

# Pressebericht über die 5. Augsburger Spargeltage in der City – Galerie



Schon fast zur Tradition geworden und nicht mehr wegzudenken sind die Augsburger Spargeltage in der City – Galerie Augsburg. Bereits zum 5. Mal organisierte der Kochclub Augusta in Zusammenarbeit mit dem Center- Management diese Veranstaltung zugunsten der Augsburger Tafel, welche vom 16.05. bis 19.05.2007 stattfand , um das königliche Gemüse zu würdigen.

Auch in diesem Jahr konnten die Besucher aus den täglich wechselnden Spargelgerichten wählen oder als kleinen Appetitanreger eine Spargelsuppe, die vom Team des Augsburger Zentralklinikums vorbereitet wurde, zu sich nehmen.

Diese Gerichte haben Sie verpasst, wenn Sie den Spargeltagen in der City – Galerie Augsburg keinen Besuch abgestattet haben:

- Spargel im Kräuterflädle „Badische Art“ vom Restaurant St. Margareth,
- Spargeltorte von der Sportgaststätte „ TSV Firnhaberau“,
- Spargel „Wellington „ mit Kräuter-Hollandaise vom KM Holm Schwarzer,
- Spargel-Ragout mit Garnelen vom Augsburger Hof in Augsburg,
- Spargelquiche mit Südtiroler Speck an Feldsalat und Walnussvinaigrette vom Hotel Deutschenbauer in Schwabmünchen,
- Spargel mit Beinschinken vom neu eröffneten Ratskeller in Augsburg
- Spargelterrinen an Zitronengras Emulsion vom Restaurant Magnolia,
- Spargelragout mit Geflügelklößchen vom Sozialpädagogischen Institut (SIA) in Augsburg
- Bauernschmaus mit zweierlei Spargel vom Wirtshaus „Zum Schober“,
- Spargelstrudel auf Kartoffel - Prosecco-Ragout vom KM Jürgen Seeber,
- Spargelgratin vom Sozialpädagogischen Institut (SIA).

Am Nachmittag des 18.05.2007 war die Schrobenhausener Spargelkönigin 2006/2007 Sandra Ilmberger in der City- Galerie zu Gast und wünschte der diesjährigen Spargelaktion und den Akteuren viel Erfolg.

Am Samstagvormittag präsentierte sich der Herausforderer für das Amt des Oberbürgermeister - Herr Dr. Kurt Gribl den Besuchern (geplant war ein Duell mit dem Amtsinhaber Herrn Dr. Paul Wengert; dieser musste jedoch wegen anderer Termine absagen) und kochte zusammen mit Fernsehkoch Mike Smerda, ein warmes Spargelsandwich mit Rucola, wobei er seine Fähigkeiten als angehender Hobbykoch unter Beweis stellte und vom Profi anerkennend gelobt wurde.

Die anschließende Degustation ergab, dass dieses Rezept durchaus eine Zukunft in Augsburg hätte, wobei sich erst im Frühjahr 2008 entscheidet, wer diese Komposition zubereiten wird.

Trotz des traumhaften Wetters während der Spargeltage, nutzte eine Vielzahl von Besuchern das Angebot und lies sich den gekauften Spargel an Ort und Stelle von den Profis des Kochclub Augusta schälen. Als zusätzliches Bonbon konnte man das ein oder andere Geheimrezept mit nach Hause nehmen.

Im Rahmen eines Schulprojekts unterstützten die Schüler des BBZ Augsburg unter der Leitung von Küchenmeister Ulli Schneider mit unermüdlichem Einsatz die Spargeltage.

Besonders erwähnenswert sind die beiden Auszubildenden vom Augsburger Hof Sabine Mayer und Sebastian Damek welche Ihr „Gratin von Shrimps und Spargel „ im Rahmen eines Auszubildendenprojekts des Ausbildungsbetriebes erstmals der Öffentlichkeit präsentierten.

Tolle Unterstützung fanden wir durch die Rational AG , der Fa. Wiedemann , Meiko Spültechnik und der Beer Grill GmbH, welche uns mit Geräten ausstatteten.

Dank der großzügigen Unterstützung aller Beteiligten (EDEKA Südbayern, Kochclub Augusta, City-Galerie Augsburg, Fruchthof Ehinger, dem Spargelerzeugerverband Südbayern e. V in Schrobenhausen und natürlich aller Betriebe) kann der Augsburger Tafel der stolze Betrag in Höhe von 1.350,00 EUR übergeben werden.