

PRESSEMITTEILUNG

Pfälzer- Spargel aus Eisenberg in der Mühle am Schlossberg

Anja Scharff und Küchenchef Wolfgang Schwarz setzen auf Regionalität bei den im Restaurant MAHL•WERK zubereiteten Speisen.

Wartenberg-Rohrbach/ Eisenberg 07.05.2012 – Laut Peter Funck ist die diesjährige Spargelsaison, dank seiner Folienkonstruktion nicht schlecht. „Der vorwiegend kalte April war für die Spargelsaison katastrophal. Die Erde hat sich zu langsam erwärmt und der Spargel konnte nicht wachsen.“ sagt Peter Funck vom Erbebeerland Eisenberg. „Wir haben eine zwei Folie, eine Transparente und eine Schwarze, über die Spargeldämme gelegt. Dadurch hat sich ein Tunnel mit warmer Luft gebildet und die Erde wurde erwärmt.“ erklärt Funck.



v.l.: W. Schwarz, A. Scharff, P. Funck

Seit 1991 pflanzen Peter und Katharina Funck Spargel in Eisenberg an- damals ein Wagnis – heute ein geschätzter Genuss.

„Bei uns in der Pfalz gedeiht ein Spargel, der durch das langsame Wachstum besonders gehaltvoll an Mineralstoffen und Vitaminen ist. Feinschmecker wissen den kraftvollen intensiven Geschmack unseres Pfälzer Spargels zu schätzen.“ so Peter Funck.



Wolfgang Schwarz
beim Spargelstechen

Der Spargel hat viele Hände durchlaufen, bis er frisch und knackig ankommt. Die Spargelernte auf dem Feld ist reine Handarbeit. Zuhause auf dem Erlenhof wird er vorgewaschen. Weiter geht's auf die Sortiermaschine. Hier wird er gründlich gebürstet, gewaschen, sauber abgeschnitten und schließlich, in die verschiedenen Handelsklassen sortiert. Damit die Frische und Qualität des Pfälzer Spargels erhalten bleiben, wird er nach dem Sortieren sofort auf 2 °C abgekühlt. 20 Minuten später steht der Pfälzer Spargel vom Erbebeerland Funck bereits zum Kauf bereit.

Frühlings-Gefühle und Spargel-Zauber in der Mühle am Schlossberg: Spargelvariationen á la carte

Die Spargel-Saison ist eröffnet: Die Mühle am Schlossberg lockt aktuell mit raffinierten Spargelgerichten und verzaubert den Feinschmecker-Gaumen. Spargel - der ideale Schlankmacher: gesund und beliebt! Der feine Geschmack und sein geringer Kaloriengehalt machen den Spargel zu einem idealen Gemüse für gesundheitsbewusste Genießer. Dabei gehören individuelle Kombinationsmöglichkeiten und höchste Flexibilität für die Gäste stets

zur Auswahl im Restaurant MAHL•WERK. Ob als Cremesüppchen, als Salat, mit zerlassener Butter oder klassisch mit Sauce Hollandaise, mit gekochtem Schinken oder Entrecote, hier findet jeder sein Lieblings-Spargelgericht.

Hausgemachte und mit viel Liebe, von Wolfgang Schwarz:

Zanderfilet auf Spargel Bärlauchrisotto

- Spargel schälen und aus den Schalen mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Butter einen kräftigen Spargelsud kochen.
- Spargel in dem Sud aufkochen und gar ziehen lassen.
- Spargel auf einem Blech verteilen, die Spitzen schräg abschneiden und als Garnitur verwenden.
- Risottoreis mit einer fein gewürfelten Schalotte in Butter anschwitzen und nach und nach mit dem Spargelfond garen.
- Spargel in Stücke schneiden und zu dem Risotto geben.
- Das Zanderfilet in Oliven anbraten und auf der Haut kross braten.
- Zum Schluss pürierten Bärlauch, etwas geschlagene Sahne und einen Schuss Zitronensaft unter das Risotto heben.
- Das fertige Risotto in der Mitte des Tellers platzieren und das Zanderfilet mit der kross gebratenen Haut nach oben anrichten.
- Die Spargelspitzen und Bärlauchstreifen um das Risotto herum verteilen und mit Parmesanspänen bestreuen.
- Heiß Genießen

Unser Sommelier Omar el Shambri empfiehlt Ihnen zu diesem Gericht einen 2011er Silvaner trocken vom Weingut Wagner-Stempel in Siefersheim.

Wolfgang Schwarz und das Team der Mühle am Schlossberg wünschen einen Guten Appetit

Die gemütliche Atmosphäre in den alten Gemäuern der Mühle am Schlossberg lädt zum Verweilen ein, der Service ist zuvorkommend und außerordentlich herzlich. Damit ist die Mühle am Schlossberg Anlaufpunkt für unbeschwerten Spargel-Genuss.

Für Rückfragen und detaillierte Informationen steht Ihnen gerne zur Verfügung:

Ihr Team der Mühle am Schlossberg

Mühle am Schlossberg GmbH
Geschäftsführerin Anja Scharff
Schlossberg 16
67681 Wartenberg-Rohrbach
Tel: 06302/9234
email: kontakt@muehle-schlossberg.de
Web: www.muehle-schlossberg.de