

Bad Pyrmont: Geheimnisse rund um den Spargel - wenn er quietscht ist er frisch

Geschrieben von: Lorenz

Sonntag, den 22. Mai 2016 um 09:33 Uhr

Das besondere WBNachrichten-Video - diesmal aus Bad Pyrmont Geheimnisse rund um den Spargel - wenn er quietscht ist er frisch

**{youtube}8chACD4drz8{youtube} Lorenz und Rainer Kraft
Bad Pyrmont (wbn). An diesem Wochenende lockt die Kurstadt Bad Pyrmont mit einer zusätzlich**

Da hat dich der Gemüseklassiker in der Zubereitung mit zerlassener Butter beziehungsweise mit Sauce Hollondaise wiederum als erste Wahl erwiesen. Gleichwohl eignet sich dieses Edelgemüse für phantasievolle Variationen bis hin zum leckeren Salat. Wodurch sich frischer und vorzüglicher Spargel verrät? Durch einen deftigen Quietschton beim Aneinanderreiben, wie ein Spargelverkäufer beim Interview in der Pyrmonter Brunnenstraße quietschvergnügt verriet: "Er muss quietschen wie die Reifen bei der Formel 1", sagte der Marktbeschicker mit Kennermiene.

Fortsetzung von Seite 1

Der Weserbergland-Nachrichten-Tipp zum Wochenende: Noch schnell zum Spargelfest in die Pyrmonter Brunnenstraße. Da steht heute auch eine Spargelschälmaschine.