

**PRESSEMELDUNG**

20. APRIL 2018 / 3 SEITEN + SERVICE

RESIDENZSCHLOSS URACH: SPARGEL-SENSATION UND SPARGEL-DINER

---

*Residenzschloss Urach*

## Spargelgenuss mit historischer Dimension: Schloss Urach und das königliche Gemüse

---

*Das „Spargel-Diner“ im Residenzschloss Urach am 9. Mai ist einer der kulinarischen Höhepunkte im Themenjahr 2018 „Von Tisch und Tafel“ bei den Staatlichen Schlössern und Gärten Baden-Württemberg. Den Anlass dafür gibt eine historische Sensation: Man stieß kürzlich auf einen Brief, mit dem Barbara Gonzaga, die Ehefrau des württembergischen Herrschers Eberhard im Bart, aus Italien Spargelsamen bestellen ließ – bereits im Jahr 1475. Damit wurde in Württemberg der erste Spargel angebaut, Jahrhunderte, bevor er in den Schlossgärten der Kurpfalz heimisch wurde. Die Staatlichen Schlösser und Gärten nehmen damit teil am „Europäischen Kulturerbejahr Sharing Heritage 2018“.*

### **SPARGEL SCHON IM 15. JAHRHUNDERT IN URACH**

Es ist ein Brief aus dem April 1475, den ein Höfling aus der Umgebung der Barbara Gonzaga schrieb. Darin bestellt er im Auftrag der Markgrafentochter verschiedene Nahrungsmittel aus Italien. Der Hintergrund: Barbara Gonzaga hatte 1474 Eberhard im Bart, Herrscher im aufstrebenden Württemberg, geheiratet. Die elegante Italienerin vertrug aber die süddeutsche mittelalterliche Küche nicht gut und ließ nun italienische Waren aus ihrer Heimat holen. Darunter waren auch Samen für Spargel – 1475. Bei der wissenschaftlichen Bearbeitung des Briefwechsels der Barbara Gonzaga ist dieser Brief aufgetaucht; Prof. Dr. Peter Rückert, Referatsleiter am Hauptstaatsarchiv Stuttgart, stellte das Dokument in Schloss Urach vor.

1/4

---

**KOMMEN. STAUNEN. GENIESSEN.** Die Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg öffnen, bewahren, vermitteln und vermarkten 60 historische Monumente im deutschen Südwesten. 2017 besuchten über 3,8 Mio. Menschen diese Originalschauplätze mit Kulturschätzen von höchstem Rang: darunter Schloss Heidelberg, Schloss und Schlossgarten Schwetzingen, das Residenzschloss Ludwigsburg, Schloss und Schlossgarten Weikersheim, Weltkulturerbe Kloster Maulbronn, Kloster und Schloss Salem sowie die Festungsrue Hohentwiel.

---

**IHR PRESSEKONTAKT** Presse- und Medienservice der Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg bei der Staatsanzeiger-Agentur:  
Telefon +49(0)711.6 66 01-38, f.t.lang@staatsanzeiger.de

**BILDDOWNLOAD** Fotografien der Monumente in druckfähiger Qualität finden Sie im Internet unter: [www.schloesser-und-gaerten.de](http://www.schloesser-und-gaerten.de) (Bereich „Presse“/„Pressefotos“).

## PRESSEMELDUNG

20. APRIL 2018 / 3 SEITEN + SERVICE

RESIDENZSCHLOSS URACH: SPARGEL-SENSATION UND SPARGEL-DINER

---

### HÖHEPUNKT IM THEMENJAHR „VON TISCH UND TAFEL“

„Für uns ist das ein großartiger Anlass, den Fokus auf die kulinarischen Traditionen in Württemberg zu richten“, erklärt Michael Hörrmann, der Geschäftsführer der Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg. In den Monumenten des Landes steht das Jahr 2018 insgesamt unter dem Thema „Essen und Trinken in Schlössern, Klöstern und Burgen“. Im Rahmen des Themenjahres „Von Tisch und Tafel“ machen viele der historischen Monumente des Landes mit und bieten bei Führungen und Veranstaltungen die Gelegenheit, die Geschichte von Ernährung und Genuss zu erleben. Schloss Urach bietet nun am 9. Mai einen ersten Höhepunkt im landesweiten Programm.

### VIER GÄNGE RUND UM DEN SPARGEL, UNTERHALTSAM PRÄSENTIERT

In Schloss Urach, der spätmittelalterlichen württembergischen Residenz, wird es am 9. Mai ein Genusserlebnis mit historischer Dimension geben. Unterstützt wird der Spargel-Abend von Slow Food Deutschland, der Vereinigung zur Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt. Das schwäbisch-italienische Spargelmenü wird vom Spitzen-Gastronom Jörg Ebermann von der Linde in Oberboihingen komponiert und gekocht. Vier Gänge rund um die Geschmacksvielfalt des Spargels stehen auf der Menükarte, ergänzt von einem Aperitif und Amuse bouche und begleitet von deutschen und italienischen Weinen. Das Menü greift traditionelle Anregungen auf, etwa bei den Zutaten. Und das Dessert, eine Holunder-Mousse, geht zurück auf ein Rezept, das der Historiker Prof. Dr. Peter Rückert im Kochbuch von Meister Hans fand – und der war wiederum am württembergischen Hof am Ende des 15. Jahrhunderts als Koch tätig. Den Abend moderieren Dr. Ursula Hudson, die Vorsitzende von Slow Food Deutschland, Michael Hörrmann, der Geschäftsführer der Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg, und Prof. Dr. Peter Rückert, der die historischen Details zum Genuss im Uracher Schloss beisteuern wird.

### SPARGELVERKOSTUNG

Wer mehr über Spargel wissen will, kann am frühen Abend an einer Verkostung teilnehmen, bei der Dr. Ursula Hudson verschiedene Spargelsorten vorstellt. Nussige

2/4

---

**KOMMEN. STAUNEN. GENIESSEN.** Die Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg öffnen, bewahren, vermitteln und vermarkten 60 historische Monumente im deutschen Südwesten. 2017 besuchten über 3,8 Mio. Menschen diese Originalschauplätze mit Kulturschätzen von höchstem Rang: darunter Schloss Heidelberg, Schloss und Schlossgarten Schwetzingen, das Residenzschloss Ludwigsburg, Schloss und Schlossgarten Weikersheim, Weltkulturerbe Kloster Maulbronn, Kloster und Schloss Salem sowie die Festungsrue Hohentwiel.

---

**IHR PRESSEKONTAKT** Presse- und Medienservice der Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg bei der Staatsanzeiger-Agentur:  
Telefon +49(0)711.6 66 01-38, f.t.lang@staatsanzeiger.de

**BILDDOWNLOAD** Fotografien der Monumente in druckfähiger Qualität finden Sie im Internet unter: [www.schloesser-und-gaerten.de](http://www.schloesser-und-gaerten.de) (Bereich „Presse“/„Pressefotos“).

## PRESSEMELDUNG

20. APRIL 2018 / 3 SEITEN + SERVICE

RESIDENZSCHLOSS URACH: SPARGEL-SENSATION UND SPARGEL-DINER

---

oder eher bittere Aromen – die Geschmacksvielfalt ist groß. Berühmte Namen sind darunter, etwa der „Schwetzinger Meisterschuss“: der Spargel, der den legendären Ruf der Kurpfalz als Spargelparadies mitbegründete. Unterstützt wird der Spargel-Abend im Residenzschloss Urach von Slow Food Deutschland, der Vereinigung zur Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.

## ORTE DES HISTORISCHEN GENUSSES

Genuss mit Geschichte: Der Abend in Schloss Urach verspricht ein besonderes Erlebnis. Denn der Brief mit der Spargelbestellung von 1475 wurde nicht nur aus dem Uracher Schloss geschrieben – auch der Schauplatz stimmt noch zur historischen Situation. Den Palmensaal im Schloss ließ Eberhard im Bart aus Anlass seiner Hochzeit mit der eleganten Markgrafentochter Barbara Gonzaga im Jahr 1474 einrichten. „Das ist das Besondere, was wir mit den Schlössern und Gärten des Landes immer wieder bieten können: die authentischen Schauplätze der Geschichte“, erläutert Michael Hörrmann. Im Themenjahr „Von Tisch und Tafel“ bieten 15 Monumente im ganzen Land viele Führungen, Ausstellungen, Märkte und Feste rund um den historischen Genuss. Alle Ereignisse findet man im Internet unter der Adresse [www.tisch-tafel-2018.de](http://www.tisch-tafel-2018.de).

## SERVICE UND INFORMATION

### PROGRAMM

18 Uhr

#### **Geschmackserlebnis**

Moderation: Dr. Ursula Hudson

19 Uhr

#### **Schwäbisch-italienisches Menü von Jörg Ebermann**

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

Musik: Mari Vihmand

ORT: Dürnitz von Schloss Urach

3/4

---

**KOMMEN. STAUNEN. GENIESSEN.** Die Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg öffnen, bewahren, vermitteln und vermarkten 60 historische Monumente im deutschen Südwesten. 2017 besuchten über 3,8 Mio. Menschen diese Originalschauplätze mit Kulturschätzen von höchstem Rang: darunter Schloss Heidelberg, Schloss und Schlossgarten Schwetzingen, das Residenzschloss Ludwigsburg, Schloss und Schlossgarten Weikersheim, Weltkulturerbe Kloster Maulbronn, Kloster und Schloss Salem sowie die Festungsrue Hohentwiel.

---

**IHR PRESSEKONTAKT** Presse- und Medienservice der Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg bei der Staatsanzeiger-Agentur:  
Telefon +49(0)711.6 66 01-38, f.t.lang@staatsanzeiger.de

**BILDDOWNLOAD** Fotografien der Monumente in druckfähiger Qualität finden Sie im Internet unter: [www.schloesser-und-gaerten.de](http://www.schloesser-und-gaerten.de) (Bereich „Presse“/„Pressefotos“).

## PRESSEMELDUNG

20. APRIL 2018 / 3 SEITEN + SERVICE

RESIDENZSCHLOSS URACH: SPARGEL-SENSATION UND SPARGEL-DINER

---

### MENÜ

Apéritif und Amuse bouche

Tartar von der Ermstalforelle mit grünem Spargel

Trilogie von „Schwetzingener Meisterschuss“-Spargel, Maultäschle und Ravioli mit Frühlingsmorchel

Civet vom Äbler Wildschwein mit Pfefferkirschen und Alblinsen-Dinkelnudeln

Holundermousse mit Erdbeeren, Rhabarber und Mandelsauce

### PREIS

Geschmackserlebnis

Pro Person 15,00 €

(Teilnehmerzahl begrenzt)

Schwäbisch-italienisches Menü von Jörg Ebermann

Pro Person 59,00 € (exklusiv Getränke)

### INFORMATION UND ANMELDUNG

Residenzschloss Urach

Bismarckstraße 18

72574 Bad Urach

Telefon +49(0)7125.158 490

info@schloss-urach.de

[WWW.SCHLOSS-URACH.DE](http://WWW.SCHLOSS-URACH.DE)

4/4

---

**KOMMEN. STAUNEN. GENIESSEN.** Die Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg öffnen, bewahren, vermitteln und vermarkten 60 historische Monumente im deutschen Südwesten. 2017 besuchten über 3,8 Mio. Menschen diese Originalschauplätze mit Kulturschätzen von höchstem Rang: darunter Schloss Heidelberg, Schloss und Schlossgarten Schwetzingen, das Residenzschloss Ludwigsburg, Schloss und Schlossgarten Weikersheim, Weltkulturerbe Kloster Maulbronn, Kloster und Schloss Salem sowie die Festungsrue Hohentwiel.

---

**IHR PRESSEKONTAKT** Presse- und Medienservice der Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg bei der Staatsanzeiger-Agentur:  
Telefon +49(0)711.6 66 01-38, f.t.lang@staatsanzeiger.de

**BILDDOWNLOAD** Fotografien der Monumente in druckfähiger Qualität finden Sie im Internet unter: [www.schloesser-und-gaerten.de](http://www.schloesser-und-gaerten.de) (Bereich „Presse“/„Pressefotos“).