



Der Marchfeldspargel g.g.A. eröffnet die Saison der heimischen Gemüsesorten. Insbesondere im Marchfeld, wo die Bodenverhältnisse für das sogenannte Kaisergemüse perfekt sind, erfreut sich der Marchfeldspargel g.g.A. einer hohen Beliebtheit.

Bleibende Werte schaffen sich nicht von selbst. Wer Qualität ernten möchte, muss Geduld haben: Drei Jahre dauert es, bis die schmackhaften Pflanzen auf den Spargelfeldern des Marchfelds ihre zarten Spitzen in Richtung Sonne recken. Die Landwirt:innen des Vereins Marchfeldspargel g.g.A. nehmen sich seit jeher Zeit für ihr uraltes Handwerk und garantieren so seit Generationen die Versorgung der Österreicherinnen und Österreicher mit gesundem, sicherem und nachhaltig angebautem Gemüse. Sie wissen: Die fruchtbaren Böden des Marchfelds sind ihr wertvollstes Kapital. Mit ihrer Arbeit übernehmen sie daher Jahr für Jahr Verantwortung dafür, dass diese auch für die kommenden Generationen erhalten bleiben.

+ 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 Spargelbäuerinnen und Spargelbauern pflanzen 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 Bäuerinnen und 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.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Diese Auszeichnung der EU unterstützt die Marchfelder Spargelbäuerinnen und 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 Bäuerinnen und Bauern in der Region schon immer fasziniert. Aus den paar hundert Pflanzen zu Beginn sind in den vergangenen vier-einhalb 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 Spargelbäuerinnen und Spargelbauern das grün-weiße Gold aus der Erde ihrer Heimat für künftige Generationen bewahren wollen. Förderungen der EU unterstützen die Marchfelder Spargelbäuerinnen und 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 Spargelbäuerinnen und 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 Konsument:innen 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

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union



- rund 1476 Tonnen Marchfeldspargel g.g.A. wurden 2025 produziert. Etwa die Hälfte davon wird erntefrisch an den Handel geliefert, der Rest an die Gastronomie.
- 53 Prozent des österreichischen Spargels kommt aus dem Marchfeld.
- mit rund 400 Hektar Spargel im Jahr 2025 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.
- rund 0,5 Kilo Spargel isst der durchschnittliche Österreicher:innen im Jahr. Weltmeister sind die Schweizer:innen 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.

+ 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 66-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 Spargelbäuerinnen und 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.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union



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, dass 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 Landwirt:innen 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 Bäuerin bzw. Bauer geblieben“ zu sein. 1975 hat Magoschitz, mittlerweile Vater von 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 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 anderen Spargelbäuerinnen und Spargelbauern der Region bekommen sie direkt auf ihr Handy gemeldet, damit aus einem 70 Gramm leichten Setzling eine stolze Spargelpflanze mit fünf Kilo schwerem und bis zu zwei Meter tief reichendem Wurzelwerk wird. Drei 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 Spargelbäuerinnen und 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 Spargelbäuerinnen und 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 freigegeben und per Spargelmesser in etwa 25

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union



Zentimeter Tiefe abgeschnitten, heißt es einen kühlen Kopf bewahren. Konkret: jenen des weißen Spargels nämlich. Mithilfe einer penibel austarierten Kühltaste achten die Bäuerinnen und Bauern und ihre Erntehelfer:innen, meist Saisonarbeitende 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 diese Besonderheiten dieser geschützten geografischen Angabe genau Bescheid weiß. Bis zu 1,5 Tonnen des nährstoffreichen Superfoods 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 Qualitätsmanagements 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 Mitarbeitenden 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, was ich von meinen Mitarbeitenden verlange, selbst schon gemacht haben muss“, sagt er. Die rund 200 Erntehelfer:innen, die teils schon mehr als 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 Bäuerin bzw. Bauer Magoschitz beim Namen. „Wir müssen unseren Helfer:innen 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 Mitarbeitenden 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 Bäuerinnen und Bauern des Marchfelds längst gestandene Geschäftsleute sind: Man hilft einander.

Nachhaltigkeit beschränkt sich für Werner Magoschitz und die anderen Bäuerinnen und Bauern von Marchfeldspargel g.g.A. schließlich nicht nur auf die Bewahrung der natürlichen Ressourcen ihrer Heimatregion. Nachhaltigkeit bedeutet auch eine

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union



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.“

+ Übersicht der Produzent:innen von Marchfeldspargel g.g.A.

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

- Familie Brandenstein, BIO
- Familie Edlinger-Theuringer
- Spargel Harbich
- Spargelhof Magoschitz
- DI A. Mazzucato-Theuringer
- Andreas Trimmel

+ weiterführende Infos und Website Marchfeldspargel g.g.A.

<https://www.marchfeldspargel.at>

Der Bund der Marchfelder Spargelgüter hat das Ziel, die Information und Kommunikation einerseits innerhalb der Marchfelder Spargelbäuerinnen und Spargelbauern und andererseits zwischen Marchfelder Spargelbäuerinnen und Spargelbauern, Gastronomie, Handel und Konsument:innen 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 jede Marchfelder Spargelbäuerin und 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

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union



Marchfeldspargels g.g.A. einzuhalten.

- zur regelmäßigen Teilnahme an den informellen Treffen.
- zur Teilnahme an gemeinsamen Marketingaktivitäten.

Jedes Mitglied des Bundes der Marchfelder Spargelbäuerinnen und Spargelbauern ist berechtigt Spargel mit dem Etikett „MARCHFELD SPARGEL g.g.A.“ – Täglich frisch aus den Marchfelder Spargelgütern zu vermarkten.

Für Presseanfragen:

c/o Werner Magoschitz / Obmann

A-2304 Mannsdorf, Kirchengasse 1

Tel: 0676 702 41 00

Pressebilder:

https://www.marchfeldspargel.at/wp-content/uploads/2025/04/Pressebilder_2025.zip

© 2026 Verein Marchfeldspargel g.g.A.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

