

Spargel in allen Facetten: Club der Köche lädt zum Genussabend

Das 45. Spargelessen des Club der Köche Donau-Ries stand im 55. Vereinsjahr ganz im Zeichen von Tradition, Genuss und geselligem Miteinander. Zahlreiche Gäste – Vereinsmitglieder, Freunde des Vereins sowie viele Liebhaber des königlichen Gemüses – fanden sich hierzu im Bräuhausaal des AKZENT Hotel Meerfräulein in Wemding ein.



Bereits die Vorspeise machte Lust auf einen genussvollen Abend. Serviert wurde gegrillter grüner Spargel an Schnittlauchvinaigrette mit Tortilla, Eiercreme, Frühlingssalaten, Radieschen und Kirschtomaten, dazu rustikales Baguette.



Nach der Vorspeise begrüßte der 1. Vorsitzende Josef A. Meyer die anwesenden Gäste herzlich. Besonders willkommen hieß er unter anderem die Spargelbauern der Familie Göggerle der Oberen Mühle in Laub, die seit Jahren für beste Qualität beim Spargel sorgen. Mit viel Charme und Humor stellte Meyer anschließend die Menüfolge des Abends vor. Dabei gelang es ihm auf unterhaltsame Weise, die traditionellen Elemente eines klassischen Spargelmenüs mit aktuellen kulinarischen Trends zu verbinden. So spannte er den Bogen von

bewährten Rezepturen bis hin zur derzeitigen Trendfarbe „Lila“ und dem sogenannten violetten Spargel.

In seiner Ansprache erklärte Meyer außerdem, was Spargel so besonders macht und weshalb er seit Generationen geschätzt wird. Mit einem Augenzwinkern zitierte er eine Statistik aus einer Fachzeitschrift, wonach rund 70 Prozent der Deutschen Spargel mögen und schätzen würden. Für die Gäste des Spargelessens treffe dies allerdings nicht zu, meinte Meyer humorvoll – hier liege die Zustimmung wohl deutlich über 90 Prozent.

Auch ein Blick zurück durfte nicht fehlen: Schließlich wurden bei den bisherigen 43 Spargelessen bereits unzählige Variationen ausprobiert. So habe es in den vergangenen Jahren beispielsweise schon eine Spargel-Minestrone oder auch eine grüne Spargelsuppe gegeben. Am diesjährigen Abend kehrte man jedoch wieder zur beliebten klassischen Spargelcremesuppe mit Spargelstücken, Croutons und Schnittlauch zurück.



Der Hauptgang bildete den Höhepunkt des Menüs: Weißer Spargel von der Oberen Mühle in Laub wurde zusammen mit gepökeltem Schweinerücken im Kartoffelmantel, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise serviert und begeisterte die Gäste.



Den süßen Abschluss machte ein Erdbeer-Tiramisu an Pfefferminz-Sorbet mit Rhabarber-Gel und Erdbeersalat – eine frühlingshafte Dessertkomposition, die den Abend harmonisch abrundete.



Zum Ende der gelungenen Veranstaltung gab Josef A. Meyer noch einen Ausblick auf die kommenden Termine im Vereinsjahr. Besonders hob er dabei die Laurentiusmesse am 10. August hervor, bei der traditionell dem Schutzpatron der Köche gedacht und gehuldigt wird.

Mit viel Genuss, guter Unterhaltung und zahlreichen angeregten Gesprächen wurde auch das 45. Spargelessen wieder zu einem besonderen Höhepunkt im Vereinsleben des Club der Köche Donau-Ries.

Bericht: David Huse



V.l.n.R: Josef A.Meyer (1.Vorsitzender), David Huse (Schriftführer), Gertrud Perlich (Beisitzerin), Uli Großmann (Ehrenvorstand), Carolina Göggerle, Erich Göggerle, Tanja Göggerle, Paul Trollmann (Beisitzer), Sepp Meyer (Ehrenvorstand)

Foto: Marcel Huse