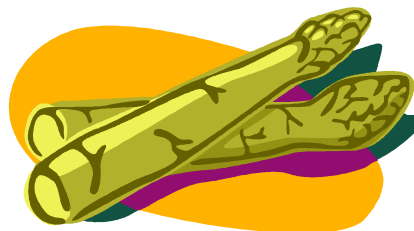


Spargel du meine Wonne



der bunte Strauß zarter Frühlingsgemüse krönt das edelste Gewächs wieder erwachender Natur – der **Spargel**. Sein aromatischer Geschmack, seine köstliche Zartheit und sein hoher Mineral- und Vitamingehalt machen ihn mit Recht zum „**König aller Gemüse**“.

Auch jene, die um Ihre schlanke Linie bangen, können sich mit Spargel satt essen, denn fast keine Kalorien reichert der auf kargem Boden gedeihende Wurzelschößling an. Um so mehr fordert der **Spargel** dazu auf, ihn mit allen möglichen Beigaben zu kombinieren.

Spargel ist nicht gleich **Spargel**. Große Unterschiede bestehen in der Qualität. Nur der unermüdliche Fleiß und das Können der Spargelbauern, und natürlich das Wetter verhelfen dazu, dieses edelste aller Gemüse in aller Vollendung geraten zu lassen.

Spargel zählt zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Findige griechische Gärtner kultivierten wilden **Spargel**. Die Römer brachten den **Spargelbau** nach Galien und später nach Germanien. In Deutschland war der **Spargel** bis in die germanische Zeit hinein lediglich als Heilpflanze ein Begriff.

Die wichtigsten **Spargelanbaugebiete** sind Schwetzingen, Lampertheim, Braunschweig, die Gegend um Mainz, Nürnberg, **Bamberg**, München, Erfurt und Berlin. Herzogtum Lauenburg (Schleswig-Holstein).

Und nun wünschen wir Ihnen Guten Appetit beim Genuß unserer köstlichen Spargelgerichte. Übrigens: Eine Portion **Spargel** - Rohgewicht 500 g - enthält nur 100 Kalorien.



Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden
mit Wein + Spargel

Familien Vogler & Götz
alle Mitarbeiter



Wissenswertes: Am 8. April 2019 wurde auf dem Spargelhof Beyer bei Bamberg der erste Spargel gestochen. Deutschland ist der größte Erzeuger für Spargel in Europa. Die Ernte 2019 war eine Rekordernte. 133 000 Tonnen wurden in Deutschland geerntet. Die Jahre 2020 und 2021 konnten an dieses Jahr nicht heranreichen. Der erste Freilandspargel 2022 Spargelhof Beyer ohne Folie – gewachsen in freier Natur konnte ab 18.4.22 angeboten werden