

Spargel in der Sporthalle



Matthias Endriß



Michael Mahr

03. Mai 2017
18:10 Uhr

Aktualisiert am:
07. Mai 2017
03:45 Uhr



Der Spargelhof von Rainer (rechts) und Gebhard Büttner (links) versorgt den Musikverein Alitzheim um (v. l.) Dieter Römmert, Lena Römmert und Kai Weber beim Spargelfest am Sonntag mit der Hauptzutat. Foto: M. Endriß

Zum mittlerweile 30. Mal feiert Alitzheim am kommenden Sonntag, 7. Mai, sein Spargelfest. Wie schon in den vergangenen Jahren schwingt bei der Organisation dieses Festes der Musikverein mit seinem Vorsitzenden Dieter Römmert an der Spitze den Taktstock.

Ort des Schlemmens und Genießens ist wie bereits in den Vorjahren die Sporthalle der DJK Alitzheim. Wie vielfältig und lecker man das weiße Gold aus Frankens Boden zubereiten kann, davon können sich die Gäste von 11 bis 15 Uhr überzeugen.

Dann ist der Mittagstisch reichlich gedeckt und die Alitzheimer verwöhnen ihre Gäste wie gewohnt mit original fränkischen Spargelgerichten: Spargelgemüse, Spargel warm mit zerlassener Butter oder Spargelsalat.

Spargel ganz klassisch

Alles natürlich immer frisch zubereitet. Die Hauptzutat kommt von den vielen Spargelfeldern rund um Alitzheim. Der Sulzheimer Ortsteil ist eine Hochburg des Spargelanbaus im Landkreis Schweinfurt.

Von 16 bis etwa 18 Uhr sorgen dann die gastgebenden „Alitzheimer Musikanten“ für die Unterhaltung der Spargelliebhaber. Eine Kaffeebar mit einer großen Auswahl an Kuchen und Torten ist ebenfalls wieder eingerichtet.

Spargel ist nicht nur äußerst schmackhaft, sondern dazu auch noch kalorienarm und gesund. Spargelpflanzen kommen in der Natur in Europa, Asien und Afrika vor. Sie gedeihen nicht nur in gemäßigten Breiten wie bei uns, sondern bis in die Tropen. Die wichtigste Art ist der auf lockeren Böden angebaute Gemüsespargel, auch *Asparagus officinalis* genannt.

Seine Saison jedoch ist begrenzt. Spätestens an Johanni beenden die Erzeuger das Stechen. Deshalb sollte man sich die Chance nicht entgehen lassen, in Alitzheim schon einmal ausgiebig zu tafeln und sich das Edelgemüse schmecken zu lassen, bevor es für diesen Genuss wieder zu spät ist.

Wer dabei auf den Geschmack gekommen ist, der kann sich beim Alitzheimer Spargelfest vor Ort beim Erzeuger auch noch für zuhause mit den Stängeln eindecken – sowohl mit denen in Weiß wie auch mit denen in Grün.

SCHLAGWORTE