

Weine und Gerichte zum Spargel aus Baden



Spargeltörtle auf Saffrandsauce, Rezept von Wilfried Serr, »Alde Gott«, Baden-Baden-Neuweier.



Spargel mit Wolfsbarsch, Rezept von Mario Bräutigam-Meister, »Hotel Bräutigam«, Ihringen, Michelin Bib Gourmand.



Zander auf Brataspargel mit Bärlauchspätzle, Rezept von Wilfried Serr, »Alde Gott«, Baden-Baden-Neuweier.



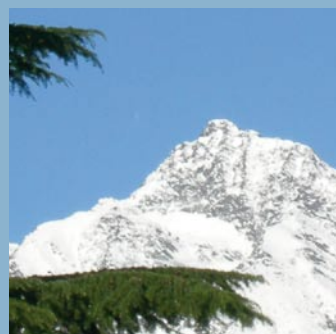
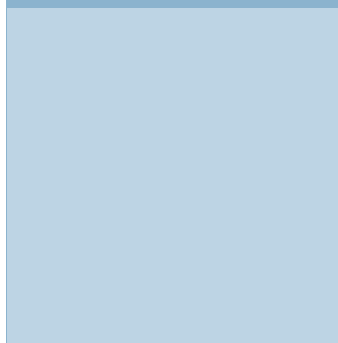
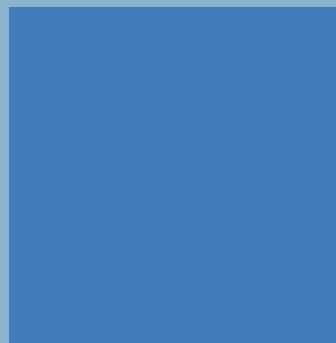
Rotbarbe mit Pancetta-Ravioli, Trompetenpilzen und Spargel von Jörg Sackmann, »Hotel Sackmann«, Baiersbronn, Michelin-Stern.



Starke Pferde-, edle Oldtimer-Events, die auf der Zunge zergehen

Wer Abwechslung mag, ist in Schenna richtig: Von März bis zum Jahresende bietet der Eventkalender starke Pferde aus Hafling, Pferdestärken in edlen Oldtimern aus ganz Europa, Sportveranstaltungen und viel Musik. Und natürlich gibt es in und um Schenna regelmäßig köstliche Hochgenüsse. Die Natur ist zwischen 400 und 2.781 Metern Höhe ebenfalls kreativ und taucht Schenna in immer neue Kulissen.

Foto: Tourismusverein Schenna



Frühlingshaftes Spargel-Erwachen

Fast einen Monat früher als nördlich der Alpen beginnt in Südtirol die Spargelzeit

Sobald im April die Temperaturen in Südtirol steigen und die ersten Sonnenstrahlen den Boden wärmen, reift im Südtiroler Spargeldreieck bereits der Spargel. Zu dem feinen Königsgemüse gibt es neue Kartoffeln, Schinken und – ganz traditionell – Bozner Sauce. Um den Geschmack des Spargels richtig abzurunden, bietet sich

ein kühler, frischer Sauvignon an. Aus Terlan kommt nicht nur der bekannte »Margarete« Spargel, sondern auch ein Wein, der ideal auf das weiße Königsgemüse abgestimmt ist: Der Sauvignon Blanc DOC 2007 der Kellerei Terlan sowie der Terlaner Sauvignon DOC 2007 der Andrianer Kellerei.