

Spargel-Erzeugerverband Franken e. V.

www.spargel-franken.de



Fränkische Spargelkönigin 2026 / 2027

Luisa Häring

Geburtsdatum: 10. Januar 2008

Wohnort: 90427 Nürnberg

Kontaktadresse: luisahaering@icloud.com



© Fotostudio Stöhr in Fürth

Werdegang:	2014 – 2018	Friedrich Städler Grundschule
	2018 – 2024	Peter-Vischer Realschule
	07/2024	Abschluss Mittlere Reife
	Seit 09/2024	Ausbildung zur Automobilkauffrau

Hobbys: Skifahren, Tanzen, Schriftführerin in der Evang. Landjugend Knoblauchsland, die letzten 5 Jahre im Kindergottesdienst Almoshof tätig gewesen, bei Bedarf bei den Landfrauen Nürnberg Stadt tätig

Luisa: Ich bin ein aufgeschlossener, freundlicher und immer hilfsbereiter Mensch.
„Besonders stolz bin ich darauf, dass bereits meine Oma Spargelkönigin und meine Mama Spargelprinzessin war.“

Ansprechpartner: Miriam Adel

Kontaktadresse: adel.miriam@gmail.com

Lieblingsrezept der Fränkischen Spargelkönigin Luisa Häring

Nudelnester mit Fränkischen Spargel und Lachs

Zutaten:

1kg weißen Fränkischen Spargel

Ein halber Teel. Zucker

135g Butter

300g Tagliatelle

200g Lachs geräuchert

1/8 L Spargelwasser

1 Beutel Sauce Hollandaise

Zubereitung:

Spargel schälen, in 2 cm Stücke schneiden. Wasser mit etwas Fondor und Zucker zum Kochen bringen. 10 g Butter und Spargel zugeben, ca. 15 min garen. Tagliatelle kochen.

Ein Backblech fetten, 8 Nudelnester darauf setzen (Nudeln mit Gabeln zu einem Nest formen). Lachs in Streifen schneiden, mit den Spargelstücken auf den Nudelnestern verteilen.

Spargelwasser erwärmen, Sauce Hollandaise mit dem Schneebesen einrühren unter Schlagen zum Kochen bringen, dann sofort von der Kochstelle nehmen. 125 g Butter nach und nach unterschlagen, bis sie geschmolzen ist. Sauce über die Nudelnester verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 min. überbacken.

Auf Tellern anrichten und mit etwas Schnittlauch garnieren.

**Guten Appetit wünscht
Ihre Spargelkönigin
Luisa Häring**