



Stadt Ebersbach
an der Fils

Stadtverwaltung • Postfach 1129 • 73055 Ebersbach an der Fils

Pressemitteilung

Datum	06.05.21
Unsere Zeichen	StFö – fs
Ihr Ansprechpartner	Frieder Scheiffele
Amt und Zimmer	Standortförderung 2. OG Zi. 02
Telefon	07163/161-119
Telefax	07163/161-286119
E-Mail	scheiffele@stadt.ebersbach.de

Zuwachs zum Ebersbacher Wochenmarkt "Spargel-Spezial"

Nicht nur das königliche Gemüse sprießt und wird größer – auch der Ebersbacher Wochenmarkt nimmt an Format zu und darf sich zum Ebersbacher Wochenmarkt "Spargel-Spezial" am Samstag über einen dauerhaften Marktbeschicker mehr freuen. Ab jetzt jede Woche mit dabei ist die Stadiongaststätte Ebersbach mit ihrer Eigenmarke "von Kostas" und damit ein weiterer, regionaler Anbieter. Familie Tarasidis ist seit mehr als drei Jahrzehnten ein Teil der Ebersbacher Gastronomieszene. Aufgrund des ersten Lockdowns entstand die Idee, griechische Produkte für den Genuss zu Hause in Ebersbach zu produzieren. Neben griechischen Pasten im Glas, griechischen Grillprodukten, Ouzo und Mostra (hochwertiger Tafelwein) sind saisonal passende Produkte wie ein Ladolemono im Sortiment. Der erfrischende, zitronige und leichte Ersatz für eine Sauce Hollandaise wird am Wochenmarkt auch gleich als Probierprobe von der Standortförderung der Stadtverwaltung herausgegeben. Die passende Anleitung zur Herstellung des Frühlingssalates "von Kostas" gibt es im beliebten Rezeptblatt. Dort findet sich auch das zweite Versucherle vom Roßwäldener „Zum Bäckerhaus“: ein Spargelsalat. Diesen gibt es – auch solange Vorrat reicht – ebenfalls als Versucherle zum Mitnehmen. Der frische Spargel dafür stammt von Familie Zwecker, die wie auch die Familien Kuhnle, Gutmann und Berger das königliche Gemüse anbieten. Sie alle haben, wie auch die Familien Scheible und Peters zum frischen Spargel korrespondierende Produkte im Angebot, die zu einem Spargelmenü passen: Kartoffeln, Eier, Flädle-Spezialmehl, Sauce Hollandaise, Schinken, Schafskäse und Wein. Der Verein „Bücher tun Gutes e.V.“ hat jede Menge Bücher zum Thema Spargel – aber auch die Panini-Sammelserie, Überraschungsbücher, den Jubiläumsgedichtband, Stofftaschen und vieles mehr dabei.

Somit verbindet der Wochenmarkt zwischen 7.00 und 12.00 Uhr in der Kirchheimer Straße wieder Gastronomie und Einzelhandel. „Alles, was wir vorstellen, ist auf dem Wochenmarkt, in den nahegelegenen Einzelhandelsgeschäften und bei der hiesigen Gastronomie erhältlich“, sagt Standortförderer Frieder Scheiffele. Wer selbst nicht kochen möchte, erhält seine Spargelsuppe fix und fertig in bester Restaurantqualität am Wagen vom Gasthaus Hecht. Ebenso hausgebeizten Lachs, Grillgewürze und vieles mehr.

Da in der Türkei der Spargel keine Tradition hat, backt die Bäckerei Orkun am Markttag ofenfrische Gözleme (dünne und würzig gefüllte Fladenbrote), die ab 10.30 Uhr erhältlich sind. Als leckere Alternative für all jene, die dem Spargel weniger zugetan sind. Ebenfalls wieder mit dabei ist die Famiglia Groccia mit ihren italienischen Spezialitäten.

Telefonzentrale
07163/161-0

Rathaus
Marktplatz 1
www.ebersbach.de

Öffnungszeiten:

Montag 7.30 - 15.00 Uhr
Dienstag bis Freitag
8.00 - 12.00 Uhr
Donnerstagnachmittag
14.00 - 18.00 Uhr

Konten der Stadtkasse:

Kreissparkasse Göppingen IBAN: DE89 6105 0000 0001 0000 16 · BIC: GOPSDE6GXXX
Volksbank Göppingen IBAN: DE36 6106 0500 0400 0770 00 · BIC: GENODES1VGP
Gläubiger-ID: DE96ZZZ00000075841



Somit stellt der Ebersbacher „Wochenmarkt-Spezial!“ erneut regionale und internationale Produkte sowie Angebote wechselnder Ebersbacher Gastronomen und Einzelhändler in Beziehung zu den Wochenmarktbesuchern. „Wir freuen uns, dass nach der Metzgerei Scheible und dem Gasthaus Hecht mit Familie Tarasidis nun der dritte Neuzugang für unseren Wochenmarkt innerhalb eines Jahres verzeichnet werden kann,“ freut sich Bürgermeister Eberhard Keller über das kontinuierliche Wachstum des Ebersbacher Wochenmarktes.

Bildunterschrift AX7I9592 (Foto: Sascha Schorstädt):

Die Ebersbacher Gastronomen und Marktbesucher verbinden ihre Qualitäten wieder zu leckeren Spargelgerichten, deren Rezepte und Probiererle die Marktbesucher mitnehmen können – so lange der Vorrat reicht. (v.l. Markus Eberhardinger, Martin Zwecker, Bernd Gutmann, Konstantinos Tarasidis)