

Spargeltage Gerauer Land

21. April - 24. Juni 2023





Dr. Rautenschlein
Unternehmensberatung



Regionalbauernverband
Starkenburg e.V.



Das Warten hat ein Ende: Pünktlich zur Spargelsaison richtet der Kreis Groß-Gerau wieder die Spargeltage Gerauer Land aus. Zur wievielten Ausgabe der beliebten Reihe ich Sie heute herzlich begrüßen darf, ist gar nicht so leicht zu sagen. 2019 feierten wir das 25. Jubiläum, da hatten wir mit dem Hotel- und Gaststättenverband sowie dem Regionalbauernverband Starkenburg zuletzt festlich aufgetischt. Doch dann kam Corona und mit der Pandemie eine lange Pause. Jetzt, nach vier Jahren, schreiben wir die Erfolgsgeschichte endlich fort.

Aus einer Idee ist mit den Jahren längst eine Marke geworden. Die Spargeltage, die in diesem Jahr vom 21. April bis 24. Juni stattfinden, sind aus dem Programm des Kreises nicht mehr wegzudenken. Mit dabei sind 17 Hotels und Restaurants und 12 Spargel erzeugende Betriebe und Direktvermarkter. Freuen Sie sich auf deren Angebote, auf leckeres Essen und sympathische Menschen – unter ihnen die Spargelkönigin Merle Senßfelder aus Büttelborn.

Den Auftakt der Spargeltage bildet traditionell die Spargelgala am 21. April im Volkshaus Büttelborn. Mehrere kreative Gastronomen zeigen, welches Potenzial im Stangengemüse steckt. Ihre Fingerfertigkeit im Zusammenhang mit dem Gemüse können die Teilnehmenden beim Spargelschäl-Wettbewerb unter Beweis stellen, der am 24. und 25. Mai in der Kantine des Landratsamts stattfindet. Auch die beliebte Reihe „Jazz und Spargel“ findet wieder statt. Eine gewisse Tradition haben auch unsere Spargelkochkurse. Spargelgerichte „mit Erdbeeren“, „auf italienisch“ und „ganz vornehm“ wecken den Appetit und bestimmt die Neugierde der Hobbyköch*innen. Schließlich wird am 12. Juni auf der Spargelkerb 2023 in der TV Turnhalle Büttelborn die Spargelkönigin für 2024 gekrönt.

Ich danke dem Hotel- und Gaststättenverband und dem Regionalbauernverband sehr herzlich für die langjährige gute Zusammenarbeit und allen Sponsoren für ihre Treue und Unterstützung. Ich wünsche den Spargeltagen 2023 einen guten Verlauf.



Thomas Will
Landrat

DIE SPARGELKÖNIGIN 2023



Hallo liebe Leser*innen,

ich begrüße Sie alle recht herzlich zu den Spargeltagen Gerauer Land.

Mein Name ist Merle Senßfelder und ich bin seit 2022 die amtierende Spargelkönigin „vun de Tornhall“ in Büttelborn. Ich bin nicht die erste Spargelkönigin in meiner Familie: 1994 trug meine Tante das erste Mal die Schärpe und Krone.

Damals baute mein Urgroßvater Spargel an und dies läuft schon über Generationen weiter. Ich lernte auf unserem Spargelhof Senßfelder, wie man Spargel sticht, sortiert und verkauft.

2021 habe ich eine Ausbildung zur Industriekauffrau begonnen.

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 königliches Gemüse aus unserer schönen Heimat genießen!

Auf bald, herzlichst

Merle Senßfelder

DIE SPARGELKÖNIGINNEN DER LETZTEN JAHRE

1994	Simone Senßfelder	2008	Simone Friehl
1995	Vesna Melchior	2009	Lisa Raiß
1996	Conny Funk	2010	Svenja Klink
1997	Christiane Treutel	2011	Carina Schneider
1998	Christel Schneider	2012	Carlotta Friedmann
1999	Elke Funk	2013	Katrin Werkmann
2000	Sandra Senßfelder	2014	Viktoria Kleine
2001	Daniela Jockel	2015	Anna-Lena Klink
2002	Sabine Klink	2016	Louisa Janz
2003	Katja Luley	2017	Sabrina Raiß
2004	Birgit Heinrich	2018	Anna-Lena Senßfelder
2005	Stefanie Senßfelder	2019	Jana D'Addona
2006	Karina Krämer	2023	Merle Senßfelder
2007	Melanie Krämer		

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



Baugenossenschaft RIED eG

Wir setzen Maßstäbe
für innovatives Wohnen
mit sozialer Verantwortung.



www.bgried.de

zuverlässig • wertschätzend • kompetent

SPARGELGALA

Freitag, 21. April, 19 Uhr
(Empfang ab 18:30 Uhr)

Traditionell werden die Spargeltage Gerauer Land mit einer rauschenden Gala eröffnet. Gemeinsam mit dem Hotel- und Gaststättenverband Kreis Groß-Gerau e.V. und dem Regionalbauernverband Starkenburg e.V. lockt der Kreis Groß-Gerau zu einer lukullischen Erlebnisreise. Neben dem reichhaltigen Spargelbüffet von Spitzenköchen aus dem Kreis Groß-Gerau wird die Veranstaltung umrahmt von:

Lightoff – Schwarzlichtshow
Darren Burell – Seifenblasenshow
Cecilia – Handstandakrobatik

Durch ein unterhaltsames und rasantes Bühnenprogramm führt Christian Döring als Moderator.

Volkshaus Büttelborn, Mainzer Str. 85, 64572 Büttelborn

Karten: 65 Euro an der Infothek im Landratsamt Groß-Gerau



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, Natur, Bildung und Sport und fördern soziale Projekte, denn nur so können wir das Leben in unserer Region bereichern.

ÜWG – Partner der Region



www.uewg.de

JAZZ UND SPARGEL IM KINO – CHRIS ZIMMER QUARTETT

Donnerstag, 27. April, 20 Uhr

„Music washes away the dust of every day life, and I hope the Swamp Thang does, too.“, so Chris Zimmer über seine neue CD „The Swamp Thang“.

Sie ist FlötenSoulJazzFunk in Reinkultur – nur retro ist das Album deshalb in keinster Weise. Sie ist aber eben auch nicht auf hip getrimmt, obwohl die beiden Opener der CD, der Titeltrack „The Swamp Thing“ und „Purple Pulpo“ mit seinem indisch anmutenden, pentatonischen Outro von den Beats und vom Sound her „moderner“ klingen.

Die Platte besticht vielmehr durch ihren zeitlosen Charakter zwischen Funk, Latin, Balladen und Grooves. Beseelte Musik voller Leidenschaft, die sich auch wild und unbändig ihren Weg bahnen kann.

Es werden Spargelsalat und Fingerfood mit Spargel angeboten.



Ort der Veranstaltung:

Burg-Lichtspiele
Darmstädter Landstraße 62
65462 Ginsheim-Gustavsburg

Tickets und weitere Infos:

Eintritt: 15 Euro; 12 Euro ermäßigt

Stadtverwaltung Ginsheim-Gustavsburg
Dr.-Herrmann-Straße 32
65462 Ginsheim-Gustavsburg
06134 5850

<https://ver.gigu.de/veranstaltungen>





HOTEL



MONIKA

Restaurant
Bar & Lounge
www.hotelmonika.de

SPARGEL „PUR“ UND SPARGEL „PUR LIGHT“

Spargel „PUR“

Freitag, 5. Mai und Freitag, 2. Juni, ab 19 Uhr

Das Fünf-Gang-Spargel-Überraschungsmenü im Hotel-Restaurant Monika ist ein absoluter Klassiker.

Preis: 84 Euro pro Person - Reservierung erforderlich



Spargel „PUR-Light“

Immer freitags in der Spargelzeit,
außer am 19. Mai und 9. Juni.

Vier-Gang-Spargel-Überraschungsmenü

Preis: 68 Euro pro Person - Reservierung erwünscht

Hotel-Restaurant Monika

Im Mehlersee 1-5

64572 Büttelborn

06152 1810

info@hotelmonika.de

www.hotelmonika.de



ENTEKA BRINGT GENUSS* INS LEBEN.

MIT NEUER ÖKOENERGIE 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.



SPARGELKOCHKURSE GROSSE SPARGELLIEBE

Die Königin der Gemüse gibt sich die Ehre
- Genießerküche in drei Akten!

Endlich wieder Spargelzeit - gesund, regional & abwechslungsreich!

Lass dich von der Genussvielfalt des Spargels inspirieren und entdecke feine Salate, vegetarische Gerichte und Kombinationen mit Fisch & Fleisch.

Im Mittelpunkt der Kurse stehen neben dem richtigen Umgang mit dem Gemüse verschiedene Zubereitungsarten, die jeweils eigene Gerichte zum Ergebnis haben und in einem 4-gängigen Menü gemeinsam verspeist werden.

Kursleiterin Kerstin Wilfert mit einigen Worten über sich selbst:

„Ich bin Baujahr 67 und gelernte Fremdsprachenkorrespondentin. Allerdings gilt meine Liebe dem Kochen, mein Herz schlägt für Spanien und ich habe eine Affinität zu feinem Geschmack. Daraus ergab sich für mich der Wunsch, dies auch mit anderen Menschen zu teilen.

In meinen Kursen steht die Lust und der Spaß am Kochen an erster Stelle, direkt gefolgt vom Genuss daran.

Ich freue mich daher über jeden neugierigen Menschen, egal ob Anfänger, Könner oder einfach nur Genießer.“

Dienstag, 9. Mai, 18:00 – 22:30 Uhr **Spargel und Erdbeeren – Das Frühlings-Traum paar**

An diesem Kursabend widmen wir uns dem Frühlings-Traum paar und bereiten einen fruchtigen Starter mit gebratenem Spargel, Erdbeeren, Parmesan und einer Erdbeervinaigrette/-salsa zu.

Danach stippen wir panierten und frittierten Spargel in eine frisch zubereitete Aioli. Gefolgt von einem Spargelragout, Hackbällchen und Potatos bravas.

Ein Dessert aus Ricotta-Beignets mit karamellisierten Erdbeeren rundet den Abend ab. Begleitet werden die Gerichte von den passenden Weinen. - 10 Plätze

Dienstag, 23. Mai, 18:00 – 22:30 Uhr
Spargel auf italienisch
– Feine Rezepte aus der italienischen Küche

Heute gibt's feine Cucina Rezepte mit dem königlichen Gemüse. Wir starten mit einer Spargel-Ricotta-Tarte gefolgt von einem grünen Grillgemüsesalat. Zum Hauptgang bereiten wir ein Wolfsbarsch (oder ähnlich) -Saltimbocca auf Spargelrisotto zu. Ein feines Dolce rundet das Menü ab. Begleitet werden die Gerichte von passenden Weinen. - 12 Plätze

Dienstag, 6. Juni, 18:00 – 22:30 Uhr
Spargel ganz vornehm – Klassiker mit edlem Pfiff

Unser heutiges Menü startet mit einem Kräuter-Spargel-Dip, danach bereiten wir ein Spargelküchlein mit Lachsfilet und Limettencreme zu. Ofenspargel, Kräuter-Lamm und eine feines Sösschen gibt es zum Hauptgang. Zum Dessert vernaschen wir dann ein kleines Törtchen oder eine fruchtige Tarte. Begleitet werden die Gerichte von den passenden Weinen. - 12 Plätze

Die einzelnen Kurse kommen nur bei mindestens sechs Anmeldungen zustande.



Kreisvolkshochschule
Groß-Gerau

Die Kurse finden jeweils statt im

Kochstudio der Kreisvolkshochschule Groß-Gerau

Wasserweg 2
64521 Groß-Gerau

Bitte zwei Geschirrhandtücher und Behälter für Geschmacksproben mitbringen.

Kursgebühr pro Kursabend und Person: 42 Euro
(inkl. Lebensmittelkosten)

Anmeldung:

Kreisvolkshochschule Groß-Gerau
Hauptstr. 1
64521 Groß-Gerau
06152 1870-0
www.kvhsogg.de/ernaehrung
info@kvhsogg.de

PARTNER DER
SPARGELREGION
GROSS-GERAU



SPARGELSCHÄL-WETTBEWERB

Mittwoch, 24. & Donnerstag, 25. Mai,
11 Uhr

An die Spargelschäler! Fertig! Los!

Wer ist der schnellste Spargelschäler im Land?

Bist Du bereit gegen unseren Star im Spargelschälen anzutreten?
Er hat sie alle besiegt, doch vielleicht ist es an der Zeit ihn zu besiegen?! Möchtest auch Du Dein Glück herausfordern und mit einem großartigen Spargelgewinn den Ring verlassen?

Dann komm zwischen 11 Uhr und 12 Uhr vorbei und tritt gegen
den L & D-Spargelschäl-Champion Heiko Becker an!

An beiden Tagen um 13 Uhr große Siegerehrung.

Bistro-Kantine Landratsamt Groß-Gerau

Wilhelm-Seipp-Straße 4
64521 Groß-Gerau
06152 989-273
lra-gg@l-und-d.de



SPARGELSCHÄL-WETTBEWERB



SPARGELTAGE IM FISCHMASTER-BIERGARTEN

Donnerstag, 25. Mai bis Sonntag, 11. Juni

Köstliche Spargelgerichte und natürlich viel frischer Fisch im Biergarten.

Fischmaster IP-Service GmbH

Niersteiner Straße 38
65468 Trebur-Hessenaue
06147 9353202
info@fischmaster.net
www.fischmaster.net

FISCHMASTER FM
Frischer Fisch ist unsere Leidenschaft



JAZZ UND SPARGEL JEANINE VAHLDIK BAND

Freitag, 2. Juni, 20 Uhr
(Einlass: 19 Uhr)

Durch ihre besondere Musik und die erfrischende Art wird sofort klar: egal wie der Tag war, diese Gute-Laune-Tour wirkt.

Die ungewöhnlichen Klänge der Orchesterharfe, gemischt mit Gesang, unzähligen Percussioninstrumenten, Ukulelenbass und Hawaiiitarre, lassen jeden Song mit neuen Facetten erblühen. Man denkt an Reggae, Pop, Jazz und Singer-Songwriter.

Ein Konzert der Band ist sehr kurzweilig und besticht vor allem durch das Miteinander der beiden Musiker. Dass dabei alle Finger, Arme und Beine der Zwei in fast unwirklichen Kombinationen die unterschiedlichsten Klänge hervorbringen, erweckt beim Zuschauer Faszination.

Wenn Jeanine Vahldiek und Steffen Haß die Bühne betreten, dann beginnt eine beruhigende Leichtigkeit den Raum zu durchstrahlen.



Für leckere Spargelhäppchen sorgt der Partnerschaftsverein Hoerdt-Büttelborn e.V.

Café Extra

Schulstraße 17
64572 Büttelborn

Tickets

Gemeinde Büttelborn
Mainzer Straße 13
64572 Büttelborn
06152 1788-45
j.schaefer@buettelborn.de
www.cafeextra.de
Vorverkauf 18 Euro zzgl. Gebühren,
Abendkasse 21 Euro pro Person

PARTNER DER
SPARGELREGION
GROSS-GERAU





Nowotny`s Restaurant

In der Riedhalle Dornheim

Öffnungszeiten :

Mittwoch - Samstag: 17 - 22 Uhr

Sonntag: 17 - 22 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 2 - Groß-Gerau-Dornheim - Telefon: 0153 8072510
siegfried.nowotny@t-online.de - www.riedhalle-dornheim.de

SPARGELKERB

Sonntag, 4. 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. 18:00 - 20:00 Uhr)

post@tvbuettelborn.de



25. - 27. AUGUST 2023

SCHLOSS DORNBERG GROß-GERAU

EINTRITT FREI

DAS FESTIVAL FÜR ALLE

VOLK IM SCHLOSS

KAKKMADDAFAKKA * FUN LOVIN' CRIMINALS

NAFT * DOCTOR KRAPULA * REVOLTE TANZBEIN * HEAVYSAURUS

DONIKKL CREW * MARKUS MARIA PROFITLICH * TEATRO SÓ

GANKINO CIRCUS * BÜCHNERBÜHNE RIEDSTADT * MOLLY ALONE

MARTIN FROMME * TERESA REICHL * NAUHEIMER DORFMUSIKANTEN

KINDERPROGRAMM U.V.M.

WWW.VOLK-IM-SCHLOSS.DE



ADLER'S SPARGEL-MENÜ

Während der Spargelsaison
jeden Freitag und Samstag, ab 19 Uhr

Zu den oben genannten Terminen zaubert das kreative Küchenteam für Sie ein Vier-Gang-Menü, bei dem sich alles um das königliche Gemüse dreht.

Erster Gang

***Lachstatar | gebackener Spargel | gegrillte Garnele
Limettenmayonnaise | Kräutersalat***

Zweiter Gang

Spargelsüppchen | Bärlauchschaum | Tomaten-Focaccia

Dritter Gang

***Rinderfilet Tournedos | Sauce Béarnaise
Stangenspargel | neue Kartoffeln***

oder

***Landschwein Medaillons | Orangen-Hollandaise
Stangenspargel | neue Kartoffeln***

*** * * ***

Vierter Gang

Weißer Mousse au Chocolat | Spargel-Erdbeer-Ragout

Vier-Gang-Menü mit Rinderfilet: 65 Euro pro Person

Vier-Gang-Menü mit Schweinefilet: 55 Euro pro Person

Eine Reservierung unter 06152 8090 wird erwünscht.

Hotel Adler Groß-Gerau

Frankfurter Str. 11

64521 Groß-Gerau

06152 8090

rezeption@hotel-adler-gg.de

www.hotel-adler-gg.de



Hessenwasser
Nachhaltige Wasserversorgung



**Zuverlässig und klimafest –
für die Region**

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. Die Tourenvorschläge bauen auf dem schachbrett-artigen Radroutennetz des Kreises Groß-Gerau auf und lassen sich dadurch leicht individuell verkürzen oder verlängern. Die Spargeltouren sind vor Ort ausgeschildert.

Wenn Sie das Besondere lieben...

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



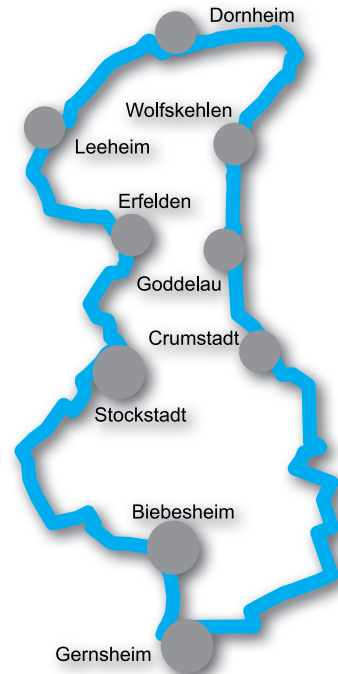
Hirsch
Spargel- & Erdbeerhof

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

 www.facebook.com/spargelhirsch

SPARGELTOUR SÜD (ca. 48 km)

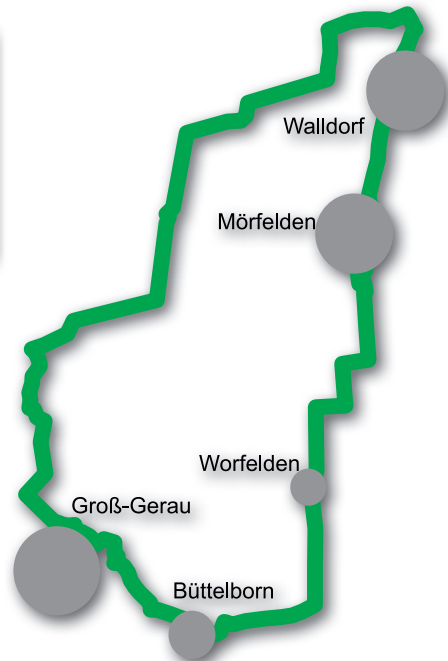


Weitere Infos zu den
Spargel-Radrouten finden
Sie unter www.spargeltage.de

SPARGELTOUR WEST (ca. 36 km)



SPARGELTOUR OST (ca. 37 km)



RESTAURANT RATSSTUBE



www.restaurant-ratsstube.de

Schulstraße 51 - 65474 Bischofsheim

06144 7964146 - info@restaurant-ratsstube.de

Öffnungszeiten:

Montag:	11:30 - 14:00 Uhr
Dienstag:	11:30 - 14:00 Uhr
Mittwoch:	11:30 - 14:00 Uhr
Donnerstag:	11:30 - 14:00 Uhr
Freitag:	11:30 - 14:00 Uhr
Samstag:	geschlossen
Sonntag:	geschlossen
Feiertag:	geschlossen

HOTEL-RESTAURANT MONIKA



www.hotelmonika.de

Im Mehlsee 1-5 - 64572 Büttelborn

06152 1810 - info@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:	11:30 - 13:30 Uhr
Feiertag:	siehe Homepage

RESTAURANT SPLIT IM VOLKSHAUS BÜTTELBORN



www.volkshausbuettelborn.de
Mainzer Straße 85 - 64572 Büttelborn
06152 55858

Öffnungszeiten:

Montag:	geschlossen
Dienstag:	11:30 - 14:00 Uhr & 17:30 - 23:00 Uhr
Mittwoch:	11:30 - 14:00 Uhr & 17:30 - 23:00 Uhr
Donnerstag:	11:30 - 14:00 Uhr & 17:30 - 23:00 Uhr
Freitag:	11:30 - 14:00 Uhr & 17:30 - 23:00 Uhr
Samstag:	17:30 - 23:00 Uhr
Sonntag:	11:30 - 14:00 Uhr & 17:30 - 23:00 Uhr
Feiertag:	siehe Homepage

RESTAURANT ALTHAUS



www.hotel-absolute.de
Golfparkallee 1 - 64579 Gernsheim-Allmendfeld
06157 958910 - info@hotel-absolute.de

Öffnungszeiten:

Montag:	10:00 - 24:00 Uhr
Dienstag:	10:00 - 24:00 Uhr
Mittwoch:	10:00 - 24:00 Uhr
Donnerstag:	10:00 - 24:00 Uhr
Freitag:	10:00 - 24:00 Uhr
Samstag:	10:00 - 24:00 Uhr
Sonntag:	10:00 - 24:00 Uhr
Feiertag:	10:00 - 24:00 Uhr

Warme Küche von 12:00 - 22:00 Uhr

„GUT STUBB“ IM GERNSHEIMER HOF



www.gernsheimer-hof.de

Schafstraße 5 - 64579 Gernsheim
06258 3618 - info@gernsheimer-hof.de

Öffnungszeiten:

Montag:	18:00 - 23:00 Uhr
Dienstag:	18:00 - 23:00 Uhr
Mittwoch:	geschlossen
Donnerstag:	ab 19:00 Uhr
Freitag:	ab 19:00 Uhr
Samstag:	ab 19:00 Uhr
Sonntag:	ab 19:00 Uhr
Feiertag:	siehe Homepage

ALTRHEIN-SCHÄNKE



www.altrheinschaenke.de

Mainzer Straße 51 - 65462 Ginsheim-Gustavsburg
06144 31119

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:	geschlossen
Freitag:	11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr
Samstag:	10:30 - 14:00 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr
Sonntag:	10:30 - 14:00 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr
Feiertag:	11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr

HOTEL WEINHAUS WIEDEMANN



www.hotel-weinhaus-wiedemann.de

Frankfurter Straße 31 - 65462 Ginsheim-Gustavsburg
06144 93550 - info@hotel-weinhaus-wiedemann.de

Öffnungszeiten:

Montag:	11:30 - 14:00 Uhr & 17:00 - 21:30 Uhr
Dienstag:	11:30 - 14:00 Uhr & 17:00 - 21:30 Uhr
Mittwoch:	11:30 - 14:00 Uhr & 17:00 - 21:30 Uhr
Donnerstag:	11:30 - 14:00 Uhr & 17:00 - 21:30 Uhr
Freitag:	11:30 - 14:00 Uhr & 17:00 - 21:30 Uhr
Samstag:	17:00 - 21:30 Uhr
Sonntag:	11:30 - 14:00 Uhr & 17:00 - 21:30 Uhr
Feiertag:	11:30 - 14:00 Uhr & 17:00 - 21:30 Uhr

HOTEL ADLER



www.hotel-adler.de

Frankfurter Straße 11 - 64521 Groß-Gerau
06152 8090 - rezeption@hotel-adler.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:	17:30 - 23:00 Uhr
Sonntag:	siehe Homepage
Feiertag:	siehe Homepage

BEST WESTERN SOIBELMANN FRANKFURT AIRPORT



www.bestwestern.de

Breslauer Straße 8 - 64521 Groß-Gerau

06152 9235141 - erdal.kasarca@soibelmanns.com

Öffnungszeiten:

Montag:	18:00 - 22:00 Uhr
Dienstag:	18:00 - 22:00 Uhr
Mittwoch:	18:00 - 22:00 Uhr
Donnerstag:	18:00 - 22:00 Uhr
Freitag:	18:00 - 22:00 Uhr
Samstag:	geschlossen
Sonntag:	geschlossen
Feiertag:	geschlossen

BISTRO-KANTINE „ZUM AMT“



www.kreisgg.de/kreiskarriere/bistro-kantine-zum-amt

Wilhelm-Seipp-Straße 4 - 64521 Groß-Gerau

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

Öffnungszeiten:

Montag:	11:30 - 13:30 Uhr
Dienstag:	11:30 - 13:30 Uhr
Mittwoch:	11:30 - 13:30 Uhr
Donnerstag:	11:30 - 13:30 Uhr
Freitag:	11:30 - 13:00 Uhr
Samstag:	geschlossen
Sonntag:	geschlossen
Feiertag:	geschlossen

ausschließlich mittwochs Spargelessen

NOWOTNY'S RESTAURANT



www.riedhalle-dornheim.de

Am Sportfeld 2 - 64521 Groß-Gerau/Dornheim
0153 8072510 - siegfried.nowotny@t-online.de

Öffnungszeiten:

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

HOTEL & GASTSTÄTTE „ZUM ROSENGARTEN“



www.zum-rosengarten.com

Unter der Muschel 24 - 64569 Nauheim
06152 61106 - info@zum-rosengarten.com

Öffnungszeiten:

Montag:	11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 21:00 Uhr
Dienstag:	11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 21:00 Uhr
Mittwoch:	11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 21:00 Uhr
Donnerstag:	11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 21:00 Uhr
Freitag:	11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 21:00 Uhr
Samstag:	geschlossen
Sonntag:	11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 21:00 Uhr
Feiertag:	11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 21:00 Uhr

GASTHAUS ALTE SCHMIEDE



www.alteschmiede-bauschheim.de

Brunnenstraße 1 - 65428 Rüsselsheim-Bauschheim
06142 8344440 - info@alteschmiede-bauschheim.de

Öffnungszeiten:

Montag:	ab 17:00 Uhr
Dienstag:	ab 17:00 Uhr
Mittwoch:	ab 17:00 Uhr
Donnerstag:	ab 17:00 Uhr
Freitag:	ab 17:00 Uhr
Samstag:	ab 17:00 Uhr
Sonntag:	ab 12:00 Uhr
Feiertag:	ab 12:00 Uhr

RESTAURANT WELLENLÄNGE



www.wellenlaenge-restaurant.de

Mainstraße 17 - 65428 Rüsselsheim
06142 961280 - info@hoellammain.de

Öffnungszeiten:

Montag:	geschlossen
Dienstag:	17:00 - 22:00 Uhr
Mittwoch:	17:00 - 22:00 Uhr
Donnerstag:	17:00 - 22:00 Uhr
Freitag:	17:00 - 22:00 Uhr
Samstag:	17:00 - 22:00 Uhr
Sonntag:	geschlossen
Feiertag:	siehe Homepage

Küchenannahme: Menü bis 21:00 Uhr - à la carte bis 21:30 Uhr

HOTEL-RESTAURANT ZUM ERKER



www.zum-erker.de

Hauptstraße 1 - 65468 Trebur
06147 91480 - info@zum-erker.de

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:	geschlossen
Sonntag:	geschlossen
Feiertag:	siehe Homepage

FISCHMASTER IP-SERVICE GMBH



www.fischmaster.net

Niersteiner Straße 38 - 65468 Trebur/Hessenaue
06147 9353202 - info@fischmaster.net

Öffnungszeiten:

Montag:	geschlossen
Dienstag:	geschlossen
Mittwoch:	geschlossen
Donnerstag:	11:00 - 20:30 Uhr
Freitag:	11:00 - 20:30 Uhr
Samstag:	11:00 - 20:30 Uhr
Sonntag:	11:00 - 20:30 Uhr
Feiertag:	11:00 - 20:30 Uhr

ZIMTKORKEN WEINSTUBE



www.zimtkorken.de

Obere Pforte 20 - 65468 Trebur
06147 2092037 - info@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
Feiertag:	siehe Homepage



Die Kunst, Design, Funktion und Geschmack zu vereinen.

Ein exklusives Mineralwasser für die Spitzengastronomie: LIZ, die Privatquelle aus der Biosphäre Wetterau, präsentiert sich formvollendet in der edlen Karaffe. Mit dem praktischen Ausgießer als 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

ERDBEERKULTUREN GRAF-NOLL



www.graf-noll.de

Im Bachgrund 7 - 64572 Büttelborn/Worfelden

06152 910887 - info@graf-noll.de

Öffnungszeiten:

Montag:	8:00 - 19:00 Uhr
Dienstag:	8:00 - 19:00 Uhr
Mittwoch:	8:00 - 19:00 Uhr
Donnerstag:	8:00 - 19:00 Uhr
Freitag:	8:00 - 19:00 Uhr
Samstag:	8:00 - 18:00 Uhr
Sonntag:	8:00 - 13:00 Uhr
Feiertag:	8:00 - 18:00 Uhr

SONNENHOF REITZ



www.spargelreitz.de

Sonnenhof 1 - 64572 Büttelborn

06152 910262 - info@spargelreitz.de

Öffnungszeiten Verkaufsstelle Helvetia Parc:

Montag:	8:30 - 17:30 Uhr
Dienstag:	8:30 - 17:30 Uhr
Mittwoch:	8:30 - 17:30 Uhr
Donnerstag:	8:30 - 17:30 Uhr
Freitag:	8:30 - 17:30 Uhr
Samstag:	8:00 - 17:00 Uhr
Sonntag:	geschlossen
Feiertag:	geschlossen

WEIGANDT SPARGEL-, KARTOFFEL- UND GEMÜSEBAU



Darmstädter Straße 27 - 64572 Büttelborn
06152 58953 - mweigandt@gmx.net

Öffnungszeiten:

Montag:	8:00 - 12:30 Uhr & 14:00 - 19:00 Uhr
Dienstag:	8:00 - 12:30 Uhr & 14:00 - 19:00 Uhr
Mittwoch:	8:00 - 12:30 Uhr & 14:00 - 19:00 Uhr
Donnerstag:	8:00 - 12:30 Uhr & 14:00 - 19:00 Uhr
Freitag:	8:00 - 12:30 Uhr & 14:00 - 19:00 Uhr
Samstag:	8:00 - 12:30 Uhr & 14:00 - 19:00 Uhr
Sonntag:	8:00 - 12:30 Uhr & 14:00 - 19:00 Uhr

STAHL'S GEMÜSETHEKE



www.stahls-gemuesetheke.de
Eichmühle 1 - 64572 Büttelborn/Klein-Gerau
0171 7609549 - info@stahls-gemuesetheke.de

Öffnungszeiten:

Montag:	geschlossen
Dienstag:	geschlossen
Mittwoch:	14:00 - 18:00 Uhr
Donnerstag:	geschlossen
Freitag:	14:00 - 18:00 Uhr
Samstag:	8:00 - 13:00 Uhr
Sonntag:	geschlossen
Feiertag:	geschlossen

GEMÜSEBAU THOMAS STAHL



Waldstraße 47 - 64572 Büttelborn/Klein-Gerau
06152 9875010 - Gemuesebau.Stahl@t-online.de

Öffnungszeiten:

Montag:	8:00 - 22:00 Uhr
Dienstag:	8:00 - 22:00 Uhr
Mittwoch:	8:00 - 22:00 Uhr
Donnerstag:	8:00 - 22:00 Uhr
Freitag:	8:00 - 22:00 Uhr
Samstag:	8:00 - 22:00 Uhr
Sonntag:	8:00 - 22:00 Uhr
Feiertag:	8:00 - 22:00 Uhr

SPARGELHOF SENSSFELDER



www.spargelhof-senssfelder.de
Mainzer Straße 40 - 64572 Büttelborn
06152 57109 - senssfelder@unitybox.de

Öffnungszeiten:

Montag:	8:00 - 12:30 Uhr & 14:30 - 18:00 Uhr
Dienstag:	8:00 - 12:30 Uhr & 14:30 - 18:00 Uhr
Mittwoch:	8:00 - 13:00 Uhr
Donnerstag:	8:00 - 12:30 Uhr & 14:30 - 18:00 Uhr
Freitag:	8:00 - 12:30 Uhr & 14:30 - 18:00 Uhr
Samstag:	8:00 - 14:00 Uhr
Sonntag:	8:00 - 12:00 Uhr
Feiertag:	8:00 - 12:00 Uhr

WASSERSCHMIDTS BAUERNLÄDCHEN



www.wasserschmidts-bauernlaedchen.de
Mainzer Straße 24 - 64572 Büttelborn
06152 57467

Öffnungszeiten:

Montag:	8:30 - 12:30 Uhr
Dienstag:	8:30 - 12:30 Uhr & 14:30 - 18:00 Uhr
Mittwoch:	8:30 - 12:30 Uhr & 14:30 - 18:00 Uhr
Donnerstag:	8:30 - 12:30 Uhr & 14:30 - 18:00 Uhr
Freitag:	8:30 - 12:30 Uhr & 14:30 - 18:00 Uhr
Samstag:	8:00 - 13:00 Uhr
Sonntag:	geschlossen
Feiertag:	geschlossen

GEMÜSEHOF REINHEIMER



www.gemuesehof-reinheimer.de
Unter der Ruth 54 - 65462 Ginsheim
06144 938500 - info@gemuesehof-reinheimer.de

Öffnungszeiten:

Montag:	9:00 - 18:00 Uhr
Dienstag:	9:00 - 18:00 Uhr
Mittwoch:	9:00 - 18:00 Uhr
Donnerstag:	9:00 - 18:00 Uhr
Freitag:	9:00 - 18:00 Uhr
Samstag:	8:30 - 13:00 Uhr
Sonntag:	geschlossen
Feiertag:	geschlossen

BAUERNHOF GÖRLICH



www.bauernhof-goerlich.de

Rheinstraße 24 - 64521 Groß-Gerau/Dornheim

06152 57038 - info@bauernhof-goerlich.de

Öffnungszeiten:

Montag:	14:00 - 18:00 Uhr
Dienstag:	9:00 - 18:00 Uhr
Mittwoch:	9:00 - 18:00 Uhr
Donnerstag:	9:00 - 18:00 Uhr
Freitag:	9:00 - 18:00 Uhr
Samstag:	9:00 - 18:00 Uhr
Sonntag:	9:00 - 18:00 Uhr
Feiertag:	9:00 - 18:00 Uhr

The background of the advertisement is a close-up photograph of several white asparagus spears lying on a wooden surface. Several bright red strawberries are scattered around the asparagus, some whole and some sliced. The lighting is soft, highlighting the textures of the vegetables and the wood.

**Wir freuen
uns auf die
Spargelsaison
2023.**

Restaurant
Ratsstube



HESSEN À LA CARTE

Restaurant Ratsstube
Schulstraße 51
65474 Bischofsheim
Telefon: 06144 330889
www.restaurant-ratsstube.de

ERM SPARGELHOF



www.esspargeltsehr.de

Vorderstraße 7 - 64569 Nauheim

06152 64449

Öffnungszeiten:

Montag:	8:30 - 19:30 Uhr
Dienstag:	8:30 - 19:30 Uhr
Mittwoch:	8:30 - 19:30 Uhr
Donnerstag:	8:30 - 19:30 Uhr
Freitag:	8:30 - 19:30 Uhr
Samstag:	8:30 - 19:30 Uhr
Sonntag:	8:30 - 19:30 Uhr
Feiertag:	8:30 - 19:30 Uhr

SPARGEL- UND GEMÜSEHOF SCHNEIDER



www.spargel-gemuese-schneider.de

Hintergasse 3 - 65428 Rüsselsheim / Königstädten

0177 6445542 - spargel-gemuese-schneider@t-online.de

Öffnungszeiten:

Montag:	9:00 - 12:30 Uhr & 14:30 - 18:00 Uhr
Dienstag:	9:00 - 12:30 Uhr & 14:30 - 18:00 Uhr
Mittwoch:	9:00 - 12:30 Uhr & 14:30 - 18:00 Uhr
Donnerstag:	9:00 - 12:30 Uhr & 14:30 - 18:00 Uhr
Freitag:	9:00 - 12:30 Uhr & 14:30 - 18:00 Uhr
Samstag:	9:00 - 12:30 Uhr & 14:30 - 18:00 Uhr
Sonntag:	9:00 - 15:00 Uhr
Feiertag:	9:00 - 15:00 Uhr

SPARGEL- UND ERDBEERHOF HIRSCH



www.spargelhof-hirsch.de

Oberach 2 - 65468 Trebur

06147 3167 - info@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

Spargel & Fisch

25.05. BIS 11.06.23
EINFACH
VORBEIKOMMEN!

FISCHMASTER

NIERSTEINER STRASSE 38 65468 TREBUR
06147 9353-202 WWW.FISCHMASTER.NET



**SPARGEL
TAGE** 2023
Gerauer Land



A close-up photograph showing hands harvesting asparagus spears from the soil using a small tool.

**SPARGELZEIT
REGIONALER
LIEFERANT
FRISCHE-GARANTIE**

**FELDFRISCHER SPARGEL VOM
SPARGELHOF SCHNEIDER**

Jeden Mittwoch Spargelgerichte
In vielen Variationen – aromatisch und
einfach lecker! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Von 11:30 bis 13:30 Uhr

bistro-kantine
zum Amt 

Bistro-Kantine Landratsamt Groß-Gerau
Wilhelm-Seipp-Straße 4, 64521 Groß-Gerau
Telefon: 06152 989253, E-Mail: lra-gg@l-und-d.de



A photograph of a plate featuring roasted asparagus spears, a slice of pink salmon, and garnishes of green herbs and small purple flowers.

REZEPT: SPARGELSALAT

Zutaten

- 4 Stangen Weißer Spargel
- 4 Stangen Grüner Spargel
- 1 Tomate
- 2 Zweige Zitronenmelisse
- 2 Limonen
- 50 ml Olivenöl
- Salz / Pfeffer / Zucker



Zubereitung

Tomaten kurz überbrühen, schälen und zu Concasse verarbeiten. Spargel schälen, garen und in mundgerechte Stücke schneiden. Melisse fein hacken. Limonenschale und Limonensaft mit Salz, Zucker und Olivenöl zu einem Dressing verarbeiten. Alles zusammen geben und noch einmal abschmecken.

Restaurant Wellenlänge

Mainstr. 17
65428 Rüsselsheim
06142 961280

**DER FEINHERBE
GESCHMACKSRIESE**

Jetzt genießen!

GOLDENER PREIS 2002
DLG
www.dlg.de

FRISCHESTERN

WEISS:
SCHNELL, AB
ZUM KÜHLEN!

GRÜN:
PERFECT GEKÜHLT
& TRINKBEREIT!

AUF JEDER FLASCHE DABEI

PFUNGSTÄDTER
1831
EDEL-PILS
Premium
EDIL-HERB GEHOFFT

PFUNGSTÄDTER
1831

DIE BIERMACHER.

DIEBIERMACHER.DE



REZEPT: BROTCIPS UND SPECK

Zutaten für 4 Portionen

300 g	Spargel (gekocht)
100 g	Büsumer Krabben und 100 g Bacon
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.

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

06152 8090
rezeption@hotel-adler.de
www.hotel-adler.de

**Frischer Spargel in
Groß-Gerau und Worfelden**

Verkauf von Mitte April bis Ende Juni

Groß-Gerau, Kreisel am Helvetia Parc, Helvetiastraße

Worfelden, Bürgerhausparkplatz am Netto-Markt, Hermann Schmidt Straße

Familie Reitz, Sonnenhof, 64572 Büttelborn-Worfelden, www.spargelreitz.de





DEHOGA

H E S S E N

Kreisverband Groß-Gerau



Wir danken
unseren Gästen
und wünschen
eine gute
**Spargelsaison
2023**

IMPRESSUM

Herausgeber:

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

Kontakt/weitere Infos:

Wilhelm-Seipp-Straße 4, 64521 Groß-Gerau
spargeltage@kreisgg.de
www.spargeltage.de
06152 989-557

Gestaltung und Druck:

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

Fotos:

Pressefreigaben, privat

Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.
Änderungen vorbehalten.
Klimaneutraler Druck auf FSC zertifiziertem Naturpapier.

Nutzen Sie den kurzen Weg zu
www.spargeltage.de
mit nebenstehendem QR-Code.



Der Kreis
Groß-Gerau





kskgg.de/stiftung

Gut für die Region.

Stiftungsmanagerin
Anette Neumann

Kulturförderung im
Kreis Groß-Gerau ist
für uns eine Herzens-
angelegenheit.

Wir wünschen guten Appetit an den
„Spargeltagen Gerauer Land“ 2023!

Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkassen-Stiftung
Groß-Gerau