

Pressebericht über die 4. Augsburger Spargeltage in der City – Galerie

Schon fast zur Tradition geworden und nicht mehr wegzudenken sind die Augsburger Spargeltage in der City- Galerie in Augsburg.

Bereits zum 4. Mal organisierte der Kochclub Augusta in Zusammenarbeit mit dem Center-Management diese Veranstaltung zugunsten der Augsburger Tafel.

Wie bereits in den vergangenen Jahren drehte sich alles wieder nur um das königliche Gemüse.

Dieses Highlight in Augsburg fand heuer in der Zeit vom 18.05. – 20.05.2006 statt.

Die Besucher konnten aus der Vielfalt der Angebote wählen und sich dann entscheiden, ob sie die Spargelcremesuppe vom Kollegen Hans-Jürgen Stinka vom Klinikum Augsburg oder eines der vielen täglich mehrmals wechselnden Spargelgerichte kosten wollten.

Diese Gerichte haben Sie verpasst, wenn Sie nicht in Augsburg waren:

- Asiatischer Spargelsalat vom neu eröffneten Gasthaus „Emelka“,
- Spargelaufbau Augsburger Art vom Sozialpädagogischen Institut der Augsburger Lehmbaugruppe GmbH (Gastro- und Bewirtungsservice),
- Bayerische Spargelcreme im Schokotörtchen von Claus Gebhart,
- Salat vom gebratenem Spargel mit Mango und Paprika in Chili – Limonendressing,
- Blätterteigpastetchen gefüllt mit Spargelragout von der Konditorei Schenk ,
- Buntes Spargelallerlei mit Prager Schinken und Spiegelei vom „Österreichischen Kaiser“.
- Das Restaurant Nepomuk in Königsbrunn präsentierte Spargel Hot Dog mit Erdbeer-Rhabarber Chutney und Chilli-Hollandaise.
- Schrobenhausener Spargel a la Orange kam vom Gasthaus „zum Schober“.
- Ebers Wolfklaus überraschte mit einem Spargel-Orangen-Ragout mit Chilli und gebratenen Scampi im Chicoreeschiffchen.
- Klaus-Dieter Geisler servierte mit Käse gratinierten Spargel im Kräutercrepes.
- Daneben kochte Mike Smerda (Mr. Crocodile) jeden Nachmittag wechselweise verschiedene Spargelgerichte nach der Musik von Kenny Loggin „Footloos“.

Am Samstagnachmittag schließlich kam es zu dem von den Besuchern bereits sehnsüchtig erwarteten Prominentenkochen mit der amtierenden Schrobenhausener Spargelkönigin Katrin King, Bettina Wettige, Moderatorin RT 1, dem Intendanten des Augsburger Stadttheaters Herrn Peters und Johannes Hintersberger MdL.

Diese kochten mit Mike Smerda wechselweise gefüllte Spargelzigarren mit Zitronen – Estragon Dip und Eclair (Liebesknochen) gefüllt mit süßem Vanillespargel und lockerem Erdbeerfrischkäse.

Die Besucher konnten sich bei der sich anschließenden Degustation davon überzeugen, dass die „Promis“ mit ein wenig professioneller Hilfe auch kochen können.

Eine große Zahl von Besuchern nutzte auch die Gelegenheit, sich den Spargel fachgerecht schälen zu lassen und dabei das eine oder andere Spargelgeheimrezept zu erfahren.

Tolle Unterstützung fanden wir durch die Rational AG, der Fa. Wiedemann, der Fa. Winterhalter und der Beer Grill GmbH.

Dank der großzügigen Unterstützung aller Beteiligten (Kochclub Augusta, City-Galerie Augsburg, speziell der Fa. Edeka, Fruchthof Ehinger, dem Spargel-Erzeugerverband Südbayern e.V., der Klasse 11 IIIa der Hauswirtschaftsschule (Ulli Schneider), den Helfern der Tafel und natürlich aller beteiligten Betriebe) kann der Augsburger Tafel der stolze Betrag in Höhe von 1.200,00 EUR übergeben werden.

Ein besonderer dank auch an Frau Katrin Tiesenberg der neuen Center-Managerin, welche die Arbeit Ihres Vorgängers auf bewährte Weise weiterführt.