

Hallertauer

Hopfenspargel

ARGE Hopfenland Hallertau
c/o Tourismusverband im Landkreis Kelheim e.V.
Donaupark 13
93309 Kelheim
Tel. 09441 207-330
Fax 09441 207-339
info@tourismus-landkreis-kelheim.de
www.tourismus-landkreis-kelheim.de

Fachliche Unterstützung:
LEADER+ Geschäftsstelle /
Landschaftspflegeverband VÖF e.V. Kelheim

www.hallertauer-hopfenspargel.de

EINE URALTE HALLERTAUER SPEZIALITÄT –
NEU ENTDECKT

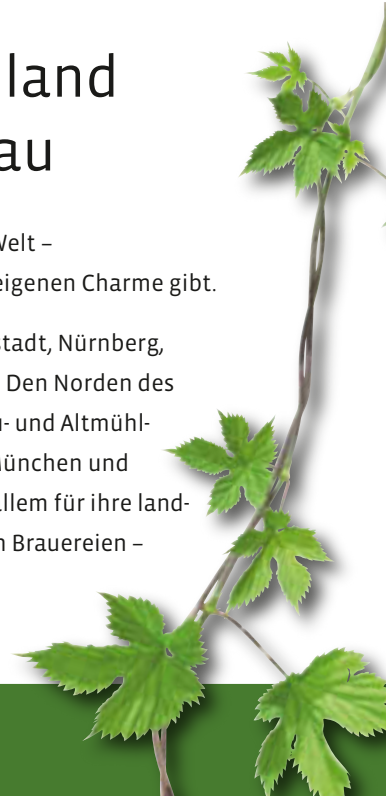




Hopfenland Hallertau

Das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt – ein stolzer Name für ein Gebiet, dem die Natur ihren ganz eigenen Charme gibt.

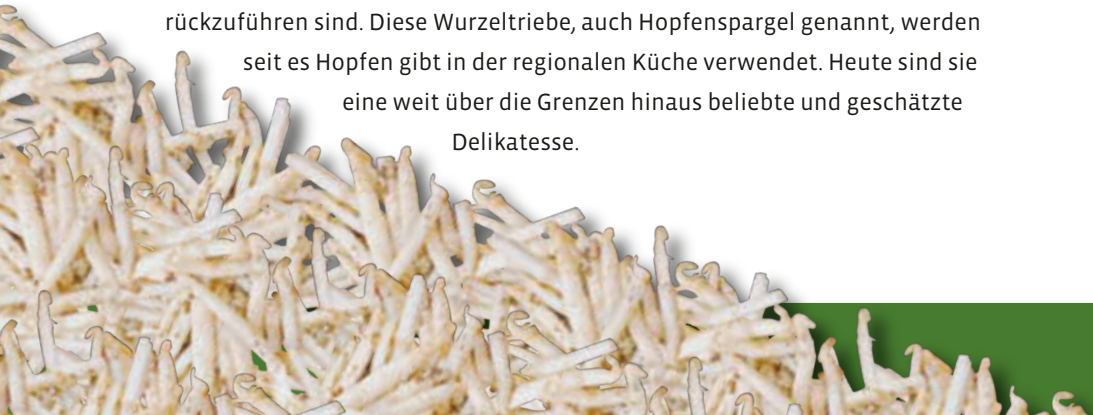
Im Herzen Bayerns, zwischen den Städten München, Ingolstadt, Nürnberg, Regensburg und Landshut, liegt das Hopfenland Hallertau. Den Norden des Gebietes formen die uralten Kulturlandschaften von Donau- und Altmühltal, den Süden bildet bereits das Einzugsgebiet der Stadt München und des Münchener Flughafens. Berühmt ist die Hallertau vor allem für ihre landschaftsprägenden Hopfengärten, ihre Biervielfalt, die vielen Brauereien – und ihre regionalen Spezialitäten und Schmankerl.





Der Hallertauer Hopfenspargel

Ein ganz besonderes Schmankerl ist der Hallertauer Hopfenspargel. Ein Gemüse, das von den Wurzeltrieben der über sieben Meter hohen Hopfenpflanze geerntet wird. Der Boden und seine Fruchtbarkeit sind Grundlage für gute und ertragreiche Hopfenbestände, die wiederum auf die gesunden und kräftigen Wurzeln des Hopfens zurückzuführen sind. Diese Wurzeltriebe, auch Hopfenspargel genannt, werden seit es Hopfen gibt in der regionalen Küche verwendet. Heute sind sie eine weit über die Grenzen hinaus beliebte und geschätzte Delikatesse.





Das macht den Hopfenspargel aus

Die schonende Bearbeitung des Bodens, die intensive Pflege der Wurzelstöcke und das spezielle Ernteverfahren tragen zu dem unverkennbaren Geschmack des Hallertauer Hopfenspargels bei.

Nur solange die Sprossen unter der Erde austreiben, sind sie verwendbar. Weiß und kräftig wachsen die kleinen Triebe im lichtgeschützten Dunkel heran. Sobald sie erntereif sind, wird die Erde behutsam mit der Hand vom Wurzelstock entfernt, die Wurzeltriebe dann einzeln am Rhizom gebrochen und anschließend der offene Wurzelstock wieder mit Erde zugedeckt.

Dabei ist das Gemüse stark von der Witterung abhängig. Wann genau geerntet werden kann, lässt sich oft erst kurz vor der Ernte sagen. Und dann ist Eile geboten – nur etwa drei Wochen lang von März bis April sprießt der Hallertauer Hopfenspargel knackfrisch im Dunkeln, bevor er als Pflanzentrieb aus der Erde wächst.



Geprüfte Qualität

Die Hallertauer Gastronomiebetriebe und Pflanze haben gemeinsam Qualitäts- und Produktionsrichtlinien für den Hallertauer Hopfenspargel aufgestellt. Diese bilden die Grundlage für eine gleich bleibende, hervorragende Qualität und Frische des Gemüses. Die Kontrolle durch das Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung in Bayern e.V. gibt Ihnen als Gast zusätzliche Sicherheit und garantiert die Einhaltung dieser Richtlinien.



Hopfenspargel – bayerisch, ländlich, vielfältig

Der Hopfenspargel ist eine besondere Spezialität. Nicht nur aufgrund der kurzen Saison und der aufwändigen Ernte. Das wiedererdeckte Gemüse lässt sich hervorragend kombinieren. Ob als Beilage zu Fleisch- oder Fischgerichten, als Salat oder selbst in Nachspeisen ist es wandlungsfähig und verleitet Köche zu außergewöhnlichen Kreationen. Zu diesen Schmankerln passt übrigens hervorragend ein süffiges Bier aus einer der regionalen Brauereien. Probieren Sie's aus! Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Hopfenspargel-Schmankerlküchen.

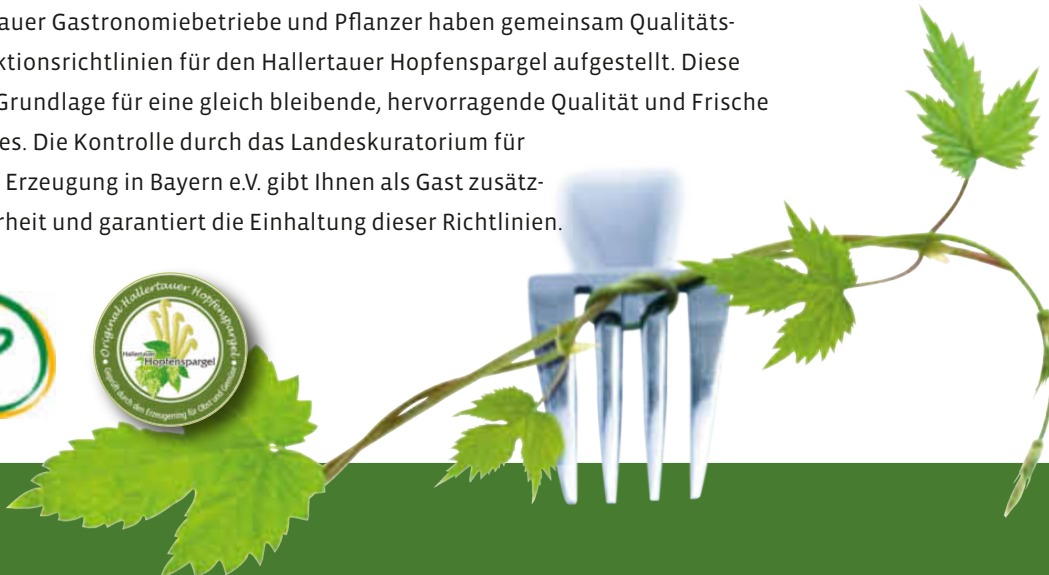
Wie funktioniert die Hopfenspargel Ernte?

Erfahren Sie selbst die aufwändige Handarbeit der Ernte des Hallertauer Hopfenspargels. In einem Hopfengarten beim Hallertauer Bauernhofmuseum bei Rohr i.NB. dürfen Sie unter Anleitung Hopfensprossen ernten.

Durchführung ab 5 Personen, 5 Euro pro Person

(inkl. Führung durch Hallertauer Bauernhofmuseum: 7 Euro pro Person)

Terminvereinbarung bei Familie Rieder in Kirchdorf, Tel. 09444 1652





Gastrobetriebe Hopfenspargel

**Altstadthotel
Wittelsbacher Hof (KEH)**
Donaustraße 22-26
93309 Kelheim
Tel. 09441 17705-0
Fax 09441 17705-99
info@wittelsbacherhof-kelheim.de
www.wittelsbacherhof-kelheim.de

**Brauereigasthof
„Zum Kuchlbauer“ (KEH)**
Stadtplatz 2
93326 Abensberg
Tel. 09443 1484
Fax 09443 903188
info@gasthof-kuchlbauer.de
www.gasthof-kuchlbauer.de

Espert-Klause & Bar (KEH)
Espertstraße 7
84048 Mainburg
Tel. & Fax 08751 1342
grasmaier@espert-klause.de
www.espert-klause.de

Gasthaus Breitner (PAF)
Propsteistraße 7
85302 Gerolfsbach
Tel. 08445 1593
Fax 08445 1594
info@gasthaus-breitner.de
www.gasthaus-breitner.de

Gasthaus Ostermeier (FS)
Dorfstraße 8
85395 Attenkirchen/Gütlisdorf
Tel. 08168 243
Fax 08168 998415
jostermeier@t-online.de
www.gasthaus-ostermeier.de

Gasthaus Randlkofer (KEH)
Bischof-Zeller-Straße 5
84106 Volkenschwand/Leibersdorf
Tel. 08754 233, Fax 08754 1265
info@gasthaus-randlkofer.de
www.gasthaus-randlkofer.de

**Hohenthanner
Brauereigasthof (LA)**
Rottenburgerstraße 22
84098 Hohenthann
Tel. 08784 960218
Fax 08784 960299
info@hohenthanner.de
www.hohenthanner.de

Hotel** Gasthof Eisvogel (KEH)**
An der Abens 20
93333 Bad Gögging
Tel. 09445 9690
Fax 09445 8475
info@hotel-eisvogel.de
www.hotel-eisvogel.de

Hotel* Gasthof Sixt (KEH)**
Asamstraße 1
93352 Rohr i.NB
Tel. 08783 9696-0
Fax 08783 9696-30
info@hotel-gasthof-sixt.de
www.hotel-gasthof-sixt.de

Hotel* Hallertau (PAF)**
Ziegelstraße 4, 85283 Wolnzach
Tel. 08442 9681-0
Fax 08442 9861-99
info@hotel-hallertau.de
www.hotel-hallertau.de

**Müllerbräu (PAF)
Weinharts Hotel und
Brauereigasthof**
Hauptplatz 2
85276 Pfaffenhofen a.d.Ilm
Tel. 08441 4937-0
Fax 08441 4937-40
info@hotel-muellerbraeu.de
www.hotel-muellerbraeu.de

Nepomuk Stub'n (PAF)
Schloßstraße 15, 85283 Wolnzach
Tel. 08442 3223
Fax 08442 9559097
e.axthammer@t-online.de

Hotel** Restaurant
Moosburger Hof (PAF)**
Moosburger Straße 3
85276 Pfaffenhofen a.d.Ilm
Tel. 08441 277008-0
Fax 08441 277008-88
kontakt@moosburgerhof.de
www.moosburgerhof.de

Trattoria Da Flavio (PAF)
Moosburger Straße 6
85276 Pfaffenhofen a.d.Ilm
Tel. & Fax 08441 789600





Erzeuger Hopfenspargel

Hopfenspargel gibt's auch für zuhause frisch vom Feld bei unseren Erzeugern.
Passende Kochanleitungen finden Sie auf der Seite „Rezepte“.

Fam. Konrad Bogenrieder

Heinrichstraße 2
84048 Mainburg/Ebrantshausen
Tel. & Fax 08751 9919
Mobil 0170 3464556
stephan_bogenrieder@hotmail.com
www.hopfensprossen.de

Familie Randlkofer

Bischof-Zeller-Straße 5
84106 Volkenschwand/Leibersdorf
Tel. 08754 233
Fax 08754 1265
info@gasthaus-randlkofer.de
www.gasthaus-randlkofer.de

Michael Eichinger

Pischlsdorf 5
85395 Attenkirchen
Tel. 08168 211
Fax 08168 998751
Mobil 0170 3818143
MichaelEichinger@gmx.de

Veranstaltungen

Hopfenspargel und Biergenuss - Auftaktveranstaltung Hallertauer Hopfenspargel

Schirmherr: Peter Rappenglück

Darsteller des Pfarrers Ignaz Neuner aus der BR-Kultserie "Dahoam is dahoam"

Donnerstag, 22. März 2012, ab 19:00 Uhr,

Kartenvorverkauf: Deutsches Hopfenmuseum Wolnzach

Informationen unter Tel. 09441 207-330

www.hallertauer-hopfenspargel.de (Rubrik: Veranstaltungen)

Hopfenspargel-Gourmetmenü

Samstag, 24. März, und Samstag, 31. März 2012, jeweils um 19 Uhr, Anmeldung erforderlich

Gasthaus Ostermeier Attenkirchen/Gütlisdorf

Tel. 08168 243

www.gasthaus-ostermeier.de

Hopfenspargel Galamenü

Samstag, 24. März 2012, 19 Uhr, Anmeldung erforderlich

Ökonomiegebäude Schloss Herrngiersdorf

Tel. 09452 2041

www.schlossbrauerei-herrngiersdorf.de



Rezepte

Hopfenspargelsüppchen

für 6 Personen

150 g Hopfenspargel

Salz – Pfeffer – Muskat

2 mittelgroße Zwiebeln

0,8 l Geflügelbrühe

0,25 l Sahne

50 g Butter

Gehackte Zwiebel anschwitzen, Hopfenspargel dazugeben – mit Brühe aufgießen – pürieren – durch Sieb passieren – Sahne zugeben. Kurz vor dem Servieren einen Schuss Weizenbier dazugeben und mit frischem Hopfenspargel und gehackten Kräutern servieren.

Hopfenspargelgemüse

für 6 Personen

600 g Hopfenspargel

150 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer, Knoblauch, Ingwer

Rinderbrühe, 0,1 l Bier

Petersilie, Liebstöckel, Salbei,

Basilikum, Hopfenextrakt

Hopfenspargel in 1/3 Bier und 2/3 Salzwasser blanchieren, 2 Tropfen Hopfenextrakt zugeben. Den Hopfenspargel abseihen, in Butter und Zwiebel schwenken, würzen, Kräuter zugeben, mit Crème fraîche vermengen und eindicken lassen.

Hopfenspargelsalat

pro Person

200 g Hopfenspargel

1/2 Tasse Essig

1/2 TL Salz

1/2 TL Zucker

1 Prise Pfeffer

Zitronensaft

Marinade:
Paprika gewürfelt – Ei gewürfelt – Öl – frische Kräuter

Gereinigten Hopfenspargel in leicht gesalzenem Wasser blanchieren, abgießen und in Marinade einlegen.

Hopfenspargel-Rezepte: Gabi Randlkofer, Jakob Sixt & Paul Grasmaier

Weitere Rezepte finden Sie im Internet unter www.hallertauer-hopfenspargel.de

Infos

Informationen unter

www.hallertauer-hopfenspargel.de und bei

ARGE Hopfenland Hallertau

c/o Tourismusverband im Landkreis Kelheim e.V.

Tel. 09441 207-330

Landkreis Pfaffenhofen a.d.Ilm, Tourismus

Tel. 08441 27-395

Landkreis Freising

Tel. 08161 600-728

Landkreis Landshut

Tel. 0871 408-1840

Impressum

Auflage: 10.000

Fotos: Martin Gabriel, Bayerischer Brauerbund e.V., Espert-Klaus Mainburg, Landkreis Pfaffenhofen a.d.Ilm, Gasthaus Breitner Gerolsbach, Tourismusverband im Landkreis Kelheim e.V.

Text: Tourismusverband im Landkreis Kelheim e.V.

©Tourismusverband im Landkreis Kelheim e.V. 2004-2012

Gestaltung: Adverma Advertising & Marketing GmbH, www.adverma.de

Druck: Pinsker Druck & Medien GmbH, Mainburg

