



HERZLICHE EINLADUNG

SCHWÄBISCH-ITALIENISCHES SPARGELMENÜ & GESCHMACKSERLEBNIS ALTER, SELTENER SPARGELSORTEN

Mittwoch, 9. Mai 2018, Beginn Spargelmenü: 19.00 Uhr, Geschmackserlebnis: 18.00 Uhr,
Residenzschloss Urach in der Dürnitz

Passend zum Themenjahr „Von Tisch und Tafel“ warten die Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg mit einer ganz besonderen kulinarisch-historischen Entdeckung für das Spargelland Baden-Württemberg auf: Der erste Spargel wurde im Residenzschloss Urach verspeist! Das gibt auch den Anlass für „Spargel im Schloss“ – das Ereignis für alle Genießer und Freunde des königlichen Stangengemüses.

Unterstützt von Slow Food Deutschland wird der Spargel mit allen Sinnen in einem raffinierten Menü und einer spannenden Verkostung alter, seltener Sorten gefeiert. Slow Food ist eine internationale Bewegung, die sich für den Erhalt der biokulturellen Vielfalt und für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt.

HISTORISCHE ENTDECKUNG

Barbara Gonzaga von Mantua, Gemahlin des Grafen Eberhard von Württemberg, brachte 1474 nicht nur die Kultur der italienischen Renaissance auf die raue Alb, sondern auch unbekannte Kräuter und Gemüsesorten. Historische Dokumente belegen: Den ersten Spargel in Baden-Württemberg gab es im Residenzschloss Urach, inspiriert und importiert aus Italien von Barbara Gonzaga von Mantua.

Lassen Sie sich vom Geschmacksreichtum des Spargels verführen und von den Moderationen und Darbietungen inspirieren.

AUF DER KULINARISCH-HISTORISCHEN SCHLOSSBÜHNE BIETEN WIR IHNEN

EIN SCHWÄBISCH-ITALIENISCHES SPARGELMENÜ

Von Spitzen-Gastronom Jörg Ebermann von der Linde in Oberboihingen, mit korrespondierenden, edlen Weinen aus Württemberg und Italien. Mit Moderation und musikalischer Untermalung.

EIN SPANNENDES GESCHMACKSERLEBNIS

Mit Kostproben alter, seltener Spargelsorten. Moderation: Dr. Ursula Hudson.

MIT CHARME & ESPRIT FÜHREN DURCH DEN ABEND

Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland e. V., Michael Hörrmann, Geschäftsführer Staatliche Schlösser und Gärten Baden-Württemberg und Prof. Dr. Peter Rückert, Referatsleiter des Landesarchivs Baden-Württemberg. Musikalisch werden Sie verwöhnt von Mari Vihmand (Klavier).



DAS GESCHMACKSERLEBNIS

BEGINN 18 UHR: RESIDENZSCHLOSS URACH, RONDELLZIMMER, 1. ETAGE

Moderation: Dr. Ursula Hudson

Preis pro Person: 15,00 € (Teilnehmerzahl ist begrenzt)

Mehr nussige und bittere Noten – erleben Sie selbst die spargeltypischen Aromen, die sich die alten, seltenen und reinsortigen Spargelsorten bewahrt haben. Als Kostproben stehen zur Auswahl z. B. Schwetzingen Meisterschuss, Schneewittchen oder Huchels alpha.



DAS MENÜ

BEGINN 19.00 UHR: RESIDENZSCHLOSS URACH, IN DER DÜRNITZ

SCHWÄBISCH-ITALIENISCHES MENÜ VON JÖRG EBERMANN

Moderation: Dr. Ursula Hudson, Michael Hörrmann, Prof. Dr. Peter Rückert

Musik: Mari Vihmand

Preis pro Person: 59,00 € (exklusiv Getränke)

Apéritif und Amuse bouche

Tartar von der Ermstalforelle mit grünem Spargel

*Trilogie von „Schwetzingen Meisterschuss“-Spargel,
Maultäschle und Ravioli mit Frühlingsmorcheln**

*Civet vom Äbler Wildschwein
mit Pfefferkirschen und Alb Linsen-Dinkelnudeln*

Holundermousse mit Erdbeeren, Rhabarber und Mandelsauce

**Auf Wunsch wird eine vegetarische Variante angeboten*

👑 KONTAKT UND BUCHUNG

KARTENVORVERKAUF

**STAATLICHE SCHLÖSSER UND
GÄRTEN BADEN-WÜRTTEMBERG
RESIDENZSCHLOSS URACH**

Bismarckstraße 18

72574 Bad Urach

Telefon +49(0)71 25.15 84-90

Telefax +49(0)71 25.15 84-99

info@schloss-urach.de

www.schloss-urach.de


Slow Food®
Deutschland e.V.

