel. Die Besucher der City - Galerie konnten jeden Vormittag und Nachmittag zwischen jeweils 2 verschiedenen Spargelgerichten auswählen. Diese wurden von Restaurants aus Augsburg und dem Umland gekocht. Die Spargeltage wurden von der amtierenden Spargelkönigin Katharina Jacob eröffnet. Nachfolgend die Palette der gekochten inovativen Spargelgerichte, die Sie oben als pdf-Dokument downloaden können:

- Küchenmeister Stefan Settele vom "Gasthaus Settele" aus Augsburg präsentierte sich mit "Salat vom gebratenen Spargel mit Tomaten - Basilikum Vinaigrette;
- das Hotel-Restaurant Deutschenbauer in Schwabmünchen (KM Günther Schuler) überraschte mit lauwarmen Spargelsalat "Thai Exotic" mit Glasnudeln und Garnelen.
- Der frischgebackene Vorsitzende des Augsburger Hotel - und Gaststättenverbandes, Peter Degle vom Restaurant Bohème, servierte Spargelmousse im Thunfischmantel auf Ruccula-Limetten-Pesto.
- Eine sehr interessante Zubereitung kam vom Restaurant Nepomuk in Königsbrunn "Bienenstich vom Schrobenhauser Stangenspargel mit Blaukraut-Mousse und Krensauce".
- Hartmut J. Eber von Eber`s Wolfsklause verwöhnte mit Spargelmaultaschen gefüllt mit Ricotta und Krebschwänzen.
- Simon Seemüller "Der Koch" – Partyservice präsentierte Spargel im Wok mit Sesam-Lachs,
- während Küchenmeister Michael Smerda Spargel-Bärlauch Fleckerl frisch aus dem Ofen auf den Teller brachte.
- Holms Kochschule (KM Holm Schwarzer) verband "Spargel und Meer" zu einer gelungen Einheit.
- Kollege Stamml von der Fa. Ringel präsentierte sich mit Spargel – Tortillia
- Das Spargel auch gebacken sehr wohlschmeckend ist zeigte "Tischlein Deck Dich" mit Spargeltempura und Rhabarber- Erdbeer-Chutney.
- Spargel " bayerische Art" ( Fleischpflanzerl mit Specksoße und Spargel) konnte schließlich noch vom Wirtshaus "Zum Schober" probiert werden.

Ein Highlight war auch das Kochen von Medienvertretern mit Kollegen vom Kochclub. Dabei zeigten diese, dass diese nicht nur moderieren oder schreiben, sondern auch kochen können. Hierbei kochten Hans-Jörg Pfründer mit Wolfgang Bublies (Augsburg Journal) Spargelragout mit Putenklößchen. Erwin Kohler und Alexander Wohlrab (Radio Fantasy) Spargel - Lasagne und Michael Smerda zusammen mit Antje Lemties ( RT1 Hitradio) Zander auf Kräuter-Kartoffeln gebacken an Spargel-Erdbeer-Ragout. Leider alleine kochen musste dann Günther Schuler, weil seine Partnerin absagen musste. Doch auch ohne Unterstützung schmeckte den Besuchern das Spargel-Mikado grün und weiß mit rosa gebratenen Roastbeefwürfeln.

Neben den ausgefallenen Spargelgerichten konnte während der gesamten Zeit eine köstliche Spargelsuppe zubereitet von Hans Stinka verkostet werden. Auch das Spargelschälen kam nicht zu kurz, gegen eine geringen Obolus konnte dieser geschält mit nach Hause genommen werden. Eine große Hilfe für die zahlreich agierenden Kollegen war der von der Fa. Rational in Landsberg zur Verfügung gestellte Kombi-Dämpfer.

## Kochclub Augusta e.V. Augsburg



Dank der großzügigen Unterstützung aller Beteiligten (Kochclub Augusta, City-Galerie, die beteiligten Betrieb, der Fa. Edeka, Fruchthof Ehinger, Rational AG (vertreten durch KM Rudolf Straub) konnte der Augsburger Tafel ein Betrag i.H. von 1.200,00 € übergeben werden. Besonderer Dank aber auch an Herrn Borrutta stellvertretend für das City-Galerie-Management, dass diese soziale Aktion erst ermöglichte. Der Kochclub nutzte dieses Forum auch, um zwei verdiente Kollegen (Hans-Jörg Pfründer und Klaus-Dieter Geissler) mit der Verdienstnadelnadel des Verbandes der Köche Deutschlands für die mehr als 10-jährige Arbeit als Vorsitzende des Kochclubs Augusta zu ehren. Alle Beteiligten sagten unisono, dass ihnen die Arbeit während dieser Zeit viel Spaß gemacht hat und hoffen, dass es erneut heißt "die Spargeltage 2005 sind eröffnet".