AUSGABE 2026 ▪ **KOSTENLOS** ▪ MIT REZEPTEN

ASPARAGUS

SCHROBENHAUSEN ▪ SPARGEL ▪ KULTUR

Europäisches Spargelmuseum und Tourist-Info
Am Hofgraben 1a, 86529 Schrobenhausen
April bis Juli: täglich 10 - 17 Uhr
August / September: Mi - So, Feiertag 10 - 17 Uhr
Oktober bis März: Mi - So, Feiertag 14 - 16 Uhr

Galerie im Pflegschloss
Mai / Juni: täglich 14 - 17 Uhr
Juli bis April: Mi - So, Feiertag 14 - 16 Uhr

Öffnung für Gruppen jederzeit auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten.

Europäisches Spargelmuseum in Schrobenhausen

Frühlingszeit ist Spargelzeit!

Schrobenhausen, im Frühjahr 2026

Liebe Spargelfreunde,

der Spargel (lat. Asparagus) ist ein Edelgemüse von einzigartigem Geschmack und unvergleichlichem Aroma. Als jemand, der die Spargeltradition in Schrobenhausen begleitet, weiß ich: Unser Schrobenhausener Spargel verdankt seinen Erfolg nicht nur engagierten Landwirten, sondern auch den besonderen Böden der Region. Der sandige, humusreiche Boden sorgt für das zarte Aroma und die gleichbleibend hohe Qualität.

Die Geschichte begann 1913 mit den ersten größeren Anpflanzungen. Nach dem zweiten Weltkrieg wuchs die Nachfrage stark, und immer mehr Betriebe spezialisierten sich auf Spargel. 1975 wurde der Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. gegründet, dessen langjähriger Vorsitzender ich war. Heute führt Claudia Westner (Spargelerzeugerin) den Verband und setzt sich entscheidend für Qualität und Vermarktung unseres Spargels ein.

Durch Qualität, Engagement und Tradition haben wir gemeinsam etwas Einzigartiges geschaffen: unseren regionalen Helden - die Marke SCHROBENHAUSENER SPARGEL - denn auf die Herkunft kommt es an!

Ihr „Spargelpapst“
Josef Plöckl

Josef Plöckl, Ehrenvorsitzender des Spargelerzeugerverbands Südbayern e.V.
Claudia Westner, Erste Vorsitzende des Spargelerzeugerverbands Südbayern e.V.
Harald Reisner, Erster Bürgermeister der Stadt Schrobenhausen

Josef Plöckl

Claudia Westner

Harald Reisner

Eine Königin regiert seit über 50 Jahren das Schrobenhausener **Spargelland**

Im Mittelpunkt der Spargelsaison steht neben dem Schrobenhausener Spargel seit 1975 eine Schrobenhausener Spargelkönigin. Spektakulär und traditionell auf der Schrobenhausener Wies'n findet die Krönungszeremonie zur Volksfestzeit statt. Selbst unser Ministerpräsident Herr Dr. Markus Söder vollzog diesen Krönungsakt im letzten Jahr.

Die Hoheiten präsentieren das edle Gemüse der heimischen Region - weit über deren Grenzen hinaus. Sie sind Genussbotschafterin im ganzen Land on tour - bis hinauf zur Zugspitz, nach Österreich und Südtirol oder Berlin zur grünen Woche.
Traditionell eröffnet sie am Münchner Viktualienmarkt die Schrobenhausener Spargelsaison mit dem symbolisch ersten Spargelanstich - quasi O'gstocha is...

Zu Volksfesten, Wochenmärkten, Neujahrsempfängen, Veranstaltungen jeglicher Art, im Internet oder auf Social Media (Facebook / Instagram) wird königlich für das Superfood der Region geworben. Ein bunter Strauß vieler schöner Erlebnisse, Geschichten und Begegnungen sind eng mit dem Schrobenhausener Spargel und seinen königlichen Hoheiten verbunden.

Bilder linke Seite:
Krönungszeremonie Franziska Schweiger mit Angela Inselkammer und dem bayerischen Ministerpräsidenten Dr. Markus Söder
Spargelkönigin 2025/26 Franziska Schweiger

Bilder rechte Seite:
Martina Reichhold, Spargelkönigin 2015/16
Franziska Schweiger, amtierende Spargelkönigin mit Bayerischer Kartoffelkönigin Elena Heckl
Schrobenhausener Spargelbündel
Saisoneröffnung am Viktualienmarkt 2025, v. l.: Moderator Markus Otmer, Spargelkönigin 2024/25 Elisabeth Schwarzbauer, Fußball-Legende Felix Magath, Vorsitzende Spargelerzeugerverband Claudia Westner

Schimmelwirt - der älteste Gasthof Schrobenhausens

Seit 1875 im Familienbesitz – 150 Jahre bayerische Gastfreundschaft

Wo einst Fuhrleute, Kutscher und Bauern bei einer Brotzeit verweilten, werden heute Gäste aus aller Herren Länder und aus den unterschiedlichsten Gesellschaftsschichten bewirtet. Serviert werden bayerische Schmankerl aus der Region - auf gutbürgerliche Art und mit viel Liebe zur Tradition.
Im Mittelpunkt steht jedes Jahr die Schrobenhausener Spargelzeit. Dieses „Weltgenusserbe“ krönt die lange Tradition des Hauses. Die Schimmelwirtin Martha Stief sorgt mit Leib und Seele für den perfekten Genuss des königlichen Gemüses. Mit 70 Jahren ist Martha kein bisschen müde. Ihr Geburtstag wurde gebührend gefeiert. Sie ist das Herz und die Seele des Hauses.

Außerdem ist sie Veranstalterin des Schrobenhausener Volksfestes, bei dem jedes Jahr die Spargelkönigin gekrönt wird. Die Schimmelwirtin steht für die gelebte Tradition und freut sich - wie alle Spargelliebhaber - auf jede neue Spargelsaison und die vielen Begegnungen mit Gästen. Denn schon seit über 100 Jahren dreht sich hier im Frühjahr alles um das „weiße Gold“. Die Stadt Schrobenhausen gehört zu den 100 Gemeinden, die im Wettbewerb „Bayern sucht die 100 besten Genussorte“ vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten ausgezeichnet wurden - und Martha Stief hat mit ihrer Leidenschaft dazu spargelhaft beigetragen.

GASTHOF J. Stief METZGEREI
» Zum Schimmelwirt «

Aichacher Straße 21, 86529 Schrobenhausen • 08252 - 76 09
info@gasthof-stief.de • www.gasthof-stief.de

Bilder linke Seite:
Spargelköniginnen-Wahl am Volksfest mit J. Plöckl, 1985
Königinnen-Ausflug, 1985 / 1986
Krönung von Martina Reichold mit J. Plöckl, 2015
Besuch im Bayerischen Staatsministerium bei Edmund Stoiber
Spargelkönigin 2017 / 18 Lena Hainzlmair mit Spargelkorb
Besuch bei Minister H. Eisemann
1985: H. Wenger, J. Plöckl, J. Stief, Spargelkönigin Gabi Kratzer

Bilder rechte Seite:
Geburtstagsgratulation Martha Stief von Spargelkönigin Franziska Schweiger
Spargelteller beim Schimmelwirt
Volksfesteröffnung Schrobenhausen: Martha Stief und Josef Plöckl zum Auftakt am Lenbachplatz

Franz von Lenbach -

Der berühmteste Sohn Schrobenhausens

Neben dem königlichen Gemüse hat Schrobenhausen auch „Fürstliches“ hervorgebracht: Mit Franz Seraph Lenbach, ab 1882 Ritter von Lenbach, stammt einer der bedeutendsten deutschen Porträtmaler und einer der berühmten Münchner Malerfürsten aus der Spargelstadt. Geboren wurde er am 13. Dezember 1836 in Schrobenhausen als Sohn des zugezogenen Stadtmaurermeisters, Joseph Lenbach. Die Jahre in Schrobenhausen prägten seine Kindheit und legten die Grundlage für sein späteres künstlerisches Schaffen. Noch heute erinnert das Lenbach-Geburtshaus am Stadtwall an den Sohn der Stadt. Leider war auch dieses besondere Haus stark von der Hochwasserkatastrophe 2024 betroffen und befindet sich 2026 weiterhin in der Sanierung.

Lenbachs beispielloser Aufstieg in die höchsten Kreise der Gesellschaft führte ihn in die großen Zentren Europas. Dennoch riss seine Verbindung zur Heimat nie ganz ab. Als Porträtmaler des europäischen Hochadels und der politischen Elite seiner Zeit - darunter Otto Fürst von Bismarck, Papst Leo XIII. und Kaiser Wilhelm I. – war Franz von Lenbach einer der gefragtesten Künstler seiner Zeit. Das Interesse an seiner Heimat erlosch nie und flammte zum Ende seines Lebens hin noch einmal auf. Im Jahr 1898 wurde er zum Ehrenbürger der Stadt ernannt und unterstützte Schrobenhausen finanziell sowie durch sein gesellschaftliches Netzwerk bei der Einrichtung des renovierten Festsaales im historischen Rathaus.

Kein Wunder also, dass sich Schrobenhausen heute als „Lenbachstadt im Spargelland“ bezeichnet - denn sowohl der Malerfürst als auch das königliche Gemüse sind im wahrsten Sinne des Wortes fest verwurzelt in Schrobenhausen.

„Die Tage neulich in Schrobenhausen waren famos.“

Dass von Künstlern zahlreiche Briefe und Schriften erhalten sind, ist nichts Ungewöhnliches und so befindet sich auch im Besitz des Schrobenhausener Stadtarchivs umfangreiche Korrespondenz mit dem bekannten Sohn der Stadt. Mehrere Briefe stammen aus der Zeit, als der Malerfürst maßgeblich die Ausstattung mit dem nach ihm benannten „Lenbachsaal“ im alten Rathaus unterstützte. 2025 tauchte etwas überraschend im Handel ein Brief dazu auf: Es geht um Zahlungsmodalitäten, aber auch um „famose Tage neulich in Schrobenhausen.“

Und auch 125 Jahre nachdem der Brief verfasst wurde gilt: Tage in der „Lenbachstadt im Spargelland“ können noch immer famos sein. Franz von Lenbach war bekannt für seine ausschweifende, nicht immer leicht lesbare Handschrift - geschrieben steht in dem Brief:

München 12.6.1900

Verehrter Herr Bürgermeister,
Prof. Seidl u. Ingenieur Kronenberger haben die Rechnung des Wiest nochmals genau geprüft. Wenn Wiest einverstanden sich erklärt, bitte ich Sie die Restsumme die er dann noch zu beanspruchen hat, auszubezahlen.
Die Tage neulich in Schrobenhausen waren famos -
Meine Frau und ich senden Ihnen u. allen Bekannten die schönsten Grüße

Ihr Lenbach

Bild linke Seite:
Selbstbildnis mit Tochter Gabriele, um 1900
Bilder linke Seite unten:
Der Lenbachsaal wurde einst prächtig gestaltet.
Das Lenbach-Geburtshaus liegt direkt an der historischen Stadtmauer.

Bild rechte Seite:
Franz von Lenbach in einem Brief aus dem Jahr 1900

Stadt mit Charme

Schrobenhausen ist eine in Oberbayern gelegene Kleinstadt im Städtedreieck Augsburg - Ingolstadt - München mit knapp 18 000 Einwohnern.
Bereits um 790 wurde die Stadt erstmals urkundlich unter dem Namen „scropinhusun“ erwähnt. Das Marktrecht erhielt Schrobenhausen 1310. Zu Beginn des 15. Jahrhunderts wurde die Stadt mit Unterstützung von Herzog Ludwig dem Gebarteten von Bayern - Ingolstadt erweitert und mit einer steinernen Stadtmauer befestigt, die heute noch zum großen Teil erhalten ist. Seit 1447 wird Schrobenhausen in Urkunden als Stadt bezeichnet.
Sehenswert ist die liebenswerte, historisch gewachsene Altstadt mit ihren kleinen Gassen und schmucken Häuschen. Sehr reizvoll ist die Schrobenhausener Stadtbefestigung aus dem Anfang des 15. Jahrhunderts, die uns mit den erhaltenen Mauerteilen, den Wehrtürmen und dem bepflanzten Stadtwall ein geschlossenes, heute romantisch empfundenes Bild ehemaliger landstädtischer Wehrbaukunst zeigt. Die abwechslungsreiche und natürliche Landschaft um Schrobenhausen ist ideal für Wanderer und Radfahrer.

Bild oben:
Morgensonne am Schrobenhausener Stadtwall
Bild unten:
Luftaufnahme Stadt Schrobenhausen mit Stadtwall

200 Jahre Stadtwall - Geschichte wiederholt sich

Juwel und Grüne Lunge um die Innenstadt: Der Schrobenhausener Stadtwall ist eines der Aushängeschilder der Stadt. Vor allem im Zusammenspiel mit der noch immer gut erhaltenen Stadtmauer samt der 12 Türme ist das Areal sowohl etwas für das Auge als auch für historisch Interessierte.

Rund 1,3 km lang und mit unzähligen Bäumen gesäumt, umgibt der Stadtwall die historische Altstadt und was einst eher praktischen Zweck hatte, hat sich längst als beliebte Parkanlage etabliert.
Entscheidenden Anteil an dem Erhalt und vor allem Ausbau hin zu seiner heutigen Form, hatte vor 200 Jahren der Lehrer Michael Sommer, unter dessen Federführung der Wall zur üppig begrünten Parkanlage wurde, die historisch gewachsen ist. Rund ein Drittel der heutigen Bäume ist über 100 Jahre alt.
Gepflanzt hat die Bäume übrigens nicht Michael Sommer alleine, denn für diesen Kraftakt war einiges an Hilfe nötig. Einerseits finanzieller Natur aus der Bevölkerung, andererseits musste natürlich auch angepackt werden. So halfen insbesondere die Schüler des Herrn Sommer fleißig bei dem Großprojekt mit.

Zum 200-jährigen Jubiläum dieses bedeutenden Engagements hat sich nun Geschichte wiederholt: Schüler der - wie sollte es anders sein - Michael-Sommer-Mittelschule haben zusammen mit Mitarbeitern des Stadtbauhofs im Frühjahr 2025 zahlreiche neue Bäume und im Herbst über 1000 Blumenzwiebeln gepflanzt, um die Historie nochmals aufleben zu lassen.

Passenderweise ist der Stadtwall sogar im Schullogo der Mittelschule integriert und so schließt sich nicht nur im übertragenen Sinn der Kreis einer 200 Jahre und noch länger andauernden Geschichte.

Bild oben:
Schülerinnen und Schüler der Michael-Sommer-Mittelschule packten fleißig an und ließen so eine 200 Jahre alte Geschichte wiederaufleben.
Bild unten:
Kupferstich von Matthäus Merian, 1648

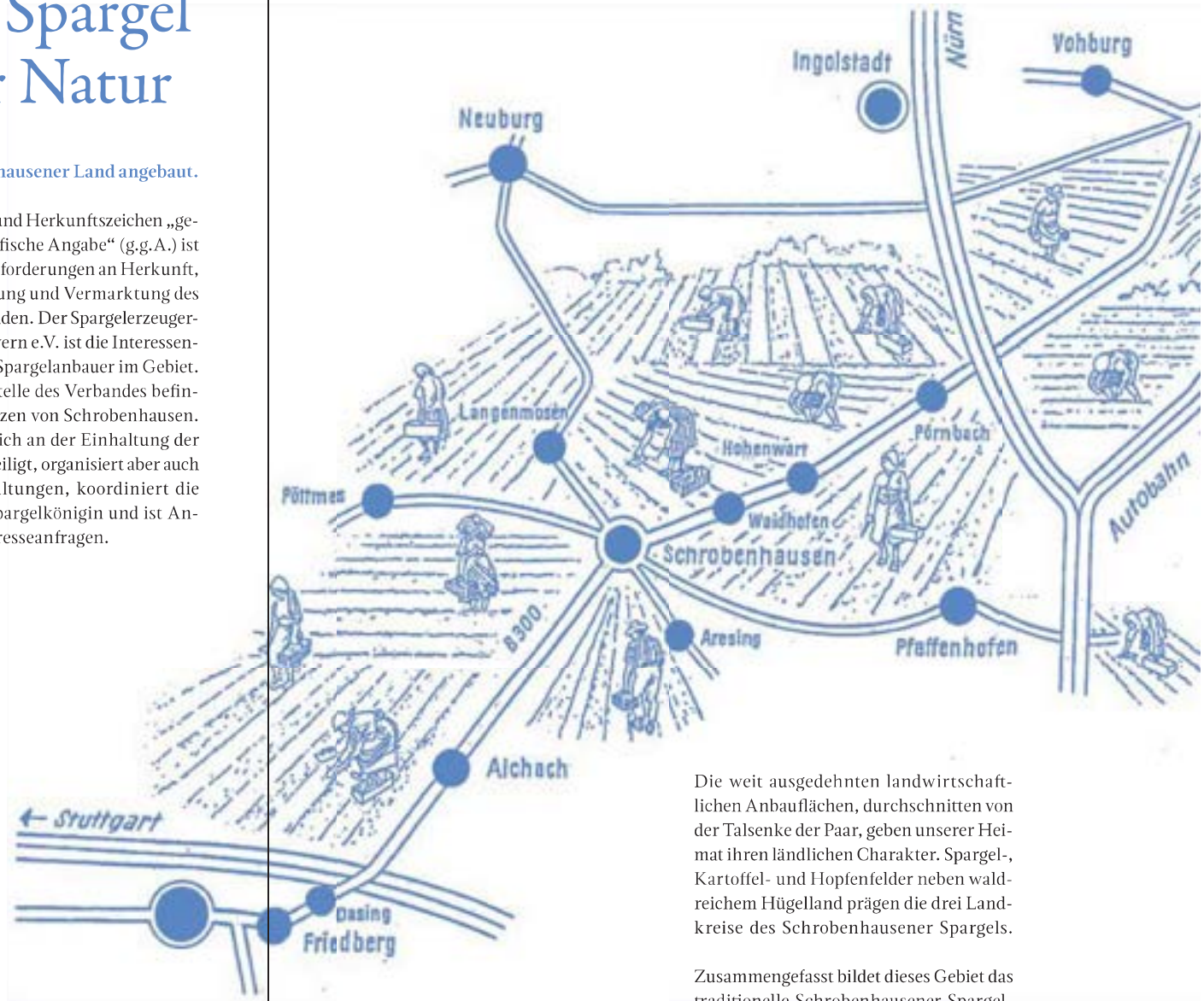
Schrobenhausener Spargel - ein **Geschenk** der Natur

Seit über 100 Jahren wird traditionell Spargel im Schrobenhausener Land angebaut.

Schrobenhausener Spargel ist eine in ganz Deutschland bekannte regionale Spezialität. Durch die Bezeichnung g.g.A., geografisch geschützte Angabe, ist das Anbaugebiet genau definiert und EU-weit geschützt. Nur Spargel, der in diesem Gebiet angebaut worden ist, darf als Schrobenhausener Spargel verkauft werden.

Das genau festgelegte Anbaugebiet des Schrobenhausener Spargels umfasst verschiedene Gemeinden in drei Landkreisen: **Neuburg-Schrobenhausen, Aichach-Friedberg** und **Pfaffenhofen an der Ilm.**

Das Qualitäts- und Herkunftszeichen „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) ist mit genauen Anforderungen an Herkunft, Anbau, Sortierung und Vermarktung des Spargels verbunden. Der Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. ist die Interessenvertretung der Spargelanbauer im Gebiet. Die Geschäftsstelle des Verbandes befindet sich im Herzen von Schrobenhausen. Sie ist maßgeblich an der Einhaltung der Richtlinien beteiligt, organisiert aber auch Werbeveranstaltungen, koordiniert die Auftritte der Spargelkönigin und ist Anlaufstelle für Presseanfragen.



Die weit ausgedehnten landwirtschaftlichen Anbauflächen, durchschnitten von der Talsenke der Paar, geben unserer Heimat ihren ländlichen Charakter. Spargel-, Kartoffel- und Hopfenfelder neben waldreichem Hügelland prägen die drei Landkreise des Schrobenhausener Spargels.

Zusammengefasst bildet dieses Gebiet das traditionelle Schrobenhausener Spargelland im Städtedreieck München - Augsburg - Ingolstadt.

...denn auf die Herkunft kommt es an!

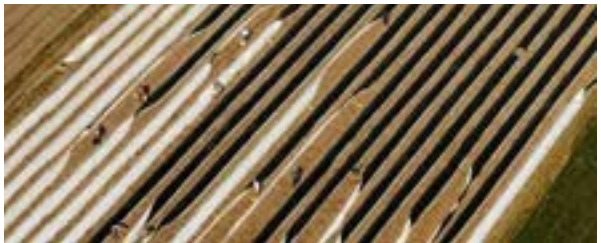
Unser **Spargelanbau** im Wandel der Zeit

Der moderne Spargelanbau erfolgt heute meist unter einer Abdeckung von wiederverwendbaren, lebensmittelechten schwarz-weiss-Folien. Sie dienen der Wärme- und Wachstumsregulierung, um die Erntemenge bei schwankenden Witterungsverhältnissen zu stabilisieren. Liegt die schwarze Seite oben erwärmt sich der Damm, liegt die weiße Seite oben, wird der Damm abgekühlt. Durch ihren Einsatz wird aber auch die Stangenqualität verbessert, der Unkrautwuchs unterdrückt und Schädlingsbefall an den Stangen vorgebeugt.
Durch die mehrjährige Verwendung der schwarz-weiß-Folien wird eine Qualitätsberegnung während der Ernte überflüssig, da die Dämme vor Erosion und Austrocknung geschützt sind. Durch abschließendes Recycling der ausgedienten Folien werden Ressourcen geschont.

Bild oben: Grünspargel-Feld zur Erntezeit

Bild rechts: Bündel Grün- und Weißspargel

Bild unten: Spargel-Erntefeld mit Folien aus Vogelperspektive



Schrobenhausener Spargel - **Regionales Superfood**

Aufgrund seiner Inhaltsstoffe ist Spargel ein besonders wertvolles Lebensmittel: Spargel ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen, unter anderem Vitamin C, Vitamin E, Folsäure sowie Kalium. Spargel ist kalorienarm, reich an Ballaststoffen und sekundären Pflanzenstoffen, die eine gesunde Verdauung unterstützen und zum allgemeinen Wohlbefinden beitragen Die Kombination aus enthaltenen Nährstoffen und antioxidativen Verbindungen fördert eine gesunde Ernährung und trägt zur Zellgesundheit bei. Aufgrund dieser Eigenschaften zählt das Gemüse als absolutes Superfood!

Schrobenhausener Spargel

Weißer Spargel

- Wächst unter der Erde ohne Sonnenlicht
- Geschmack zart und mild

Grüner Spargel

- Wächst oberirdisch
- Sonne erzeugt das Chlorophyll
- Geschmack frisch und leicht süßlich

Violetter Spargel

- Enthält Anthocyane
- Geschmack leicht bitter und antioxidativ

Farbenspiel des Spargels

Die Farbe zeigt neben der Art des Anbaus auch den Geschmack - für jeden Gaumen und jede Verwendung ist etwas dabei.

Die Spargelsaison dauert von Ende März / Anfang April bis spätestens zum Johannitag (24. Juni). Diese kurze Saison macht den frischen Schrobenhausener Spargel zum saisonalen Highlight - dem regionalen Superfood im Frühjahr!
Die Genießer des Schrobenhausener Spargels bevorzugen weißen Spargel. Die Nachfrage nach grünem und violettem Spargel steigt aber stetig.

Spargelstechen, Weißer Bleichspargel am Bifang

Spargel in Bierteig

mit Remouladensoße

Zutaten
- 1,5 kg dicker Stangenspargel
- etwas Mehl
- Butterschmalz

Bierteig
- 250 g Mehl
- 2 EL Öl
- 2 Eier, getrennt
- 1 Prise Salz
- Helles Bier

Remouladensoße
- 1 Tasse gute Mayonnaise
- 1 EL Kapern, gehackt
- 1 EL Sardellenfilets, gehackt oder Sardellenpaste
- 3 EL Frühlingskräuter
- 2 kleine Pfeffergurken
- 2 Eidotter, hartgekocht und gehackt
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer

Aus Mehl, Öl, Eigelb und Salz einen geschmeidigen Teig rühren und ca. 1 Stunde ausquellen lassen. Nun das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Für die Soße die feingehackten Zutaten unter die Mayonnaise mischen, mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Inzwischen die gut geschälten Spargelstangen waschen und ca. 3 - 5 Minuten in Salzwasser blanchieren. Den vorbereiteten Spargel auf Küchentüchern gut abtropfen lassen.

Nun werden jeweils 4 - 5 Stangen leicht in Mehl gewendet, dann durch den Bierteig gezogen und sofort in reichlich Butterschmalz in der Pfanne oder in einer Fritteuse goldgelb gebacken; danach zum Abtropfen auf Küchenkrepp gelegt und auf einer entsprechenden Platte warmgehalten bis alle Spargel zubereitet sind.
Der warme Spargel wird mit der Remouladensoße und frischem Weißbrot serviert. Dazu schmeckt kühles Bier.

Tipp zum Spargelkochen für Spargelsalat: Spargel nur kurz aufkochen und dann einige Stunden im abgedeckten Topf ziehen lassen (nicht auf dem Herd). Der Spargel wird so gleichmäßig gar und die Spitzen verkochen nicht.

Spargel

wie er in Schrobenhausen und speziell beim Schimmelwirt serviert wird

Zutaten
- 2 kg Schrobenhausener Spargel
- 600 g Paartaler Bauernschinken, geräuchert oder luftgetrocknet

Spargel waschen, schälen und in Portionen bündeln. Salzwasser zum Kochen bringen, den Spargel 12 - 15 Minuten Kochen. Spargel aus dem Wasser heben, abtropfen, auf Teller oder Platte servieren, dazu Soße Hollandaise oder zerlassene braune Butter. Neue Kartoffeln mit frisch gehackter Petersilie oder Schnittlauch bestreuen und mit Schinken anrichten.

Gutes Gelingen und einen Guten Appetit aus der Spargelstadt Schrobenhausen wünscht Martha Stief!

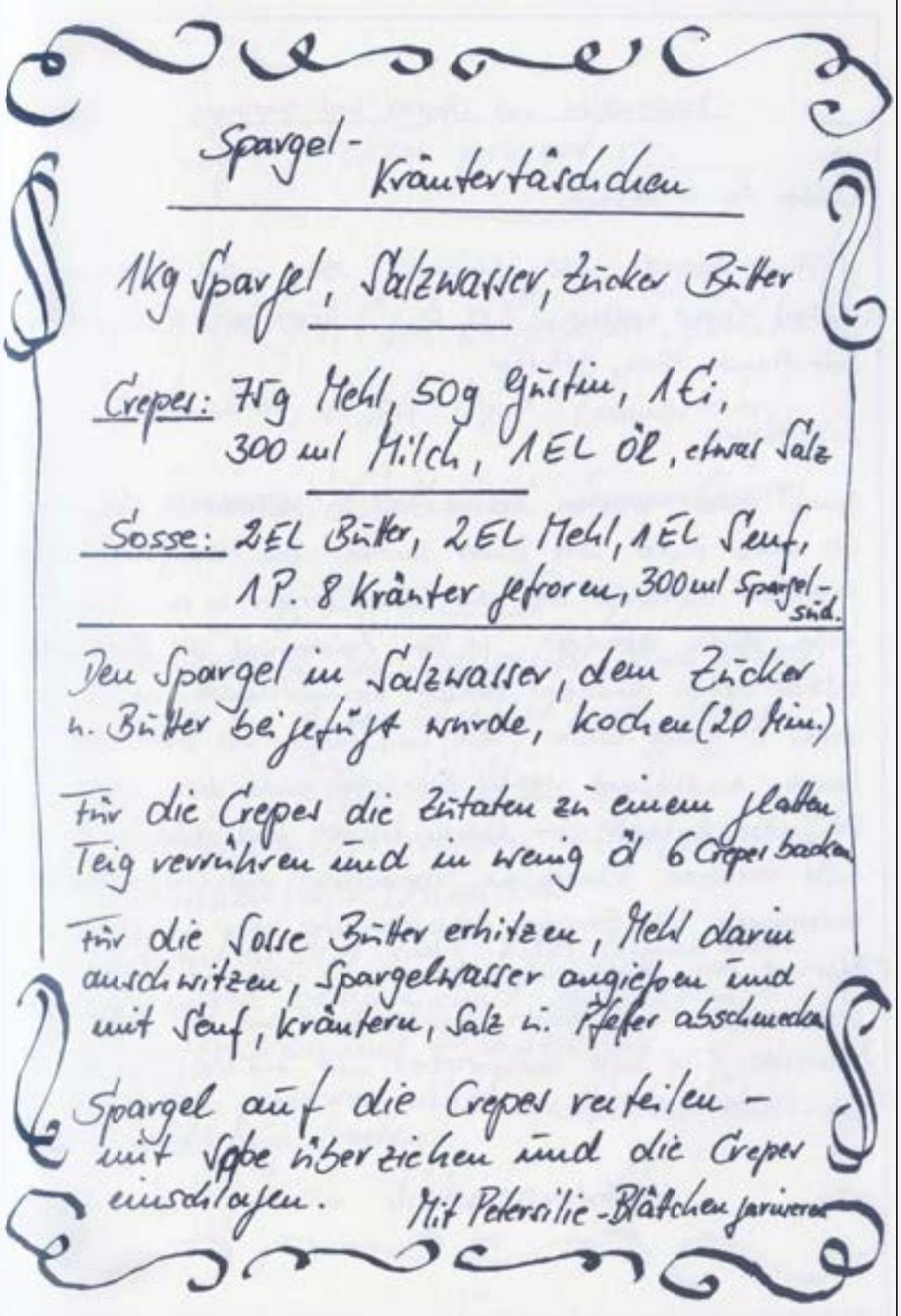
Rucola-Salat mit Spargelspitzen

750 g Spargel	Pfeffer
1½ TL Zucker	1-2 EL Essig
1 EL Essig-Essenz	1 EL geh. Dill
250 g Kirschtomaten	1 EL geh. Petersilie
150 g Rucola-Salat	4 Scheiben Toastbrot
1 Vollmilchjoghurt	20 g Butter
150 g Creme fraiche	

Zubereitung:

Spargel schälen, in ca. 4cm lange Stücke schneiden. In wenig Salzwasser mit Zucker (1/2 TL) und der Essig-Essenz etwa 15 min garen. Über einem Sieb abgießen, Kochsud auffangen und abtropfen lassen.
Tomaten waschen und vierteln. Rucola-Salat putzen und abtropfen lassen.
Für die Soße: 4 EL Spargelsud, Joghurt, Creme fraiche, Essig, Salz, Pfeffer, evtl. Zucker (1 TL) und den geh. Kräutern verrühren.
Toastbrot klein würfeln, in einer Pfanne mit Butter goldgelb rösten.
Salatsoße und Brotwürfel separat dazu servieren.

Rucola-, Spargel- und Tomatenstücke anrichten.


Spargel-Kräutertäschchen

1kg Spargel, Salzwasser, Zucker Butter

Crepes: 75g Mehl, 50g Grieß, 1 Ei, 300 ml Milch, 1 EL Öl, etwas Salz

Sosse: 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 1 EL Senf, 1 P. 8 Kräuter gefroren, 300 ml Spargel-sud.

Den Spargel in Salzwasser, dem Zucker u. Butter beigefügt wurde, kochen (20 Min.)

Für die Crepes die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und in wenig Öl 6 Crepes backen

Für die Sosse Butter erhitzen, Mehl darin anschwitzen, Spargelwasser angießen und mit Senf, Kräutern, Salz u. Pfeffer abschmecken

Spargel auf die Crepes verteilen – mit Sosse überziehen und die Crepes einschlagen. Mit Petersilie-Blättchen garnieren

Geschnetzeltes mit Grünspargel

Zutaten
- 600 g Grünspargel
- 600 g geschnetzeltes Schweinefleisch
- Öl
- Etwas Mehl
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Frühlingszwiebeln

Soße
- 125 ml Weißwein
- 300 ml Fleischbrühe
- 125 ml Rahm
- 1 Dose Mais
- Salz, Pfeffer

Spargel waschen und im unteren Drittel schälen, längs halbieren und in ca. 4 - 5 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
Fleisch in eine mit mildem Öl erhitzte Pfanne geben, mit etwas Mehl bestäuben und ca. 3 Minuten anbraten. Fleisch nun mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Anschließend den Spargel und die in Ringe geschnittenen Zwiebeln in die Pfanne geben und ca. 6 Minuten braten. Spargel würzen, aus der Pfanne heben und mit Küchenpapier vorsichtig abtupfen.
Nun den Weißwein in die Pfanne geben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Brühe hinzugeben und kurz aufkochen. Jetzt den Rahm beigeben und wieder kurz aufkochen lassen. Soße würzen. Fleisch, Spargel, Zwiebeln und Mais in die Sauße geben und einige Minuten köcheln lassen. Anrichten, servieren. Als Beilage eignet sich Reis.

Bratkartoffel-Spargel-Gratin mit Hühnchenbrust

Zutaten
- In Streifen geschnittene Hühnerbrust
- Gekochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffel
- Zwiebelwürfel
- Gekochten, in Stücke geschnittenen Spargel
- Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Frische Kräuter
- Käse zum Überbacken

Die geschnittene und gewürzte Hühnchenbrust in einer Pfanne mit Fett anbraten und aus der Pfanne nehmen, anschließend die Zwiebeln mit den Kartoffeln goldgelb braten. Die Bratkartoffeln mit Sahne aufgießen und etwas einkochen lassen.
Dann die gebratene Hühnchenbrust, den Spargel, die Kräuter zugeben und nochmals aufkochen lassen. In ein feuerfestes Geschirr geben, mit dem Käse belegen und im Ofen ca. 5 Minuten überbacken lassen.

Rezept: Zum Baur'n Bräu, Schrobenhausen

All unsere Rezepte stammen aus *Schrobenhausener Spargelbuch - Rezepte, Geschichte und Gschichtn* von Gerhard Kurz.

Veranstaltungen

25.04. **Schrobenhausener Spargelfest** Lenbachplatz vor dem Rathaus Mit Spargelverkauf	19.06. – 21.06. **Schrannenfest** Schrobenhausener Innenstadt **verkehrsverein.org**
07.05. – 11.05. **Volksfest Schrobenhausen** mit Krönung der Spargelkönigin **volksfest-schrobenhausen.de**	11.12. – 14.12. **Christkindlmarkt** Lenbachplatz vor dem Rathaus **stadtmarketing-sob.de**
23.05. **Vinum** Weinfest am Lenbachplatz **verkehrsverein.org**	Alle Veranstaltungen in und um Schrobenhausen finden Sie hier!

Kartoffeln und **Spargel** - zwei Kulturen, eine Region

Beide Kulturen verlangen Erfahrung, Sorgfalt und ein tiefes Verständnis für die regionalen Gegebenheiten. Genau das zeichnet die Landwirtschaft in dieser Region aus.
Während der Schrobenhausener Spargel überregional als Qualitätsprodukt bekannt ist, bildet die Kartoffel seit Jahrzehnten das stabile Rückgrat vieler Betriebe. Sie steht für Kontinuität, Anpassungsfähigkeit und wirtschaftliche Bedeutung. Spargel und Kartoffeln sind damit keine Gegensätze, sondern ergänzen sich in Fruchtfolgen, Betriebsstrukturen und im Selbstverständnis der regionalen Landwirtschaft.

Verwurzelt seit 1920

Die Ein- und Verkaufsgenossenschaft Schrobenhausen eG wurde im Jahr 1920 gegründet und ist seither eng mit der Entwicklung der Landwirtschaft in der Region verbunden. Der Schwerpunkt der EVG liegt traditionell im Kartoffelbereich. Von Pflanz- und Speisekartoffeln über Beratung bis hin zum Handel. Gleichzeitig begleitet die EVG auch Spargelbetriebe mit den notwendigen Betriebsmitteln und technischem Know-how.

Spargelerzeugerverband Südbayern e.V.

Bürgermeister-Stocker-Ring 33
86529 Schrobenhausen
08252 - 82 00 27
info@spargel.de

Schrobenhausener Spargel

Auf die Herkunft kommt es an...
Schrobenhausener Spargel g.g.A.
Achten Sie auf dieses Zeichen.
Es bürgt für Qualität und Frische.
www.spargel.de

SCHROBENHAUSENER
Spargelhof
Gut Haslangkreit
P. & C. Westner
Schloßstr. 2, 86556 Kühbach
Tel.: 0 82 57 92 87 90
Unser Spargelhof hat in der Saison täglich geöffnet

Spargelhof Tyroller
...aus dem Herzen des Schrobenhausener Spargellands
Högenau 2
86529 Schrobenhausen
Tel. 08252 81302
Geöffnet Mo.-So. 7 – 12:30 und 13:30 – 19 Uhr

Auf die Herkunft kommt es an
natürlich vom SEINE
www.seine-spargel.de
täglich erntefrisch
Spargelhof Seine
Am Grillenberg 5
86529 Schrobenhausen
08252 / 76 81

Schrobenhausener Spargel
SPARGELHOF NESTLER
Spargelhof Nestler
Obere Hauptstraße 11, 86564 Hohenried
08454 - 3123
info@spargelhof-nestler.de

REICHHOLD SPARGEL
Spargel · Grünspargel · Purpurspargel
Obere Dorfstraße 12
86556 Stockensau
Gemeinde Kühbach
Tel. 08257 1689
E-Mail reichholds@freenet.de

Spargelhof Karl
frischer Schrobenhausener Spargel
Weiß- und Grünspargel! (auch geschält)
und beste Speisekartoffeln
Verkauf tägl. direkt am Hof
Hörzhausener Str. 4a
86565 Peutenhausen
08252 / 64 37
kontakt@spargelhof-karl.de
www.spargelhof-karl.de

Impressum
ASPARAGUS 6 – Frühjahr 2026
Herausgegeben von Evelyn Plöckl - Spargelerzeugerverband Südbayern e. V. mit Unterstützung der Stadt Schrobenhausen
Konzept: Evelyn Plöckl
Texte: Evelyn Plöckl, Spargelerzeugerverband Südbayern e. V., Stadt Schrobenhausen
Layout: morgenrot design & fotografie (Anja Kappelmeier)
Fotos: Archiv Stadt Schrobenhausen, Spargelerzeugerverband Südbayern e. V., Ernst Krammer, Anja Kappelmeier
Druck: Hupfauf Druck, Edelshausen

Weitere Spargelbauern, Infos / Rezepte: **www.spargel.de**

Ein Danke an unsere Förderer!

Schrobenhausener Bank eG
Lenbachstraße 27, 86529 Schrobenhausen, www.sob-bank.de

Sparkasse Altbayern
Lenbachplatz 1, 86529 Schrobenhausen, www.spk-altbayern.de

BAUER AG
BAUER-Straße 1, 86529 Schrobenhausen, www.bauer.de

Brauerei Kühbach
Großhausener Straße 2, 86556 Kühbach, www.brauereikuehbach.de

Hupfauf Druck
Blumenstraße 3, 86529 Schrobenhausen, www.hupfauf-druck.de

Burkhart Obst & Gemüse
Lenbachstraße 10, 86529 Schrobenhausen, www.burkhart-sob.de

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

Auch so kann ein *wertvolles Erbe* aussehen.

Weil Genuss Zukunft hat.

Schon mal Spargel im Burger probiert?

Burger vom Schrobenhausener Spargel –
und viele weitere Rezepte – warten unter
www.weltgenusserbe.bayern

Genuss Bayern

WeltGenussErbe