

cometogermany.com

Website

*Simply inspiring***Germany**  
The travel destination

Official Press Release of the  
German National Tourist Office

New York, Abril 28, 2008

### **Un viaje culinario por Alemania: Al Acecho del Espárrago Blanco en Baden-Wuerttemberg**

Baden-Wuerttemberg es tercer estado más grande y hogar en Alemania de la famosa Selva Negra, la primera ciudad balnearia en importancia: Baden-Baden, relojes cucú y una de las regiones más productivas de espárragos del país. Ubicada al sur de Alemania y al oeste de Baviera, Baden-Württemberg también hace frontera con Francia al oeste y con Suiza y los Alpes al sur.

En Alemania, la llegada del espárrago, o Spargel, es una señal anticipada del verano deseada con ansiedad. Durante la estación, que dura de abril hasta la mitad de junio, casi todo local de refección en Alemania, desde el Bräuhaus más minúsculo hasta los más elegantes restaurantes, ofrece el Spargelkarte, un menú especial de espárrago, además de su menú regular. Aunque hay variaciones según la región, la mayoría tiene los mismos artículos básicos: espárrago con mantequilla u hollandais; con papas cocidas, y con salmón o jamón. Usted también puede elegir entre una porción de medio kilo o la mitad de espárragos; algunos restaurantes incluso ofrecen un banquete de todo que es posible comer. En Baden-Württemberg una especialidad regional aguarda al huésped hambriento: jamón de la Selva Negra, una versión condimentada y ahumada de jamón.

Baden-Wuerttemberg ha creado un "Camino del Espárrago" que serpentea a través de las ciudades más famosas en la producción de espárrago en la región, incluyendo Schwetzingen, Reilingen, Karlsruhe, y Rastatt. Junto con las fincas de espárrago, los visitantes pueden encantarse con varios festivales y disfrutar de los platos locales de espárrago encontrados a lo largo de esta ruta escénica. De hecho, el suelo arenoso alrededor de Schwetzingen en Baden-Wuerttemberg es ideal para su crecimiento y ha ayudado a esta región a llegar a ser famosa por su excelente calidad.

Una vez al año durante la estación del espárrago, Schwetzingen dedica un día entero al "vegetal real." En el "Espárrago de Sábado" (el 3 de mayo) una exuberancia de casillas de comidas le tientan con sus delicias basadas en el espárrago, mientras el baile y la música le entretienen. El día no sería lo mismo sin su competición de peladura de espárragos, además a cada año el programa incluye la coronación del rey del espárrago. [www.schwetzingen.de](http://www.schwetzingen.de) (sólo en alemán)

La foresta de Pfälzer en el rincón noroeste de Baden-Württemberg es famoso por su producción de espárrago y el festival de la primavera que celebra esto. En Büchenau, la estación del espárrago se celebra con fiestas creativas y tradicionales de espárrago, presentadas por expositores locales e internacionales de 31 de mayo a 2 de junio. [www.harmonie-buechenau.de](http://www.harmonie-buechenau.de) (sólo en alemán)

El festival más grande de espárrago de Europa sin embargo se realiza en Bruchsal, cerca de Stuttgart, situado en la llanura superior del Rin. Los vendedores locales e internacionales ofrecen a los visitantes sus sabrosas comidas de 6 a 18 de mayo. Los visitantes también pueden admirar el palacio barroco de Bruchsal con su magnífica escalera de Balthasar Neumann. [www.germanytourism.de](http://www.germanytourism.de)

Junto con los deliciosos platos de espárrago hay otra especialidad de Baden-Württemberg: los famosos vinos de la región. Conocida sobre todo por sus vinos tintos, la variedad en Baden-Württemberg se extiende de los famosos tintos, incluyendo Trollinger y Spätburgunder a los vinos blancos como Riesling. El área principal de la producción está a lo largo del río Neckar entre Stuttgart y Heilbronn. ¡Más vino se consume en esta región que en cualquier otro lugar en Alemania - de hecho dos veces más! Las variedades de uvas de los vinos tintos Trollinger, Schwarzriesling y Lemberger son bien conocidas, incluso más allá de las fronteras de Baden-Württemberg y de los varios premios internacionales recibidos. [www.tourismus-bw.co.uk](http://www.tourismus-bw.co.uk)

Para más información, acceda también [www.tourism-bw.com](http://www.tourism-bw.com).

#### **Información de Contacto**

Para comentarios e preguntas, por favor, contacte a Victoria Larson, gerente de edición de prensa, Oficina Nacional de Turismo Alemán:

Victoria Larson  
German National Tourist Office  
122 East 42 Street, Suite 2000  
New York, NY 10168-0072  
Teléfono: (212) 661 7200 ext. 223  
Correo electrónico: [victoria.larson@d-z-t.com](mailto:victoria.larson@d-z-t.com)  
Internet: [www.cometogermany.com/mediaroom](http://www.cometogermany.com/mediaroom)

Este Newsletter ha sido enviado a 710640167958@preview.qu. Este Newsletter ha sido enviado a usted con su acuerdo. Si desea darse de baja, haga clic [aquí](#).

© Oficina Nacional Alemana de Turismo Todos los derechos reservados