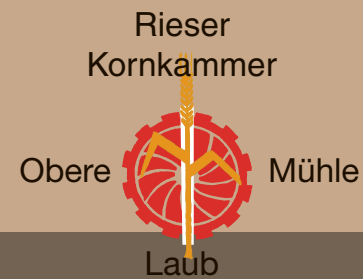


40 Jahre Spargelanbau ohne Folie

Obere Mühle Laub

Familie Göggerle - Ihr Handwerksmeister-Team

Mühlstraße 14 · 86754 Laub · Telefon 0 90 92/86 80 · www.obere-muehle-laub.de



Endlich kommt der Frühling auf den Teller

Die Familie Göggerle ist mit ihrem traditionellem Spargelanbau ohne Folie seit 40 Jahren erfolgreich – jetzt startet die Saison für den Freilandspargel rund um die Obere Mühle auf den Lauber Äckern

Das Warten hat endlich ein Ende. Denn seit Mitte dieser Woche hat die Obere Mühle in Laub die Spargelsaison offiziell eröffnet. Anfragen hat Tanja Göggerle bereits seit Ostern. Doch das Edelgemüse mag es gerne warm, ehe es seine empfindlichen Spitzen aus den Lauber Sandböden drückt, und davon war im März nichts zu spüren, auch der April war viel zu kalt. Dass der Lauber Spargel noch viel mehr von der Witterung abhängig ist, liegt an dem traditionellen Konzept, dass die Familie Göggerle bereits seit 40 Jahren erfolgreich betreibt: den Spargelanbau in umweltfreundlicher und natürlicher Form – ohne Folie. „Der Anbau ohne Folie klappt sehr gut, und der Spargel schmeckt dann auch am besten“, sagt Müllermeister Erich Göggerle. „Der Geschmack unseres Spargels ist genauso, wie wir ihn uns vorstellen“, ist auch seine Frau Tanja Göggerle von der Qualität überzeugt. Kunden aus der Region schätzen die natürlich gewachsenen Stangen und auch weit über die Riesgrenzen hinaus finden die Frischeprodukte aus Laub begeisterte Abnehmer.

Frischer Spargel

Den frischen Spargel verkauft die Familie Göggerle jeden Mittwoch auf dem Nördlinger Wochenmarkt, am Freitag nachmittag in Treuchtlingen und immer samstags von 8 bis 12 Uhr auf dem Wemding Marktplatz. Und selbstverständlich werden die grünen



Seit 40 Jahren baut die Familie Göggerle erfolgreich schmackhaften Spargel auf den Sandfeldern rund um Laub an. Das Geheimrezept: es wird komplett auf Folie verzichtet. Unser Foto zeigt von links die Schwestern Michaela und Carolina Göggerle sowie Mühlenchef und Spargelbauer Erich Göggerle zusammen mit seiner Frau Tanja. Fotos: Diana Hofmann

und weißen Stangen in unterschiedlichen Sortierungen direkt im Hof- und Mühlenladen angeboten – voraussichtlich bis zum 24. Juni, dem Johannistag. „An diesem Tag endet dann offiziell die Spargelzeit, damit die Pflanzen auch in der nächsten Saison genügend Kraft haben, um wieder leckere Spargeltriebe zu erzeugen“, erklärt Tanja Göggerle. Bis dahin hat die

sympathische Spargelbäuerin jedoch schon wieder für das ganze Jahr vorgesorgt und die Regale im Hof- und Mühlenladen mit feinstem Spargelsalat, Spargelcremesuppe und Spargelpesto im Frischeglas bestückt.

Typische Mühlenprodukte

Darüber hinaus findet sich im urigen Laden ein vielfältiges, schmackhaftes und gesundes

Sortiment typischer Mühlenprodukte: Nudeln, Mehle, Sämereien, Urgetreide und Müsli sowie eine feine Auswahl an Kräutern und Gewürzen nach Hildegard von Bingen. Frisch gebackenes Dinkel-Bauernbrot und Dinkel-Roggen-Vollkornbrot (Urkorn) findet ebenso begeisterte Abnehmer wie Würstwaren im Schraubglas und Schinken aus eigener Produktion – zubereitet nach

alten, überlieferten Rezepten. Schweinen, die komplett auf Das Fleisch stammt ausschließlich von hofeigenen Stroh gehalten und mit Mühlenrandprodukten und Kar-



Der Hof- und Mühlenladen in der Oberen Mühle in Laub bietet eine feine Auswahl frischer Lebensmittel aus eigener Herstellung.

toffeln gefüttert werden. Das Engagement, Können und Fachwissen der Familie Göggerle hat vor Corona zahlreiche Busgesellschaften nach Laub zu Mühlen- und Spargelfeldführungen gezogen. Auch von den Spargelseminaren mit anschließendem 3-Gang-Spargelmenü waren Gäste aus dem In- und Ausland begeistert. „Wir hoffen natürlich dies alles bald wieder anbieten zu können“, hofft Hauswirtschaftsmeisterin Tanja Göggerle, die als gastgewerbliche Unternehmerin zusätzlich mit dem Bayerischen Wirte- und Unternehmerbrief zertifiziert ist. Die beiden Töchter Carolina und Michaela wirken beide längst engagiert im Familienbetrieb mit. Interesse den Betrieb einmal zu übernehmen hat Carolina. Die 26-jährige Mühlenmeisterin, Mühlentechnikerin und Betriebswirtin würde einmal gerne die Familientradition fortführen. dil

Auf einen Blick

- Der Hof- und Mühlenladen hat geöffnet von Montag bis Freitag, 11 bis 18 Uhr, am Samstag von 11 bis 16 Uhr und am Sonntag von 11 bis 13 Uhr
- Drive-in jeden Sonntag von 11 bis 13 Uhr: Die Abgabe des vorbestellten Spargels erfolgt direkt ins Auto
- Neu in der Oberen Mühle: - Brotzeit zum Mitnehmen - Coffee to go und ein süßes Stückchen zum Mitnehmen
- Spargelvorbestellungen telefonisch unter 09092/8680

» Weitere Infos im Internet unter www.obere-muehle-laub.de

NEU - Spargel-Drive-In

Ab sofort jeden Sonntag So funktioniert's: Samstag bis 18 Uhr vorbestellen und Sonntag ab 11 - 13 Uhr abholen!

Sonntagsmenü

Spargelcremesuppe - Spargel mit Schinken in Sauce Hollandaise und Kartoffeln **12.50 €**

ab sofort täglich frischer



Lauber Spargel

Spargelsalat im Glas Spargelsuppe im Glas



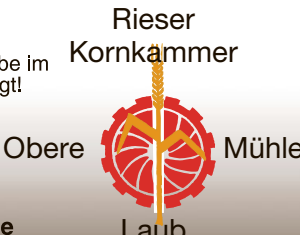
und viele weitere Produkte aus unserem Mühlenladen.

Lauber Spargel

Einer der ältesten Spargelanbaubetriebe im Ries, der den traditionellen Anbau pflegt!

Kein Folienspargel!!!

Wir stehen für Qualität und Frische! Spargelseminare und Weiteres unter www.obere-muehle-laub.de



Mühlstraße 14 · 86754 Laub · Tel. 0 90 92 / 86 80

40 Jahre Spargelanbau

So kam das königliche Gemüse nach Laub – Spargelernte heute: neueste Technik macht es möglich

Rund um die Obere Mühle in Laub ist seit Mittwoch wieder viel Betrieb. Mühlenmeister Erich Göggerle ist seit Tagen mit seiner Spargelvollerntemaschine im Einsatz, um die empfindlichen Spargelstangen aus den Böden der Sandäcker zu ziehen, die sich im Umkreis von 350 bis 1000 Metern seines Mühlenbetriebs befinden. Erich Göggerle und seine Frau Tanja sind zufrieden. Auch in dieser Saison dürfen sich Liebhaber der feinen Gemüsestangen auf beste Qualität freuen. Der Spargelanbau in Laub hat eine lange Tradition. Schon seit 40 Jahren wird das königliche Gemüse am Rande der Rieser Dorfge- meinde an- gebaut – und zwar ohne Fo- lie. Darauf sind die Müh- lenbetreiber besonders stolz. Doch wie kam nun die Familie Göggerle dazu in Laub Spargel anzubauen? „Meine Mutter Karolina Göggerle, die 2017 verstarb, stammte aus Schro-

benhausen, praktisch der Hei- mat des Spargels. Sie wollte auf das schmackhafte Gemüse nach der Heirat mit meinem Vater Erich auch in ihrer neuen Heimat nicht verzichten und hat zunächst Spargel für den Eigenverbrauch angebaut. Es sprach sich im Dorf schnell herum, die Anbauflächen wurden größer, die Nachfrage stieg und so wurde der Spargel zum Verkauf angeboten“, er- klärte Erich Göggerle. Am Anfang wurde die Ernte noch mit Leuten aus dem Dorf gestemmt, danach kamen 27 Jahre lang slowakische Saison- arbeiter nach Laub. „Es wurde jedoch immer schwie- riger Arbei- ter für die an- stren- gende Erntearbeit zu finden“, sagt Erich Göggerle. 2019 fasste er den Entschluss in eine Spargelvollerntema- schine zu investieren. So ist er bestens für die Zukunft und die zu- künftige Generation ge- rüstet. dil



Herzlichen Glückwunsch!

Rosenbäckerei

Zwinger 1 · 86732 Oettingen · Tel. 0 90 82/22 57

WIR GRATULIEREN ZUM JUBILÄUM!

Elektro- Hertle

Willibald & Johannes Hertle GbR
Elektro-Installation · Reparaturen · Verkauf

Bahnhofstraße 36 · 86650 Wemding
Tel. 09092/1350 · Fax 09092/5548 · E-Mail: elektro-hertle@t-online.de

Herzlichen Glückwunsch zum 40-jährigen Firmenjubiläum.

R+V Generalagentur Ute Held

Hörlbach 8
91792 Ellingen
Telefon: 09141/1850
Mobil: 0151/46645724
E-Mail: ute.held@ruv.de

www.ute-held.ruv.de

Du bist nicht allein.

Ihr Lieferant für **Dinkel & Urgetreide** bio und konventionell

Dinkel das hergestimmte Urgetreide

SLP SCHWABISCHE LANDPRODUKTE

Dorfstraße 11a · 86660 Tapheim
Telefon 09070/91003

Wir gratulieren zum Jubiläum

Christiaens Agro Systems

www.christiaensagro.com

Karl Mielich
Heizung · Installation · Spenglerarbeiten

Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum und Danke für die gute Zusammenarbeit!

Laub · Im Gässle 7
Tel./Fax 09092/8695

Ihre zuverlässigen Partner gratulieren herzlich!

Oettinger Brauerei GmbH
Brauhausstraße 8 | 86732 Oettingen i. Bay.
Tel. 09082 708-0 | Fax: 09082 708-7014
www.oettinger-bier.de | mail@oettinger-bier.de

Forstquell Brauerei
Fürnheim 35 | 81717 Wassertrüdingen
Tel. 09832 9657
www.forstquell.de | info@forstquell.de