

Rhöner Landhotel

Haus zur Wasserkuppe

Luftkurort Wüstensachsen



Spezialitäten mit fränkischem Spargel

Nur in der Spargelsaison von Muttertag bis Mitte Juni

Spargel-Creme-Süppchen	3,60 €
Spargeltoast mit frischem fränkischem Spargel	7,00 €
Frischer fränkischer Spargel m. Sc. Hollandaise, Kartoffel und Butter	9,00 €
Frischer fränkischer Spargel mit Sc. Hollandaise, Kartoffel und Schinken (roh od. gekocht)	11,00 €
Frischer fränkischer Spargel mit Sc. Hollandaise auf Tellerrösti mit rohem Rhöner Schinken	12,00 €
Frischer fränkischer Spargel mit Sc. Hollandaise, Kartoffel und Hähnchenbrustfilet	13,00 €
Frischer fränkischer Spargel mit Sc. Hollandaise, Kartoffel und Schweinerückensteak	13,00 €
Frischer fränkischer Spargel mit Sc. Hollandaise, Kartoffel und Schweineschnitzel „Wiener Art“	13,00 €
Frischer fränkischer Spargel mit Sc. Hollandaise, Kartoffel und Schweinemedallions	14,00 €
Dazu empfehlen wir:	
Frankenwein Neuseser Glatzen, Silvaner 0,2 l	3,20 €
Frankenwein Neuseser Glatzen, Riesling 0,2 l	3,30 €

4000 Jahre Spargelgeschichte

Der Ursprung des Spargels liegt vermutlich in Vorderasien. Dort wächst er in sandigen Meeresdünen und feuchtsandigen Flusstälern. Von hier aus verbreitete er sich nach West-, Mitteleuropa und Nordafrika.

Es gibt viele Arten Spargel (etwa 100), doch die Interessanteste dürfte für den Feinschmecker sicherlich die heimische Kulturpflanze *Asparagus officinalis* sein.

Schon vor rund 4000 Jahren war der Spargel bei den Chinesen bekannt das Wasser im Mund zusammen. Pharao Echnaton nebst Gattin Nofretete ernannten den Spargel zur Götterspeise. Auch Griechen, Perser, Babylonier schätzten ihn bereits.

Bei den alten Römern war Spargel besonders beliebt. Schon Cato soll ein besonderer Liebhaber der langen, ranken Stangen gewesen sein. Die ausführliche Beschreibung, die er in seinem um 150 v.Chr. geschriebenen Buch "De agricultura" dem Spargel widmete, lässt diesen Schluss ohne Zweifel zu. Im Mittelmeerraum war damals ein wild wachsender und eher dünnstängeliger Spargel (*Asparagus acutifolius*) bekannt. Die heute bei uns kultivierte dickstängeligere Art (*Asparagus officinalis*) gelangte erst einige Zeit später nach Italien.

Cato gab in seinem Buch erstmals eine Anleitung, wie das Gemüse im Garten angebaut werden kann. Jungpflanzen-anzucht und Aussaatzeitpunkt waren darin ebenso Themen wie die Dauer der Ernte, Erntemethoden, Düngung, Unkrautbekämpfung und der Zeitpunkt für die Entfernung des trockenen Spargelkrautes.

Auf Wandgemälden in Pompeji wurde Spargel abgebildet. Er galt bei den Römern als begehrte Delikatesse. Im 4. Jh. soll Kaiser Diokletian sich gar genötigt gesehen haben, eine "Spargel-Höchstpreis-Verordnung" zu erlassen. Wesentlich später, um 1100, wurde das Gemüse von Byzantiner Ärzten erstmalig als Heilpflanze erwähnt. Daher auch der Name *Asparagus Officinalis*. Die harntreibende Wirkung von Spargel wurde hervorgehoben, und man setzte ihn zur Linderung von Hüftschmerzen ein. Schon damals hielt man den Spargel, der bei den Römern der Venus geweiht war, für ein Aphrodisiakum.

Spargel wurde schon um die Mitte des 15. Jahrhunderts als Feingemüse entdeckt, als in den Gärten der Klöster und Fürstenhöfe feinere Gemüse angebaut wurden und man begann sich von der recht einseitigen Kost zu befreien.

Im ausgehenden Mittelalter (16.Jh.) wurde Spargel beinahe überall in Europa angebaut; in Frankreich und Italien genauso wie in England, Osteuropa und Deutschland. Die deutschen Anbauggebiete waren damals vor allem die Braunschweiger Gegend, der badische Raum, die Umgebung von Berlin, Hamburg und Riga.

1804 kam der Franzose Apert zum ersten Mal auf die Idee, den Spargel zu konservieren. 1840 entstanden dann die ersten deutschen Betriebe, die das Gemüse in Dosen haltbar machten. 1861 schließlich ermutigte der Braunschweiger Konservenfabrikant Gustav Grahe die Gärtner und Landwirte zur "feldmäßigen Anlage von Spargel" und verpflichtete sich zur Abnahme ihrer Ernte, was einen enormen Aufschwung des Spargelanbaues in dieser Region zur Folge hatte.

Betrug 1874 die Braunschweiger Anbaufläche noch 125 ha, so war sie 1913 auf 3 500 ha gestiegen. 1885 gründeten die Braunschweiger Spargelanbauer erstmals eine "Spargel AG", um die Produkte der Mitglieder bestmöglich zu verwerten. 50 Prozent der gesamten damaligen Anbaufläche gehörte den Mitgliedern der Spargel AG. Die Erzeuger-Organisation sah zu jener Zeit jedoch die Belieferung von Konservenfabriken als vordringliches Ziel an. In Deutschland gibt es zwei große Spargelanbauggebiete. Das norddeutsche, das sich von Braunschweig über Hannover, Osnabrück und Münster bis an Nordsee und Elbe erstreckt und das süddeutsche Anbauggebiet in den Regionen um Schrobenhausen, Schwetzingen, Darmstadt und Ingelheim.

Aber auch in den vielen kleinen Anbaugebieten gibt es ausgezeichneten Spargel, so z.B. in [Walbeck am Niederrhein](#). Im Jahre 1929 wurde hier auf Initiative des "Spargel-Majors" Dr. Klein-Walbeck eine Spargelbau-Genossenschaft gegründet. Er hatte festgestellt, dass sich die Walbecker Sandböden hervorragend für den Spargelanbau eignen. Schon 1930 berichteten bekannte Tageszeitungen über den neuen Zweig der niederrheinischen Landwirtschaft in Walbeck. Schon bald erzielte das Walbecker Edelm Gemüse die höchsten Preise, dank der strengen Qualitätsauslese.