

# Waldoases Spargelzeit

DAS KÖNIGLICHE GEMÜSE HAT SAISON

*Spargelcrèmesuppe  
mit Bärlauch-Croûtons  
5,10 €*

*Marinierte Spargelspitzen  
an Erdbeer-Rucola-Salat mit Kürbiskernen und Himbeer-Vinaigrette  
klein - 5,80 €  
groß - 10,00 €*

*Der Klassiker - Spargel mit Sauce hollandaise  
dazu roher oder gekochter Schinken  
12,10 €*

*Wilde Pasta-Spargel-Pfanne  
mit sautierten Streifen von der Rehkeule\*\*, Kirschtomaten,  
Kürbiskernen und geriebenem Parmesan  
15,10 €*

*\*\*Unser Wildfleisch beziehen wir ausschließlich von einem lokalen Jäger.*



# Waldoases Spargelzeit

DAS KÖNIGLICHE GEMÜSE HAT SAISON

*Spargel mit einem Schnitzel Wiener Art\*  
dazu Sauce hollandaise und Salzkartoffeln  
17,20 €*

*Gebratenes Lachsfilet mit gratiniertem Spargel  
an herzhaften Rosmarinkartoffeln, Kräuterschaum  
und mariniertem Feldsalat  
19,80 €*

*Schnitzel von der Rehkeule\*\* in Pistazien-Semmel-Hülle  
mit Wacholder-Cranberry-Rahm, grünem Spargel  
und Parmesanstampf  
20,10 €*

*\*Wir verwenden Schweinefleisch aus regionaler Schlachtung,  
von einem heimischen Bauernhof.*

*\*\*Unser Wildfleisch beziehen wir ausschließlich von einem lokalen Jäger.*



## DAS SPARGEL-ABC

**S wie Sauce hollandaise:** Alten Quellen zufolge ist diese Sauce französischen Ursprungs und hieß zunächst Sauce Isigny nach dem Ort Isigny-sur-Mer in der Normandie, der bekannt war als Zentrum der französischen Butterherstellung. Die Sauce soll im 17. Jahrhundert kreiert worden sein. Ihre Umbenennung erfolgte zur Zeit des Ersten Weltkrieges, als die Butterproduktion in Frankreich zum Erliegen kam und Butter aus Holland importiert werden musste. Der Name hollandaise wurde danach beibehalten.

**P wie Pflanze:** Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts pflanzte man ausschließlich Grünspargel, der 10 bis 20 cm oberirdisch wuchs. Dank der Lichteinwirkung bekommen die Sprossen eine frische grüne Farbe. Der in der Erde liegende Teil ist hellgrün bis weiß. Diese Erkenntnis nutzten holländische Bauern Mitte des 19. Jahrhunderts und stülpten Röhren und Glocken aus Glas, Holz oder Ton über den wachsenden Spross. So verhinderten sie jeglichen Lichteinfluss, und der Spargel blieb nicht nur weiß, sondern hatte auch ein anderes Aroma.

**A wie Aspáragos:** Die alten Griechen schätzten die botanischen und pharmakologischen Vorzüge des Spargels und nannten ihn „Aspáragos“, Synonym für „junger Trieb“. Er galt als heiliges Kranzgewächs, welches der Liebesgöttin Aphrodite geweiht wurde. Seinen aphrodisischen Ruf ist das Gemüse bis heute nicht losgeworden.

**R wie Römer:** Bei den Römern war Spargel ein sehr begehrtes und auch teures Gemüse, sodass Kaiser Diokletian im Jahr 304 n. Chr. sogar eine „Spargelhöchstpreis-Verordnung“ erließ. Die Römer machten den Spargel auch nördlich der Alpen bekannt. Allerdings geriet der Spargel in Vergessenheit, und der Anbau ist erst wieder ab dem 16. Jahrhundert belegt.

**G wie Gesundheit:** In der Volksmedizin wurde der Spargel früher als gutes Heilmittel bei Steinleiden, Harnverhalten, Herzklopfen, Husten, Milz- und Leberleiden, Rheuma und Gicht empfohlen. Heute verordnet man Spargel als unterstützende Medizin bei Wassersucht, Blasen- und Nierenleiden, Harnverhalten oder Blasenentzündung. Er wirkt appetitfördernd und abführend.

**E wie Europäisches Spargelmuseum:** Im idyllischen Städtchen Schrobenhausen, auf dem Weg von Ingolstadt nach Augsburg, befindet sich das einzigartige Spargelmuseum. Mehr als 1000 Exponate (Besteck, Geschirr, Meißener Porzellan, sowie Spargel in Kunst) aus über 30 Staaten sind auf drei Stockwerken im geschmackvoll renovierten „Amtsturm“ ausgestellt.

**L wie Luxusgemüse:** Spargel war lange Zeit ein Luxusgemüse, das sich nur gehobene gesellschaftliche Kreise leisten konnten. Um die Standesunterschiede zu unterstreichen, wurde vor allem im 17. und 18. Jahrhundert repräsentatives Tafelgeschirr für den Spargelgenuss entworfen. Ein Beispiel für solches Geschirr sind Deckeldosen, die wie ein Spargelbündchen geformt waren. In diesen Behältnissen wurde Butter oder Sauce bevorzugt bei Schaugerichten aufgetragen.