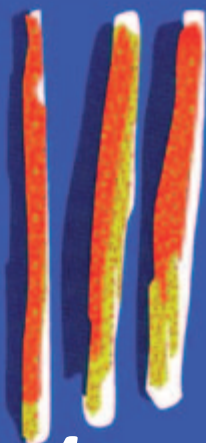


# SPARGELTAGE GERAUER LAND

19. April -  
24. Juni 2022



Kulinarisches  
Kultuzelles &

# Spektakulär



Der Kreis  
Groß-Gerau

[www.spargeltage.de](http://www.spargeltage.de)

## Wir danken unseren Sponsoren

 Sparkassen-Stiftung  
Groß-Gerau

  
Überlandwerk Groß-Gerau GmbH



DIE BIERMACHER.



PARTNER DER  
SPARGELREGION  
GROSS-GERAU



 Riedwerke  
KREIS GROSS-GERAU

  
GFP

VERMIETUNG • PROJEKTENTWICKLUNG • FACILITY MANAGEMENT  
TELEFON NR.: 0615280480 • HOMEPAGE: www.gfp-projekt.de



 Dr. Rautenschlein  
Unternehmensberatung

 DEHOGA  
HESSEN  
Kreisverband Groß-Gerau

Regionalbauernverband  
Starkenburger e.V.



## Grußwort

Nach zweijähriger coronabedingter Unterbrechung freue ich mich sehr, dass wir diesmal wieder gemeinsam in die kommende Spargelsaison starten können: mit Beginn der Spargeltage Gerauer Land 2022. Sie dauern vom 19. April bis zum 24. Juni. Die Pandemie erlaubt es uns zwar noch nicht, unsere Spargeltage wie gewohnt zu begehen - mit Spargelgala zum Auftakt und vollem Veranstaltungsprogramm. Das gab es zuletzt im Jahr 2019, als die 25. Spargeltage über die Bühne gingen.



Doch in diesem Jahr ist in Kooperation von Kreis, Hotel- und Gaststättenverband sowie dem Regionalbauernverband Starkenburg diese schöne Broschüre entstanden, die viele Angebote rund um das königliche Gemüse, Tipps und Rezepte vereint. Damit wollen wir vom ersten Tag der Spargeltage an einen Beitrag zur Unterstützung der regionalen Betriebe aus Landwirtschaft und Gastronomie leisten. Das Gleiche gilt für die neue Homepage Spargeltage Gerauer Land, die ebenfalls am 19. April freigeschaltet wird. Auch sie soll Lust machen auf den Genuss von Spargelgerichten.

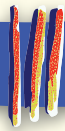
Die Rahmenbedingungen für die Erzeuger und Anbieter des Gemüses sind nicht leichter geworden durch zwei Jahre Corona-Pandemie und nun noch den Krieg in der Ukraine. Die Preise für Spargel werden steigen, das hat der Vorsitzende des Arbeitskreises Spargel Südhessen, bereits prophezeit. Dennoch hoffe und wünsche ich, dass der Appetit auf Spargel, der auf heimischen Feldern erzeugt wird, niemandem vergeht. Denn Spargel und der Kreis Groß-Gerau gehören einfach zusammen. Und die Spargeltage Gerauer Land zählen zu den Markenzeichen unseres Kreises.

Darum denken wir auch schon weiter in die Zukunft. Für nächstes Jahr sind - nach dem Facelifting der Homepage - weitere Neuerungen geplant: zum Beispiel ein neues Logo und ein neues Erscheinungsbild der Spargelbroschüre, die zum Spargelmagazin werden soll.

Doch jetzt danke ich zunächst allen, die helfen, unsere Spargeltage frisch und lebendig zu halten. Ich danke dem Hotel- und Gaststättenverband wie dem Regionalbauernverband für die vertrauensvolle Zusammenarbeit. Und ich wünsche den Spargeltagen Gerauer Land 2022 einen guten Verlauf.

Thomas Will  
Landrat des Kreises Groß-Gerau

## Die Spargelkönigin



Hallo liebe Leserinnen und Leser,  
auch ich begrüße Sie alle recht herzlich zu den 28.  
Spargeltagen Gerauer Land.

Mein Name ist Jana D'Addona und ich bin die am-  
tierende Spargelkönigin „vun de Tornhall“ in Büttel-  
born seit 2019. Ich bin nicht die erste Spargelkönigin  
in meiner Familie: 1992 trug meine Mutter das erste  
Mal die Schärpe und Krone und im Jahr 2000 folgte  
meine Tante.



Früher bauten meine Großeltern Spargel an. Auf  
dem Spargelhof Senßfelder in Büttelborn, mit des-  
sen Betreibern ich verwandt bin, lernte ich, wie man  
Spargel sticht, sortiert und verkauft.

## Die Spargelkönigin



Seit 2018 bin ich ausgebildete Erzieherin. Zurzeit stu-  
diere ich in Frankfurt Grundschullehramt.

Ich wünsche Ihnen eine schöne Spargelzeit. Die  
zahlreichen Veranstaltungen werde auch ich  
besuchen. Ich bin guter Dinge, dass wir uns in  
diesem Jahr auf den zahlreichen Veranstaltungen  
sehen werden. Ich freue mich Sie dort herzlichst zu  
begrüßen und gemeinsam mit einem Glas Wein  
anzustoßen. Lassen Sie uns zusammen unser könig-  
liches Gemüse aus unserer schönen Heimat genie-  
ßen!

Auf bald, herzlichst

Jana D'Addona

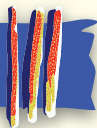


### Die Kunst, Design, Funktion und Geschmack zu vereinen.

Ein exklusives Mineralwasser für die Spitzengastronomie: LIZ, die Privatquelle aus der Biosphäre  
Wetterau, präsentiert sich fiersvollender in der edlen Karaffe. Mit dem praktischen Ausgießer ab  
ebenso stilvoller wie funktionaler Note. Dank harmonischer mineralischer Bestandteile gewährt  
LIZ zudem erlesenen Weinen und Speisen genügend Raum, ihren vollen Charakter zu entfalten.



LIZ – DAS ETIKETT GUTER HÄUSER



## Die Spargelköniginnen der letzten 26 Jahre

|                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| 1994 Simone Senßfelder   | 2007 Melanie Krämer       |
| 1995 Vesna Melchior      | 2008 Simone Friehl        |
| 1996 Conny Funk          | 2009 Lisa Raiß            |
| 1997 Christiane Treutel  | 2010 Svenja Klink         |
| 1998 Christel Schneider  | 2011 Carina Schneider     |
| 1999 Elke Funk           | 2012 Carlotta Friedmann   |
| 2000 Sandra Senßfelder   | 2013 Katrin Werkmann      |
| 2001 Daniela Jockel      | 2014 Viktoria Kleine      |
| 2002 Sabine Klink        | 2015 Anna-Lena Klink      |
| 2003 Katja Luley         | 2016 Louisa Janz          |
| 2004 Birgit Heinrich     | 2017 Sabrina Raiß         |
| 2005 Stefanie Senßfelder | 2018 Anna-Lena Senßfelder |
| 2006 Karina Krämer       | seit 2019 Jana D'Addona   |

Quelle: <http://www.tv-buettelborn.de>

# ENTE GA BRINGT GENUSS \* INS LEBEN.

MIT NEUER ENERGIE FÜR DIE REGION.



Ob Kulturvereine, Sportvereine oder Soziales. Wir unterstützen unsere lebenswerte Region bei unzähligen Festen und Veranstaltungen. So auch das Spargelfest – mit uns geht Genuss ganz leicht.

EINFACH  
KLIMAFREUNDLICH  
FÜR ALLE.

PARTNER DER  
SPARGELREGION  
GROSS-GERAU



# DEHOGA

H E S S E N

Kreisverband Groß-Gerau



Wir danken  
unseren Gästen  
und wünschen  
eine gute

**Spargelsaison  
2022**

## Veranstaltungen

### Spargel „PUR-Light“

Immer freitags in der Spargelzeit, außer am  
29. April und 6. Mai

Vier-Gänge-Spargel-Überraschungsmenü

Preis: 62 Euro pro Person  
Reservierung erwünscht

### Spargel „PUR“

29. April & 6. Mai 2022, ab 18 Uhr

Fünf-Gänge-Spargel-Überraschungsmenü



Das 5-Gang Spargel Überraschungsmenü im Restaurant Monika ist ein absoluter Klassiker. Umso mehr freuen wir uns, nach zwei Jahren Pause wieder mit unseren Gästen den Spargel feiern zu können.

Preis: 76 Euro pro Person  
Reservierung erforderlich

**Hotel Restaurant Monika**  
Im Mehlersee 1-5  
64572 Büttelborn

Tel.: 06152 1810  
info@hotelmonika.de  
www.hotelmonika.de


## Veranstaltungen



## ZWEI HESSISCHE GESCHMACKSRIESEN

Jetzt probieren!

Original   
regional

DIEBIERMACHER.DE  



WEISS:  
SCHNELL AB  
ZUM KÜHLEN!

GRÜN:  
PERFECT GEKÜHLT  
& TRINKBEREIT!

AUF JEDER FLASCHE DABEI



26.-28. AUGUST

SCHLOSS DORNBERG GROß-GERAU

# VOLK IM SCHLOSS

DAS FESTIVAL FÜR ALLE  
EINTRITT FREI

FRISKA VILJOR  
DIE CRACKERS

RASGARASGA \* IL CIVETTO

GASTONE \* ABSINTO ORKESTRA

HEAVYSAURUS \* TEATRO SÓ

HANDKÄS MIT ORANGE

STAGEDIVAS \* CHRISTIAN DÖRING

JOHANNES FLOEHR \* URBAN FOLK JUNKIES

KESS & TOMMY \* WOLFGANG HERING

BÜCHNERBÜHNE RIEDSTADT

KINDERPROGRAMM U.V.M.



WWW.VOLK-IM-SCHLOSS.DE

Veranstaltungen

## Spargelkerb 2022

Sonntag, 12 Juni, 11 Uhr

Frühschoppen mit Bier vom Fass, leckeren Spargelgerichten und einem Spargelschäl-Wettbewerb.

Für die musikalische Unterhaltung sorgt das **Blasorchester Büttelborn**. Höhepunkt ist die Krönung der neuen Spargelkönigin. Mit dabei sind außerdem wieder die Kerweborsch vun de Tornhall.



Für Kinder gibt es in der TV-Sporthalle allerlei Möglichkeiten, sich auszutoben. Währenddessen können die Erwachsenen sich Spargel, Bier und Wein schmecken lassen. Mittags gibt es Kaffee & Kuchen.

Die Krönung der neuen Spargelkönigin ist für 13:30 Uhr vorgesehen.

**TV-Turnhalle Büttelborn**  
**Friedrich-Ludwig-Jahn-Straße**  
**64572 Büttelborn**

Tel.: 06152 56001 (Mo. 18:45 - 19:45 Uhr, Di. 18 - 20 Uhr)  
post@tvbuettelborn.de



www.tvbuettelborn.de

## Spargelabschlussveranstaltung mit Marcel Adam

Freitag, 24. Juni 2022, 20:30 Uhr

**Marcel Adam** ist einer der bekanntesten Chansonniers, Liedermacher, Comedy- und Mundart-Autoren, Komponisten und Interpreten im nordfranzösischen und süddeutschen Raum. Gemeinsam mit dem Akkordeonist, Christian Di Fantauzzi, ist er live zu Gast im Café Extra.



Geschichten, die das Leben schreibt, prägen Marcells Texte und Melodien. Mit viel Humor und Gefühl lassen sie keinen Zuhörer unberührt. In unzähligen Konzerten in Deutschland und Frankreich begeistert er eine immer größer werdende Fangemeinschaft. Einige von Adams Liedern sind mittlerweile Klassiker geworden und dürfen auf keinem Konzert fehlen. Dennoch - er belässt es nicht dabei. Er geht zurück zu seinen Wurzeln, interpretiert deutsche und französische Chansonsklassiker von Piaf bis Moustaki, von Nena bis Rühmann, von Aznavour bis Element of Crime.

Was seine Mundart betrifft: Wenn Sie Heinz Becker verstehen, verstehen Sie auch Marcel Adam.

Gemeinsam mit dem Partnerschaftsverein Büttelborn-Hoerd e.V. freuen wir uns ihn erneut zu begrüßen.

Für Häppchen mit regionalem Spargel und besondere Getränke sorgt der Partnerschaftsverein. Bei schönem Wetter findet die Veranstaltung im Garten der Kleinkunsthöhle statt.

Tickets erhältlich im Ticketshop des Café Extra unter [www.cafeextra.de](http://www.cafeextra.de) oder beim Fachdienst Kultur der Gemeinde Büttelborn.

Preis: 18 € zzgl. Gebühr - Vorverkauf,  
21 € Abendkasse

**Café Extra**  
Schulstraße 17  
64572 Büttelborn



Tel.: 06152 1788-45  
[www.cafeextra.de](http://www.cafeextra.de)  
[cafeextra@buettelborn.de](mailto:cafeextra@buettelborn.de)

*Wenn Sie das Besondere lieben...*

**Spargel, Grünspargel und Erdbeeren  
frisch vom Hof**



**UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:**  
TÄGLICH 9:00 UHR - 19:00 UHR  
AUCH AN SONN- UND FEIERTAGEN

Spargel- und Erdbeerhof Hirsch  
Oberach 2 . 65468 Trebur  
Tel: 06147-3167  
[www.spargelhof-hirsch.de](http://www.spargelhof-hirsch.de)

[www.facebook.com/spargelhirsch](https://www.facebook.com/spargelhirsch)

## Mit dem Fahrrad zum Spargel

Über die Spargel-Radrouten gelangen Sie mit dem Fahrrad zu den in der Spargelbroschüre genannten Höfen und Restaurants. Die Öffnungszeiten und Veranstaltungen entnehmen Sie bitte den Angaben in der Broschüre oder der Website [www.spargeltage.de](http://www.spargeltage.de). Die Tourenvorschläge bauen auf dem schachbrettartigen Radroutennetz des Kreises GG auf und lassen sich dadurch leicht individuell verkürzen oder verlängern. Die Spargeltouren sind vor Ort ausgeschildert.

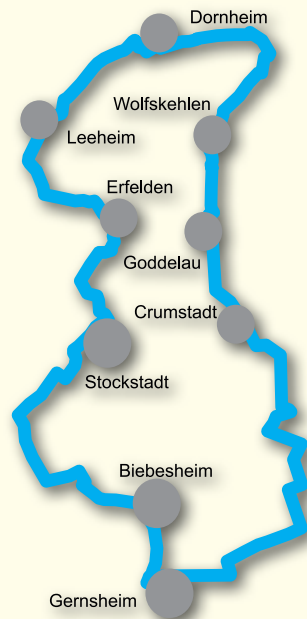
**Weitere Infos zu den Spargel-Radrouten finden Sie unter [www.spargeltage.de](http://www.spargeltage.de)**

**Detaillierte Routenkarten sind in den Spargelrestaurants erhältlich.**

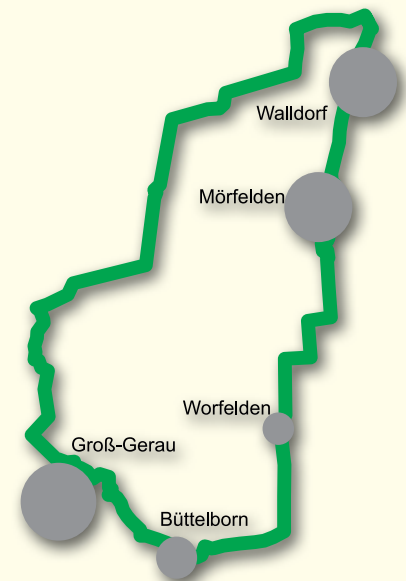
## Spargeltour West (ca. 36 km)



## Spargeltour Süd (ca. 48 km)



## Spargeltour Ost (ca. 37 km)





## Hotels und Restaurants

### Ausbildungsrestaurant „Ratsstube“

Schulstraße 51 - 65474 Bischofsheim

Tel.: 06144 330889

info@restaurant-ratsstube.de

www.restaurant-ratsstube.de

Öffnungszeiten:

|             |                   |                     |
|-------------|-------------------|---------------------|
| Montag:     | 11:30 - 14:30 Uhr |                     |
| Dienstag:   | 11:30 - 14:30 Uhr |                     |
| Mittwoch:   | 11:30 - 14:30 Uhr | & 18:00 - 22:00 Uhr |
| Donnerstag: | 11:30 - 14:30 Uhr |                     |
| Freitag:    | 11:30 - 14:30 Uhr | & 18:00 - 22:00 Uhr |
| Samstag:    | geschlossen       |                     |
| Sonntag:    | 11:30 - 14:30 Uhr |                     |



### Volkshaus Büttelborn, „Restaurant Split“

Mainzer Straße 85 - 64572 Büttelborn

Tel.: 06152 55858

www.buettelborn-volkshaus.de

Öffnungszeiten:

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Dienstag - Freitag | 11:30 - 14:30 Uhr |
| und                | 17:30 - 23:00 Uhr |
| Samstag            | 17:30 - 23:00 Uhr |
| Sonn- und Feiertag | 11:30 - 14:30 Uhr |
| und                | 17:30 - 23:00 Uhr |



## Hotels und Restaurants

### Hotel-Restaurant „Monika“

Im Mehlesee 1-5 - 64572 Büttelborn

Tel.: 06152 1810

info@hotelmonika.de

www.hotelmonika.de

Öffnungszeiten:

|             |                   |
|-------------|-------------------|
| Montag:     | 17:30 - 23:00 Uhr |
| Dienstag:   | 17:30 - 23:00 Uhr |
| Mittwoch:   | 17:30 - 23:00 Uhr |
| Donnerstag: | 17:30 - 23:00 Uhr |
| Freitag:    | 17:30 - 23:00 Uhr |
| Samstag:    | geschlossen       |
| Sonntag:    | 11:00 - 14:00 Uhr |



### Restaurant Althaus

Golfparkallee 1

64579 Gernsheim-Allmendfeld

Tel.: 06157 911844

info@hotel-absolute.de

www.hotel-absolute.de/HOTEL-absolute-Gernsheim-Restaurant

Öffnungszeiten:

|             |                   |             |                   |
|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
| Montag:     | 10:00 - 24:00 Uhr | warme Küche | 12:00 - 22:00 Uhr |
| Dienstag:   | 10:00 - 24:00 Uhr | warme Küche | 12:00 - 22:00 Uhr |
| Mittwoch:   | 10:00 - 24:00 Uhr | warme Küche | 12:00 - 22:00 Uhr |
| Donnerstag: | 10:00 - 24:00 Uhr | warme Küche | 12:00 - 22:00 Uhr |
| Freitag:    | 10:00 - 24:00 Uhr | warme Küche | 12:00 - 22:00 Uhr |
| Samstag:    | 10:00 - 24:00 Uhr | warme Küche | 12:00 - 22:00 Uhr |
| Sonntag:    | 10:00 - 24:00 Uhr | warme Küche | 12:00 - 22:00 Uhr |



### Restaurant Gernsheimer Hof Schafstraße 5 - 64579 Gernsheim

Tel.: 06258 3618  
stefan.patzelt@  
lopa-gastronomie-gmbh.de

Öffnungszeiten:

Montag: 18:00 - 24:00 Uhr  
Dienstag: 18:00 - 24:00 Uhr  
Mittwoch: geschlossen  
Donnerstag: 18:00 - 24:00 Uhr  
Freitag: 19:00 - 01:00 Uhr  
Samstag: 19:00 - 01:00 Uhr  
Sonntag: 18:00 - 24:00 Uhr



### Altrhein Schänke Mainzer Straße 51 - 65462 Ginsheim-Gustavsburg

Tel.: 06144 31119  
schneider@altrheinschaenke.de  
www.altrheinschaenke.de

Öffnungszeiten:

Montag: 11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 24:00 Uhr  
Dienstag: 11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 24:00 Uhr  
Mittwoch: 11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 24:00 Uhr  
Donnerstag: geschlossen  
Freitag: 11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 24:00 Uhr  
Samstag: 10:30 - 14:00 Uhr & 17:00 - 24:00 Uhr  
Sonntag: 10:30 - 14:00 Uhr & 17:00 - 24:00 Uhr



### Hotel-Restaurant „Zum Ratskeller“ Hauptstraße 27 65462 Ginsheim-Gustavsburg

Tel.: 06144 2151  
info@ratskeller-ginsheim.de  
www.ratskeller-ginsheim.de

Öffnungszeiten:

Montag: 11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr  
Dienstag: 11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr  
Mittwoch: 11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr  
Donnerstag: 11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr  
Freitag: 11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr  
Samstag: 16:00 - 23:00 Uhr  
Sonntag: geschlossen



### Hotel Adler GmbH Frankfurter Straße 11 64521 Groß-Gerau

Tel.: 06152 8090  
rezeption@hotel-adler-gg.de  
www.hotel-adler-gg.de

Öffnungszeiten:

Montag: ab 17:30 Uhr  
Dienstag: 11:30 - 14:00 Uhr & 17:30 - 21:30 Uhr  
Mittwoch: 11:30 - 14:00 Uhr & 17:30 - 21:30 Uhr  
Donnerstag: 11:30 - 14:00 Uhr & 17:30 - 21:30 Uhr  
Freitag: 11:30 - 14:00 Uhr & 17:30 - 21:30 Uhr  
Samstag: 11:30 - 14:00 Uhr & 17:30 - 21:30 Uhr  
Sonntag: Weitere Informationen siehe Homepage  
Feiertag: Weitere Informationen siehe Homepage



### Nowotny`s Restaurant in der Riedhalle Am Sportfeld 1 64521 Groß-Gerau/Dornheim

Tel.: 06152 8072510  
siegfried.nowotny@t-online.de  
www.riedhall-dornheim.de

Öffnungszeiten:

Montag: geschlossen  
Dienstag: geschlossen  
Mittwoch: 17:00 - 23:00 Uhr  
Donnerstag: 17:00 - 23:00 Uhr  
Freitag: 17:00 - 23:00 Uhr  
Samstag: 17:00 - 22:00 Uhr  
Sonntag: 11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr  
Ostersonntag: 11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 22:00 Uhr  
Ostermontag: 11:00 - 14:00 Uhr



### Betriebsrestaurant „Zum Amt“ Wilhelm-Seipp-Str. 4 64521 Groß-Gerau

Tel.: 06152 989 273  
lra-gg@l-und-d.de  
www.l-und-d.de

Öffnungszeiten:

Montag - Donnerstag 11:30 - 13:30 Uhr  
Freitag 11:30 - 13:00 Uhr  
Mittwochs ab 4. Mai Spargelgerichte



## Hotels und Restaurants

### Restaurant „Alte Schmiede“

Burgundenring 18b  
65428 Rüsselsheim

alteschmiede@t-online.de  
www.alteschmiede-bauschheim.de  
Telefon: 061428344440

#### Öffnungszeiten:

Montag: 17:00 - 23:00 Uhr  
Dienstag: 17:00 - 23:00 Uhr  
Mittwoch: 17:00 - 23:00 Uhr  
Donnerstag: 17:00 - 23:00 Uhr  
Freitag: 17:00 - 23:00 Uhr  
Samstag: 17:00 - 23:00 Uhr  
Sonntag: 11:30 - 22:00 Uhr  
Feiertag: 11:30 - 22:00 Uhr

durchgehend Warme Küche



### Restaurant Wellenlänge

Mainstraße 17  
65428 Rüsselsheim

hallo@hoellammain.de  
www.hoellammain.de  
Telefon: 06142 961280

#### Öffnungszeiten:

Montag: Geschlossen  
Dienstag: 11:30 - 22:00 Uhr  
Mittwoch: 11:30 - 22:00 Uhr  
Donnerstag: 11:30 - 22:00 Uhr  
Freitag: 11:30 - 22:00 Uhr  
Samstag: 17:00 - 22:00 Uhr  
Sonntag: geschlossen



## Hotels und Restaurants

### Hotel-Restaurant „Zum Erker“

Hauptstraße 1 - 65468 Trebur

Tel.: 06147 91480  
info@zum-erker.de  
www.zum-erker.de

#### Öffnungszeiten:

#### Öffnungszeiten:

Montag: 17:00 - 22:00 Uhr  
Dienstag: 11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 22:00 Uhr  
Mittwoch: 11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 22:00 Uhr  
Donnerstag: 11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 22:00 Uhr  
Freitag: 11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 22:00 Uhr  
Samstag: 17:00 - 22:00 Uhr  
Sonntag: geschlossen



### Zimtkorken Weinstube

Obere Pforte 20 - 65468 Trebur

Tel.: 06147 2092037  
info@zimtkorken.de  
www.zimtkorken.de

#### Öffnungszeiten:

Montag: 17:00 - 23:00 Uhr  
Dienstag: 17:00 - 23:00 Uhr  
Mittwoch: 17:00 - 23:00 Uhr  
Donnerstag: 17:00 - 23:00 Uhr  
Freitag: 17:00 - 23:00 Uhr  
Samstag: geschlossen  
Sonntag: geschlossen



# Ein starker Partner ...



Für die Menschen, für die Region



Nahverkehr



Wasserversorgung



Recycling



Abfallentsorgung



Energie



Berufliche Bildung



**Riedwerke**  
KREIS GROSS-GERAU

## Spargelbetriebe



### Helmut Funk GbR

Darmstädter Straße 41  
64572 Büttelborn

Tel.: 06152 55816  
info@funks-kartoffeln.de  
www.funks-kartoffeln.de

Öffnungszeiten:

|             |                   |
|-------------|-------------------|
| Montag:     | 08:00 - 19:00 Uhr |
| Dienstag:   | 08:00 - 19:00 Uhr |
| Mittwoch:   | 08:00 - 19:00 Uhr |
| Donnerstag: | 08:00 - 19:00 Uhr |
| Freitag:    | 08:00 - 19:00 Uhr |
| Samstag:    | 08:00 - 17:00 Uhr |
| Sonntag:    | 09:00 - 13:00 Uhr |
| Feiertag:   | 09:00 - 13:00 Uhr |



### Spargelhof Senßfelder

Mainzer Straße 40  
64572 Büttelborn

Tel.: 06152 57109  
senssfelder@unitybox.de

Öffnungszeiten:

|            |                   |                     |
|------------|-------------------|---------------------|
| Montag     | 07:00 - 12.30 Uhr | & 14:30 - 18:00 Uhr |
| Dienstag   | 07:00 - 12.30 Uhr | & 14:30 - 18:00 Uhr |
| Mittwoch   | 07:00 - 12.30 Uhr | & 14:30 - 18:00 Uhr |
| Donnerstag | 07:00 - 12.30 Uhr | & 14:30 - 18:00 Uhr |
| Freitag    | 07:00 - 12.30 Uhr | & 14:30 - 18:00 Uhr |
| Samstag    | 07:00 - 12:00 Uhr |                     |
| Sonntag    | 08:00 - 12:00 Uhr |                     |



## Nowotny's Restaurant

In der Riedhalle Dornheim

Öffnungszeiten:

|                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| Mittwoch - Samstag: | 17 - 23 Uhr               |
| Sonntag:            | 11 - 14 Uhr & 17 - 23 Uhr |
| Montag & Dienstag:  | Ruhetag                   |

*Wir bieten Ihnen Spargel nur aus unserer Region, in allen Variationen an. Besuchen Sie uns, es lohnt sich Familie Nowotny*

Am Sportfeld 1, GG-Dornheim  
Telefon: 06152 – 8072510  
siegfried.nowotny@t-online.de  
www.riedhalle-dornheim.de

## Spargelbetriebe

### Spargelreitz Sonnenhof

Sonnenhof 1  
64572 Büttelborn / Worfelden

Tel.: 06152 910262  
info@spargelreitz.de  
www.spargelreitz.de

Öffnungszeiten:

Verkaufsstand im Helvetiapark Groß-Gerau

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| Montag                     | 08:30 - 17:30 Uhr |
| Dienstag                   | 08:30 - 17.30 Uhr |
| Mittwoch                   | 08:30 - 17.30 Uhr |
| Donnerstag                 | 08:30 - 17.30 Uhr |
| Freitag                    | 08:30 - 17.30 Uhr |
| Samstag                    | 08:00 - 17:00 Uhr |
| Telefonische Bestellungen: | 01577 3397398     |

Verkaufsstand am Bürgerhaus Worfelden

Hermann Schmitt Straße  
64572 Worfelden

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| Montag                     | 08:00 - 17:00 Uhr |
| Dienstag                   | 08:00 - 17.00 Uhr |
| Mittwoch                   | 08:00 - 17.00 Uhr |
| Donnerstag                 | 08:00 - 17.00 Uhr |
| Freitag                    | 08:00 - 17.00 Uhr |
| Samstag                    | 08:00 - 16:00 Uhr |
| Telefonische Bestellungen: | 0160 95312688     |



### Weigandt Spargel-, Kartoffel und Gemüsebau

Darmstädter Straße 27  
64572 Büttelborn

Tel.: 06152 58953  
mweigandt@gmx.net

Öffnungszeiten:

|             |                   |   |                   |
|-------------|-------------------|---|-------------------|
| Montag:     | 08:00 - 12:30 Uhr | & | 14:00 - 19:00 Uhr |
| Dienstag:   | 08:00 - 12:30 Uhr | & | 14:00 - 19:00 Uhr |
| Mittwoch:   | 08:00 - 12:30 Uhr | & | 14:00 - 19:00 Uhr |
| Donnerstag: | 08:00 - 12:30 Uhr | & | 14:00 - 19:00 Uhr |
| Freitag:    | 08:00 - 12:30 Uhr | & | 14:00 - 19:00 Uhr |
| Samstag:    | 08:00 - 12:30 Uhr | & | 14:00 - 19:00 Uhr |
| Sonntag:    | 08:00 - 12:30 Uhr | & | 14:00 - 19:00 Uhr |



## Spargelbetriebe

### Wasserschmidt's Bauernlädchen

Mainzer Straße 24  
64572 Büttelborn

Tel.: 06152 57467  
raif.klink@t-online.de

Öffnungszeiten:

|             |                   |                   |
|-------------|-------------------|-------------------|
| Montag:     | 08:30 - 12:30 Uhr |                   |
| Dienstag:   | 08:30 - 12:30 Uhr | & 14:30-18:00 Uhr |
| Mittwoch:   | 08:30 - 12:30 Uhr |                   |
| Donnerstag: | 08:30 - 12:30 Uhr |                   |
| Freitag:    | 08:30 - 12:30 Uhr | & 14:30-18:00 Uhr |
| Samstag:    | 08:30 - 13:00 Uhr |                   |
| Sonntag:    | geschlossen       |                   |



### Gemüsebau Thomas Stahl

Waldstraße 47 / Eichmühle  
64572 Büttelborn / Klein-Gerau

Tel.: 06152 9875010  
Gemuesebau.Stahl@t-online.de

Öffnungszeiten SB-Hütte am Hof:

|             |                   |
|-------------|-------------------|
| Montag:     | 08:00 - 22:00 Uhr |
| Dienstag:   | 08:00 - 22:00 Uhr |
| Mittwoch:   | 08:00 - 22:00 Uhr |
| Donnerstag: | 08:00 - 22:00 Uhr |
| Freitag:    | 08:00 - 22:00 Uhr |
| Samstag:    | 08:00 - 22:00 Uhr |
| Sonntag:    | 08:00 - 22:00 Uhr |
| Feiertag:   | 08:00 - 22:00 Uhr |



## Gemüsehof Reinheimer

Unter der Ruth 54  
65462 Ginsheim

Tel.: 06144 938500  
info@gemuesehof-reinheimer.de  
www.gemuesehof-reinheimer.de

### Öffnungszeiten:

|             |   |
|-------------|---|
| Montag:     | 09:00 - 18:00 Uhr                             |
| Dienstag:   | 09:00 - 18:00 Uhr                             |
| Mittwoch:   | 09:00 - 18:00 Uhr                             |
| Donnerstag: | 09:00 - 18:00 Uhr                             |
| Freitag:    | 09:00 - 18:00 Uhr                             |
| Samstag:    | 08:30 - 13:00 Uhr                             |
| Sonntag:    | nur während der Spargelzeit 10:00 - 12:00 Uhr |
| Feiertag:   | nur während der Spargelzeit 10:00 - 12:00 Uhr |

Mainzer Wochenmarkt vor Dombuchhandlung  
Dienstag, Freitag, Samstag: 07:00 - 14:00 Uhr



## Bauernhof Görlich

Rheinstraße 24  
64521 Groß-Gerau / Dornheim

Tel.: 06152 57038  
info@bauernhof-goerlich.de  
www.bauernhof-goerlich.de

### Öffnungszeiten:

|             |                   |
|-------------|-------------------|
| Montag:     | 14:00 - 18:00 Uhr |
| Dienstag:   | 09:00 - 18:00 Uhr |
| Mittwoch:   | 09:00 - 18:00 Uhr |
| Donnerstag: | 09:00 - 18:00 Uhr |
| Freitag:    | 09:00 - 18:00 Uhr |
| Samstag:    | 09:00 - 18:00 Uhr |
| Sonntag:    | 09:00 - 18:00 Uhr |



## Spargelhof ER-Müller

Vorderstr. 7  
64569 Nauheim

Tel.: 06152 64449  
www.spargelhof-e-r-mueller.de  
spargelbau-mueller@gmx.de

### Öffnungszeiten:

|             |                              |
|-------------|------------------------------|
| Montag:     | 08:30 - 18:30 Uhr            |
| Dienstag:   | 08:30 - 18:30 Uhr            |
| Mittwoch:   | 08:30 - 18:30 Uhr            |
| Donnerstag: | 08:30 - 18:30 Uhr            |
| Freitag:    | 08:30 - 18:30 Uhr            |
| Samstag:    | 08:30 - 18:30 Uhr            |
| Sonntag:    | 09:00 - 18:00 Uhr            |
| Feiertag:   | an allen Feiertagen geöffnet |



## Spargel- und Gemüsehof Schneider

Hintergasse 3  
65428 Rüsselsheim /  
Königstädten

Tel.: 0177 6445542  
spargel-gemuese-schneider@t-online.de  
www.spargel-gemuese-schneider.de

### Öffnungszeiten:

|             |                   |   |                   |
|-------------|-------------------|---|-------------------|
| Montag:     | 09:00 - 12:30 Uhr | & | 14:30 - 18:00 Uhr |
| Dienstag:   | 09:00 - 12:30 Uhr | & | 14:30 - 18:00 Uhr |
| Mittwoch:   | 09:00 - 12:30 Uhr | & | 14:30 - 18:00 Uhr |
| Donnerstag: | 09:00 - 12:30 Uhr | & | 14:30 - 18:00 Uhr |
| Freitag:    | 09:00 - 12:30 Uhr | & | 14:30 - 18:00 Uhr |
| Samstag:    | 09:00 - 13:00 Uhr | & | 14:30 - 18:00 Uhr |
| Sonntag:    | 09:00 - 15:00 Uhr |   |                   |
| Feiertag:   | 09:00 - 15:00 Uhr |   |                   |



### Spargel- und Erdbeerhof Hirsch

Oberach 2  
65468 Trebur

Tel.: 06147 3167  
info@spargelhof-hirsch.de  
www.spargelhof-hirsch.de

#### Öffnungszeiten:

|            |                  |
|------------|------------------|
| Montag     | 9:00 - 19:00 Uhr |
| Dienstag   | 9:00 - 19:00 Uhr |
| Mittwoch   | 9:00 - 19:00 Uhr |
| Donnerstag | 9:00 - 19:00 Uhr |
| Freitag    | 9:00 - 19:00 Uhr |
| Samstag    | 9:00 - 19:00 Uhr |
| Sonntag    | 9:00 - 19:00 Uhr |
| Feiertag   | 9:00 - 19:00 Uhr |



### Mousse von weißem und grünem Spargel im Lachsmantel

Rezept für 4 Personen:

#### Zutaten:

|         |  |
|---------|--|
| 200 g   | weißer Spargel                         |
| 200 g   | grüner Spargel                         |
|         | Salz, Zucker, Butter, Pfeffer, Zitrone |
| 4 Blatt | Gelatine (Silber)                      |
| 150 g   | geschlagene Sahne                      |
|         | Spargelbrühe                           |
| 8       | große Scheiben gebeizten Lachs         |

#### Zubereitung:

Spargel schälen (den grünen nur am unteren Teil), klein schneiden. Den weißen und grünen Spargel, jeden für sich, in Spargelbrühe mit Salz, Zucker, Zitronensaft und etwas Butter weich kochen, anschließend pürieren, durch ein Sieb in je eine Schüssel passieren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pro Schüssel 2 Blatt aufgelöste Gelatine unterrühren und jeweils 75g der Sahne unterheben.

Eine Terrinenform mit Lachsscheiben auslegen. Weiße und grüne Mousse abwechselnd einschichten. 2 Stunden kühl stellen. Zum Servieren die Mousse stürzen, in Scheiben schneiden und auf Tellern mit Blattsalaten anrichten.

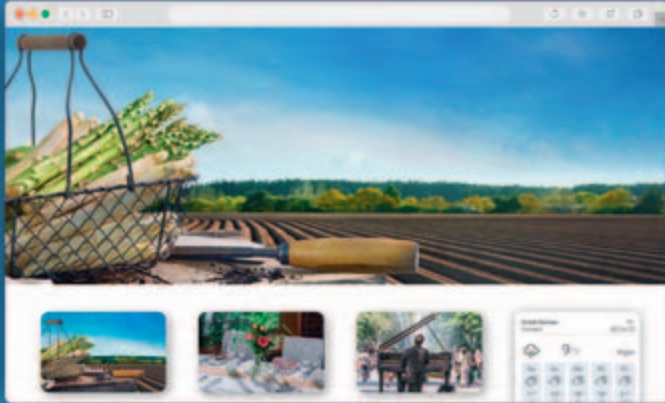
Sollten Sie keine Terrinenform haben, können Sie auch z. B. 4 Kaffee- oder Suppentassen auslegen. Wenn Sie keine Spargelbrühe zur Hand haben, schmecken Sie das Kochwasser kräftig mit Salz, Zucker und Zitrone ab.

**Hotel-Restaurant „Hotel Monika“**  
Im Mehilsee 1-5, An der B42 - 64572 Büttelborn



**Restaurant**  
**Bar & Lounge**  
[www.hotelmonika.de](http://www.hotelmonika.de)

Besuchen Sie unsere neue Page  
[www.spargeltage.de](http://www.spargeltage.de)



Hier finden Sie Infos zu:

- Spargel kaufen
- Spargel genießen
- Spargel erleben
- und vieles mehr rund um das Thema Spargel

*klicken sie doch  
mal rein*

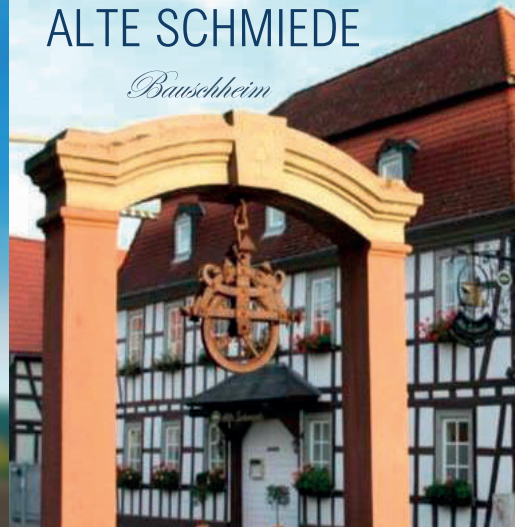
 **Hessenwasser**  
Nachhaltige Wasserversorgung



Zuverlässig und klimafest –  
für die Region

ALTE SCHMIEDE

*Bauschheim*



ALTE SCHMIEDE

Brunnenstr. 1

65428 Rüsselsheim

Tel. 06142-8344440

[info@alteschmiede-bauschheim.de](mailto:info@alteschmiede-bauschheim.de)

[alteschmiede-bauschheim.de](http://alteschmiede-bauschheim.de)

Öffnungszeiten Alte Schmiede

Montag – Samstag 17:00 – 23:00 Uhr

Sonntags + Feiertags 11:30 – 23:00 Uhr

KEIN RUHETAG

Bei Feierlichkeiten, Tagungen, Trauerfeiern,  
etc. auch mittags geöffnet.

Öffnungszeiten Schmiede to go

Abholservice während unserer Öffnungszeiten

Genießen sie ihre Schmiede favourites einfach zu Hause!  
...regelmäßig wechselnde saisonale Gerichte & Mittagstisch!



### Mousse von grünem Spargel mit Frühlingskräutern, Spargel-Krabben-Salat, Brotchips und Speck

Rezept für 4 Personen

#### Spargelmousse:

300 g grünen Spargel  
200 ml Sahne  
6 Blatt Gelatine  
Frühlingskräuter (Kerbel, Schnittlauch, Petersilie)  
Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

Den grünen Spargel waschen und das untere Drittel mit dem Sparschäler schälen. In kochendem Salzwasser weich blanchieren. Den blanchierten Spargel in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Spargelstücke und 50 ml Sahne mit einem Pürierstab fein mixen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die restlichen 150 ml Sahne aufschlagen. Das Spargelpüree in einem Topf vorsichtig erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die geschlagene Sahne langsam unterheben.

Eine Lasagne Form mit Klarsichtfolie auslegen und die Spargelmasse hineingeben. Die Masse in der Form glattstreichen. Sobald die Masse ausgekühlt (fest) geworden ist, in gewünschte Größe portionieren, anschließend mit Kräutern ausgarrieren.

#### Zutaten Spargel-Krabben-Salat:

300 g Spargel (gegart)  
100 g Büsumer Krabben  
1 EL Schnittlauch (geschnitten)  
4 EL Trauben Kernöl  
2 EL Balsamico Essig (weiß)  
½ Zwiebel

#### Zubereitung:

Die Zwiebel in Würfel schneiden und in einem Topf anschwitzen, mit dem Balsamico ablöschen. Das Traubenkernöl dazugeben und kalt stellen. Dem Spargel die Spitzen abschneiden und den Rest in feine Scheiben schneiden. Krabben, Spargel, Schnittlauch und die Zwiebel-Öl Mischung in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Brotchips und Speck:

100 g Bacon in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig braten. Brot in dünne Scheiben schneiden, anschließend ausstechen und in Butter braten.

**Hotel Adler**  
**Frankfurter Straße 11**  
**64521 Groß-Gerau**



Büttelborn  
Darmstädter Straße 27

**Zertifizierter Spargel-,  
Kartoffel- und Gemüseanbau**

*Direktvermarktung und Wochenmarktverkauf*

Wir haben ein gemeinsames Ziel: Die Lebensqualität für die Bewohner in der Region Groß-Gerau zu erhalten und auszubauen. Unser Beitrag hierzu ist eine moderne Energieversorgung, die bezahlbar, nachhaltig, umweltfreundlich und sicher ist. Wir engagieren uns zudem in den Bereichen Kultur, Bildung und Sport und fördern soziale Projekte, denn nur so können wir das Leben in unserer Region bereichern.

## ÜWG – Partner der Region

### Impressum

#### Herausgeber:

Kreisausschuss des Kreises Groß-Gerau,  
Fachdienst Kultur, Sport und Ehrenamt.

#### Kontakt/weitere Infos:

Wilhelm-Seipp-Straße 4  
64521 Groß-Gerau  
Timo Jährling  
Tel.: 06152 989557  
spargeltage@kreisgg.de  
www.spargeltage.de

#### Gestaltung und Druck:

Marketing Beratung Hahn GmbH  
Im Ankenrod 9a  
64521 Groß-Gerau  
Tel.: 06152 8551700  
www.mbh-gg.de

#### Fotos:

Pressefreigaben, privat

Nutzen Sie den kurzen Weg zu [www.spargeltage.de](http://www.spargeltage.de)  
mit nachfolgendem QR-Code!



Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.  
Änderungen vorbehalten.



Wir wünschen guten Appetit an den  
„Spargeltagen Gerauer Land“ 2022!



# Miteinander ist einfach.

Stiftungsmanagerin  
Anette Neumann (li.)  
und Anja Winkler

Wenn man einen  
starken Partner hat,  
der das kulturelle  
Engagement in der  
Region tatkräftig  
unterstützt.

[kskkg.de/stiftung](https://kskkg.de/stiftung)



Sparkassen-Stiftung  
Groß-Gerau

Weil's um mehr als Geld geht.