

Medienmitteilung, Zug und Luzern, 30. April 2019

## **Zentralschweiz geniesst Rückblick Spargelspezialitäten-Event**

**Dienstag, 30. April 2019, Zug  
Landsgemeindeplatz - Gärbiplatz**

Seit einigen Tagen stehen Spargel auf den Speisekarten der Restaurants und dem Menüplan vieler Gemüseliebhaber wieder im Mittelpunkt. Das hat auch der heutige Spargelspezialitäten-Event deutlich gemacht. Auf dem Landsgemeindeplatz - Gärbiplatz, Zug waren heute Mittag zufriedene Gesichter anzutreffen. Es wurde über Rezepte und passende Weine diskutiert. Einig war man sich schnell, wenn Wein und Spargel sogar aus der gleichen Region kommen, dann passt die Kombination ideal. So hat der Hallauer (SH) Wein und Spargel, nicht nur die Fachbesucher, sondern auch die Gäste überzeugt. Gastro Zug hat mit einer feinen Spargel-Suppe und einem frischen Spargel-Risotto die Gäste verwöhnt und hat so den Besuchern und der Bevölkerung Lust auf Spargelspezialitäten in der Zentralschweiz gemacht. Die Spargelsaison ist in vollem Gange!

### **Warum Spargel?**

Spargel sind ein gesundes und abwechslungsreiches Gemüse. Unzählige Gerichte werden damit kreiert und der Koch kann seiner Fantasie freien Lauf lassen. Die Kampagne soll zudem die Branche für weitere Massnahmen motivieren, den Berufsstolz jeder Wirtin und jedes Wirtes fördern. Zusammen mit dem Dialog mit den Gästen entstehen so neue Kreationen, die auch den Gast der Zukunft erfreuen und überraschen.

Spargel waren schon bei den Römern, Griechen und Germanen bekannt und es wird vermutet, dass das Gemüse mit den Römern und ihrer Kultur über die Alpen zu uns einwanderte. Spargel dienen auch als Heilmittel und werden bei Husten, Blasenproblemen und Geschwüren angewendet. Spargel werden von März bis Juni in Europa geerntet. Die einheimischen Schweizer Spargel sind je nach Witterung ab April erhältlich.

### **Grüner oder weisser Spargel?**

Der Unterschied grüner zu weisser Spargel besteht in der Kultivierung. Der weisse Spargel wächst vor Licht geschützt im Damm auf. Der grüne Spargel oberhalb des humushaltigen Sandbodens. Im Kanton Luzern werden grüne Spargeln angepflanzt, da der Boden für die weissen Spargel nicht so gut geeignet ist. Spargel sind einfach lecker, gesund, leicht und haben sich in den letzten Jahrzehnten zu einer beliebten Mahlzeit in unseren Tellern positioniert. So sagt man: "Frische Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise - da freut sich der Magen und die Seele ist glücklich".

## Wofür steht Zentralschweiz geniesst?

Die Innerschweizer Gastroverbände Luzern, Uri, Schwyz, Obwalden, Nidwalden und Zug haben sich zusammengetan, um gemeinsam das Gastgewerbe und dessen Angebot in Szene zu setzen. Die Imagekampagne umfasst jährlich vier Themen und Gerichte, bei dem jedes Mitglied der Inner-schweizer Wirteverbände mitmachen kann. Aktuell beteiligen sich 107 Gasthäuser an der Aktion. Die Website, zentralschweiz-geniesst.ch, zeigt eine Übersicht von allen teilnehmenden Restaurants und ermöglicht das einfache Finden des Angebots in der Region. Die Verbände organisieren zu den vier Angeboten jährlich je einen Auftakt. Dieser findet jeweils in einem der sechs Kantone statt. Heute fand zum zweiten Mal der Kick-off Day zum Thema Spargel statt. Auf Luzern im Jahr 2018 folgte Zug dieses Jahr. Es folgen weitere Events mit den Themen Fisch, Wild und Regionales.

## Vorstand Gastro Zug

Barbara Schneider, Präsidentin  
Rafael Mendoza, Vizepräsident  
Helena Todorovic, Vorstandsmitglied  
Erich Barth, Sekretär  
Guido Huber, Vorstandsmitglied  
Erol Karadag, Kassier

## Medienkontakt und Bildmaterial

pfaffCONSULTING GmbH  
Rolf-Peter Pfaff  
Moosmattstrasse 23  
6005 Luzern

Tel. 041 372 08 65  
Mail. [welcome@pfaffconsulting.ch](mailto:welcome@pfaffconsulting.ch)

**Auskunft Branche und Organisationskomitee**  
Zentralschweizer Wirteverbände  
Patrick Grinschgl

Tel 079 241 01 03  
Mail. [p.grinschgl@hispeed.ch](mailto:p.grinschgl@hispeed.ch)

**Weitere Informationen:** [www.zentralschweiz-geniesst.ch](http://www.zentralschweiz-geniesst.ch)

Anhang: Teilnehmende Restaurants