

JETZT IST HOCHSAISON FÜR



KommR Peter Dobcak, MSc
Obmann der Fachgruppe Gastronomie

Spargel – das kaiserliche Frühlings-Gemüse

Im Nachschlagewerk Wikipedia umfasst die Gattung „*Asparagus L.*“ 220 Arten. Carl von Linné stellte den Asparagus erstmals 1753 in „Species Plantarum“ auf. Für uns in der Gastronomie ist jedoch der Gemüsespargel „*Asparagus officinalis*“ interessant. Der sogenannte „Gemeine Spargel“ wird sogar in Glashäusern gezüchtet!

Warme und gemäßigte Regionen sind die Heimat des Gemüsespargels – bei uns besonders beliebt und weltberühmt: der Spargel aus dem Marchfeld, vor den Toren Wiens.

Spargel enthält zu mehr als 90% Wasser, hat nahezu kein Fett, wenig Zucker, einige wenige Kohlenhydrate und Stickstoffsubstanzen. Als Heilpflanze gegen Husten oder Blasenprobleme war der Spargel schon vor 5000 Jahren im alten China in Verwendung.

In unsere Breiten fand der Spargel seinen Weg über die Römer. Mit dem Ende des römischen Reichs verschwand bei uns auch der Spargel. Schriftliche Nachweise für einen neuerlichen Spargel-Anbau gibt es ab dem 16. Jahrhundert. Serviert wurde dieser als Delikatesse und war -sozusagen als „kaiserlich-königliches Gemüse“- nur dem Adel vorbehalten.

Gewöhnlich unterteilen wir die Spargel nicht nach „Sorten“, sondern nach den „Farben“: Weiß, Grün und Violett. Die Triebe des weißen Spargels werden unter der Erde abgeschnitten, die grünen und violetten über der Erde.

Ideale Spargel-Zubereitung: gekocht in Wasser, welches mit Milch, Zucker, Salz und Zitrone versetzt wird. Traditionell serviert wird Spargel mit jungen, heurigen Erdäpfeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise. Eine Besonderheit ist der „gratinierte Spargel mit Sauce Mornay“: Der gekochte Spargel wird mit Schinkenstreifen bestreut, mit Sauce Mornay gedeckt und im Salamander gratiniert. Weithin geschätzt wird auch gekochter Spargel mit reichlich Butterbrösel – und nicht zu vergessen: die köstlichen Spargelschaumsuppen – oder auch Spargel-Salate mit diversen Marinaden verfeinert als elegante Vorspeisenvariation....

Genießen Sie besonders jetzt die vielen aktuellen Spargel-Gerichte in Wien's Gastronomie!

Guten Appetit!

KÖSTLICHE SPARGEL-GERICHTE!



...frisch
gestochen!

IM HERZEN DER JOSEFSTADT seit 1935



Hummel

CAFÉ . RESTAURANT . BAR

je nach Erntebeginn

Hummels Spargel

Reservierungen

☎ **01 4055314**

Josefstädter Str. 66

1080 Wien

www.cafehummel.at



RISTORANTE AL CAMINETTO DER ETWAS ANDERE ITALIENER!

Beliebt und bekannt für feinste Steaks, delikate Fische, Meeresfrüchte sowie Pastagerichte. Aus seinem Pizzaofen zaubert Mario Collot meisterhafte Pizze in vielen Variationen. Jetzt, zur Hochsaison des Spargels, wird im Pizzaofen auch köstlicher **Spargel mit Parmesan gratiniert!**

Eine einfach sensationelle Variante und ein echter Genuss!

Tägl. 10-24 Uhr

1010 Wien, Krugerstraße 4

Tel. 01/513 97 79

www.alcaminetto.at

JETZT IST HOCHSAISON FÜR



GASTWIRTSCHAFT RUDOLF

Hervorragende Produkte österreichischer Produzenten wie Qualitäts-Rindfleisch sowie Tullnerfelder Schwein garantieren, dass hier gediegene Hausmannskost vom Feinsten auf den Tisch kommt. Gezapft wird edles Hubertus Bräu, bei den Weinen empfiehlt man den Wiener Gemischter Satz vom WEINGUT CHRIST! Gerne findet man sich im RUDOLF's auch zu gemütlichen Kartenrunden zusammen.

Im Mai reichhaltige Auswahl an Spargelvariationen
Mo-Fr: 10-23 Uhr

1170 Wien, Parhamerplatz 17, Tel. 480-95-03

www.rudolf-gastwirtschaft.at



Futterboden



FUTTERBODEN

Einst ein Fuhrwerkerhaus, in dem Heu, Hafer und Kukuruz gespeichert wurde, heute ein Restaurant, dem alte Holzdielen und das Ziegelgewölbe eine gemütliche Atmosphäre verleihen. Schmankerln der Wiener Küche vereint mit mediterranem Touch versprechen ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Spargelwochen!

Neu: Jeden Sonntag 9-15 Uhr Brunch,
bitte um Reservierung!

Mo-So 11-23 Uhr, Mo-Fr 2 Mittagsmenüs
1140 Wien, Flachgasse 5, Tel. 924 19 42

www.futterboden.at

KÖSTLICHE SPARGEL-GERICHTE!



RISTORANTE PIZZERIA DA L'ASINO CHE RIDE

Ein Stück Italien mitten in Wien, im Herzen der City!
Genießen Sie original Italienische Spezialitäten wie
Pasta, Fleisch, Fisch und exzellente Pizzen,
zubereitet mit besten italienischen Produkten in
familiärer Atmosphäre. Dazu reicht man typisch
italienische Weine. Großes Weinsortiment aus
jeder Region! Michele & Anna Piazzolla
freuen sich, Sie bewirten zu dürfen.

Jetzt besonders aktuell: Spargelgerichte!

Bitte um Reservierung. Täglich 11-24 Uhr
1., Dorotheergasse 19/Augustinerstraße 12
Tel 512 71 59, Mobil: 0676/844 23 7777
lasinocheride@hotmail.com www.lasinocheride.at



PIZZERIA GRADO

Dieses überaus beliebte italienische Ristorante war
eine der ersten Pizzerien Wiens! Offener Holzofen!
Köstliche Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten,
Pasta, Risotto etc., Mittagsmenü, Wochenkarte,
saisonale Gerichte, alle Speisen auch
zum Mitnehmen! **Jetzt ist Spargelzeit!**

tägl. 11-22 Uhr

1030 Wien

Beatrixgasse 24

Tel. 713 34 34

www.pizzeria-grado.at

