

Spargel

Frisch aus der Region

Wein & Spargel

Der Wein als Begleiter zum Spargel soll diesen nicht dominieren, sondern dessen Eleganz unterstützen, verstärken. Trockene und halbtrockene deutsche Weißweine harmonisieren wunderbar mit Spargelgerichten: sie sind leicht und bekömmlich mit weniger Alkohol als mach andere Weine und perfekt ausbalanciert im Zusammenspiel von Frucht und Säure.

Dazu muss auch der Winzer auf Qualität setzen. Ein trockener Silvaner Kabinett, zart im Aroma und mit stoffigem Körper, eignet sich besonders zum weißen Spargel, pur mit zerlassener Butter und zu Spargelgerichten mit feiner, dezenter Würze.

Im Bukett kräftiger empfiehlt sich ein trockener Müller-Thurgau, vor allem zum aromatischen Grünspargel, oder Spargelgerichten mit kräftigen Saucen und Zutaten, wie Lachs oder Schinken.



Spargel

Vielseitig und gesund

Genuss mit Tradition

Frischer Spargel, zartschmeckend mit feinem Nussgeschmack in Butter, klassisch zu gekochtem Schinken, Fisch- und Fleischgerichten. Oder vorneweg als Spargelcremesüppchen.

Sorgfältig zubereitet, bildet der Spargel immer einen Höhepunkt eines kulinarischen Mahles. Dabei ist er ein ausgesprochener Schlankmacher: Er enthält wenig Kalorien, wirkt entchlackend und wartet mit einer Fülle an Vitaminen und Mineralstoffen.

Beim „Spargel“ lief schon vor etwa viertausend Jahren den Chinesen das Wasser im Mund zusammen. Pharaon Echnaton und seine Gattin Nofretete ernannten ihn zur Götterspeise. Griechen, Perser, Babylonier, Ägypter und Römer schätzten ihn gleichermaßen. Mitte des 16. Jahrhunderts wurde Spargel in Deutschland in Fürstentümern wiederentdeckt. Bis ins 18. Jahrhundert galt Spargel als Luxusgemüse. Seit rund 300 Jahren wird er bei uns kultiviert, ursprünglich nur als Heilpflanze. Heute genießen wir ihn als feinen weißen und herbaromatisch grünen Spargel in vielen Variationen.



Auf die Herkunft kommt es an

Das familiengeführte Unternehmen Koppold, baut seit über 30 Jahren besten Spargel in Gachenbach bei Schrobenhausen an. Seit einigen Jahren haben sie sich komplett auf den Anbau von Spargel spezialisiert und produzieren dieses königliche Gemüse auf ihrer eigenen Anbaufläche. Als Mitgliedsbetrieb unterliegen sie den hohen Anforderungen, um echten Schrobenhausener Spargel g.g.A. herstellen zu dürfen.



Mit viel Liebe zum Detail und einer echten Passion für diese sensible Produkt schaffen es Theresia und Jakob Koppold mit ihrem Team täglich das perfekte Produkt mit bestem Geschmack zu ernten.

Spargel wie etwa aus Schrobenhausen ist als echtes regionales Produkt beim Gast so beliebt wie nie zuvor. Als Servicepartner der Gastronomie versorgt der Spezialist Kupfer & Sohn seine Kunden täglich mit erntefrischer Ware. Morgens noch auf dem Feld, wenige Stunden später schon auf dem Weg in die Küche. Kurze Transportwege und eine abgestimmte Logistik sichern eine optimale Frische, die für den perfekten Spargelgeschmack am wichtigsten ist.

Spargelhof
Koppold

kupfer & sohn
NÜRNBERG • BERGKIRCHEN

Da wissen Sie, was Sie bekommen!