



## + Das Besondere am Marchfeldspargel g.g.A.

Das günstige Klima 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.

Die Marchfelder Spargelbauern pflanzen natürlich nur Sorten, welche bei diesen speziellen Produktionsbedingungen am besten geeignet sind. Marchfeldspargel g.g.A. zeichnet sich durch sein besonders typisch, feines Spargelaroma aus. Er enthält weniger Bitterstoffe und besticht durch seine Zartheit.

Ganze drei Jahre Geduld, Sorgfalt und Perfektion sind notwendig, bis der Marchfeldspargel g.g.A endlich gestochen werden kann und frisch zubereitet am Teller landet.

Die Marchfeld Bauern haben optimale Bedingungen für den Spargel geschaffen und wurden 1996 für deren Engagement rund um den Spargelanbau belohnt. Die Europäische Union erkannte den Begriff Marchfeldspargel als geschützte geografische Angabe an.

Diese Auszeichnung der EU unterstützt die Marchfelder Spargelbauern eine gemeinsame Vermarktung voranzutreiben und sich konsequent am europäischen Markt zu positionieren.

## + Das Zertifikat Marchfeldspargel g.g.A.

Spargel, damals hierzulande noch ein exquisiter Exot, der kaum einmal auf heimischen Tellern landete, hat die Bauern in der Region schon immer fasziniert. Aus den paar hundert Pflanzen zu Beginn sind in den vergangenen viereinhalb Jahrzehnten mehrere Millionen geworden, die Saison für Saison geerntet werden. Aus einem Nischenprodukt ein Markenzeichen: heute zählt der grüne und weiße Marchfeldspargel zu Österreichs kulinarischer DNA, die aus Kochbüchern nicht mehr wegzudenken ist. Seit 1996 ist der exakt 22 Zentimeter lange Marchfeldspargel EU-weit durch eine „geschützte geografische Angabe“ (kurz g.g.A.) registriert. Ein Gütesiegel, mit dem die Marchfelder Spargelbauern das grün-weiße Gold aus der Erde ihrer Heimat für künftige Generationen bewahren wollen. Förderungen der

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

  
**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



EU unterstützen die Marchfelder Spargelbauern bei der Positionierung ihrer Marke. Und nicht zu vergessen - das Produkt wirbt dank seiner Qualität auch für sich selbst. Mit dem Gütesiegel g.g.A. dürfen sich exklusiv Erzeugnisse schmücken, die in einem genau abgegrenzten Gebiet und nach einem bestimmten Herstellungsverfahren produziert werden, und die aufgrund ihrer Herkunft besondere Eigenschaften und Qualitäten aufweisen. Gebiet und Herstellungsverfahren sind in einer "Produktspezifikation" definiert. Somit zählt der Spargel aus dem Marchfeld, genau wie Champagner, Prosciutto di Parma oder Steirisches Kürbiskernöl, zum erlesenen Kreis der ausgewählten Spezialitäten in Europa. Die strengen Regeln verlangen von den Spargelbauern eine penible Herkunftsdokumentation des Spargels, auch die geschichtliche Entwicklung des Produktes muss aufgezeichnet sein. Der Marchfeldspargel g.g.A. gehört daher zu den am strengsten kontrollierten Lebensmitteln Europas.

### **+ Zahlen- und Fakten-Box zum Thema Marchfeldspargel g.g.A.**

Nur besondere Lebensmittel werden von der EU als geschützte geografische Angabe ausgezeichnet. Der Marchfeldspargel g.g.A. mit seinem einzigartigen Geschmack und Qualitätsmerkmalen zählt dazu und erfreut sich nicht nur bei österreichischen Konsumentinnen und Konsumenten großer Beliebtheit. Eine Erfolgsgeschichte, die sich auch in folgenden Zahlen und Fakten widerspiegelt:

- 1996 zeichnet die Europäische Union den Marchfeldspargel als geschützte geografische Angabe aus
- ca. 1760 Tonnen Marchfeldspargel g.g.A. wurden 2020 produziert. Etwa die Hälfte davon wird erntefrisch an den Handel geliefert, der Rest an die Gastronomie.
- 57 Prozent des österreichischen Spargels kommt aus dem Marchfeld.
- Mit 420 Hektar Spargel im Jahr 2021 ist die Anbaufläche im Marchfeld etwa doppelt so groß wie die Wiener Innenstadt.
- 1836 erscheint in Wien das Buch „Der gut unterrichtete Spargel-Gärtner“, in dem der Spargelanbau erstmals dargestellt wird.
- 18 kcal stecken in 100 Gramm weißem Spargel. Er besteht zu 90 Prozent aus Wasser ist eine ideale Kalium-, Chrom- und Zinkquelle.
- 0,6 Kilo Spargel isst der durchschnittliche Österreicher im Jahr. Weltmeister sind die Schweizer mit 1,6 Kilo pro Kopf und Nase.
- 10 Tage bleibt der weiße Spargel frisch, wenn er im Kühlschrank gelagert wird und in ein feuchtes Tuch eingewickelt wird.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



## + Der Obmann des Vereins Marchfeldspargel g.g.A. erzählt

Wenn Werner Magoschitz wie jeden Tag seine Runden über die Spargelfelder des Marchfelds dreht und seinen Kopf Richtung Osten dreht, erkennt er den Fernsehturm der slowakischen Hauptstadt Bratislava. Blickt er gegen Westen, grüßt von weitem der Wiener Leopoldsberg in die flache Ebene, die früher Österreichs Kornkammer war und heute das Land mit allerlei frischem Gemüse versorgt. Im Norden grenzt das flache Marchfeld an das hügelige Weinviertel. Im Süden, mit freiem Auge gut erkennbar, warten Flugzeuge auf die Landung am nahen Flughafen Wien-Schwechat. Und noch ein wenig weiter im Süden, auf der anderen Seite der Donau, schimmert der 2.076 Meter hohe Schneeberg durch die Wolken.

„Wenn man ihn von hier aus sehen kann, kommt in den nächsten drei Tagen der Regen“, erklärt der 60-Jährige, der hier, in Mannsdorf, in dem fruchtbaren Landstrich zwischen der Bundeshauptstadt und Hainburg an der Donau, geboren und aufgewachsen ist.

Werner Magoschitz ist in der Region tief verwurzelt. Und das nicht einmal nur im übertragenen Sinne. Als einer der größten Spargelbauern Österreichs weiß er wie kaum ein anderer über die Besonderheiten und Vorzüge dieses uralten Kulturraumes zu berichten. Auf den lockeren Au- und Schwemmlandböden des nördlichen Donauufers mit seinem hohen Humus-, Löß- und Sandgehalt, wo heute der zarte Marchfeldspargel g.g.A. gedeiht und auch dessen wilde Sorten heimisch sind, haben einst die Habsburger gejagt. Die vielen Burgen und Schlösser landauf, landab zeugen von der historischen Bedeutung der Region seit der Römerzeit.

Die Anziehungskraft der Region ist in der Moderne aber mindestens ebenso groß. Wenn auch aus anderen Motiven: „Wer vom Marchfelder Gemüse spricht, spricht automatisch vom Marchfeldspargel g.g.A. Ein ganz besonderes Produkt, das es zu schützen gilt. Der EU-Herkunftsschutz bietet hier die optimalen rechtlichen Rahmenbedingungen. Seit 1996 ist der Marchfeldspargel als geschützte geografische Angabe EU zertifiziert. Dieses Gütezeichen garantiert nicht nur die regionale Herkunft des Produktes, es verpflichtet Landwirtinnen und Landwirte zur Einhaltung festgelegter Produktionsregel und Kontrollbestimmungen, die die hohe und konstante Qualität unseres Marchfeldspargels g.g.A. sicherstellen“, sagt Magoschitz, der, obwohl er als Obmann des Vereins „Marchfeldspargel g.g.A.“ in ganz Österreich unterwegs ist und für das heimische Qualitätsprodukt wirbt, betont, „ein ganz normaler Bauer geblieben“ zu sein. 1975 hat Magoschitz, mittlerweile Vater von

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

  
LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



vier Kindern, die allesamt im Familienbetrieb mithelfen, seine ersten Spargelpflänzchen gesetzt. „Einfach deshalb“, erinnert er sich, „weil ich ihn selbst so gerne gegessen habe.“

Die Spargelproduktion im Marchfeld folgt allerdings naturgemäß keineswegs mehr den althergebrachten Regeln allein. Immer die Optimierung der Produktqualität des Marchfeldspargels g.g.A. im Auge, ist auch auf den Äckern des weiten Landes an der Donau ist aller Ursprünglichkeit zum Trotz High-Tech eingezogen. Mittels GPS-Sendern werden die Setzlinge zentimetergenau in Reih und Glied eingepflanzt. Und auch die Temperatur des Bodens, entscheidend für die Ernte, wird heutzutage elektronisch gemessen. Magoschitz und die zwölf anderen Spargelbauern der Region bekommen sie direkt auf ihr Handy gemeldet. Insgesamt 500 Grad müssen in einer Tiefe von exakt zwanzig Zentimetern zusammenkommen, damit aus einem 70 Gramm leichten Setzling eine stolze Spargelpflanze mit fünf Kilo schwerem und bis zu zwei Meter tief reichendem Wurzelwerk wird. Zwei Jahre dauert es, bis der erste Marchfeldspargel g.g.A. geerntet werden kann.

Mittels unterschiedlicher Folien - weiß, schwarz, einfach, doppelt, mit oder Drahtbügeln - können die Marchfelder Spargelbauern die Temperatur des Bodens regulieren. Und damit den Beginn der Ernte je nach Witterung und Reifegrad des Marchfeldspargels g.g.A. nach vorne oder eben nach hinten verschieben. Die weithin sichtbaren - und recycelbaren - Folien schützen den Boden zudem vor dem Austrocknen und vor Schädlingen, etwa der Bohnenfliege. Während anno dazumal der Johannitag, also der 24. Juni, das Ende der Saison markierte, ziehen die modernen Spargelbauern die Ernteperiode vor, damit sich der Boden für das nächste Jahr wieder regenerieren kann.

Ist das wertvolle Gut des Marchfeldspargels g.g.A. erst einmal gestochen, also der oberste Teil der Spargelstange freigegraben und per Spargelmesser in etwa 25 Zentimeter Tiefe abgeschnitten, heißt es einen kühlen Kopf bewahren. Konkret: jenen des weißen Spargels nämlich. Mithilfe einer penibel austarierten Kühlkette achten die Bauern und ihre Erntehelfer, meist Saisonarbeiter aus den östlichen EU-Nachbarländern, peinlich genau darauf, dass der Marchfeldspargel g.g.A. stets kühl und lichtgeschützt bleibt, sich also nicht verfärbt. „Je weißer und je geschlossener der Kopf des weißen Marchfeldspargels g.g.A. ist, desto höher seine Qualität“, erklärt Magoschitz, der um dies Besonderheiten dieser geschützten geografischen Angabe genau Bescheid weiß. Bis zu 1,5 Tonnen des nährstoffreichen Superfoods

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

 LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



werden so binnen zwei Stunden geerntet. Schon auf den weiten Feldern warten gekühlte Kisten auf den geernteten Marchfeldspargel g.g.A., der anschließend von Hand gewaschen, von sechs Kameras zwecks Qualitätsmanagement fotografiert, dann maschinell sortiert und binnen weniger Stunden in den österreichischen Geschäften oder in der Gastronomie landet - im Gegensatz zu Importware aus Deutschland, Osteuropa oder gar Peru. Anschließend wird das Erdloch, in dem zuvor die Spargelstange war, wieder geschlossen und der Damm geglättet, damit beim nächsten Mal der nachgewachsene Marchfeldspargel g.g.A. gut erkannt werden kann.

Dass sein Ertrag und die Wahrung der hohen Qualitätsansprüche des Marchfeldspargels g.g.A. angesichts der sensiblen Ware nicht nur vom Wetter, sondern maßgeblich auch von der Leistung seiner Mitarbeiter abhängt, ist Magoschitz bewusst. Und auch, dass es sich beim Spargelstechen um körperlich hartes Tagewerk handelt. „Spargel bedeutet Handarbeit vom Pflanzen bis zur Ernte. Mein Grundsatz ist, dass ich alles, die ich von meinen Mitarbeitern verlange, selbst schon gemacht haben muss“, sagt er. Die 200 Erntehelfer aus Rumänien, Polen und der Slowakei, die teils schon seit 25 Jahren auf dem Hof werken, sind in eigens ausgebauten Wohnungen in den Höfen rund um Mannsdorf untergebracht, einige haben ihre Familie mitgebracht. Viele von ihnen kennt Bauer Magoschitz beim Namen. „Wir müssen unseren Helfern einen guten Standard und ein persönliches Umfeld bieten, um sie bei uns zu halten“, sagt er. Die Konkurrenz in der Branche sei schließlich groß und die Materie, also der Marchfeldspargel g.g.A., zu kostbar, um des schnellen Gewinns wegen auf Pfusch zu setzen und somit die einzigartige Qualität dieses geschützten Produktes zu gefährden. Etwa die Hälfte seiner Mitarbeiter ist auch deshalb nicht nur für die etwa zehn Wochen der Spargelernte bei ihm angestellt, sondern hilft danach bei der Produktion der anderen Gemüsesorten. Auch wenn die Bauern des Marchfelds längst gestandene Geschäftsleute sind: Man hilft einander.

Nachhaltigkeit beschränkt sich für Werner Magoschitz und die anderen Bauern von Marchfeldspargel g.g.A. schließlich nicht nur auf die Bewahrung der natürlichen Ressourcen ihrer Heimatregion. Nachhaltigkeit bedeutet auch eine gemeinsame Vermarktung voranzutreiben und uns konsequent am europäischen Markt zu positionieren. „Der EU-Herkunftsschutz gibt uns einerseits Sicherheit und andererseits Verantwortung ein Bewusstsein in der Gesellschaft zu schaffen. Mit der Zertifizierung wurde unter anderem anerkannt, dass wir optimale Bedingungen für den Marchfeldspargel g.g.A. geschaffen haben und eine gute Arbeit getan haben. Die geschützte geografische Angabe war der wichtigste Schritt für unser Alleinstellungsmerkmal und es hat unser Selbstvertrauen enorm gestärkt.“

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

  
**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



## + Übersicht der Produzenten von Marchfeldspargel g.g.A.

**Alle nachstehenden Spargelproduzenten haben sich dazu verpflichtet, ausschließlich Spargel aus dem Marchfeld, der den hohen Qualitätsansprüchen der geschützten Bezeichnung entspricht, als Marchfeldspargel g.g.A. zu vermarkten:**

- Ing. Markus Brandenstein BIO
- Familie Edlinger- Theuringer
- Josef Harbich
- Dietrich & Ilse Iser
- Spargelhof Magoschitz
- DI A. Mazzucato-Theuringer
- Andreas Trimmel
- DI Heinrich Unger
- Manfred Weiß
- Sulzmann & Söhne

## + infos & website Marchfeldspargel g.g.A.

<http://www.marchfeldspargel.at>

Der Bund der Marchfelder Spargelgüter hat das Ziel, die Information und Kommunikation einerseits innerhalb der Marchfelder Spargelbauern und andererseits zwischen Marchfelder Spargelbauern, Gastronomie, Handel und Konsumenten zu fördern.

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 g.g.A. zu vermarkten.
- die Anforderungen laut festgelegter Produktspezifikation des Marchfeldspargels g.g.A. einzuhalten
- zur regelmäßigen Teilnahme an den informellen Treffen.
- zur Teilnahme an gemeinsamen Marketingaktivitäten

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

  
**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



Es sind und waren eigentlich immer alle Marchfelder Spargelbauern im Bund der Marchfelder Spargelbauern vertreten.

Jedes Mitglied des Bundes der Marchfelder Spargelbauern ist berechtigt Spargel mit dem Etikett „MARCHFELD SPARGEL“ –

Täglich frisch aus den Marchfelder Spargelgütern zu vermarkten.

Verein Genuss Region Marchfeldspargel g.g.A.

Für Presseanfragen:

c/o Werner Magoschitz / Obmann

A-2304 Mannsdorf, Kirchengasse 1

Tel: 0676/702 41 00

© 2020 Verein Genuss Region Marchfeldspargel g.g.A.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

  
**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.

