

Brandneu ab April: „DIE TOUR DE SPARGEL“



Mit dem Fahrrad durch das größte Spargelanbaugebiet Europas. Nicht nur zur Spargelzeit ist die ca. 108 Kilometer lange Tour de Spargel zwischen Bruchsal und Schwetzingen ein Highlight für Radfahrer. Die Rheinebene mit ihrem milden, fast mediterranen Klima bietet herrliche Landschaften und einzigartige Sehenswürdigkeiten. Besonders reizvoll ist die Tour von April bis zum Johannistag, dem 24. Juni, denn in dieser Zeit erleben Sie das königliche Gemüse hautnah. Die luftigen Sandböden liefern zusammen mit dem milden Klima beste Voraussetzungen für den unverwechselbaren Geschmack des badischen Spargels. Genießen Sie erntefrischen Spargel, direkt ab Hof. Unter dem Motto „ vom Feld frisch auf den Tisch“ verwöhnt Sie auch die Gastronomie sowohl mit traditionellen Spargelgerichten als auch mit ausgefallenen Spargelspezialitäten. Wer die Tour in vollen Zügen erkunden will, kann auch die eine oder andere Übernachtung einplanen. Aufgrund der geringen Steigungen ist die Tour auch besonders für Familien und weniger sportliche Radler geeignet.

Am 31. März 2011 wird diese neu ausgeschilderte Radtour offiziell eröffnet.

Ab diesem Zeitpunkt erhalten Sie bei der Touristinformation Bruchsal kostenlos die Radkarte zur Tour und ausführlichere Infos mit GPS-Daten auf der Homepage: www.tour-de-spargel.de

Übrigens: Diese neue Radroute wurde beim Ideenwettbewerb „Genießerland Baden-Württemberg“ bereits mit einem Preis ausgezeichnet!

Wussten Sie schon, ...

dass Spargel nicht nur für Feinschmecker, sondern auch für draufgängerische Frauenhelden gut ist. Seine Mineralstoffe sollen selbst den sexuell desinteressiertesten Mann zu Höchstleistungen befähigen. Bereits in der Antike weihte man deshalb den Spargel der Liebesgöttin Aphrodite. Inwieweit dabei seine Form, die an einen Phallus erinnert, eine Rolle spielte, lässt sich nur vermuten. In der ayurvedischen Medizin soll Spargelpulver, aufgelöst in Milch und einen Monat lang kummäßig getrunken, die Potenz spürbar verbessern. (Quelle: Focus online)

... mmmh ... lecker!

Kartoffelauflauf mit Spargel:

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg weißer Spargel
- 500 g festkochende Kartoffeln
- 300 g gekochter Schinken
- etwas Butter
- 300 g Crème fraîche
- 150 g geriebener Emmentaler
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Spargel schälen, Enden abschneiden und in 3-4 cm lange Stücke schneiden und in siedendem Salzwasser 10 Minuten bissfest kochen. Kartoffeln waschen und ungeschält kochen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Schinken würfeln. Eine feuerfeste Form ausbuttern und Kartoffelscheiben, Spargelstücke und Schinken schichtweise in die Form geben. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Muskat und gepresstem Knoblauch würzen und über den Auflauf verteilen. Abschließend mit Emmentaler bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Weitere **Infos und Tipps** erhalten Sie direkt bei der

Touristinformation Bruchsal
Am Alten Schloss 2, 76646 Bruchsal
Tel. 0 72 51 / 50 594-61
touristinformation@btmv.de

www.bruchsal-erleben.de



Spargel live!

Bruchsaler Spargelwochen

Aktionen & Veranstaltungen in der Spargelsaison 2011

BRUCHSALER TOURISMUS, MARKETING
BTMV
UND VERANSTALTUNGS GMBH

© www.projekt-ik.de



Aktionen in Bruchsal und Ortsteilen:



6. Mai 2011, 10:30 Uhr
Führung durch die Obst- und Gemüse Absatzgenossenschaft (OGA) mit Günter Böhmer.

Neben nützlichen Informationen rund um den Spargel bekommen Sie Einblick in das Vermarktungsgeschehen des bedeutendsten Spargelmarkts in Deutschland.

Teilnehmergebühr: 3,- Euro pro Person.

Anmeldung: Touristinformation Bruchsal,
Tel. 07251/50594-61

6. + 13. Mai 2011, jeweils um 19:00 Uhr
Gasthof „Zum Bären“

„Bruchsaler Spargel – vom Einkauf bis zum Teller“

Bei dieser Veranstaltung wird ein 4-Gang-Spargelmenü serviert. Zwischen den einzelnen Gängen gibt der Chefkoch Thomas Sommer vom „Gasthof Bären“ Informationen, wie Sie mit Raffinesse ein perfektes Spargelmenü zaubern können. Ebenso informiert er hierbei auch über die Frische, die Qualität und den Kauf des „Weißen Goldes“. Teilnehmergebühr pro Person inklusive Menü, exklusive Getränke: 33,- Euro.



Anmeldung: Volkshochschule Bruchsal, Tel. 07251/79321

10. + 19. Mai 2011
jeweils um 18:00 Uhr

Workshop mit Küchenpraxis: Saisongemüse Spargel

im Ernährungszentrum Am Viehmarkt 1, Bruchsal. Es werden Informationen über Produktion, Ernte, Lagerung, Verarbeitung und die ernährungsphysiologischen Werte des Spargels vermittelt. Danach wird das Gemüse von den Teilnehmern in der Küche selbst zu Gerichten unterschiedlichster Art verarbeitet. Dabei lernen sie den Umgang mit dem Spargel und dessen Vielfalt kennen sowie rationelle

Arbeitstechniken und nährstoffschonende Zubereitung.
Dauer: ca. 150 min.

Anmeldung unter Tel. 07251/741700 oder per Mail:
ernaehrungszentrum@landratsamt.de, Kostenbeitrag für
verarbeitete Lebensmittel: ca. 12,- Euro/Teilnehmer

14. Mai 2011

Spargel-Aktions-Tag auf dem Bruchsaler Wochenmarkt mit Promi-Spargelschälwettbewerb

Der attraktive Bruchsaler Wochenmarkt auf dem Rathausplatz ist mittlerweile in der ganzen Region bekannt. Hier werden zusammen mit den frischen, regionalen Erzeugnissen auch die neuesten Stadtgespräche unter Volk gebracht. Würstchlbuden, Saftstände und Cafés laden nach dem Einkauf zur Stärkung ein. Am 14. Mai wird sich auf dem Wochenmarkt alles rund um den Spargel drehen. Natürlich steht der Verkauf von frischem Spargel und Spargelspezialitäten, wie Spargelschnaps und eingelegtem Spargel im Mittelpunkt. Aber auch ein Promi-Spargelschälwettbewerb für einen guten Zweck, Musik, Informationsstände und andere originelle Aktionen werden Ihren Wochenmarktbesuch zu einem besonderen Erlebnis machen.



14. - 16. Mai 2011

**„Spargelessen wie Gott in Büchenau“ –
Büchenauer Spargelfest**

Im südlichsten Stadtteil Bruchsal werden Fleiß und Brauchtum großgeschrieben. Wo früher Hanf, Flachs und Tabak angebaut wurden, wächst heute der Bruchsaler Spargel. Beim jährlichen Büchenauer Spargelfest des Männergesangsvereins Harmonie sind hunderte von fleißigen Händen am Werk, um den Ansprüchen der Gourmets gerecht zu werden. Ein buntes Musikprogramm für Jung und Alt begleitet das kulinarische



Erlebnis. Infos: www.harmonie-buechenau.de

28. Mai 2011, 10:00 Uhr
Geführte Spargel-Radtour

Ein handelsübliches Fahrrad genügt, um sich auf die Spuren des Badischen Spargels zu begeben. Versorgt mit einem Starterpaket, beginnt am Friedrichsplatz in Bruchsal eine rund 40 Kilometer lange, geführte Fahrradtour entlang der Spargelfelder und blühender Wiesen.



Durch einen lehrreichen Vortrag können die Radelbegeisterten alles über das „Weiße Gold“ erfahren. Auch für ein kleines Highlight mit Spargelköstlichkeiten ist gesorgt. Abschließend findet ein Spargelessen auf einem der vielen Höfe rund um Bruchsal statt und lädt zu einem gemütlichen Beisammensein ein. Die Tour und das Programm sind für Groß und Klein gleichermaßen geeignet.

Teilnehmergebühr: Erwachsene 5,- Euro, Kinder 2,50 Euro (exklusive Spargelessen)

Anmeldung:

Touristinformation Bruchsal, Tel. 07251/50594-61

Treffpunkt: Friedrichsplatz (vor C&A)

Anmeldeschluss: Do., 26. Mai 2011

5. Juni 2011

Führung durch Alt-Bruchsal mit der Spargelfrau

Die Spargelfrau berichtet von der Geschichte der Spargelkultur, über Anbauggebiete und Anbauarten bis hin zur heutigen Produktionstechnik. Auch die Verarbeitung und Vermarktung des „Weißen Goldes“ werden angesprochen. Der Weg führt unter anderem durch das ursprünglich bäuerliche Stadtviertel Bruchsal rund um die Barockkirche St. Peter. Das Viertel blieb, wie auch die Kirche, wie durch ein Wunder von den Zerstörungen des Zweiten Weltkrieges verschont und ist heute eine wahre Schatztruhe geschichtsträchtiger Stätten und Ereignisse.

Treffpunkt: Am Kübelmarkt Bruchsal

Dauer: ca. 2 Std. Teilnehmergebühr: 3,- Euro/Person

**... wir wünschen viel Spaß
und gute Unterhaltung!**