

Speiselokal

Weberskeller

Inh. Familie Linsner • seit 1783 im Familienbesitz

1.-Ausgabe
vom 28.04.2000

Das Manni-Fest

Info's, Termine, und Wissenswertes rund um den Weberskeller und Höchststadt

91315 Höchststadt • Kellerberg 22 • Tel. 09193-8395
Fax 09193-2298

Vorwort zur 1.-Ausgabe:



Liebe Gäste, Freunde des Weberskellers!

Sie werden sich jetzt vielleicht denken, Was uns dazu veranlasst eine Zeitung für Sie herauszugeben.

Wir tun dies in Ihrem Interesse, um Sie über Interessantes, Wissenswertes, und Aktuelles rund um den Weberskeller und Höchststadt zu Informieren. Es liegt uns auch sehr nahe Sie hiermit bei der Planung und Gestaltung Ihrer Festlichkeiten und Feiern zu unterstützen.

Für die Freunde des kulinarischen Genusses werden wir uns in jeder Ausgabe einem speziellem Thema widmen. Wir wollen

uns dabei saisonale Genüsse aus den Bereichen Teich, Flur, Wald und Garten etwas genauer betrachten.

Der Weberskeller in Höchststadt/Aisch ist ein gut eingeführtes Speiselokal in schöner landschaftlicher Lage umgeben von alten Bäumen und Felsenkellern.

Unsere jungen und freundlichen Mitarbeiter sind bemüht Sie immer gut und zuvorkommend zu bedienen.

Wir bieten Ihnen den Rahmen für:

Familienfeiern jeder Art, Tagungen, Bälle, Bankette, Vereinsfeiern, Kleinkunstveranstaltungen und versorgen sie mit gutem und günstigem Mittagstisch. Zu den Spezialitäten unseres Hauses gehört der Karpfen.

Für weitere Infos, Terminvereinbarungen und Absprachen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung (Tel. 09193-8395).

Wir wünschen Ihnen beim Lesen viel Spaß, und haben für Anregungen und Kritik zu unserer Zeitung immer ein offenes Ohr.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort zur 1.-Ausgabe . S.1

Spezialitäten der Saison . S.2
"Der Spargel"

Wir über uns S.2

Malwettbewerb für Kids. S.2

Auszug Speisekarte S.3
"leckere Schweinereien"

Weberskeller Historie . . . S.3

Termine S.4

Hös-News (i.V.) S.4

Weberskeller S.4
Saalbelegungsplan

Das Wochentagsmenü. . . S.4
der kulinarische Preishammer

Der Chefkoch S.4
Das kulinarische Rätsel

Rezept des Monats. S.4
"Spargel mit Lachs"

Die Spezialität der Saison: "Der Spargel"

Geschichte

Vor 400 v. Chr.: Verwendung des Spargels als Heilpflanze vermutlich in China, Persien und Griechenland

um 400 v. Chr.: Hippokrates erwähnt wilden Spargel als Heilpflanze

um 300 v. Chr.: Theophrast fährt erstmals Spargel als Heilpflanze auf

um 160 v. Chr.: Cato verfasst die erste Spargelanbauanleitung

um Christi Geburt: Apicius fertigt das erste schriftliche Spargelrezept

304: Kaiser Diokletian erlässt das erste Spargeldekret

362: Orobasius, ein Arzt, verfaßt die erste Monographie über Spargel

um 900: Im Benediktinerkloster St. Gallen wird Spargel für die Apotheke gezogen

um 1100: Der Byzantiner Seth erwähnt Spargel

ab 1484: Ausführliche Behandlung des Spargels in Kräuterbüchern

1565: Erster urkundlich erwähnter Anbau von Spargel in Deutschland im Lustgarten zu Stuttgart

um 1750: Beginn der "Massenproduktion" von Spargel

um 1760: "Entdeckung" des Bleichspargels

1852: Erste Dosenkonservierung des Spargels in Braunschweig

1926: Die "Deutsche Spargelhochzuchtgesellschaft" wird in Osterbrügge errichtet

1972: Gemeinsame "Spargel-

Vorschriften" gelten innerhalb der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft

Anbau:

Voraussetzung für einen erfolgreichen Spargelanbau ist lockerer, humusreicher und sandiger Boden. Wärmere Klimabereiche gewährleisten dabei höhere und auch frühere Erträge.

Vor dem Setzen der Jungpflanzen sollte der Boden tief gepflügt und mit Humus versetzt werden. Zur Bodenaufbereitung ist Stallmist gut geeignet. Die Pflanzung findet heute meist maschinell statt. Die Spargelpflanzen werden 15-20 cm tief in die Erde gedrückt und mit Erde bedeckt. Im dritten Jahr nach der Pflanzung wird der Spargel erst die volle Saison hindurch gestochen. Auf eine jährliche Düngung sollte aus ertragswirtschaftlicher Sicht nicht verzichtet werden.

Das Spargelfeld bedarf ständiger Pflege, es muß frei von Unkraut gehalten werden, der Befall von Schädlingen (wie zum Beispiel die Spargelfliege) und Krankheiten muß verhindert werden. Ferner ist im Spätherbst das hochgewachsene Spargelgrün abzuschneiden.

Die Spargelsaison:

Die Spargelsaison beginnt Ende April, je nach der Wetterlage auch schon Mitte April und dauert bis zum 24. Juni. .

Das Stechen:

Das Ernten bzw. das Spargelstechen ist

"Handarbeit". Die Erdreihen werden abgegangen und der Spargel, welcher den Erddamm durchstossen hat oder kurz davor steht, wird mit der Hand freigegeben. Mit Hilfe eines Spargelmessers wird die Stange in 22-25 cm Tiefe abgetrennt.

Eine Person kann, je nach Ertrag, zwischen 3 und 5 kg Spargel pro Stunde stechen.

Gesundheit:

Spargel hat einen sehr geringen Kaloriengehalt (17 kcal/100 g). In ihm stecken viele Ballaststoffe, die gut für die Verdauung sind. Ferner sorgen u. a. Asparaginsäure, Kalium und verschiedene Vitamine für eine gute Nierentätigkeit und eine höhere Wasserausscheidung.

Spargel ist ausgesprochen kalorienarm (17 kcal/100 g), enthält Eiweiß, Ballaststoffe, verschiedene Vitamine und Mineralstoffe. Seinen typischen Geschmack erhält Spargel durch ätherische Öle, Asparaginsäure, Vanillin und andere pflanzliche Wirkstoffe. Spargel hat eine entschlackende und entwässernde Wirkung. Spargel ist kalorienarm. Asparagus wird heute als Diuretikum gegen Blasen- und Nierenleiden, bei Rheuma, Diabetes, Milz- und Leberleiden sowie Impotenz verwendet. Spargel eignet sich wegen seines geringen Nährstoffgehaltes und vielen Ballaststoffe vorzüglich zur Gewichtsreduktion und für Magenempfindliche. Grüner Spargel ist vitaminreicher und schmeckt wegen seines

Wir über uns

Unser Weberskeller ist in vier Räumlichkeiten aufgeteilt:

FISCHSTÜBERL: bis 30 Sitzplätze

KARPFENSTUBE: bis 80 Sitzplätze

FESTBÜHNE: bis 110 Sitzplätze

Diese 3 Räume stellen wir für Festlichkeiten/Feiern gerne zur Verfügung.

Die Karpfenstube und die Festbühne lassen sich kombinieren zu unserem **FESTSAAL**, der für Feiern mit bis zu 220 Sitzplätzen geeignet ist.

Unsere **WIRTSSTUBE** bietet Darüber hinaus ca. 65 Speisegästen Platz.

Bei guter Witterung können wir unseren Gästen reichlich Platz anbieten, um auf unserer von Bäumen umgebenen Terrasse zu speisen und den herrlichen Blick auf den Aischgrund zu genießen.

Unser Haus verfügt über 60 befestigte und gebührenfreie Parkplätze zum bequemen Besuch in unseren Räumlichkeiten.

Malwettbewerb für Kids

Hallo liebe Kids!

Wir haben uns für euch einen Mal-Wettbewerb ausgedacht, bei dem Ihr etwas gewinnen könnt. Und dabei ist Eure Phantasie gefragt!

Thema: "Ein Weberskeller für Kinder!"

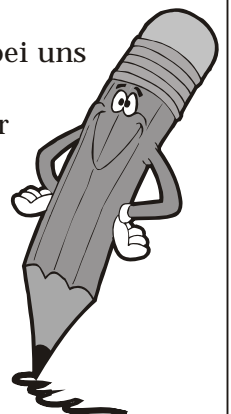
Malt doch einfach ein Bild, von unserem Weberskeller und zwar so wie er sein sollte, damit Ihr euch dort so richtig wohlfühlen würdet.

Teilnehmen kann jeder, der zwischen 6 und 16 Jahren alt ist.

>>>Die besten Bilder werden dann bei uns im Weberskeller ausgestellt.<<<

Für den Zeichner des unserer Meinung nach besten Bildes gibt es eine Inlineskatesausrüstung im Wert von DM 200,- zu gewinnen. Und weitere Preise für den 2. und 3. Platz

Einsendeschluß 20.05..2000, oder das Bild bis zu diesem Termin bei uns



Auszug aus unserer Speisekarte

Vom Schwein



	DM	€
Bolognese Schnitzel (paniertes Schnitzel mit Tomatenhackfleischsoße, Pommes frites und Salatteller)	13.50	6.90
Cordon bleu (Schnitzel gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert und gebacken, Pommes frites und Salatteller)	12.90	6.60
Lendchen auf Rahmsoße (Lendchen auf Champignonrahmsoße, Kroketten und Salatteller)	14.50	7.36
Lendchen „Hawaii“ (Lendchen mit Ananasscheibe belegt und Käse überbacken, , Pommes frites und Salatteller)	16.90	8.64
Lendchen „Madagaskar (Lendchen auf grüner Pfefferrahmsoße, Kartoffelrösti und Salatteller)	17.80	9.10
Käseschnitzel (paniertes Schnitzel mit Käse überbacken, Pommes frites und Salatteller)	11.80	3.03
Holzfüllersteak (Schweinenackensteak vom Grill, Röstzwiebel, Kräuterbutter, Bratkartoffel und Salatteller)	12.90	6.60
Gyros Pfanne „Griechische Art“ (Schweinefleisch mit Reis, Paprika, Pommes frites, Schafkäse, Oliven und Krautsalat)	10.50	5.37
Schnitzel „Wiener Art“ (paniertes Schnitzel, Pommes frites und Salatteller)	9.50	4.86
Grillteller „Kellerberg Art“ (Putensteak, Schweinerückensteak, Grillbauch, Wurst, Kräuterbutter, Bratkartoffel und Salat)	16.50	8.44
Champignonrahmschnitzel (Schnitzel auf Champignonrahmsoße mit Spätzle und buntem Salatteller)	10.60	5.42

Weberskeller - Historie

Teil 1

- ~1633 Die ersten Kellergänge am Kellerberg wurden schon vor 1633 gegraben.
- 1775 -1783 Der große Felsenkeller unter dem Weberskeller wurde in diesen Jahren von Albert Neubauer gegraben.
- 1809 Kilian Neubauer verkauft seinen Keller mit 1 Gang an Wolfgang Weber
Die Grundlage für den Weberskeller war geboren.

Wir wünschen allen K ommunion- und K onfirmation-
kindern zu I hrem F est alles Gute!

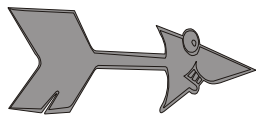
Termine

- So. 30.4.** Weißer Sonntag geschlossen
- Mi. 3.5.** 19.30 Uhr: Ritter von Spixverein, Jahreshauptversammlung
- Mi. 3.5.** 19.30 Uhr: Finanzclub Höchststadt Informationsabend
- So. 7.5.** Weißer Sonntag - Konfirmation
- Mi. 10.5.** 19.30 Uhr: Freie Wähler Kreisversammlung
- Fr. 12.5.** 19.30 Uhr: Castlebar - Freundeskreis (englisch)
- Sa. 13.5.** 19.30 Uhr: (Vogelverein Singvögel)
- Sa. 20.5.** 19.30 Uhr: TTC 50 Jahrfeier

Hös-News

Achtung!!!

In dieser Sparte wollen wir Platz lassen, um Termine in und Neuigkeiten über Höchststadt und Umgebung publik zu machen. Informationen können gerne via Fax an den Weberskeller oder via E-Mail an die "Redaktion" geschickt werden (G.U.W. Werbung@t-online.de).
 >>Stichwort >>Hös-News im Manni-Fest>>



Tipp:

Sie können Ihre Feiern / Veranstaltungen in unseren Sälen hier im Manni-Fest bekanntgeben. Teilen Sie uns dies bei der Reservierung mit!

Raumbelegungsplan Weberskeller vom 28.04. bis 24. 05.

Fischstüberl (bis 30 Pers.)
 Karpfentube (bis 80 Pers.)
 Festbühne (max 110 Pers.)

	28.04.	29.04.	30.04.	01.05.	02.05.	03.05.	04.05.	05.05.	06.05.	07.05.	08.05.	09.05.	10.05.	11.05.	12.05.	13.05.	14.05.	15.05.	16.05.	17.05.	18.05.	19.05.	20.05.	21.05.	22.05.	23.05.	24.05.
Fischstüberl	X	X				X	R		X	X				R		X	X	X			R		X	X			
Karpfentube		X	X			X	R	X		X				R	X	X	X	X		X	R	X	X	X			
Festbühne	X	X				X	X			X			X	R			X				R		X				

X = belegt; R = Ruhetag

Das Wochentagsmenü

Gültig vom 1.5. bis 31.5. Mo.-Fr. jeweils Mittags

DM 12.-

Spargelcremesuppe

Portion Spargel mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Schnittlauchgarnitur frische Erdbeeren

? Der Chefkoch ?

Das Rezept des Monats

Mai 2000

Das kulinarische Weberskeller-Preisrätsel

Wir veranstalten für Sie alle 4 Wochen ein Preisrätsel, bei dem es um Ihr Wissen um den Herd herum geht. Zu gewinnen gibt es ein Menü für 4 Personen im Wert von DM 100.-.

Unsere Preisfrage:

Wie nennt man den Spargel mit seinem lateinischen Fachbegriff?

Name, Vorname: _____

Strasse: _____

Ort: _____

Tel.: _____

- _____

Einsendeschluß ist der 2. Sonntag nach Erscheinen dieser Ausgabe. Angenommen werden Zusendungen per Post, Fax oder persönlich durch abgeben. Den Gewinner geben wir in der nächsten Ausgabe bekannt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Spargel mit Lachs:

Zutaten:

300 g Spargel; Salz, 1 Prise Zucker; 100 g Räucherlachs; 3 EL Keimöl; 1 EL gehackte Kräuter (wie z.B. Petersilie, Rucola, Schnittlauch, Kerbel,...); 30 g Parmesan-Käse; Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelschale und die Abschnitte in 1/4 l Wasser aufkochen und bei schwacher Hitze, im geschlossenen Topf, 10 Min. kochen lassen. Dann das Wasser durch ein Sieb geben und erneut aufkochen. Den Spargel mit Salz und Zucker hineingeben und 10 Min. garen. Anschließend den Spargel herausnehmen und abkühlen lassen. Den Räucherlachs auf zwei Tellern verteilen und den Spargel dazugeben. Das Keimöl mit den Kräutern vermischen und erwärmen, nicht heiß werden lassen. Verteilen Sie das Gemisch über dem Spargel. Den Parmesan in feine Späne hobeln und über den Spargel streuen. Zum Schluß mit Pfeffer nachwürzen!



Für Irrtümer und Schreibfehler übernehmen wir keine Gewähr!