



Verein Genuss Region Marchfeldspargel g.g.A.

Presseinformation

c/o Mag. Gerhard Sulzmann
Marchfeldstr. 9
A-2304 Mannsdorf

Tel 022 12 / 24 14
Fax 02212 / 28 97

Email: office@marchfeldspargel.at
URL: www.marchfeldspargel.at





Verein Genuss Region Marchfeldspargel g.g.A.
c/o Mag. Gerhard Sulzmann

A-2304 Mannsdorf/D.
Tel. (02212) 2414
Fax: (02212) 2897

Inhalt:

1. Wirtschaftliche Bedeutung des Marchfeldspargels
2. EU-Monitoring : Ist der Marchfeldspargel echt?
3. Spargeltipps
4. Geschichte des Marchfeldspargels
5. EU schützt den Marchfeldspargel
6. Die Marchfelder Spargelbauern



Wirtschaftliche Bedeutung des Marchfeldspargels

Zur Zeit besteht im Marchfeld eine Anbaufläche von ca. 280 ha Spargel (2011). Die Erntemenge wird geschätzte 1000 Tonnen betragen. Die Ernteschätzungen müssen aufgrund der letzten 3 Jahre (kühle Witterung) nach unten revidiert werden. Vergleicht man die Produktionsmenge 2010 (1000 t) mit der gesamten Inlandsproduktion (2010: 1919 t) so ist ersichtlich, dass ca. 50 % des österreichischen Spargels im Marchfeld erzeugt wird. Vermarktet werden die 1000 Tonnen Marchfeldspargel ca. 1/3 ab Hof, ca. 1/3 direkt an die Gastronomie und ca. 1/3 an den Handel, wobei zunehmend auch eine Handelskettenbelieferung erfolgt.

Wieder Trendumkehr: stagnierende Inlandsproduktion (bedingt durch kalte Witterung) – steigende Importmengen:

Spargelimport nach Ö.: 2003 = 1901 t, 2004 = 2149 t, 2005 = 2648 t,
2006 = 3599 t, 2007 = 2734 t, 2008 = 2100 t, 2009 = 2749 t, 2010 = 2621 t
Inlandsproduktion Ö.: 2003 = 2115 t, 2004 = 2103 t, 2005 = 2167 t,
2006 = 2162 t, 2007 = 2447 t, 2008 = 2281 t, 2009 = 2479 t, 2010 = 1919 t

Nachdem im Jahr 2002 erstmals eine Trendumkehr zu beobachten war, dass in Österreich mehr produziert als importiert wurde, sind jetzt wieder bedingt durch kalte Witterung steigende Importzahlen zu beobachten. Die leicht steigenden Anbauflächen ergeben leider keine höhere Inlandsproduktion. Erst wenn wieder eine Erntesaison mit relativ hohen Temperaturwerten kommt, ist mit einer steigenden Inlandsproduktion zu rechnen.



Vergleich Pro Kopf-Verbrauch Deutschland / Österreich

Zum Vergleich: in Deutschland beträgt der Pro-Kopf-Verbrauch
2001 ca. 1,3 kg, 2004 ca. 1,35 kg,
2006 ca. 1,4 kg, 2008 ca. 1,4 kg

In Österreich

2001 ca. 0,55 kg, 2004 ca. 0,6 kg,
2006 ca. 0,7 kg, 2008 ca. 0,7 kg,

Der höchste Pro-Kopf-Verbrauch ist mit ca. 1,6 kg/Person in der Schweiz zu verzeichnen (fast ausschließlich Importspargel).

EU-Monitoring für Spargel:

Angeichts der Mediendiskussion über Pestizidrückstände in spanischem Paprika ist es kein Wunder, dass Konsumenten sich Sorgen machen und genauestens über die Qualität ihrer Lebensmittel informiert sein wollen.

Der Marchfeldspargel wird von mehreren Institutionen kontrolliert: 2001 wurden die Marchfelder Spargelbauern im Rahmen eines EU-Monitorings überprüft. Es wurden Produktproben genommen und analysiert. Keine einzige Probe wurde beanstandet.

Für die Kontrollen bezüglich EU-Richtlinien, Hygiene usw. ist die NÖ Landesregierung / Abteilung Lebensmittelkontrolle zuständig. Seit 2008 werden wir aufgrund einer Gesetzesänderung von der privaten Kontrollfirma SGS kontrolliert. Verstöße gegen die Herkunftsrichtlinien können zu Verwaltungsstrafen und bis zum Ausschluss des Betriebes von den Marchfelder Spargelbauern führen.

Die Produktionskontrollen werden von der AMA (Agrar Markt Austria) durchgeführt. Jeder Marchfelder Spargelbauer produziert mindestens nach den Richtlinien der Integrierten Produktion (IP), 1 Betrieb produziert biologisch (Ing. Brandenstein).



Ist der Marchfeldspargel auch wirklich echt?

Leider kommt es immer wieder vor, dass Spargel falsch gekennzeichnet wird. Damit wir testen können, ob in einem Packstück, welches mit Marchfeldspargel gekennzeichnet ist, auch wirklich Marchfeldspargel drin ist, haben wir im Jahr 2003 eine neue Untersuchungsmethode eingeführt, die auf einer Radioisotopenanalyse des Wassers beruht. Dazu wird eine Probe unseres Wassers genommen und damit der Ist Zustand dokumentiert. Wird jetzt z.B. ein ausländischer Spargel umgepackt und als Marchfeldspargel gekennzeichnet, kann über den Wassergehalt des Spargels zunächst einmal die Nichtherkunft des Spargels aus dem Marchfeld bestätigt werden. In weiterer Folge wäre es auch möglich die ursprüngliche Herkunft zu bestimmen.

Das Problem zur Zeit ist, dass diese Untersuchung sehr kostenintensiv ist. Das heißt, wir werden diese Kontrolle nur bei einem begründeten Verdacht durchführen. Bezüglich der Genauigkeit der Untersuchungsmethode sind wir aber überrascht, denn es kann sogar eine Unterscheidung z.B. zwischen slowakischem und Marchfeldspargel festgestellt werden, obwohl beide Produktionsgebiete nur wenige Kilometer voneinander entfernt liegen.

Spargeltipps

Einkaufstip:

Spargel ab Hof schafft Berührungspunkte zum „Anbauer“, und Erlebnisse schmecken bekanntlich besser. Das wissen wir bereits aus unserer Kindheit. Außerdem ist der Spargel ab Hof mit Gewissheit frisch. Erkennungsmerkmal für erntefrischen Spargel ist eine saftige Schnittstelle. Lässt der Spargel beim Zusammendrücken am Schnittende Saft, so ist das ein Zeichen für Frische. Auch soll er keine Schrumpfung aufweisen. Der Saft soll angenehm frisch und nicht sauer riechen. Die Köpfe sollen beim Bleichspargel fest, geschlossen und nicht aufgeblüht sein. Aufgeblühte Köpfe zerkochen sich leicht, können aber gut für eine Suppe verwendet werden.

Verfärbungen sind nicht artabhängig, sondern vom Erntezeitpunkt bestimmt. Verfärbter Spargel ist preislich günstiger und hat ein intensiveres Spargelaroma.



Für die Zubereitung eines traditionellen Spargelgerichtes rechnet man pro Person mit 500 bis 700 g frischem, ungeputztem Spargel.

Spargel lagern:

Spargel sollte immer kühl, dunkel und feucht gelagert werden. Am besten im Kühlschrank und in ein feuchtes Tuch eingewickelt bleibt er ca. 10 Tage frisch.

Spargel schälen:

Man schält den Spargel ab ca. 2 cm unterhalb des Kopfes beginnend nach unten. Am besten eignet sich dafür ein Gemüsesparschäler. Wichtig ist auch, dass keine ungeschälten Flächen übrig bleiben. Spargel sollte nach unten hin stärker geschält und am unteren Ende etwas gekürzt werden. (wegen evtl. Verholzung).

Grünspargel: eine Handbreit grün lassen und den verbleibenden Rest schälen.

Spargel kochen:

Geben Sie den geschälten Spargel in bereits kochendes Salzwasser. Spargelfanatiker binden den Spargel mit Faden zu einem Bündel und kochen ihn stehend im speziellen Spargelkochtopf. Sie können aber auch auf den Bindfaden verzichten und den Spargel lose im Liegen kochen. Garzeit ca. 10– 20 Min. (abhängig vom Durchmesser). Vergessen Sie die mit gekochte Semmel gegen bitteren Spargel – frischer Marchfeldspargel ist nicht bitter.

Spargel essen:

Feinschmecker essen den Spargel mit der Hand. Schon die alten Römer machten es so! – Es ist ein genüssliches Schlemmen, die Stangen in verschiedene Saucen zu tauchen und vom Kopf her – der besten Seite des Spargels – zu verzehren. Mit Messer und Gabel gelingt es auch sehr gut.

Dr. Ingrid Haslinger

Historikerin, Michael Wielandstr. 36, A-2232 Deutsch-Wagram
(Spargelausstellung 1997, Buch: Marchfeldspargel, Pichler Verlag)
Spargel im Marchfeld - „das Kaisergemüse“



Da der Spargel ursprünglich nur in Gartenkultur gezogen wurde, ist es auch nicht einfach, seine Verbreitung in früheren Jahrhunderten anzugeben. Spargel tritt den Quellen zu Folge in Österreich erstmals in der Zeit um 1530 auf, wobei die Haupterntegebiete in Böhmen und Mähren lagen. (Friedrich Hampel, ehemal. Hofkoch, „Gemüsespeisen, Beilagen und Garnituren“, Wien, um 1925).

Für die Zeit um 1565 ist für die Autoren des Buches „Asparagus“ (Englert, Grieser, Hastreiter, Heller, hsgg. von Peter Wodarz, Berlin 1993, S.24) der Spargelanbau um Wien nachweisbar. Diese Gemüsegärtner hatten sich immer größtenteils im Osten von Wien befunden. Fassbar wird der Spargel am Kaiserhof im Jahre 1743. Ab dieser Zeit wird den Kammerfrauen von Maria Theresia in der Saison an Fleisch- und Fasttagen beinahe täglich Spargel vorgesetzt (Haus-, Hof- und Staatsarchiv Wien, OMeA SR 368, 1743/13).

Wenn man die mangelnden Transportmittel und Kühlmöglichkeiten bedenkt, so kann der Spargel zu dieser Zeit nicht über große Distanzen transportiert worden sein. Auch die Existenz von Spargelkulturanleitungen, die in Wien herausgegeben wurden, weisen darauf hin, dass in unmittelbarer Nähe der Residenzstadt bedarf an Know-how für Spargel bestanden hatte (z.B. Der Wiener Küchengärtner, Wien 1798, „Von den Spargel“, S.53ff., Die Landwirtschaft nach ihren neuesten Ansichten, Wien 1816, Bd.IV., S.78: „Vom Spargelbau“). Auch ist die Fülle von Spargelrezepten in den Wiener Kochbüchern Ende 18./Anfang 19. Jahrhundert nicht zu übersehen.

Im Jahre 1809 befand sich Kaiser Franz I.(II.) auf der Flucht vor Napoleon auf Schloss Wolkersdorf: Täglich wurde ihm dorthin frischer Spargel geliefert (Haus-, Hof- und Staatsarchiv, Wien, HKA Nr. 30, 1809). Im Jahre 1836 erscheint in Wien (und Nordhausen) das Buch „Der gut unterrichtete Spargel- Gärtner“. Der Chronist des Bezirks Gänserndorf, Otto Schilder (Der politische Bezirk Gänserndorf in Wort und Bild, Gänserndorf 1970), betont, dass im 19. Jahrhundert die Gegend von Auersthal, Raggendorf und Groß Schweinbarth für den Spargelanbau von Bedeutung war.

In einer Archivmappe der NÖ-Landwirtschaftskammer werden die Gebiete in Österreich angeführt, die bis 1938 im Spargelanbau eine Rolle spielten:



Verein Genuss Region Marchfeldspargel g.g.A.
c/o Mag. Gerhard Sulzmann

A-2304 Mannsdorf/D.
Tel. (02212) 2414
Fax: (02212) 2897

Es war dies vor allem der nordöstliche Teil Niederösterreichs. Aus dieser Archivmappe ist auch ersichtlich, dass es in Österreich vor 1938 rund 200 ha Spargel gegeben hat.

EU schützt den Marchfeldspargel

Im Jahr 1996 wurden die Bemühungen der Marchfelder Spargelbauern belohnt. Der Begriff „Marchfeldspargel“ wurde innerhalb der Europäischen Union als Ursprungsbezeichnung (g.g.A. = geschützte geographische Angabe) anerkannt.

Was ist das Besondere am Marchfeldspargel ?

Das günstige Klima (hohe Temperaturmittel) und die speziellen Bodenverhältnisse (lockere Au- und Schwemmlandböden mit hohem Humus-, Löß- und Sandgehalt) bekommen dem Spargel besonders gut. Dass diese Bedingungen ideal für Spargelpflanzen sind, zeigt sich auch darin, dass der Spargel in seiner Wildform hier heimisch ist.

Durch langjährige Erfahrung (=Anbauversuche) werden von den Marchfelder Spargelbauern nur Sorten gepflanzt, die bei diesen speziellen Produktionsbedingungen am besten geeignet sind.

Alle Mitglieder der ARGE Marchfeldspargel produzieren nach den IP Produktionsrichtlinien (= Richtlinien für die integrierte Produktion von Gemüse = umweltschonend) bzw. biologisch. Damit wird garantiert, dass die geerntete Ware von bester innerer Qualität ist.

Marchfeldspargel zeichnet sich durch sein besonders typisches, feines Spargelaroma aus. Er enthält weniger Bitterstoffe und besticht durch seine Zartheit.

Sofort nach der Ernte wird der Marchfeldspargel mit Eiswasser gekühlt (stoppt die Veratmung wertvoller Inhaltstoffe), genau sortiert und im Kühlhaus gelagert



Österreichweite Distribution binnen 24 Stunden garantiert eine erntefrische Ware. Aufgrund des hohen Wassergehaltes (ca. 93 %) sollte Spargel so frisch wie möglich verarbeitet werden.

Vom Wert des Spargels:

Spargel hat nur wenig Kalorien (17 kcal/100g), ist aber trotzdem reich an Eiweiß, Kohlehydraten, den Mineralstoffen Phosphor, Kalium, Calcium, Natrium, Eisen, an Provitamin A und den Vitaminen B1, B2, B6 und C. Spargel ist nicht nur wegen seiner Kalorienarmut hochwertige Diabetikerkost, er regt auch allgemein den Stoffwechsel an, reinigt das Blut, schlemmt Schlacken und Giftstoffe aus dem Körper, unterstützt die Leber-, Nieren- und Lungenfunktion und verhilft zu reiner Haut. Seinen Ruf als Liebeserreger und Stärker der Manneskraft hat er vor allem durch sein Aussehen bekommen. Hier wurde das Symbol zum Mythos. Aber wirklich bis ins Letzte nachgewiesen ist seine diesbezügliche Wirkung bis heute nicht.

Der Verein Genuss Region Marchfeldspargel g.g.A. hat das Ziel,

die Information und Kommunikation einerseits innerhalb der Marchfelder Spargelbauern und andererseits zwischen Marchfelder Spargelbauern, Gastronomie, Handel und Konsumenten zu fördern.

Hervorgegangen ist der Verein aus der ARGE Marchfeldspargel (vorm. Bund..)

Seit 1.1.2002 gibt es eine einheitliche Sortierung und Namen.

Die Sortierung:

Solo Plus \varnothing + 25 mm

Solo \varnothing 20 – 25 mm

Classic \varnothing 15 – 20 mm

Classic Fein \varnothing 10 – 15 mm



Liste der Mitglieder - Stand 01.01.2011 - 15 Betriebe:

Josef Harbich, A-2232 Aderklaa 5
Alfred Mühl, A-2232 Aderklaa 23
Dietrich Iser, A-2232 Aderklaa 8
Ilse Iser, A-2232 Aderklaa 20
Andreas Trimmel, Hauptstr. 101, A-2201 Gerasdorf
Heinrich Unger, A-2301 Franzensdorf 19
Manfred Weiß, Obere Hauptstr. 36, A-2291 Lasse
Markus Brandenstein, Markhof 1, A-2293 Marchegg
Oliver Brandenstein, Markhof 3, A-2293 Marchegg
Thomas Blatt, A-2301 Probstdorf, Probst-Wittola-Str. 29
Werner Magoschitz, A-2304 Mannsdorf, Kirchengasse 1
Magoschitz KG, A-2304 Mannsdorf, Marchfeldstr. 47
Familie Sulzmann, A-2304 Mannsdorf, Marchfeldstr. 9
DI Mazzucato-Theuringer, A-2281 Raasdorf 5
Fam. Edlinger-Theuringer, A-2281 Raasdorf 10

Gegründet wurde der Bund der Marchfelder Spargelgüter im Jahr 1980.
(damalige Gründungsmitglieder: Karl Niedermayer, A-2281 Raasdorf 3;
Grete Wagner, A-2281 Raasdorf 57; Alfred Mühl, A-2232 Aderklaa 23; Hannes
Sulzmann, A-2304 Mannsdorf 21; Werner Magoschitz, A-2304 Mannsdorf
70).

Mitglied kann jeder Marchfelder Spargelbauer werden, der sich verpflichtet:

- ausschließlich Spargel der im Marchfeld produziert wurde, auch als Marchfeldspargel zu vermarkten.
- nach den IP-Produktionsrichtlinien den Spargel kultiviert.
- jährliche g.g.A. Kontrolle der SGS Austria

Jedes Mitglied des Vereins Genuss Region Marchfeldspargel g.g.A. ist berechtigt, Spargel mit dem Etikett „MARCHFELD SPARGEL“ - Täglich frisch aus den Marchfelder Spargelgütern und mit dem Namen "Genuss Region Marchfeldspargel g.g.A." zu vermarkten.