GRILL
AND
CHILL

RÖSLE
SINCE 1888

PRESSEINFORMATION

REGIONAL UND GESUND

„Bis Johanni nicht – vergessen: sieben Wochen Spargel essen“

Bewusste Ernährung kann vieles bedeuten. Regionales und saisonales Gemüse gehören in diesem Fall aber definitiv auf den Speiseplan. Ab April steht dabei immer wieder auch Spargel hoch im Kurs. Mit seiner hohen Konzentration an wertvollen Vitaminen und Folsäure ist er gut für die Gesundheit und bei regionalem Anbau auch gut für die Umwelt. Bonuspunkte gibt es, wenn das beliebte Gemüse dann auch noch ganzheitlich verwendet wird. Die Abschnitte kann man zum Beispiel perfekt für eine leckere Spargelsuppe verwenden. Generell gilt aber:
Ob klassisch mit Hollandaise und Kartoffeln oder klein geschnitten in einem sommerlichen Pastasalat – die richtige Ausrüstung macht‘s. Mit Pendelschäler, Spargeltopf, Dampfgarer und Co. ist man für alle Verarbeitungsschritte bestens ausgestattet.

RÖSLE hat die essentiellen Helfer für das feine Gemüse natürlich im Sortiment.

1. Schälen oder nicht schälen?

Weißer Spargel hat eine dicke, faserige Schale und sollte daher geschält werden, am besten von der Spitze weg in Richtung der Enden. Ärgerlich, wenn dabei zu viel des leckeren Gemüses entfernt wird. Hier hilft der Pendelschäler, der im Vergleich zum Messer deutlich sparsamer schält. Bei grünem Spargel kann die Schale übrigens häufig mitgegessen werden, da sie dünner ist. Hier reicht es, die Enden abzuschneiden. Aber weder Schale noch Enden müssen im Biomüll landen – denn sie sind die perfekte Basis für eine leckere Spargelsuppe.

RÖSLE PENDELSCHÄLER QUER

Gute Vorbereitung ebnet den Weg zum erstklassigen Gericht: Mit dem RÖSLE Pendelschäler quer ist langes, schlankes Gemüse wie Spargel schnell, sparsam und gründlich geschält. UVP ab 27,95€. Erhältlich im Handel oder auf www.roesle.com.

Auch Gurken, Karotten und Zucchini lassen sich damit einfach schälen. Geeignet für Rechts- und Linkshänder und Arbeiten von und zum Körper. Die scharfe Klinge sorgt für den perfekten Schnitt, ohne viele Reste zu produzieren. Dank langlebigem Edelstahl und austauschbarer Klinge wird das Tool zum ständigen Helfer – praktisch ein Leben lang.

2. Spargel kochen – so wird's perfekt!

Die klassische und einfachste Methode für leckeren Spargel ist, ihn zu kochen – mit einem speziellen Spargeltopf geht das noch leichter. Die Stangen komplett mit Wasser bedeckt aufkochen, dann auf niedriger Temperatur 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Abtropfen und servieren.

SPARGEL- UND PASTATOPF ELEGANCE Ø 16 cm

Die All-In-One-Lösung für Spargel: Im hohen Spargel-Kochtopf von RÖSLE ist ein feinmaschiger Siebeinsatz zum Abtropfen integriert. Auch für Pasta eine echte Hilfe. UVP ab 99,95€. Erhältlich im Handel oder auf www.roesle.com.

Einfacher kann das Kochen von Spargel nicht sein. Nach dem Kochen einfach den integrierten Siebeinsatz herausheben und abtropfen lassen. Der Edelstahl-Topf ist für alle Herdarten und die Spülmaschine geeignet. Von April bis Juni für Spargel im Einsatz, für Pasta das ganze Jahr.

3. Schonend garen für die volle Ladung Vitamine

Im Dampfgarer bleiben wichtige Mineralien und Nährstoffe des beliebten Gemüses besser erhalten als im Kochtopf. Außerdem kommen die empfindlichen Stangen so nicht mit dem Kochwasser in Kontakt und behalten ihren reinen Spargelgeschmack. Der Spargel gart hier ebenso schnell wie im Kochtopf. Für die etwas Ungeduldigen: Grüner Spargel ist in der Regel dünner und daher schneller fertig als weißer Spargel.

AROMA DAMPFGARER "SILENCE PRO" Ø 28 cm MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

Aus dem Dampfgarer ist Spargel ein purer Genuss: Mehr Nährstoffe, mehr Aroma, mehr Mineralien und Vitamine und weniger Fett. Somit das ideale Gadget für eine bewusste Ernährung. UVP ab 139,00€. Erhältlich im Handel oder auf www.roesle.com.

Hier wird jedes Gemüse perfekt: Sanft und gleichmäßig im Aromadampf gegart – egal ob Gemüse, fluffige Knödel oder zarter Fisch. Der Topf ist auch einzeln als Brat- oder Servierpfanne verwendbar und ist mit einer Antihaftversiegelung ausgestattet. Der hohe Rand ermöglicht auch größere Portionen.

4. Abwechslung aus dem Backofen

Spargel aus dem Backofen verspricht besonders aromatischen Genuss, denn er gart in seinem eigenen Saft und behält seinen vollen Geschmack. Bis zu einer Stunde vor dem Essen in den Ofen schieben – der Aufwand ist es wert und bleibt in Erinnerung! Und wer mag, kann für einen extra Frischekick ein paar Zitronenscheiben dazu geben.

BRÄTER RECHTECKIG "EXPERTISO" 38,5 X 28 CM

Edelstahl mit satinierter Oberfläche, klappbare Griffe und ein Deckel aus gehärtetem Glas mit Einsicht ins Innere. Multifunktional mit Einsatz zum Dämpfen, Auftauen und Warmhalten. UVP 159,00€. Erhältlich im Handel oder auf www.roesle.com.

Auch dann, wenn die Spargelsaison vorbei ist – dieser Bräter ist jeder Aufgabe gewachsen. Lasagne, Braten, Fisch oder Überbackenes: Perfekte Ergebnisse aus dem Backofen. Macht das Kochen einfacher und jeden zum Expertiso in der Küche.

5. Heiß vom Grill

Für alle Outdoor-Fans: Spargel schmeckt auch vom Grill! Einfach wie gewohnt vorbereiten, nach Belieben marinieren und direkt auf den Rand des Grillrostes legen. Für die bessere Handhabung auf dem Grill kann eine Grillunterlage, beispielsweise eine Grillplatte, den Vorgang vereinfachen. Damit bleibt Spargel jeglicher Größe sicher auf dem Grill liegen. Auch bei dieser Zubereitung gilt: Weißer Spargel braucht etwas mehr Zeit als grüner. Doch das Warten wird mit leckeren Röstaromen belohnt. Wie wäre es mit in Speck eingewickeltem Spargel zum zarten Steak vom Grill?

GRILLPLATTE (passend für viele RÖSLE-Grills erhältlich)

Gusseisen mit emaillierter Oberfläche. Die perfekte Ergänzung für jeden Grill. Ideal für kleines oder schmales Grillgut. UVP ab 39,95€. Erhältlich im Handel oder auf www.roesle.com.

Beidseitig verwendbar findet sowohl die glatte als auch geriffelte Seite Verwendung. Besonders auf der glatten Seite fühlt sich der Spargel rundum wohl und kann optimal geröstet werden.

GASGRILL BBQ-PORTABLE VIDERO G2-P

Der mobile Gasgrill mit 2 Haupt-Brennern aus Edelstahl und austauschbarem Grillrost ist bereit für jedes Outdoor-Abenteuer. UVP ab 349,00€. Erhältlich im Handel oder auf www.roesle.com.

Flexibilität und Leistung überzeugen: Mit seiner vergleichsweise großen Grillfläche ist der VIDERO G2-P geeignet für den eigenen Garten oder jedes andere Ziel. Denn einfach am stabilen Haltegriff gepackt lässt sich der Grill für unterwegs sicher transportieren. Der Grillrost lässt sich durch eine Grillplatte austauschen: Für gegrillten Spargel auch „To Go“.

6. Es wird aufgetischt!

Ob vom Topf/Dampfgarer/Bräter auf die Servierplatte oder direkt auf den Teller – der Transport von gekochtem Spargel ist immer eine Herausforderung. Spezielle Spargelzangen können hier helfen. Und sorgen so für entspannten Genuss mit Familie und Freunden.

FISCH- UND SPARGELZANGE

Die Rillen der breiten Auflagefläche greifen Spargel oder anderes längliches Gemüse sanft, ohne es dabei zu knicken. Auch für Fisch geeignet. UVP 39,95€. Erhältlich im Handel oder auf www.roesle.com.

Die kleinen Details verraten die echten Experten in der Küche: Mit der Fisch- und Spargelzange gelangt der Spargel elegant und ohne Knick von der Servierplatte auf den Teller.

7. Spargel richtig aufbewahren

Was, wenn der frisch gekaufte Spargel nicht sofort verwendet werden kann? Alle Meal-Prepper dürfen sich freuen, denn mit der richtigen Methode lässt sich Spargel frisch halten, ohne dabei an Geschmack oder Vitaminen einzubüßen. Die ganzen Stangen einfach in ein feuchtes Tuch einschlagen und in den Kühlschrank legen. Für Rezepte, die ein Kleinschneiden erfordern, sind luftdicht verschließbare Dosen aus Metall oder Glas eine gute Option. So ist der Spargel bis zu vier Tage haltbar. Auch bereits gegarter Spargel kann luftdicht im Kühlschrank aufbewahrt noch am nächsten Tag verzehrt werden. Ebenso nutzbar für Saucen, Beilagen oder Salate.

DOSEN MIT FRISCHHALTEDECKEL, Ø 5 cm, 8 cm, 10 cm, 12 cm, 16 cm

Dosen aus Edelstahl, Deckel aus Glas mit Silikonrand. Damit sind diese Dosen von RÖSLE ideal zur Aufbewahrung von Lebensmitteln aller Art. UVP ab 16,95€. Erhältlich im Handel oder auf www.roesle.com.

Ob frisch oder bereits gegart: Hier ist alles perfekt verpackt, denn Edelstahl ist nicht nur nachhaltig und langlebig, sondern darüber hinaus auch geschmacksneutral und einfach zu reinigen. Der Silikonrand schmiegt sich eng an die Dose an und verschließt die Dose aromadicht, so dass der Spargel am nächsten Tag noch genauso gut schmeckt.

Follow us

Über das Unternehmen:
RÖSLE. Das Allgäuer Familienunternehmen zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr, Grillgeräten und BBQ-Accessoires. Hobby- wie Profiköche in aller Welt schätzen die RÖSLE-Produkte. Zahlreiche internationale Designpreise und Auszeichnungen, darunter der Designpreis der Bundesrepublik Deutschland und der Stahlinnovationspreis, sind Ansporn und Bestätigung für den besonderen Anspruch von RÖSLE. Das Unternehmen aus Marktoberdorf ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA. Perfekte Qualität, überzeugende Funktionalität und nachhaltiges Design sind die Ansprüche der RÖSLE Gruppe, die seit 1888 in Familienhand ist und sich stark am Standort Marktoberdorf für die Zukunft von Mensch und Region unter der Leitung von Geschäftsführer Henning Klempp engagiert. Zur RÖSLE-Firmengruppe gehört ebenfalls die Premiummarke für Dachentwässerungszubehör GRÖMO, Marktführer in Deutschland und Europa, für welche Henning Klempp ebenfalls als Geschäftsführer verantwortlich zeichnet.

Kontakt:
RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Telefon: +49.8342.912.0
Telefax: +49.8342.912.190
presse@roesle.de

Pressekontakt:
MuthKomm
Hopfensack 19
20457 Hamburg
Telefon: +49.40.3070.70708
sophia.voitenberg@muthkomm.de