



Stadt Ebersbach
an der Fils

Stadtverwaltung • Postfach 1129 • 73055 Ebersbach an der Fils

Pressemitteilung

Datum	14.05.2022
Unsere Zeichen	BM-Büro - al
Ihr Ansprechpartner	Frieder Scheiffele
Fachbereich	Büro des Bürgermeisters 1. OG Zi. 16
Telefon	07163/161-119
Telefax	07163/161- 286119
E-Mail	scheiffele@stadt.ebersbach.de

Königliches Gemüse sorgt in Ebersbach für Shopping-Lust

Das Königliche Gemüse stand im Mittelpunkt des Ebersbacher Wochenmarkt Spargel-Spezial am vergangenen Samstag in der Kirchheimer Straße und mobilisierte die Feinschmecker. Am Ende musste mehrfach Spargel von den Marktbes Chickern nachgeordert werden. Neben den quietschfrischen, grünen und weißen Spargeln machten viele korrespondierende Zutaten wie Eier, Flädlemehl, Kartoffeln, Schwarzwälder Schinken und Wein Lust auf den royalen Genuss. Viel Lob gab es für das "Spargelkartoffelmousse mit marinierten Kräuterspargelsalat", das als Probiererle vom Roßwäldener Restaurant „Zum Bäckerhaus“ verteilt wurde. Das passende Rezeptblatt der Ebersbacher Standortförderung zum Nachkaufen der Zutaten und Nachkochen war nicht nur bei treuen Sammlerinnen und Sammlern der Ebersbacher Wochenmarkt-Spezialausgaben begehrt. Für Interesse sorgte auch die Vorstellung des Ebersbacher Mehrwegsystems EberBowl und den geplanten Breitbandausbau durch die Deutsche Glasfaser. „Ein glänzender Start in unser genussvolles Wochenmarkt-Spezial-Jahr 2022 mit vielen glücklichen Gesichtern“ resümiert Wirtschaftsförderer Frieder Scheiffele von der Stadt Ebersbach an der Fils. Weitere Termine sind am 17.9., 29.10. und 26.11.2022 vorgesehen.



Bildunterschrift: P1050210_ü Die Marktbes Chickern des Ebersbacher Wochenmarkt-Spezial freuen sich am Ende gemeinsam über den schönen Markttag.



Bildunterschrift P1050193: Martin Zwecker präsentiert den Spargel, mit dem die Marktbesucher das leckere Spargelmousse nachkochen können.



Bildunterschrift P1050200: Sehr gut besucht war die Spargel-Spezial-Ausgabe des Ebersbacher Wochenmarkt



Bildunterschrift P1050203 image00001: Markus Eberhardinger (l., hier mit seinem Auszubildenden) lieferte rund 300 kostenlose Probiererle. Wissend wie es schmeckt und ausgerüstet mit dem Rezept können die Marktbesucher das Spargelmousse nun in den nächsten Wochen selbst nachkochen.

Alle Fotos: Frieder Scheiffele / Stadt Ebersbach an der Fils