

3. Augsburger Spargeltage in der City- Galerie 04.05. bis 07.05.2005

In der Zeit vom 04.05. bis 07.05.2005 fanden im Erdgesch0ß der City-Galerie in Augsburg bereits zum 3. Mal die "Augsburger Spargeltage" statt. Es hat schon etwas Familiäres an sich, wenn es wieder heißt die Spargelaktionen des Kochclubs Augusta stehen vor der Tür.



Eröffnung der Spargeltage 2005

Auch dieses Jahr gab es wieder einen Mix von bereits bekannten Mitwirkenden und neuen Gesichtern. Die Besucher der City-Galerie konnten an jedem Veranstaltungstag vormittags und nachmittags zwischen mindestens 2 verschiedenen Spargelgerichten auswählen. Diese wurden von Restaurants aus Augsburg und dem Umland sowie den Mitgliedern des Kochclubs gekocht.

Eröffnet wurden die Spargeltage von der amtierenden Schrobenhausener Spargelkönigin 2004/2005 Kristina Riesch aus Schrobenhausen unter dem Beifall der zahlreichen Besuchern des ECE-Center in Augsburg.

Nachfolgend die Palette der gekochten Spargelgerichte:

- Das Restaurant Nepomuk in Königsbrunn präsentierte einen Spargelsalat Vinaigrette mit gefüllten Bärlauch-Eiern.
- Das Gasthaus Settele (feiert dieses Jahr 100. Geburtstag) aus Haunstetten kochte einen Salat vom gebratenen Spargel mit Mango und Paprika in Chili- Limonendressing.
- Der Tischlein - Deck- Dich Catering und Party-Service überzeugte mit gebackenem Spargel "Spargeltempura und Rhabarber- Erdbeer- Chutney".
- Hartmut Eber von Eber's Wolfsklause präsentierte Spargel- Risotto mit Orangen und Lachsforelle.
- Der Kochclub Augsburg überraschte mit einer Spargelterrinen im Pfannenkuchenmantel mit Tomatenconfit.
- Trotz seiner zahlreichen Verpflichtungen als Kandidat zum Präsidenten des Verbandes der Köche, ließ es sich Bernd Malter vom Cafe- Restaurant St. Margareth nicht nehmen, auch bei den Augsburger Spargeltagen mitzuwirken. Er unterstützte die Aktion mit Spargel auf "Badische Art".

Kochclub Augusta e.V. Augsburg



- Zum ersten mal aber bestimmt nicht das letzte mal war Josef Uhl von der Fuggereistube in Augsburg mit dabei. Er verwöhnte mit einem Zanderstrudel an Spargelspitzen und Bärlauchsoße.
- Das Wirtshaus "Zum Schober" unter der Leitung von Uwe Benno zeigte eine italienische Variante " Ravioli mit Lachs an zweierlei Spargel".
- Der Gasthof "Zur Post" unter der Leitung von Mecky Smerda" in Langenneufnach präsentierte Bunten Spargel mit Spaghetti und Parma Schinken.
- Dass man Spargel nicht nur auf die hergebrachte Weise servieren kann, konnte man vom Restaurant Boheme unter der Küchenleitung von Peter Degle bewundern und verkosten. Er überzeugte mit einer süßen Spargelmousse auf Erdbeerbeer-Rhabarberragout.

Ein Highlight war der Auftritt von "Crocodile Rock am Herd" Mike Smerda". Zur Musik von Kenny Loggin "Footloose" (Dauer: 3: 45 Min.) kochte er Bandnudeln mit Puten-Spargelragout in Tomaten-Sahne-Soße.

Die Zuschauer konnten es kaum glauben, dass es möglich war, in einer Zeit knapp unter 4 Minuten aus frischen Zutaten (nicht vorgeschnitten) ein komplettes Hautgericht zu zaubern. Das dieses dann auch noch sehr gut schmeckt, konnten sich bei der anschließenden Degustation überzeugen. Leider verletzte sich der Hauptakteur bei dieser Aufführung schwer und konnte somit seinen zweiten Song "Crocodile Rock" von Elton John nicht mit "gebratenem Lachs auf Spargelgemüse mit einem Schmelz von Mascarpone und Pecorino" würzen.

Parallel zu den Live-Vorführungen wurden auch viele Hundert Kilo Spargel geschält.

Großen Zuspruch fand auch in diesem Jahr wieder die vorzüglich Spargelsuppe vom Kollegen Hans-Jürgen Stinka vom Klinikum in Augsburg. Diese Suppe gehört einfach dazu und wird zu jeder Tageszeit verlangt.

Eine große Hilfe war das von der Rational AG zur Verfügung gestellte SCC (Self Cooking Center).

Desweiteren unterstützte uns die Fa. Wiedemann/Augsburg in Zusammenarbeit mit der Fa. Winterhalter mit einem Geschirrspüler und einem Gläserpülgerät.

Dank der großzügigen Unterstützung aller Beteiligten (Kochclub Augusta, City-Galerie Augsburg, speziell die Fa. Edeka , Fruchthof Ehinger, Spargelhof Siglechner, die fleißigen Helfer der Augsburger Tafel und natürlich aller beteiligten Betriebe) kann der Augsburger Tafel ein Betrag in Höhe von 1.700,00 EUR übergeben werden.

Besonderer Dank aber auch an Herrn Borrutta stellvertretend für das City-Galerie - Management, das diese soziale Aktion erst ermöglichte.

Alle Beteiligten sagten auch Ihre Teilnahme für das kommende Jahr zu, weil ihnen diese Arbeit viel Spaß gemacht hat, wenn es wieder heißt "die Spargeltage 2006" sind eröffnet.