

TERLANER Spargelzeitung

SONDERDRUCK ZUR „DOLOMITEN“-AUSGABE NR. 75



31. MÄRZ 2022



Gemütlich

Nach 2 Jahren freuen sich die Spargelwirte darauf, ihren Gästen wieder ein paar gemütliche Stunden voller Genuss zu bieten. Was die Spargelliebhaber sonst noch erwartet, erklärt HGVO-Obmann Michael Fontana
auf den Seiten 4/5

Königlich

Spargelkönigin Magda Lena Runer möchte als Botschafterin des „Margarete“-Spargels den Besuchern und Gästen Wissenswertes über das königliche Gemüse vermitteln. Lesen Sie mehr über den Spargelanbau
auf den Seiten 6–11

Unwiderstehlich

Das Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich lädt bei Festen, Wanderungen und Radtouren dazu ein, den unwiderstehlichen „Margarete“-Spargel auf ganz besondere Weise zu erfahren und zu genießen. Lesen Sie mehr
auf den Seiten 11–13

ALPITZ[®]

APERITIVO ALPINO

RECIPE ...

3 parts
prosecco

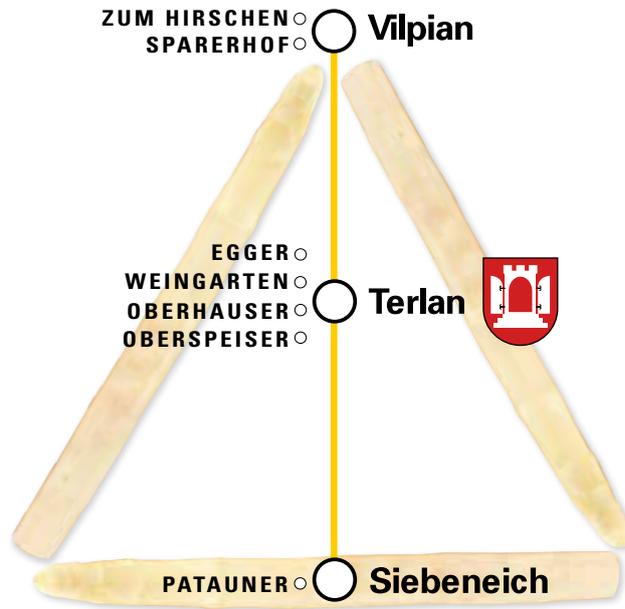
2 parts
Aperitivo Pircher Alpitiz

1 part
ice and soda

1 slice
lemon, orange
or lime



WWW.ALPITZ.COM



Das Spargeldreieck
Terlan-Vilpian-Siebeneich

Geschätzte Leserinnen und Leser,

Die Spargelzeit hat begonnen, und damit stehen im Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich die Monate April und Mai ganz im Zeichen des edlen, weißen Gemüses.

Als neuer Obmann der Ortsgruppe Terlan des Hoteliers- und Gastwirteverbandes (HGV) habe ich in diesem Jahr erstmals die Organisation dieses kulinarischen Highlights unseres Dorfes übernommen. Es freut mich deshalb sehr, dass die traditionelle Spargelzeit wieder, wie jahrzehntelang gewohnt, stattfinden kann und der Genuss und die Geselligkeit im Vordergrund stehen.

Bei der „Terlaner Spargelzeit“ setzen die Restaurants der 7 Terlaner Spargelwirte den Weißspargel „Margarete“ – ein regionales Qualitätsprodukt, das auf unseren Feldern angebaut und täglich frisch geerntet wird – gekonnt und kreativ in Szene und locken damit zahlreiche Gäste aus nah und fern an. Für seine Echtheit garantiert das Gütesiegel „Margarete“. Ergänzender Begleiter zu den klassischen und

kreativen Gerichten rund um den „Margarete“-Spargel ist der Terlaner Spargelwein der Kellerei Terlan.

Neben dem Spargelgenuss steht bei der „Terlaner Spargelzeit“ auch das Erleben des Stängengemüses auf dem Programm. Erfahren Sie Wissenswertes zum Spargelanbau, gehen Sie auf Entdeckungsreise bei den beliebten Spargelwanderungen, nehmen Sie an der Spargel-Radtour oder am Sonntag „Mit dem Radl zum Spargel“ teil. Erleben Sie, welche Gemeinsamkeiten es zwischen Spargeln, Wein und kulinarischem Genuss gibt. Weitere Details dazu finden Sie in dieser „Spargelzeitung“ und auf www.terlaner-spargelzeit.it.

Ich lade Sie herzlich zur Terlaner Spargelzeit und in die Restaurants der Terlaner Spargelwirte ein. Genießen Sie mit uns die schöne Frühlingszeit!

Michael Fontana
Obmann der HGV-Ortsgruppe Terlan



Terlaner Spargelwirte



Hoteliers- und Gastwirteverband
Ortsgruppe Terlan



Raiffeisen
Raiffeisenkasse Etschtal

Weitere Informationen
unter www.terlaner-spargelzeit.it



IMPRESSUM „Dolomiten“-Sonderheft „Spargelzeitung“, März 2022 - Herausgeber, Verlag und Druck: Athesia Druck GmbH, Bozen - Redaktion und Druckerei: Weinbergweg 7, 39100 Bozen, Tel. 0471/928888 - Chefredakteur: Dr. Toni Ebner - Redaktion: Dr. Monika Knoll - Texte: Edith Runer, Titelfoto: HGV - Weitere Fotos: HGV, Tourismusverein Terlan Raiffeisen, Georg Mayr, „Margarete“-Spargel - Layout: Athesia Druck GmbH, Werbeberatung - Anzeigenkoordination: Alfred Boschetti „Dolomiten“-Anzeigenabteilung, Tel. 0471/925315 – Fax 0471/925355

Druckreif übermittelte Unterlagen können seitens der Anzeigenabteilung nicht korrigiert werden. Für die Richtigkeit, sei es in grammatikalischer, stilistischer, inhaltlicher wie grafischer Form, haftet ausschließlich der Auftraggeber bzw. die beauftragte Agentur.



Auf zur Terlaner Spargelzeit!

Nach 2 Jahren Corona-bedingter Pause heißt es in diesem Jahr wieder: Auf zur Terlaner Spargelzeit! Von Anfang April bis zum Ende der Erntezeit (voraussichtlich Ende Mai) dreht sich im Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich wieder alles um das königliche Gemüse.

Am 31. März, dem Erscheinungsdatum der „Spargelzeitung“, findet auf dem Festplatz in Terlan das traditionelle Eröffnungsfest für die kulinarischen Wochen statt. In kleinerem Rahmen als üblich, aber mit allen, die in irgendeiner Weise zum Gelingen der Spargelzeit beitragen. Das sind insbesondere die Spargelbauern, die Spargelwirte und die Kellerei Terlan, die sich immer mächtig ins Zeug legen, um für Kunden und Gäste einige unvergessliche Genussmomente zu schaffen.

Um 11 Uhr wird die „fünfte Jahreszeit“ eingeläutet, und Spargelkönigin Magda Lena Runer wird offiziell den ersten Spargel stechen. Danach gibt es die ersten Spargelhäppchen zum Probieren, dazu einen erlesenen Terlaner Spargelwein, der eigens für die Spargelzeit in der Kellerei Terlan abgefüllt wird.

In diesem Jahr sind es 7 Gastbetriebe, die bis zum Ende der Spargelzeit den frisch geernteten Spargel „Margarete“ in den unterschiedlichsten Kreationen anbieten. Das Spargeldreieck bilden: das Südtiroler Gasthaus „Patauner“ in Siebeneich, das Restaurant „Oberspeiser“, das Restaurant „Oberhauser“, das Hotel-Restaurant „Weingarten“ sowie das Restaurant-Pizzeria „Residence Egger“ in Terlan, und schließlich das Hotel-Restaurant „Sparerhof“ sowie das Restaurant „Zum Hirschen“ in Vilpian.

Bei so viel Auswahl ist bestimmt für jeden Gaumen etwas dabei, denn die Betriebe setzen ganz unterschiedliche kulinarische Schwerpunkte.

Garantiert frisch, garantiert gemütlich

Michael Fontana, seit 2022 Ortsobmann des Hoteliers- und Gastwirteverbandes (HGV), hat in diesem Jahr zum ersten Mal die Organisation der Terlaner Spargelzeit übernommen. Worauf die Spargelwirte bei der Zubereitung des Spargels und bei der Bewirtung der Gäste Wert legen, das erklärt er in folgendem Interview.



Herr Fontana, wie ist – nach zwei schwierigen Jahren – die Stimmung unter den Spargelwirten?

Michael Fontana: Ich denke, wir Spargelwirte freuen uns heuer genauso wie unsere Gäste ganz besonders auf die Spargelzeit. 2020 fiel die Saison mit dem ersten Corona-Lockdown ins Wasser. 2021 war es kaum besser, weil die Restaurants lediglich einen Abholservice anbieten durften. Jetzt aber sind wir zuversichtlich, dass die Terlaner Spargelzeit 2022 wieder ein Erlebnis für alle wird, die uns besuchen. Natürlich wird es einige Regeln geben. Aber im Vordergrund werden wieder Genuss, Geselligkeit und Gemütlichkeit stehen.

Was ist das Besondere am Terlaner „Margarete“-Spargel?

M. F.: Manche behaupten, Spargel sei einfach Spargel. Aber das stimmt nicht. Die Qualität des Terlaner „Margarete“-Spargel zeigt sich bereits bei der Zubereitung in der Küche. Durch die sorgfältige Arbeit im Feld und die noch wichtigere Sortierung können wir uns darauf verlassen, dass wir schöne, gleichmäßige Spargelstangen bekommen. Beim Putzen, Schälen und Zuschneiden entsteht kaum Abfall. Die Gleichmäßigkeit erleichtert auch das Kochen, weil alle Stangen zugleich bissfest gegart sind. „Margarete“-Spargel hebt sich auch geschmacklich hervor. Er hat eine leicht süßliche Note, ohne bitteren Beigeschmack. An dieser Stelle möchte ich den Spargelbauern danken, die viel Zeit und Ehrgeiz aufwenden, um uns dieses einzigartige Produkt zu liefern.

Was erwartet die Gäste im Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich – abgesehen von frischen Terlaner Spargeln?

M. F.: Zwar steht der Spargel im April und Mai im Mittelpunkt – er ist sozusagen der kulinarische Anlass, um gemeinsam gut essen zu gehen.



KÜCHENSTUDIO

MÖBEL **PICHLER** MOBILI





Im Wesentlichen kommt es aber – und das sage ich zum Auftakt dieser Saison ganz bewusst – auf das „Z’sammsitz’n“ an, auf das Treffen mit Freunden an einem Tisch, auf das Familienfest in gemütlicher Runde, ohne selber kochen zu müssen, eben auf vieles, worauf wir jetzt so lange verzichten mussten. Jetzt riecht es draußen förmlich nach Frühling, und man hat Lust auf frische, leichte Gerichte. Die Terlaner Spargelzeit bietet sich an, während der Coronapandemie fast Vergessenes wieder aufleben zu lassen.

Worauf legen die Spargelwirte bei der Zubereitung der Gerichte wert?

M. F.: Bei der Zubereitung der Gerichte setzen wir auf Bodenständigkeit, Tradition und Regionalität. Mich fasziniert in der Gemeinde Terlan, dass wir nicht nur fleißige Spargelbauern, sondern auch 2 über die Gemeindegrenzen hinaus bekannte Metzgereien und eine Kellerei mit internationalem Ruf haben. Qualität wird in Terlan überall großgeschrieben, und das macht es uns Spargelwirten leichter, ein köstliches Spargelgericht zu kochen.

Welchen Stellenwert nimmt die Terlaner Spargelzeit in der lokalen Gastronomie ein?

M. F.: Die Terlaner Spargelzeit ist naturgemäß zu Saisonbeginn angesetzt. Gleichzeitig ist sie in gastronomischer Hinsicht unser wichtigstes Ereignis im Jahr. Wir können dadurch Einheimische und Touristen auf uns aufmerksam machen. Ein erfolgreicher Saisonauftakt, an dem wir den Gästen etwas Einzigartiges anbieten können, gibt viel Motivation. Einen wesentlichen Beitrag zum Gelingen leisten natürlich unsere Sponsoren, denen ich an dieser Stelle ganz besonders für ihre Unterstützung danke. Hervorheben möchte ich die Bäckerei Mein Beck aus Nals, die Fischzucht Schiefer aus St. Leonhard in Passeier mit einheimischem Fisch und die Käserei Amò aus Bozen mit Südtiroler Burrata.

Es gibt auch viele Veranstaltungen rund um den Spargel, und es fällt auf, dass das Fahrrad dabei eine große Rolle spielt.

M. F.: Radfahren ist „in“ und durch die E-Bikes mittlerweile für fast jeden machbar, auch wenn die Kondition nicht die eines Sportlers ist. Die drei Dörfer Terlan, Vilpian und Siebeneich sind durch einen herrlichen Radweg miteinander verbunden. Man gelangt auch von Bozen oder Meran aus problemlos ins Spargeldreieck und kann eventuell mit dem Zug wieder zurückfahren. Deshalb liegt es nahe, das Kulinarische mit Natur und Bewegung zu verbinden.

Wie isst der HGV-Ortsobmann den Terlaner Spargel am liebsten?

M. F.: Natürlich ganz klassisch Spargeln mit Bozner Sauce, Beinschinken und Petersilienkartoffeln. Ich mag aber auch gerne einen Spargel-Antipasto mit Oktopus oder Tatar – das Ganze nie ohne Terlaner Spargelwein.



DAS ORIGINAL

Margarete, das Gütezeichen für echten Terlaner Spargel.

Unverfälschte Qualität, naturreiner Genuss und kontrollierte Terlaner Herkunft - das alles garantiert Ihnen das Gütezeichen Margarete.

Achten Sie darauf, denn nur Spargel aus Ihrer Nähe wird zum besten Zeitpunkt geerntet und kommt ohne lange Transportwege und Lagerungszeiten knackfrisch und voll gesunder Inhaltsstoffe auf Ihren Tisch.

Spitzengenuss hat einen Namen: **Margarete.**

Kellerei Terlan

Silberleitenweg 7 · Terlan

Tel. 0471 256400

info@terlaner-spargel.com

www.terlaner-spargel.com

www.kellerei-terlan.com



Zum Hirschen



Nalser Straße 22 | 39018 Vilpian
T 0471 678533 | hirsch.vilpian@gmail.com
Sonntag Ruhetag

Carpaccio mit rohem Spargelsalat

Zutaten für 4 Personen

Carpaccio

360 g Rinderfilet oder Spitzrose (kleine Nuss)
100 g Parmesankäse im Stück

Roher Spargelsalat

200 g weißer Spargel
30 g Kresse

Weiteres

50 ml Olivenöl
20 ml Zitronensaft
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Carpaccio

Vom Rinderfilet die Häute und Sehnen entfernen.
Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden, zwischen zwei Klarsichtfolien legen und mit dem Schnitzelklopfen dünn klopfen.

Roher Spargelsalat

Weißer Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden, dann mit einem scharfen Messer hauchdünn schräge Scheiben schneiden.

Fertigstellung

Olivenöl mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.
Die Teller mit einem Teil der Marinade bepinseln, mit Salz und Pfeffer bestreuen.
Geschnittenes Fleisch mit dem rohen, in Scheiben geschnittene Spargel auf Tellern anrichten.
Mit Marinade beträufeln, mit fein gehobeltem Parmesankäse, Kresse und schwarzem Pfeffer bestreuen, mit Schnittlauch und geröstetem Speck garnieren und sofort servieren.

Die Vinothek „Zum Hirschen“ in Vilpian bietet kleine klassische Gerichte von „Margarete“-Spargel mit passenden Weinen der Kellerei Terlan.



TIPP

Die richtige Adresse für Weinliebhaber.



Manfred Koroschetz
koordiniert die
Arbeit der Terlaner
Spargelbauern.

Weiterentwicklung auf allen Ebenen

Im Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich bauen derzeit 12 Bauern auf insgesamt 9,4 Hektar Spargel mit der Schutzmarke „Margarete“ an. Die Anbaufläche entspricht etwa jener des Vorjahres, aber da einige Felder heuer erstmals eine Vollernte erzielen werden, rechnet man 2022 mit einem Mengenzuwachs von etwa 20 Prozent im Vergleich zu 2021. Die Gesamtmenge wird damit auf etwa 63.000 Kilogramm „Margarete“-Spargel geschätzt.

Die Terlaner Spargelbauern sind genossenschaftlich organisiert, und zwar als Mitglieder der Kellerei Terlan. Diese übernimmt die Verwaltung und sorgt für den gemeinsamen Marktauftritt sowie für die kontinuierliche Weiterentwicklung des Produktes und der Marke. Manfred Koroschetz leitet seit vergangem Jahr den Bereich Spargel in der Kellerei Terlan. Er hat sich und den Spargelbauern einen kontinuierlichen Fortschritt auf sämtlichen Ebenen zum Ziel gesetzt. Das gilt für die Produktqualität, für die technischen und logistischen Maßnahmen, aber auch für die Nachhaltigkeit.

So wird derzeit in einem Spargelfeld versuchsweise eine neue, besonders widerstandsfähige Sorte angebaut. In der Unkrautbekämpfung will man ebenfalls neue Wege gehen. Um die Verarbeitungsabläufe zu verbessern, wurde ein neues Software-System in Betrieb genommen. Damit kann die Verfügbarkeit des Spargels und in der Folge die Verteilung an die Kunden effizienter gesteuert werden. Nicht zuletzt hat die Genossenschaft in Zusammenarbeit mit dem Nudelhersteller „Eggerhof“ aus Aldein Spargel-Tagliatelle und weitere Produkte aus „Margarete“-Spargel entwickelt, die ab dieser Saison im ausgesuchten Handel erhältlich sind und auch im Herbst und Winter ein bisschen Frühling auf den Tisch bringen können.

Öffnungszeiten Detailverkauf

Kellerei Terlan: montags bis samstags von 8 bis 19 Uhr.

Je nach Verfügbarkeit können sich die Öffnungszeiten auch ändern. Aktuelle Öffnungszeiten sind auf der Website der Spargelbauern unter www.terlaner-spargel.com sowie auf Facebook unter [@TerlanerSpargelMargarete](https://www.facebook.com/TerlanerSpargelMargarete) zu finden.



Wie das Wachstum gesteuert wird

Der Terlaner Spargel mit der Schutzmarke „Margarete“ ist ein absolutes Nischenprodukt. Nur zwei Monate im Frühling erhalten Gäste und Kunden frischen Spargel und auch dann in begrenzter Menge. Entsprechend groß ist die Nachfrage, und die Spargelbauern setzen alles daran, eine mengenmäßig gute Ernte von höchster Qualität einzufahren.

Um den Bedarf zu decken und über Wochen hinweg konstante Mengen liefern zu können, ist ein regelmäßiges Wachstum der Stangen notwendig. Das setzt entsprechendes Wetter voraus, weil die Bodentemperaturen weder zu hoch noch zu niedrig sein dürfen, um schöne Spargeln zu ernten. Da Petrus im Frühling aber mitunter recht eigenwillig unterwegs ist, mal viel Sonne, mal Regen, mal sogar Frost schickt, pfuschen ihm die Spargelbauern ein wenig ins Handwerk.

Folien und Tunnels

Das geschieht zum Beispiel mit Schwarz-Weiß-Folien, die über den Spargeldamm gelegt und je nach Bedarf gewendet werden, um die Sonnenstrahlen und die Wärme entweder mit Schwarz zu absorbieren oder mit Weiß zu reflektieren. So kann die Bodentemperatur reguliert werden. In diesem Jahr werden versuchsweise grün-weiße Folien verwendet. „Das weniger aggressive Grün verspricht, die Wärme gleichmäßiger zu absorbieren“, erklärt der für den „Margarete“-Spargel Verantwortliche Manfred Koroschetz. „Außerdem fügt sich die Farbe Grün besser in die Landschaft ein.“ Im Spätwinter und in den ersten Frühlingstagen sorgen sogenannte Minitunnels für zusätzlichen Wind- und Kälteschutz.

8 Messstationen

Doch wie weiß der Bauer, wann der beste Zeitpunkt ist, um die Folie zu drehen, also welche Temperatur im Boden herrscht? Früher mussten die Temperaturen von Hand gemessen werden. Mittlerweile wurde dafür ein ferngesteuertes Messverfahren entwickelt. In acht strategisch wichtigen Feldern wurden Temperaturmessstationen installiert. Mit diesen ist es möglich, die Temperaturentwicklung in verschiedenen Bodentiefen im Damm vor und bei der Ernte zu erheben und den Bauern in Echtzeit via App zu übermitteln. So können sie rechtzeitig reagieren und mit den Folien eine höhere oder niedrigere Temperatur anpeilen. Das ist für die Qualität des Spargels besonders wichtig, denn er sollte weder zu schnell noch zu langsam wachsen.

Mit den Messstationen wird schon seit 2015 gearbeitet. „Wir versuchen aber, das System kontinuierlich zu erneuern und auszubauen“, sagt Manfred Koroschetz.



H o t e l
R e s t a u r a n t ★ ★ ★
S P A R E R H O F



Nalser Straße 2 | Vilpian

T 0471 678671

info@hotelsparerhof.it

www.hotelsparerhof.it

Ruhetag: Sonntagabend geschlossen

Spargel und Kunst im Sparerhof Vilpian

Wo sich Genießer treffen

Während Sie sich durch frühlingsfrische Menüs spargeln, atmen Sie künstlerisches Ambiente in Willys Galerie.

Wir haben täglich mittags und abends für Sie geöffnet, am Sonntagabend ruhen wir.

Reservierungen erwünscht.

RESTAURANT Weingarten



Hauptstraße 42 | Terlan | T 0471 257174
info@hotel-weingarten.com | www.restaurant-weingarten.com
Kein Ruhetag

Spargel Wiener Art mit Kartoffelsalat



Zutaten für 4 Personen

ca. 2 kg Spargel,
Mehl, Eier,
Brotbrösel,
Zitrone, Salz,
Pfeffer,
Sonnenblumenöl
(ca. ½ l),
1 kg Kartoffeln
für Kartoffelsalat

Zubereitung

Den Spargel schälen, schneiden, blanchieren und abkühlen lassen. Zuerst den Spargel würzen, dann in Mehl, Ei und Brotbrösel panieren.

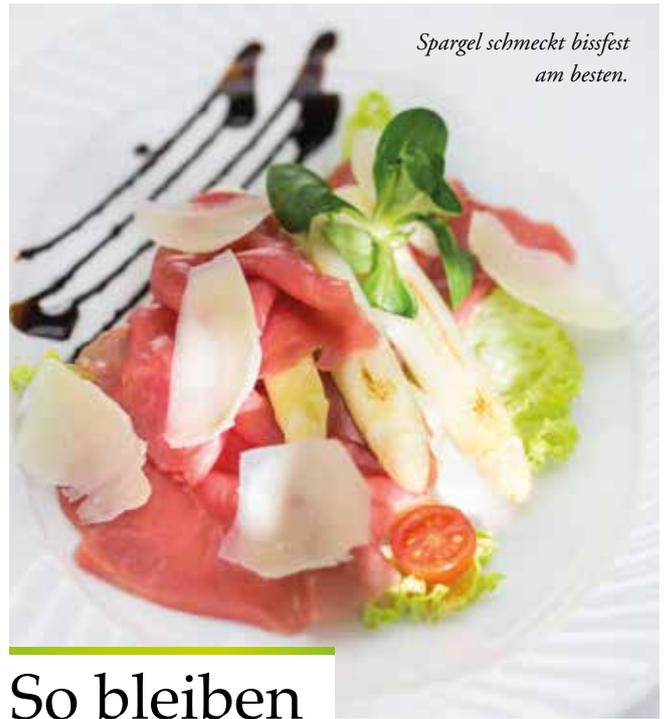
Frittieren Sie den panierten Spargel goldgelb im heißen Sonnenblumenöl. Mit lauwarmem Kartoffelsalat und einer Zitronenscheibe servieren.



TIPP

Verpassen Sie sich eine „Vitaminspritze“ im Frühjahr!
Erleben Sie unsere gesunde, abwechslungsreiche Küche mit
frischen Terlaner „Margarete“-Spargeln und Bozner Sauce
nach Großmutter's Rezept.

SPARGEL SCHONEND ZUBEREITEN



*Spargel schmeckt bissfest
am besten.*

So bleiben Vitamine erhalten

Spargel ist das Gemüse schlechthin für alle, die auf ihre Linie schauen. Ein halbes Kilo schlägt mit lediglich 85 Kilo Kalorien zu Buche. Neben Vitaminen und Ballaststoffen enthält Spargel übrigens wichtige Mineralstoffe. Aber Achtung: Damit auch alle Inhaltsstoffe des Spargels beim Kochen erhalten bleiben, sollte man einiges beachten!

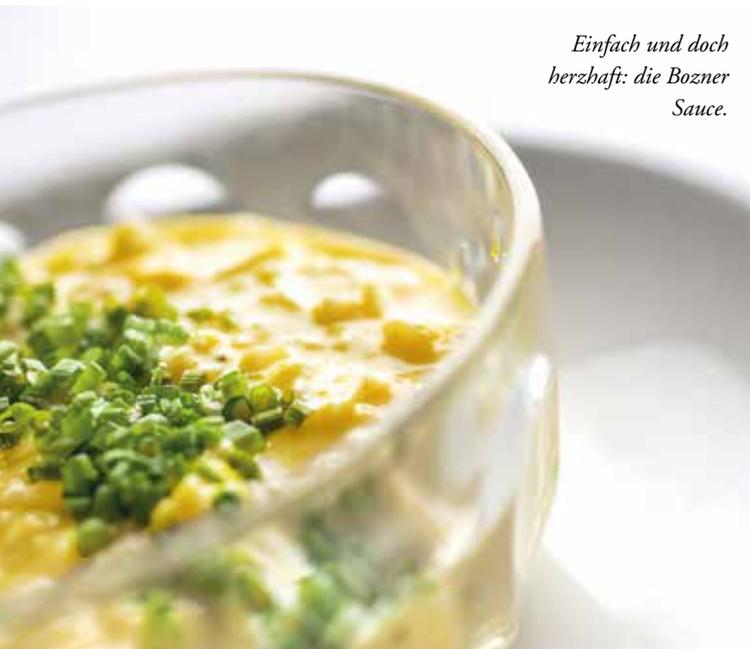
Nicht zu viel Kochwasser: Spargel soll in möglichst wenig Wasser gekocht werden. Am besten ist, die Spargelstangen sind gerade mit Flüssigkeit bedeckt. Ein hoher, schmaler Topf, in dem die Stangen – zu Bündeln zusammengebunden – stehen, ist die beste Lösung. Die Spitzen ragen aus dem Wasser heraus und werden lediglich durch den Dampf gegart. Dadurch weisen die Stangen dann eine gleichmäßige Festigkeit auf.

Nicht zu hart, nicht zu weich: Spargel wird in leicht gesalzenem Wasser gekocht. Nach kurzem Aufkochen sollte man die Hitze reduzieren und die Stangen ziehen lassen. Durchschnittlich werden 15 Minuten Garzeit angegeben. Mit einer Gabelprobe oder einer „Probierstange“ kann man besser abschätzen, ob der Topf vom Herd genommen werden muss.

Schonende Zubereitung: Eine Alternative zum Kochen ist das Dämpfen. Bei dieser Methode bleiben die Vitamine und Nährstoffe noch besser erhalten. Am besten funktioniert es mit einem Dampfeinsatz. Man nimmt einen Topf mit Wasser – ungefähr 2 Zentimeter hoch, gibt den Spargel in den Dampfeinsatz, stellt diesen in den Topf und gibt einen Deckel drauf. Nun das Wasser aufkochen und danach etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Zucker und Butter: Um eventuelle Bitterstoffe zu neutralisieren, empfiehlt es sich, zum Kochwasser eine Prise Zucker zu geben. Ein Teelöffel Butter hilft dem Spargel zudem, seine Aromen optimal zu entfalten.

Farbe erhalten: Weißer Spargel ist oft nicht gleichmäßig weiß. Wenn das Auge mitessen soll, dann kann man mit einem Spritzer Zitronensaft im Kochwasser dafür sorgen, dass dunkle Partien heller werden.



*Einfach und doch
herzhaft: die Bozner
Sauce.*

Der Ursprung der Bozner Sauce

Das zweifellos beliebteste Spargelgericht im Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich ist „Margarete“-Spargel mit Schinken und Bozner Sauce. Da stellt sich die berechnete Frage, warum zu einer Terlaner Spezialität eine Bozner Sauce serviert wird.

Die Antwort liegt in einer interessanten Geschichte: Bei den noblen Bozner Bürgern war es früher Tradition, im Frühjahr zum Spargelessen nach Terlan zu fahren. Dort, im Gasthaus „Huber-Schwarz“, servierte die Wirtin frischen Spargel, der soeben auf dem Feld geerntet worden war. Die Gäste ließen es sich munden. Allerdings fehlte ihnen die passende Sauce zum Spargel. Deshalb brachten sie zum Mittagstisch – ganz schön dreist – hart gekochte Eier mit, würfelten sie, feuchteten sie mit etwas Essig an, gaben Salz und Pfeffer als Würze dazu und verspeisten den Spargel mit der etwas ungewohnten gelben Mischung.

Man erzählt sich, dass die Wirtin wenig erfreut über das „Gepansche“ mit Ei am Tisch war. Doch sie machte aus der Not eine Tugend, nahm ihren Gästen die Arbeit ab, verfeinerte die Sauce mit Senf, Öl und Schnittlauch und servierte sie zum Spargel. Die Bozner Sauce war geboren und hat sich im Originalrezept bis heute kaum verändert.

Eier mit Qualitätszeichen Südtirol

Die Spargelwirte erwarten ihre Gäste in diesem Jahr ganz traditionell erneut mit Spargel und Schinken mit Bozner Sauce. Ganz wichtig für den Geschmack der Bozner Sauce ist die Qualität und die Frische der Eier. Deshalb verwenden die Spargelwirte für die Zubereitung der Bozner Sauce ausschließlich Eier aus Freilandhaltung oder biologischer Produktion mit Qualitätszeichen Südtirol. Das Qualitätszeichen garantiert, dass die Tiere weder Hormone noch gentechnikfreies

Futter und genügend freien Auslauf bekommen. Eine unabhängige Kontrollstelle prüft jährlich die Einhaltung dieser Vorgaben.

www.suedtiroleier.com



Oberhauser

RESTAURANT



Dr.-Weiser-Platz 1 | Terlan | T 0471 257121
info@oberhauser.bz | www.oberhauser.bz

Ruhetag: Mittwoch

Spargel-Carbonara

Zutaten für 4 Personen:

360 g Spaghetti	250 g Sahne
200 g Spargel	100 g Parmesankäse
4 Eigelb	50 g Butter
120 g Speck	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Spaghetti in gesalzenem Wasser kochen. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Eigelb und dem Parmesan mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne die Butter schmelzen, den in Streifen geschnittenen Speck und den in Scheiben geschnittenen Spargel darin dünsten. Die Spaghetti abtropfen lassen und mit dem Speck und den Spargeln mischen. Nun auch die Sahne dazugeben und alles gut durchmischen. Mit Schnittlauch und geröstetem Speck garnieren.



TIPP

Genießen Sie den Terlaner Spargel
in unserem herrlichen Garten.

RESTAURANT

Oberspeiser



Klaus bei Terlan 15 | Terlan
T 0471 257150
restaurant@oberspeiser.com | www.oberspeiser.com
Ruhetag: Samstagabend und Sonntag

Lauwarmer Oktopus Spargel Margarete auf Rucola

Zutaten für 4 Personen

1,5 kg Oktopus
Wurzelgemüse
1 Schuss Essig
8 Stangen weißer „Margarete“- Spargel
12 Kirschtomaten
Butter
Rucola
Olivenöl
Balsamico-Essig
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Den Oktopus gut waschen, in einem Topf mit Wasser, einem Schuss Essig und dem Wurzelgemüse ca. 1 Stunde kochen. „Füße“ des Oktopus in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Den Spargel schälen und in leicht gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker nicht zu weich kochen und auch in ca. 4 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Oktopus-Stücke darin leicht erwärmen. Auf einem Teller den grob geschnittenen Rucola, darauf den lauwarmen Oktopus, den Spargel und die halbierten Kirschtomaten anrichten. Mit Olivenöl, Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.



TIPP

Spargel ist gut für die schlanke Linie – gekocht enthält er nur ganze 13 kcal pro 100 g und ist damit eines der leichtesten Gemüse. Außerdem ist Spargel sehr gesund. Er wirkt entschlackend und entwässernd und wird auch in der Volksmedizin eingesetzt. Er enthält 1,0 % Ballaststoffe und fördert dadurch die Verdauung. Spargel ist reich an den wichtigen Vitaminen B1, B2, C und E und enthält die Mineralstoffe Kalium, Phosphor, Magnesium und Eisen.

NACHGEFRAGT BEI ...



*Spargelkönigin
Magda Lena Runer:
Sie ist 23 Jahre alt,
studiert Medizin
in Linz und ist ge-
wissermaßen
mit Spargeln
aufgewachsen.*

Spargelkönigin Magda Lena

Eine Krone zu tragen, diese Ehre wird nicht jedem zuteil. In Terlan ist es die Spargelkönigin, die als Einzige mit dieser Kopfzierde auftreten darf. Im vergangenen Jahr wurde Magda Lena Runer zur Spargelkönigin ernannt. Sie wird bis 2023 das Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich und den Terlaner Spargel bei Anlässen im In- und Ausland repräsentieren. Ihre Aufgabe ist es auch, die Spargelzeit offiziell zu eröffnen. Im vergangenen Jahr konnte aufgrund der Pandemie kein Eröffnungsfest stattfinden. In diesem Jahr hingegen wird Spargelkönigin Magda Lena offiziell den ersten Spargel stechen – und sie wird das mit viel Freude tun, ist sie mit dem königlichen Gemüse doch schon seit Kindertagen eng verbunden. Ihr Vater Klaus Runer war Spargelbauer und Vorsitzender der Arbeitsgemeinschaft Spargelbau Terlan. Die „Spargelzeitung“ wollte von Magda Lena Runer Folgendes wissen:

Beim Stichwort Spargel denke ich ...

... an den unvergleichlichen Geschmack und Margarete Maultasch, die letzte Fürstin Tirols.

Meine erste Begegnung mit dem Spargel ...

... war zu Hause, weil mein Vater selbst Spargel anbaute. Die Liebe zum Spargel wurde mir nahezu in die Wiege gelegt.

Spargelstechen ist für mich ...

... eine Arbeit, die wirklich geschätzt werden muss.

Eine Spargelkönigin sollte unbedingt ...

... eine große Liebhaberin des königlichen Gemüses sein und sich gerne damit beschäftigen.

Am meisten freue ich mich jetzt auf ...

... den Austausch mit anderen Königinnen und Königen und die Möglichkeit, für das Produkt stehen zu dürfen.

Bei der Zubereitung von Spargel achte ich auf ...

... dessen Frische.

Mein Lieblingsgericht mit Spargel ist ...

... ganz klassisch: Spargel mit Schinken und Bozner Sauce. Aber bei eingelegtem Spargel kann ich auch nicht widerstehen.

Mein ganz persönlicher Tipp für Spargelliebhaber ...

... Mit einem Glas Sauvignon schmeckt's besonders gut.



Natur, Kultur und Spargel pur

Zu den traditionsreichsten Veranstaltungen in der Spargelzeit zählt die Spargelwanderung des Tourismusvereines Terlan. Die Teilnehmer begeben sich dabei auf Entdeckungsreise in Spargelfelder und zu Spargelexperten, die mit allerlei Wissenswertem über den Spargel beeindruckend. Auch der kulinarische Genuss kommt nicht zu kurz.

Geplante Termine: Samstag, 9. April, Samstag, 23. April, Samstag, 30. April, jeweils von 9.30 bis ca. 16/16.30 Uhr. Für geschlossene Gruppen sind individuelle Programme und zusätzliche Termine möglich.

Programm:

Nach der Begrüßung auf dem Hauptplatz in Terlan wird bei einem Aperitif mit Spargelhäppchen erklärt, wie gesund der Spargel ist und wie er in den Kochtopf kommt.

Bei einer Spargelsuppe erfahren die Teilnehmer Interessantes von den Anfängen des Spargelanbaues in Terlan im 19. Jahrhundert, bevor sie zu den Spargelfeldern zwischen Terlan und Vilpian wandern. Hier beobachten sie das Spargelstechen und hören vom Spargelbauern Wissenswertes über den Spargelanbau.

Weiter geht es nach Vilpian zum Spargelmittagessen mit Dessert (Gehstrecke insgesamt ca. 5 km). Der Zug bringt die Teilnehmer zurück nach Terlan. In der Kellerei Terlan findet abschließend eine Verkostung klassischer Terlaner Weine statt, und es gibt ein kleines Abschiedsgeschenk. Übrigens: In der Kellerei befindet sich die Spargel-Verkaufsstelle, bei der auch noch ein Spargeleinkauf möglich ist.

Hinweis: Für jene, die nicht so viel Zeit haben, gibt es an verschiedenen Terminen (siehe Seite 14) jeweils eine kleine Wanderung zu einem Spargelfeld.

NEU: DIE SPARGEL-RADTOUR

Mit Motor oder Muskelkraft

Radfahren ist „in“. Deshalb hat man sich im Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich eine neue Veranstaltung einfallen lassen: Die Spargel-Radtour am 19. und 26. April sowie am 3. Mai, jeweils von 9.30 bis ca. 14 Uhr.

Die Rundtour erfolgt mit den eigenen Fahrrädern oder E-Bikes von Terlan über Vilpian zu einem Spargelfeld, wo die Teilnehmer Wissenswertes über den Spargel erfahren. In der Kellerei Terlan gibt es anschließend Terlaner Wein und Spargelhäppchen. Den Abschluss bildet ein Spargel-Mittagessen (Spargel mit Schinken und Bozner Sauce sowie 1 Glas Spargelwein) bei einem der Spargelwirte. *Infos: Seite 14.*

Egger



Oberkreuther Weg 4 | Terlan | T 0471 188 9670
info@egger-terlan.eu | www.egger-terlan.eu

Ruhetag: Montag



Kartoffelteigtaschen mit Schinken-Spargel-Füllung

Zutaten für ca. 6 Personen:

<i>Kartoffelteig</i>	<i>Füllung</i>
1 kg Kartoffeln, geschält und gekocht	400 g Terlaner Spargel
200 g Weizenmehl 00	150 g Kräuterschinken
200 g Kartoffelstärke	150 g Philadelphia
4 Eigelb	Schnittlauch, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffelteig

Kartoffeln in heißem Wasser kochen, mit der Kartoffelpresse pressen und etwas abkühlen lassen. Eigelb, Mehl und Kartoffelstärke in die lauwarme Kartoffelmasse geben und alles zu einem Teig vermischen.

Füllung

Spargeln schälen, kochen und in mundgerechte Stücke schneiden, dann mit Philadelphia vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geschnittenen Kräuterschinken nach Belieben dazugeben.

Fertigstellung

Kartoffelmasse ca. 1 cm dick ausrollen, Kreise ausstechen, die Füllung daraufgeben, die Halbmonde schließen und gut zusammenpressen.

Die Kartoffelteigtaschen anschließend mit brauner Butter und Parmesan servieren.

Guten Appetit!



RESTAURANT

Patauner



Bozner Straße 6 | Siebeneich
T 0471 918502
restaurant.patauner@rolmail.net
www.restaurant-patauner.net
Ruhetag: Sonntag

Gebeizter Psairer Saibling mit einer Creme vom Terlaner „Margarete“-Spargel

Gebeizter Saibling

2 mittelgroße bis große Saiblingsfilets, fertig zugeputzt
8 Wacholderbeeren
25 schwarze Pfefferkörner
18–20 g Meersalz grob
Zeste von einer Zitrone
einige Petersilien- und Kerbelstängel, grob geschnitten

Für die Spargelcreme:

250 g geschälter Spargel
1 kleine Zwiebel
50 ml Weißwein
etwas Olivenöl
Salz, Pfeffer
Zeste von einer Zitrone
Außerdem:
5 Bärlauchblätter
200 ml Olivenöl

Zubereitung:

Die Wacholderbeeren und die Pfefferkörner im Mörser zerkleinern, die restlichen Zutaten dazu geben und mitmörsern. Gleichmäßig auf den Saiblingsfilets verteilen und vakuumieren bzw. mit Klarsichtfolie bedecken und einen Tag im Kühlschrank einziehen lassen.
Den Spargel für das Püree für 2 Minuten in Salzwasser kochen herausnehmen und den Spargelfond aufbewahren. Die Zwiebel in Scheiben schneiden und farblos anschwitzen und mit Weißwein löschen. Mit etwas Spargelfond aufgießen und einkochen lassen, bis die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist, dann den Spargel untermengen. Die Zitronenzeste dazugeben und den Spargel mixen und dabei etwas Olivenöl fadenweise einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bärlauchblätter mit dem Olivenöl fein mixen.
Den Saibling sauber abputzen, dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten. Die warme Spargelcreme ebenfalls auf dem Teller anrichten und wenn gewünscht mit Bärlauchöl beträufeln, Mahlzeit!



TIPP

„Die richtige Adresse fürs Spargeessen mit lebendiger Tradition!“

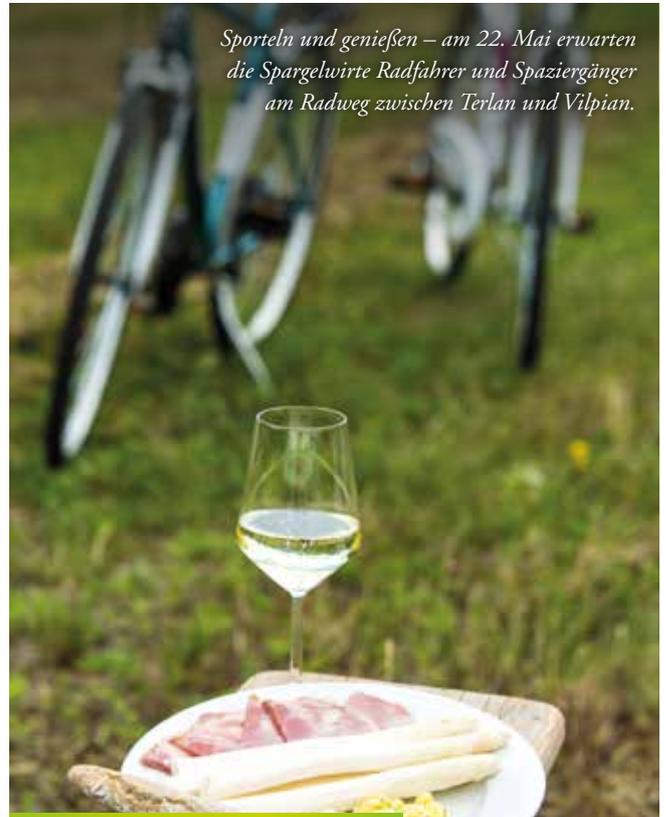
MUSIKKAPELLE
TERLAN

Kleines Spargelfest

Beim Spargelfest der Musikkapelle Terlan am **Sonntag, 24. April**, können die Besucher unterschiedliche Gerichte vom Spargel verkosten und so den Frühlingstag kulinarisch genießen. Für musikalische Unterhaltung sorgt die *Paulsner Böhmische*.



SONNTAG, 22. MAI



Sporteln und genießen – am 22. Mai erwarten die Spargelwirte Radfahrer und Spaziergänger am Radweg zwischen Terlan und Vilpian.

Mit dem Rad zum Spargel

Bereits zum neunten Mal veranstalten die Terlaner Spargelwirte die besondere Aktion während der Spargelwochen: „Mit dem Radl zum Spargel.“
Am Sonntag, 22. Mai, werden von 11 bis 16 Uhr auf dem Streckenabschnitt Siebeneich-Terlan-Vilpian des Radweges durch das Etschtal Spargel-Köstlichkeiten serviert. Die vorbeikommenden Radfahrer, und ebenso die Fußgänger, können sich an mehreren Stationen stärken und erfahren auch allerlei Wissenswertes über den Spargel.
Gut zu besuchen ist die Veranstaltung auch mit dem Zug als Zubringer über die Bahnhöfe Siebeneich, Terlan und Vilpian.

Veranstaltungen rund um den Spargel 2022

Donnerstag, 31. März, 11–12.30 Uhr

Eröffnung der Terlaner Spargelzeit, Hauptplatz Terlan

Donnerstag, 7. April, 9.30–11.30 Uhr

Dem Spargelbauern über die Schulter schauen: kleine Wanderung zum Spargelfeld und zur Kellerei Terlan, 5 Euro (nur Führung); 9 Euro (Führung mit Weinverkostung), Anmeldung

Samstag, 9. April, 9.30–16.30 Uhr

Kulinarische Spargelwanderung „Natur, Kultur und Spargel pur“ gemeinsam mit Spargelkönigin Magda Lena Runer, 75 Euro, Anmeldung

Donnerstag, 14. April, 9.30–11.30 Uhr

Dem Spargelbauern über die Schulter schauen (siehe Veranstaltung 7. April), Anmeldung

Dienstag, 19. April, 9.30–16.30 Uhr

Kulinarische Spargel-Radtour gemeinsam mit Spargelkönigin Magda Lena Runer, 30 Euro (geführte Spargelfeldbesichtigung, Weinverkostung Kellerei Terlan, Mittagessen exkl. Getränke), Anmeldung

Donnerstag, 21. April, 9.30–11.30 Uhr

Dem Spargelbauern über die Schulter schauen (siehe Veranstaltung 7. April), Anmeldung

Samstag, 23. April, 9.30–16.30 Uhr

Kulinarische Spargelwanderung „Natur, Kultur und Spargel pur“, 75 Euro, Anmeldung

Sonntag, 24. April, 10–15 Uhr

Traditionelles Spargelfest „Spargel, Musik und Wein“ der Musikkapelle Terlan, Festplatz

Dienstag, 26. April, 9.30–16.30 Uhr

Kulinarische Spargel-Radtour, 30 Euro (geführte Spargelfeldbesichtigung, Weinverkostung Kellerei Terlan, Mittagessen exkl. Getränke), Anmeldung

Donnerstag, 28. April, 9.30–11.30 Uhr

Dem Spargelbauern über die Schulter schauen (siehe Veranstaltung 7. April), Anmeldung

Samstag, 30. April, 9.30–16.30 Uhr

Kulinarische Spargelwanderung „Natur, Kultur und Spargel pur“, 75 Euro, Anmeldung

Dienstag, 3. Mai, 9.30–16.30 Uhr

Kulinarische Spargel-Radtour (siehe Veranstaltung vom 26. April), Anmeldung

Donnerstag, 5. Mai, 9.30–11.30 Uhr

Dem Spargelbauern über die Schulter schauen (siehe Veranstaltung 7. April), Anmeldung

Sonntag, 22. Mai, 11–16 Uhr

Radsonntag: „Mit dem Radl zum Spargel“ – die Terlaner Spargelwirte servieren Spargel-Köstlichkeiten am Etsch-Radweg.



Anmeldungen:

Tourismusverein Terlan-Raiffeisen

Dr.-Weiser-Platz 2, 39018 Terlan

Tel. 0471/257165, www.terlan.info

Außerdem organisiert der Tourismusverein wöchentlich Führungen über den Terlaner Weinweg, geführte Besichtigungen der Kellerei Terlan mit Weinverkostung, Verkostungen in der Brennerei Villa Laviosa in Siebeneich und Besichtigungen der Mühle beim Hof „Klaus in der Mühl“.


TISCHLEREI KOFLER
MOND HOLZ

 **Individuelle
Mondholz-Möbel
– Leben, mit
und von der Natur.**
Oswald Kröss

Terlan . Tel. +39 0471 91 01 62

www.TISCHLEREIKOFLER.com



„Sebastianina“
aus Freude am Besseren und am Schönen
jetzt auch für unsere Linie Tradition.

Essenzielle Terlaner Werte gehen auf eine Persönlichkeit zurück, Kellermeister Sebastian Stocker. Die **Überzeugung**, rastlos daran zu feilen, dass Qualität unverwechselbar wird. Der **Mut**, einzigartige Weißweine reifen zu lassen. Die **Weitsicht**,

unsere Traditionsflasche „Sebastianina“ als Terlaner Gütesiegel zu schützen. In ihrer Schönheit und Haptik bringen wir zum Ausdruck, was die Kellerei Terlan ausmacht: **Qualität für alle Sinne.**



Vielfalt hoch drei

Zwei Monate im Jahr schenkt die Kellerei Terlan neben dem Wein einem zweiten Produkt ihre ganze Aufmerksamkeit: dem Spargel. Echter Terlaner Spargel mit der Schutzmarke „Margarete“ wird auf den Feldern in Terlan, Vilpian und Siebeneich frisch gestochen und im Detailgeschäft in der Kellerei Terlan zum Verkauf angeboten.

Im Jahr 2022 erweitert die Kellerei ihre Angebotspalette. In Zusammenarbeit mit dem Eggerhof in Aldein wurden neue, spannende Produkte entwickelt, mit denen die kurze Spargelzeit verlängert oder – noch besser – im Winter ein Hauch Frühling auf den Tisch gezaubert werden kann.

Eierteignudeln: Frischer Terlaner Spargel „Margarete“, hochwertige Freilandeier und Hartweizengrieß – das sind die Hauptzutaten für die schmackhaften Bandnudeln in der 330-Gramm-Packung. Die Spargelnudeln sind glutenfrei und mit nicht weniger als 10 Gramm Eiweiß pro 100 Gramm Nudeln ein idealer Proteinlieferant: die optimale Sportlernahrung vor dem großen Rennen, aber in jedem Fall ein Genuss.

Spargel-Sauce: Ebenfalls neu im Sortiment ist die herzhafteste Spargel-Sauce, zubereitet mit Terlaner Spargel „Margarete“ sowie ausgewählten Kräutern und Gewürzen. Wenn es einmal schnell gehen und trotzdem nicht alltäglich sein soll, dann eignet sich die Spargel-Sauce hervorragend für ein Nudelgericht. Es reicht, den Inhalt des Glases zwei Minuten zu erhit-

zen und die Sauce auf bissfest gekochten Nudeln zu verteilen: Köstlich!

Eingelegter Spargel: Terlaner Spargel „Margarete“ erntefrisch zu genießen, ist nur an zwei Monaten im Jahr möglich. Für alle, die auch außerhalb der Saison Lust auf das königliche Gemüse haben, verarbeitet die Kellerei Terlan in Zusammenarbeit mit dem Eggerhof einen Teil der 2022 geernteten Spargelstangen zu einem neuen Produkt. Eingelegter Spargel im Glas bringt zu jeder Jahreszeit Abwechslung auf der Gemüseplatte oder den „Marend“-Teller.

WEINTIPP: Sauvignon „Spargel“ der Kellerei Terlan, ein Sauvignon Blanc mit zartfruchtigem Bukett und einer sehr frischen Aromatik, der dem Spargel in besonderer Weise schmeichelt.

„Margarete“ – Garantiert die richtige Wahl!

Gesund

Spargel besteht zu 94 Prozent aus Wasser und zählt mit seinen 18 Kilokalorien pro 100 Gramm zu den besonders kalorienarmen Gemüsearten. Die schlanken Stangen sind zudem Mineralstoff- und Vitaminbomben: Spargelgenießer werden mit viel Vitamin A, B, C und E, Folsäure, Kalium, Kalzium und Magnesium sowie zahlreichen Mikronährstoffen versorgt. Besonders viel Vitamin C steckt in den Spargelspitzen. Tipp: Je frischer der Spargel, desto gesünder.

Geschützt

Terlaner Spargel „Margarete“ ist ein geschütz-

tes Produkt. Die Schutzmarke „Margarete“ ist die Garantie dafür, dass der Spargel im Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich nach strengsten Richtlinien angebaut, geerntet und verarbeitet wird. Als einziger Südtiroler Spargel darf der Terlaner Spargel „Margarete“ das Qualitätszeichen Südtirol tragen.

Gefragt

Der Terlaner Spargel „Margarete“ hat sich weit über die Gemeinde- und sogar Landesgrenzen hinaus einen Namen gemacht. Entsprechend groß ist die Nachfrage während der Ernte- und Verkaufssaison. Um den Kunden entgegenzukommen, ist der Detailverkauf in der Kellerei

Terlan an sechs Tagen in der Woche geöffnet:

Montag bis Samstag von 8 bis 19 Uhr (sofern der Vorrat reicht)

Die aktuellen Öffnungszeiten sind auf der Homepage www.terlaner-spargel.com abrufbar. Dort findet man auch alle Informationen über das Produkt, die Verkaufsstellen, die Führungen sowie den Link zu den Spargelwirten.



Die Essenz aus Terlan



Bester Weißwein 2021
Primo Terlaner I Grande Cuvée 2018