

Spargelgenuss vom Feinsten

Circa 130 Gäste beim traditionellen Spargelessen des Clubs der Köche

WEMDING (MAB). Bereits zum 40. Mal lud der Club der Köche Donau-Ries e.V. vergangenen Donnerstag zum traditionellen Spargelessen ein. Rund 130 Feinschmecker fanden sich im Bräuhaussaal des Wemdinger Hotels Meerfräulein ein, um sich ein von den Küchenmeistern Sepp und Josef Meyer sowie Daniel Dantonello kreiertes Vier-Gänge-Menü munden zu lassen.

Die Speisenfolge: Spargelsalat an Salatbukett, dazu Popcornfalafel, Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Bärlauchklößchen in der Terrine, Stangenspargel von der Oberen Mühle in Laub mit Sauce Hollandaise, dazu zarter Kalbstafelspitz und Kartoffel-Tomaten-Roulade, zum Abschluss Dessertvariationen aus Schokolade und Erdbeeren.

„Auch in diesem Jahr haben wir uns wieder ein bisschen neu erfunden“, meinte Sepp Meyer zu Beginn des Abends. Der Tafelspitz im Hauptgang war „Sous-vide“ gegart, d.h. in einer kleinen Plastikfolie vakuumiert bei niedriger Temperatur. Diese zur Zeit angesagte, schonende Methode wolle man den Gästen nicht vorenthalten, meinte



Sorgten für ein großartiges Spargelessen 2019 (von links): Josef Meyer, Tanja und Erich Göggerle, Uli Großmann, Sepp Meyer und Daniel Dantonello

Foto: Maximilian Bosch

Meyer. Bevor es losging richtete der Küchenmeister noch seinen Dank an Uli Großmann für 41 Jahre als 1. Vorstand des Clubs der Köche Donau-Ries e.V., an die Gäste für ihre langjährige Treue

und schließlich an Spargelbauer Erich Göggerle aus Laub, der auch in diesem schwierigen Spargeljahr wieder hervorragende Ware geliefert hat. Danach ließen sich die Gäste aus nah und fern das

Menü schmecken – und zeigten sich anschließend durchwegs begeistert.

Das 40-jährige Jubiläum der Traditionsveranstaltung dürfte nicht das letzte gewesen sein.