

# Spargel in vielen Variationen

Lauber Spargel beim Club der Köche Donau Ries verköstigt

Wemding (red). Traditionell zur Spargelsaison lädt der Club der Köche Donau Ries zum Spargelessen.

Das Spargelessen fand zum 38. Mal im Hotel Meerfräulein in Wemding statt. So konnten der Vorsitzende Uli Großmann und der Hausherr Sepp Meyer wieder zahlreiche Besucher aus dem Landkreis Donau-Ries und Umgebung willkommen heißen. Es wurde ein viergängiges Menü serviert, bei dem hauptsächlich mit regionalen Produkten gear-

beitet wurde. So kam wie jedes Jahr der Spargel von der Oberen Mühle in Laub.

Vor dem Essen gab es noch erklärende Worte zur Menüfolge vom Hausherrn Sepp Meyer.

Das Menü startete dann mit einer Salatvariation, wobei der Spargel dominierte, begleitet mit verschiedenen Aromen. Traditionsgemäß wurde die klassische Spargelcremesuppe mit Spargelstücken serviert.

Als Hauptgang wurde der Rieser Spargel mit einem zarten Honigbraten vom Rieser Land-

schwein serviert, dazu die Original Sauce Hollandaise und als Beilage feingeschnittene Pfannkuchen. Ein Teller mit Dessertvariationen rundete das Menü ab. Zwischen den Menügängen gab der Vorsitzende vom Club der Köche die folgenden Veranstaltungen bekannt, wobei die Freisprechungsfeier der Berufe im Gastgewerbe im Juli in der Gaststätte zur Wallfahrt in Wemding stattfindet. Die Feier zur Ehren des heiligen Laurentius, des Schutzpatrons der Köche, findet im August in der Wemdinger Stadtpfarrkirche statt.



Auf dem Bild, von links: Auszubildender Sebastian Dunzinger (Hotel Meerfräulein), Küchenmeister Josef Meyer (Hotel Meerfräulein), der Vorsitzende des Clubs der Köche Uli Großmann (Nördlingen) und Küchenmeister Sepp Meyer (Hotel Meerfräulein).

Foto: Gaby Hecht