

Churer Spargel – aus der Erde auf den Tisch

Frühlingszeit – Spargelzeit. Kaum ein Restaurant in Chur, das im Mai nicht saisongerecht mit Spargelgerichten aufwartet. Viele von ihnen decken sich beim Churer Spargelproduzenten mit dem «königlichen Gemüse» ein und verarbeiten dieses zu echt churenschen Frühlingsdelikatessen. Die Churer Spargeln auf den Feldern von Landwirt Hanspeter Gisler strecken ihre «Köpfe» jeweils gegen Ende April ans Tageslicht. Täglich bis etwa Mitte Juni werden neue Spargeln gestochen und kommen als hochwertige Frischprodukte in den Direktverkauf ab dem Hof am Rheinfelsweg. Dem einheimischen Produkt verfallen seit Jahren immer mehr Churerinnen und Churer, «darunter», so Spargelanbauer Gisler, «solche,



Stechprobe durch Landwirt Hanspeter Gisler auf einem seiner beiden Churer Spargelfelder.



die sich fast täglich mit Churer Spargeln eindecken». Aber auch Gastronomen von Chur und Umgebung schwören immer häufiger auf das Liliengewächs, das ohne Umwege aus der Churer Erde in die Küchen gelangt und dort während der natürlichen Spargelhochsaison zwischen Ende April und Mitte Juni zur Delikatesse zubereitet wird.

Spargel-Geschichte

Im alten China wurde der Spargel gegen Husten und Harnverhalten

verschrieben. In ägyptischen Gräbern ist der Spargel als Gemüse abgebildet. Der römische Geschichtsschreiber Plinius lobte ihn nicht nur als Gaumenfreude, sondern auch für seine wohltuende Wirkung auf den Magen. Im Mittelalter wurde er auch im deutschen Sprachraum angebaut. Im 16. Jh. wuchs er in Klostersgärten und war auf den fürstlichen Tafeln ein beliebtes Gemüse. Eine Zeit lang wurde er als Heilmittel geführt und musste in allen Apotheken zur Verfügung stehen.

STERN SPARGEL



traditionsreich | historisch | heimelig | typisch bündnerisch...

Von Ende April bis Ende Mai wird der Stern renoviert aber nicht geschlossen. Neugierig? Schauen Sie einfach zwischendurch mal rein und geniessen Sie unsere Spargelspezialitäten vom eigenen Sternen-Spargelfeld.

Romantik Hotel Stern
Adrian K. Müller
Gastgeber

Reichgasse 11, 7000 Chur, Tel 081 258 57 57,
Fax 081 258 57 58, www.stern-chur.ch

Romantik
Hotel
Stern
Chur

ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL

Duc de Rohan: Mit dem Frühling kommt die Spargelzeit

Die Verwendung von Frischprodukten gehört zu den obersten Geboten des Duc-Küchenchefs Robert Hubmann. Im Monat Mai kommt das jeweils besonders zum Ausdruck. Dann sind die Churer Spargeln auf den Feldern des landwirtschaftlichen Betriebes von Hanspeter Gisler erntereif. Am Morgen gestochene und gereinigte Spargeln gelangen am Vormittag direkt in die Küche des Duc de Rohan. Aus den «ultra»-frischen Liliengewächsen kreiert Robert Hubmann auch in diesem Frühjahr köstliche Gerichte in verschiedenen Variationen. Das hört sich beispielsweise so an: Marinierte Churer Spargelstangen mit Aceto Balsamico, Ruccola und Feta-Käse. Die euro-asiatisch angehauchte Variante im Duc sind Churer Spargeln in knusprigem Tempura-Teig mit Ingwer und Sojaboullion. Auch klassische Spargelgerichte stehen auf

der Frühlings-Spezialitätenkarte. Dazu gehört das Angebot «Spargeln à discretion» zu einem fixen Betrag, das je nach Lust und Gusto ausbaubar ist z. B. mit Bündner Rohschinken oder einem schönen Stück zarten Fleisch. Die Spargelgerichte sind bis in den Juni hinein Bestandteil der Duc-Karte und werden, wie alle Gerichte, natürlich auch im romantischen Garten serviert.

Am Sonntag, 7. Mai, verzichtet das Duc-Team auf seinen Wirtssonntag und verwöhnt die Gäste mit der typischen Qualität aus der Villa Zambail. Geöffnet sind die Restaurants selbstverständlich auch eine Woche später, am Muttertag (14. Mai). An diesem speziellen Tag wartet Robert Hubmann mit seiner Crew mit einem ganz speziellen und überraschenden Muttertagsmenü auf. Reservationen können unter der Tel. 081 252 10 22 oder per E-



Mail unter info@ducderohan.ch vorgenommen werden. Aktualitäten erfährt man laufend auf den Web-Seiten unter www.ducderohan.ch

Spargelzeit – Frühlingszeit, Frühlingszeit – Gartenzeit im Duc.

Nur beste Einheimische kommen ins Pinot Noir.

PINOTNOIR

Churer Spargel im jungen Duc. Jetzt reservieren 081 252 10 22. Mo–Sa offen.

Dessert - Buffet

vom 5. Mai bis 25. Juni

RESTAURANT
sommerau

Emserstrasse 4, Chur
Telefon 081 258 62 27
kontakt@sommerau.ch
www.sommerau.ch