

44. Spargelessen des Clubs der Köche Donau-Ries e.V. – Ein genussvoller Abend im Zeichen des Frühlingsgemüses

Wemding, 31. Mai 2025 – Frischer Spargel, kreative Kochkunst und eine herzliche Atmosphäre: Mit seinem 44. Spargelessen setzte der Club der Köche Donau-Ries e.V. erneut ein kulinarisches Ausrufezeichen in der Region. Der festliche Bräuhaussaal im Hotel Meerfräulein bildete den stilvollen Rahmen für einen genussvollen Abend, an dem rund 100 Gäste das Beste der Frühlingsküche erleben durften.

Ein Höhepunkt im Veranstaltungskalender der Region

Der Einladung folgten neben Clubmitgliedern auch viele Gäste aus Gastronomie, Wirtschaft und Politik sowie zahlreiche Freunde des Vereins. Bereits beim Einlass war die Vorfreude spürbar. Das Spargelessen hat sich über Jahrzehnte hinweg als festes Ereignis etabliert – nicht nur als Schlemmerabend sondern als Treffpunkt für Austausch, Geselligkeit und Wertschätzung des Kochhandwerks.

Ein Menü, das den Frühling feiert

Die Küchenmeister Josef und Sepp Meyer, Küchenchef David Huse sowie das engagierte Team des Hotel Meerfräulein präsentierten ein Spargelmenü, das durch Raffinesse, Regionalität und Harmonie überzeugte. Der Hauptdarsteller: frischer Stangenspargel von der *Oberen Mühle* in Laub – ein Qualitätsprodukt aus der Region, liebevoll und mit Präzision zubereitet.

Die Speisenfolge im Überblick:

- **Vorspeise:** Salat mit Spargel und Kirschtomaten – leicht, frisch und farbenfroh
- **Suppe:** Spargelcremesuppe mit Spargelstücken in der Terrine – samtig und aromatisch
- **Hauptgang:** Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, zart gegrillter Maispoulardenbrust und neuen Kartoffeln – ein Klassiker, meisterhaft interpretiert
- **Dessert:** Dessertvariation von Whisky, dunkler Kuvertüre, Rhabarber und Erdbeeren – eine elegante Komposition aus Frucht, Süße und feinem Alkohol

Jeder Gang spiegelte die Philosophie des Clubs wider: regionale Produkte mit Hingabe verarbeitet, handwerklich präzise und mit kreativer Leichtigkeit serviert.

Stimmen aus dem Saal

„Ein fantastisches Menü und ein Abend, der einfach rundum stimmte“, so eine begeisterte Besucherin. Auch Clubvorsitzender **Josef A. Meyer** zeigte sich hochzufrieden: „Die positive Resonanz unserer Gäste zeigt, wie wichtig solche Veranstaltungen für den Erhalt unserer Esskultur und das kulinarische Miteinander sind.“ Sein Stellvertreter **Sebastian Dunzinger** ergänzte: „Solche Abende stärken nicht nur den Verein, sondern auch die Gemeinschaft.“

Blick nach vorn: 45 Jahre Spargelessen 2026

Im kommenden Jahr feiert der Club ein kleines Jubiläum: Das 45. Spargelessen steht bevor – ein Anlass, der sicher mit besonderen Höhepunkten gestaltet werden wird. Schon jetzt wird an Ideen gearbeitet, um den treuen Gästen ein außergewöhnliches Erlebnis zu bieten.

Über den Club der Köche Donau-Ries e.V.

Seit seiner Gründung setzt sich der Club für die Pflege der Kochkunst, die Förderung junger Talente und die regionale Genusskultur ein. Mit öffentlichen Veranstaltungen wie dem Spargelessen bringt er Menschen zusammen, die gutes Essen, Gastfreundschaft und Qualität zu schätzen wissen.