



Club Prosper Montagné
ACADÉMIE SUISSE DES GASTRONOMES

03. März 2024
Fürstenrainstrasse 27
4104 Oberwil

Liebe Mitglieder der Ambassade Beider Basel, liebe Freunde des Club Prosper Montagné
Hiermit möchte ich Sie im Namen des Vorstandes, zum nächsten
CPM Anlass Beider Basel einladen

Spargelanlass vom 20.4.2024 im Markgräflerland mit einer kurzen Reise tief in die Vergangenheit

Anmeldung: Möglichst umgehend per E-Mail an bernhard.jeanneret@bluewin.ch

Preis: CHF 175,- pro Person inklusive Bus, Essen und Getränke.

Bitte um Einzahlung des entsprechenden Betrages auf unser Konto
bei der Postfinance, Club Prosper Montagné Basel
IBAN CH75 0900 0000 4001 5939 5

Der QR Code befindet sich am Ende dieses Schreibens

Anmeldeschluss: 31. März 2024

Wichtiger Hinweis: Die Teilnehmerzahl ist auf 24 Personen beschränkt.

Die Anmeldungen werden nach dem Datum ihres Eintreffens
berücksichtigt und sind erst gültig, wenn sie bestätigt wurden und
die Einzahlung getätigt ist.

Joachim von Heimbürg sowie die Vorstandsmitglieder freuen sich, Sie am 20. April 2024 begrüßen zu dürfen.

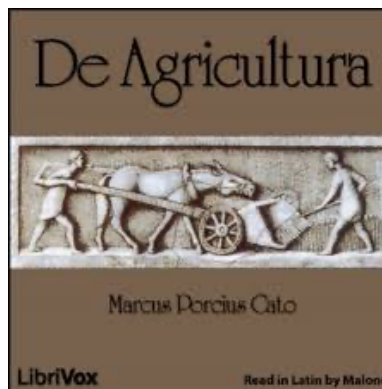
Mit freundlichen Grüßen

Bernhard Jeanneret,
Ambassadeur Beider Basel

CPM-Spargelanlass im Markgräflerland: Eine kurze Reise tief in die Vergangenheit



Spargel hat eine lange Geschichte und war bereits den alten Römern und Griechen bekannt. Die Griechen betrachteten Spargel vorrangig als Heilpflanze und Aphrodisiakum. Es war ein heiliges Kranzgewächs, das Aphrodite, der Göttin der Liebe und Schönheit, geweiht war. Junge Brautpaare wurden mit Spargel geschmückt.



Die Römer entdeckten den kulinarischen Wert des Spargels und begannen, ihn als Gemüse anzubauen. Der römische Konsul Marcus Porcius Cato (gest. 118 v. Chr.) widmete in seinem Buch «de agri cultura» dem Spargel ein ganzes Kapitel und beschrieb, wie man ihn am besten anbaut. Spargel wurde bei den wohlhabenden Römern zu einer äußerst beliebten Delikatesse und durfte bei keinem Festessen fehlen. Kaiser Augustus lobte die Bekömmlichkeit und den guten Geschmack der «göttlichen Speise».

Die Römer brachten den Spargel über die Alpen nach Mitteleuropa. Mit dem Zusammenbruch des Römischen Reiches geriet der Spargel jedoch in Vergessenheit und tauchte erst im 15. Jahrhundert wieder auf. Heute wird er in vielen Teilen der Welt angebaut und als Spezialität genossen.

Im Markgräflerland ist der Spargel besonders beliebt. Hier gedeiht er auf locker-luftigem Lößboden, der das nötige Wasser gut speichert und Mineralien enthält. Wir werden ihn im typisch badischen Landgasthof Rebstock in Egringen, zusammen mit Markgräfler Weinen genießen können.

Auf der anderen Rheinseite, an der alten Römerstrasse von Strassburg (Argentoratum) nach Augst (Augusta Raurica) liegt die **Abtei von Ottmarsheim im Elsass**, die wir auf der Hinfahrt besichtigen werden. Ottmarsheim wurde erstmals 881 als Besitz des Klosters Murbach erwähnt. Die Abtei ist nach dem heiligen Otmar benannt, der im 7. Jahrhundert Abt des Klosters Einsiedeln war.



Die Kirche wurde ursprünglich für das Benediktinerinnenkloster Ottmarsheim errichtet. Das Kloster wurde vor 1030 gestiftet und die Kirche auch in dieser Zeit erbaut. Die Stifter, Rudolf von Altenburg aus dem Haus Habsburg und seine Gemahlin Kunigunde, wünschten sich hier ihre Grablege.

Bau der Kirche: Die Kirche wurde nach dem Vorbild der Aachener Pfalzkapelle Karls des Großen (heute Teil des Aachener Doms) gestaltet. Obwohl schon um 1030 fertiggestellt, weihte sie der aus Eguisheim im Elsass stammende Papst Leo IX. erst um 1049 (wie zahlreiche weitere Kirchen im Elsass auch).



Ottmarsheim



Aachen

Bei der Säkularisation infolge der Französischen Revolution wurde das Stift enteignet, und seine Gebäude wurden 1792 zum Abbruch verkauft. Die Kirche entging diesem Schicksal nur, weil die politische Gemeinde sie kaufte, um sie weiterhin als Pfarrkirche zu nutzen. Von 1992 bis 1998 und 2016 bis 2018 wurde die Kirche in drei Bauabschnitten saniert und 1999 mit einer neuen Orgel ausgestattet. Dabei wurden die Fresken aus dem 15. Jahrhundert wieder freigelegt.

MENÜ



APERO

Sekt: Weingut Dirk Brenneisen Egringen, Weißer Burgunder Brut

Weißwein: Weingut Dirk Brenneisen Egringen „Musketier“ trocken Gutedel x Muskat, 2021,

Blätterteighäppchen

AMUSE BOUCHE

VORSPEISE

Zweierlei vom Bachsaibling

Weißwein: Weingut Rieger Buggingen „Pfahlacker“ trocken Sauvignon Blanc, 2021

HAUPTSPEISE

Spargelteller, gemischter Schinken, Kratzete oder neue Kartoffeln

Sauce Hollandaise, Vinaigrette, Mayonnaise, geschmolzene Butter

Weißwein: Weingut Martin Waßmer Bad Krozingen / Schlatt „Schlossberg“ trocken Riesling, 2019

DESSERT

Quarkmousse mit eingelegten Früchten und Cassis Sorbet

Oder: Markgräfler Erdbeeren mit Meringue (falls reif)

Dessertwein: Winzergenossenschaft Laufen Altenberg „No 5“, Ruländer Beerenauslese, 2020

KAFFEE UND FRIANDISES

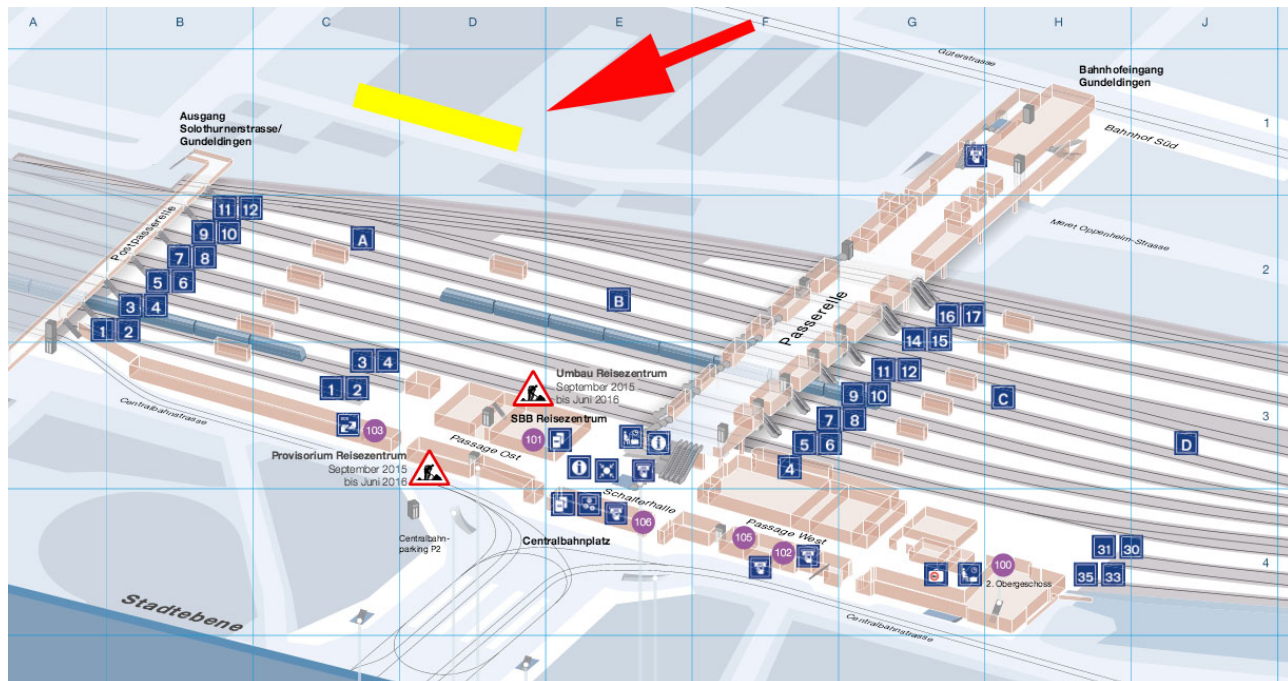
Organisatorisches

Der Anlass findet statt am	Samstag, den 20.04.2024
Besammlung	15.50 Uhr SBB Meret Oppenheim-Str. (siehe Plan)
Abfahrt	16.00 Uhr
Tenue	Sportlich elegant, gutes Schuhwerk für den Besuch der Kirche in Ottmarsheim (F)
Essen	Im Restaurant Rebstock in Egringen (D)
Abfahrt von Egringen	21.00 – 21.30 Uhr
Späteste Ankunftszeit in Basel	22.00 Uhr
Kontakt B. Jeanneret	079 / 423 51 78


Abfahrtsort: Die Skizze zeigt den aktuellen Abfahrtsort an.

Dieser befindet sich auf der östlichen Seite des Bahnhofs Süd. Von der Schalterhalle über die Passerelle herkommend, wende man sich nach links.

Der Halteplatz ist ungefähr 100 m von der Passerelle entfernt und vor dem Gebäude der Heizzentrale (Kamine) gelegen, dort wo u.a. der FlixBus ausgeschildert ist. Es wird dort ein Bus der **Firma Stiefvater** auf uns warten.



Einzahlungsschein mit QR Code

Empfangsschein Konto / Zahlbar an CH75 0900 0000 4001 5939 5 Club Prosper Montagné - Basel Fürstenrainstrasse 27 4104 Oberwil BL	Zahlteil 	Konto / Zahlbar an CH75 0900 0000 4001 5939 5 Club Prosper Montagné - Basel Fürstenrainstrasse 27 4104 Oberwil BL
Zahlbar durch (Name/Adresse) ┌ └		Zahlbar durch (Name/Adresse) ┌ └
Währung Betrag CHF ┌ └	Währung Betrag CHF ┌ └	
Annahmestelle		

Bitte Name, Vorname, Betrag sowie Anlass eintragen