Beilage 2: **ad 2) Antragsteller**

Bund der Marchfelder Spargelgüter:

Liste der Mitglieder - Stand 01.01.1996 - 12 Betriebe:

Gerda und Josef Harbich, A-2232 Aderklaa 5
Alfred Mühl, A-2232 Aderklaa 23
Dietrich Iser, A-2232 Aderklaa 8
Felix Trimmel, Hauptstr. 101, A-2201 Gerasdorf
Heinrich Unger, A-2301 Franzensdorf 19
Manfred Weiß, Obere Hauptstr. 36, A-2291 Lassee
Markus Brandenstein, Markhof 1, A-2293 Marchegg
Karl Niedermayer, A-2281 Raasdorf 3
Johannes Theuringer, A-2281 Raasdorf 31
Leopold Haindl, A-2282 Markgrafneusiedl 15
Werner Magoschitz, A-2304 Mannsdorf 70
Hannes und Gerhard Sulzmann, A-2304 Mannsdorf 21

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;)

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.

Mitglied kann jeder Marchfelder Spargelbauer werden, der sich verpflichtet:
- ausschließlich Spargel der im Marchfeld produziert wurde, auch als Marchfeld-spargel zu vermarkten.
- zur regelmäßigen Teilnahme an den informellen Treffen (mind. 2 mal /Jahr).

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.

TÄGLICH FRISCH AUS DEN
MARCHFELD
SPARGEL
MARCHFELDER SPARGELGÜTERN

Beilage 2: **ad 5) b)Beschreibung hinsichtlich**

seiner Eigenschaften:

Geschmack:
Marchfeldspargel hat ein typisches, feines Spargelaroma. Das ist der feine, zarte Geschmack des frischen Spargels, der je nach Sorte und Boden verschieden ist. Der Geschmack darf nicht bitter oder holzig sein.
Grundsätzlich hat der Weiß- oder Bleichspargel das feinste Spargelaroma.
Je mehr der Spargel violett- bis grün verfärbt ist, desto intensiver wird das Spargelaroma.
Neben der Frische des Spargels hat natürlich auch die Zubereitung großen Einfluß auf den Geschmack.

Die Spargelstangen werden nach ihrer Färbung in vier Gruppen eingeteilt:
1) weißer Spargel;
2) violetter Spargel: Der Spargelkopf muß eine rosa bis violettpurpurene und ein Teil der Spargelstange muß eine weiße Färbung aufweisen;
3) violett-grüner Spargel: Spargel mit teilweise violetter und grüner Färbung;
4) Grünspargel: Der Spargelkopf und der größte Teil der Spargelstange müssen eine grüne Färbung aufweisen.

Die Länge der Spargelstangen muß betragen:
- über 17 cm bei langen Spargel,
- 12 - 17 cm bei kurzen Spargel (=Spargelspitzen),
- 12 - 22 cm bei Spargel der Klasse II, geschichtet im Packstück, nicht gebündelt,
- weniger als 12 cm bei Spargelköpfen.

Weißer und violetter Spargel dürfen maximal 21 cm, violett-grüner Spargel und Grünspargel maximal 25 cm lang sein.

Größensortierung nach dem Durchmesser:
Als Durchmesser gilt der Durchmesser in der Mitte der Spargelstange.
Für die Mindestdurchmesser und die Größensortierung gilt folgendes:

Farbgruppe	Mindestdurchmesser		Größensortierung
a) Klasse Extra:			
weiß und violett	12 mm	12-16 mm	16 mm+ mit Abweichung von max. 8 mm pro Packstück.
violett-grün und Grünspargel	10 mm	10-16 mm	16 mm + mit Abweichung von max. 8 mm pro Packstück.
b) Klasse I:			
weiß und violett	10 mm	10-16 mm	16 mm+ mit Abweichung von max. 10 mm pro Packstück.
violett-grün und Grünspargel	6 mm	6-12mm	12 mm+ mit Abweichung von max. 8 mm pro Packstück.
c) Klasse II:			
weiß und violett	8 mm	Keine Vorschriften über Gleichmäßigkeit.	
violett-grün und Grünspargel	6 mm	Keine Vorschriften über Gleichmäßigkeit.	

Beilage 2: ad 5) b)Beschreibung hinsichtlich

seiner Ausgangstoffe:

Bedingt durch die besonderen klimatischen Bedingungen (=westlicher Ausläufer des pannonischen Klimas) und durch die besonderen Bodentypen (= Auböden, Tschernoseme, Kolluvial- und Schwemmböden; alle mit hohen Humusgehalt und unterschiedlichen Sand- und Lößanteil) empfiehlt der Bund der Marchfelder Spargelgüter nur Spargelsorten, die sich in diesem Anbaugebiet auch besonders gut eignen.

Zur Zeit sind folgende Spargelsorten in Verwendung bzw. werden empfohlen:

Deutsche Sorten:

Ruhm von Braunschweig, Schwetzinger Meisterschuß, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes.
Speziell für Grünspargel (=anthozyanfrei): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf.

Niederländische Sorten:

Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim.

Französische Sorten:

Larac, Cito, Aneto, Desto, Selection „Darbonne n°4“, Selection „Darbonne n°3“, Jacq. Ma. 2001, Jacq.Ma. 2002, Andreas, Dariana, Cipres.

Beilage 2: ad 5) b)Beschreibung hinsichtlich seines

Aussehens:

Die Spargelstangen sind die jungen Sprosse der aus Spargelpflanzen („Asparagus officinalis L.“) hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung im frischen Zustand.
In allen Klassen müssen die Spargelstangen vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:
- ganz
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- frei von Schäden, die durch unsachgemäßes Waschen hervorgerufen wurden (die Spargelstangen dürfen gewaschen, aber nicht gewässert sein),
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- von frischen Aussehen und Geruch,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von Schäden durch Nagetiere oder Insekten,
- praktisch frei von Quetschungen und Druckstellen,
- frei von anormaler äußerer Feuchtigkeit, d.h. nach etwaigem Waschen bzw. Kühlen mit kaltem Wasser wieder ausreichend getrocknet,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Schnittfläche am unteren Ende der Stangen muß möglichst glatt sein. Außerdem dürfen die Spargelstangen nicht hohl, gespalten, abgeschält oder gebrochen sein. Kleine, nach dem Stechen entstandene Risse sind jedoch zulässig soferne sie nicht die „Gütetoleranzen“ der einzelnen Klassen nicht verletzen.
Der Zustand des Spargels muß so sein, daß er
- Transport und Hantierung aushält und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

Bestimmungen betreffend Aufmachung:

a) Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstückes bzw. jedes Bündels in einem Packstück muß gleichmäßig sein und darf nur Spargel gleichen Ursprungs, gleicher Güte, gleicher Farbgruppe und - sofern eine Größensortierung vorgeschrieben ist - gleicher Größe enthalten.
Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks oder Bündels muß für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

b) Spargel kann wie folgt aufgemacht sein:

i) in fest gepackten Bündeln
Die Spargelstangen an der Außenseite jedes Bündels müssen in Aussehen und Größe dem Durchschnitt des gesamten Bündels entsprechen. Die Spargelstangen müssen gleich lang sein. Die Bündel müssen regelmäßig im Packstück geschichtet, gleich schwer und gleich lang sein; jedes Bündel kann durch Papier geschützt werden.

ii) geschichtet im Packstück oder in Kleinpackungen ausgenommen Bündel

c) Verpackung:

Der Spargel muß so verpackt sein, daß er angemessen geschützt ist.

Beilage 2: **ad 5) b)Beschreibung hinsichtlich**

Unterscheidungsmerkmale zu vergleichbaren Produkten:

im Geschmack:

Marchfeldspargel zeichnet sich durch sein besonders typisches Spargelaroma aus. Bedingt durch die ausschließliche Verwendung von Spargelsorten, die den speziellen Bodenverhältnissen des Marchfeldes gut angepaßt sind, enthält der Marchfeldspargel weniger Bitterstoffe.
Außerdem ist eine geringere Holzigkeit gegeben. Grund: Je länger die Spargelstangen geerntet werden, desto näher ist man dem holzigem Wurzelstock. Marchfeldspargel ist gegenüber vergleichbaren Produkten kürzer.

in der Länge der Spargelstangen:

Weißer und violetter Spargel dürfen max. 21 cm lang sein. Vergleichbare Produkte sind 22 cm.
Violett-grüner Spargel und Grünspargel dürfen max. 25 cm lang sein. Vergleichbare Produkte sind 27 cm.

in der Produktion:

Aufgrund der günstigen Produktionsbedingungen im Marchfeld können ökologische Standards leicht eingehalten werden. Alle Mitglieder des Bundes der Marchfelder Spargelgüter produzieren nach I P - Richtlinien(Anm.d.A. =Richtlinien für die Integrierte Produktion von Gemüse in Österreich) oder biologisch.
Die Produktion erfolgt auf weit voneinanderliegenden Standorten, sodaß epidemilogischer Befall von Krankheiten und Schädlingen ausgeschlossen werden kann.

in der Distribution:

Über spezielle Transportsysteme bieten die Mitglieder des Bundes der Marchfelder Spargelgüter tagfrischen Spargel den Kunden in ganz Österreich an. Marchfeldspargel ist binnen 24 Stunden nach der Ernte in jedem Ort Österreichs verfügbar.

Beilage 2: **ad 5) c) geographisches Gebiet**

Angabe des geographischen Gebietes in Worten:

Das Marchfeld:

Der Name **„Marchfeld"** ist alt; man findet ihn schon auf einer Urkunde des Jahres 1058 (Nach Becker, Heimatkunde von Niederösterreich, H.II, S.52).
Er bezeichnet die Ebene östlich von Wien zwischen Donau und March.

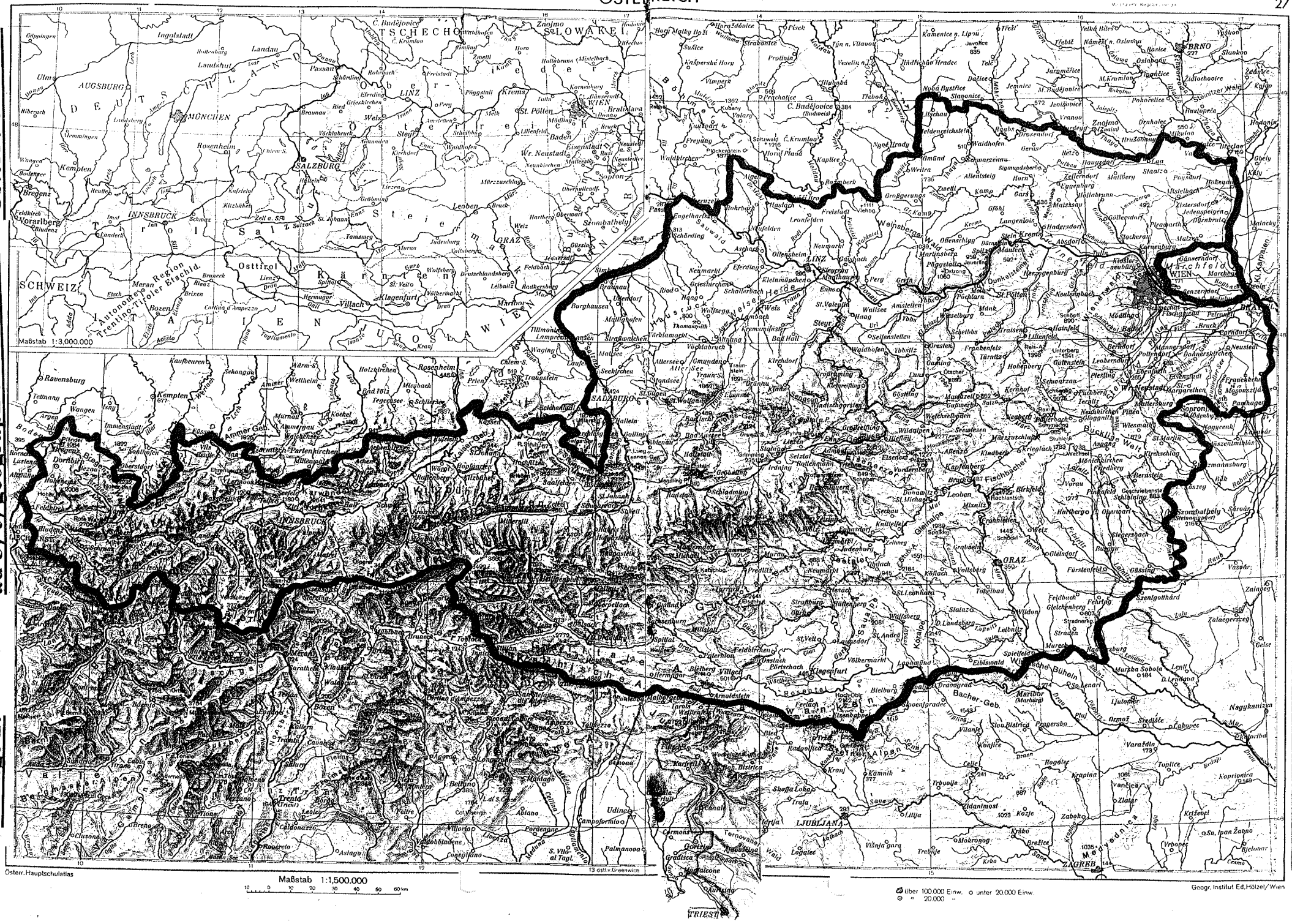
Es ergeben sich folgende Abgrenzungen nach Gemeindegebieten:

im Osten — die March von Mannersdorf bis zur Mündung (= Staatsgrenze);
im Süden — die Donau von Wien bis zur Marchmündung;
im Westen — die Stadtgrenze von Wien, jedoch zählen die alten Randsiedlungen Eßling, Breitenlee und Süßenbrunn, soweit dort noch eine landwirtschaftliche Nutzung möglich ist, zum Marchfeld;
im Norden — ist die Grenze das Weinviertler Hügelland. Weil die Gemeindegebiete des Nordrandes sowohl der Ebene als auch dem Hügelland angehören, ist die Lage der Siedlung am Fuß des Hügelrandes maßgeblich. Folgende Gemeinden des Nordrandes zählen zum Marchfeld: Stammersdorf(bei Wien), Hagenbrunn, Königsbrunn, Enzersfeld, Großebersdorf, Eibesbrunn, Wolkersdorf, Obersdorf, Pillichsdorf, Großengersdorf, Bockfließ, Auersthal, Raggendorf, Matzen, Prottes, Ollersdorf, Mannersdorf/March.

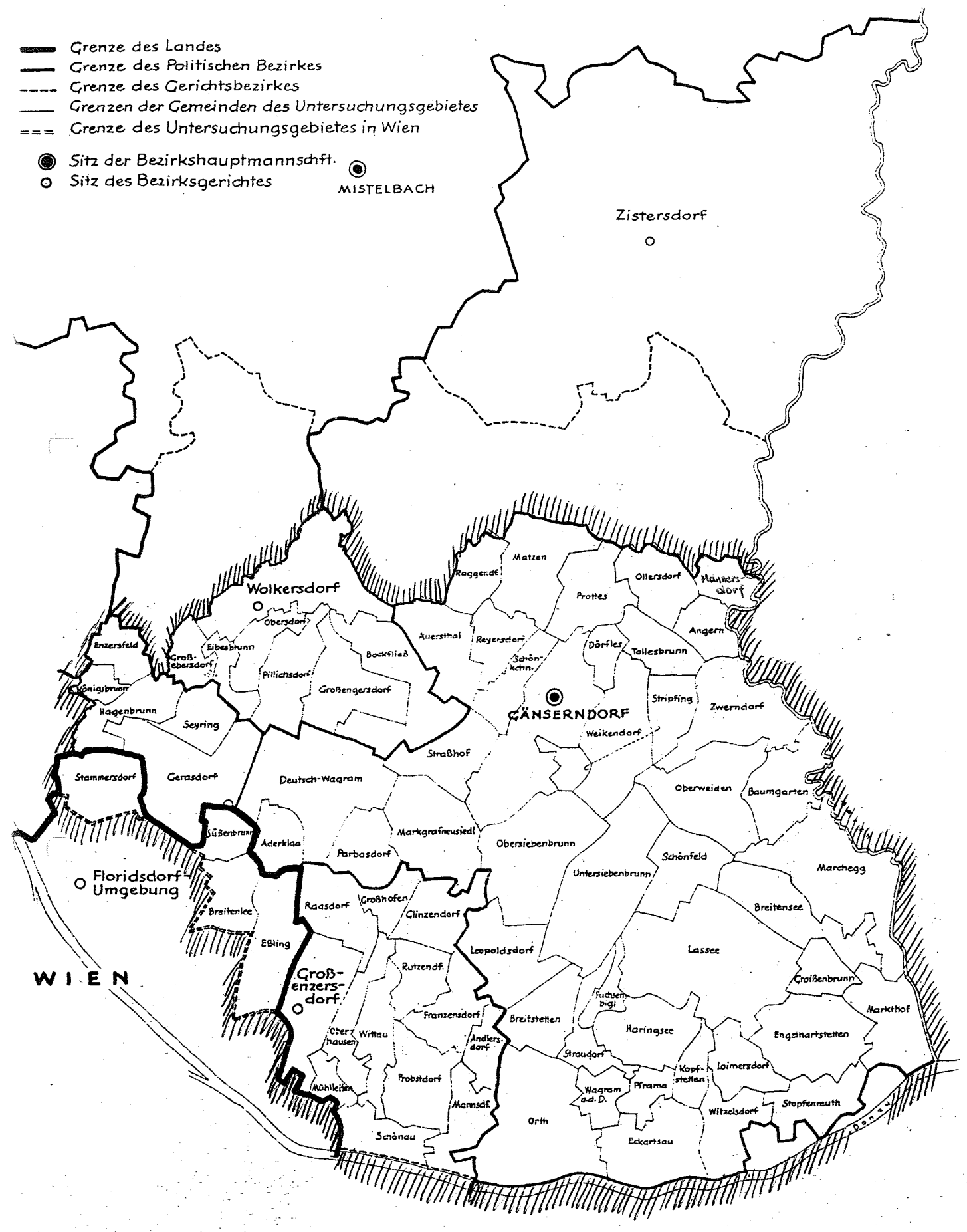
Es ergibt sich folgende Aufgliederung auf die Verwaltungseinheiten:

BL:	Bezirk:	Fläche:	Wohnbevölkerung:	Gemeinden:
NÖ	Gänserndorf	672 qkm	39.655 Ew.	44
NÖ	Mistelbach	96 qkm	8.882 Ew.	7
NÖ	Wien-Umgebung	186 qkm	11.741 Ew.	18
Wien	(ehem.Randgem.)	43 qkm	11.803 Ew.	4
insgesamt		**997 qkm**	**72.081 Ew.**	**73 Gemeinden**

Beilage 2: ad 5) c) geographisches Gebiet Österreichkarte:



Beilage 2: **ad 5) c) geographisches Gebiet** **Detaillkarte:**



Raumordnungsplan Marchfeld
Gesellschaftliche Verhältnisse

Arbeitsgemeinschaft für Raumforschung und Planung
Wien 1956

Beilage 2: **ad) 5 d) Entstehungsgeschichte**

Angaben zur geschichtlichen Entwicklung des Produktes:

Dr. Ingrid Haslinger
Historikerin, Michael Wielandstr. 36, A-2232 Deutsch-Wagram
(Die Autorin plant für 1997 eine Spargelausstellung; dazu ist ein Buch in Arbeit, für das bereits Recherchen angestellt wurden.)

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 s.d., um 1925).
Für die Zeit um 1565 ist für die Autoren des Buches Asparagus (Klaus Englert, Ludwig Grieser, Günther Hastreiter, Doris Heller, hgg. von Peter Wodarz, Berlin 1993, S.24) der Spargelanbau um Wien nachweisbar. Diese Gemüsegärtner hatten sich immer großteils 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, weist 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. Jahrhunderts 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: die Bezirke Korneuburg, Stockerau, Kirchberg am Wagram, Wolkersdorf, Mistlbach, Gänserndorf und Hollabrunn. Wenn man überdies bedenkt, daß es in Österreich vor 1938 rund 200 ha Spargel gegeben hat (Archivmappe w.o.), von denen der Großteil auf NÖ entfiel, wird ersichtlich, daß der Spargelbau in den o.a. Gebieten eine lange Tradition hat, da sich so große Kulturflächen nicht von heute auf morgen entwickeln.

Beilage 2: **ad 5) e) Entstehungsgeschichte**

wirtschaftliche Bedeutung für die Region:

Der Spargelanbau im Marchfeld nahm seit 1980 einen rasante Entwicklung. In diesem Jahr wurde auch der Bund der Marchfelder Spargelgüter gegründet. Seit dieser Zeit wird Marchfeldspargel unter dem gemeinsamen Logo MARCHFELDSPARGEL - „Täglich frisch aus den Marchfelder Spargelgütern" vermarktet. Zur Zeit ist eigentlich der Marchfeldspargel die Spezialität der Region Marchfeld. Besonders erwähnenswert ist auch, daß zur Zeit der Spargelwochen in den Restaurants MARCHFELDER SOLOSPARGEL auf den Speisekarten angeboten wird.(Anm. d. A. das ist eine spezielle Sortierung für die Gastronomie mit einem Mindestdurchmesser von 20 mm und einer Abweichung von max. 6 mm pro Packstück ; siehe Medienberichte.)

Bei einer Anbaufläche von ca. 105 ha Spargel und einem durchschnittlichem Ertrag von ca. 5 Tonnen/ha ergibt sich eine Gesamterntemenge von ca. 525.000 kg. Berechnet man dabei einen Durchschnittserlös von ca. 60.- öS pro kg, ergibt sich ein Rohertrag von 31.500.000.- öS.
Aus der Sicht der Landwirtschaft ist der hiesige Spargelanbau ein wichtiger Einkommensbestandteil geworden.

Vermarktet wird der Spargel ca. 1/3 ab Hof (=Letztverbraucher), ca. 1/3 direkt an die Gastronomie und ca. 1/3 an den Gemüsehandel.

Bedenkt man, daß an die österreichische Gastronomie ca. 175.000 kg geliefert werden, und aus 1kg Spargel ca. 3 Spargelgerichte gekocht werden (Preis á ca. 120.- öS) ergibt sich eine Wertschöpfung von 63.000.000.- öS.
Betrachtet man weiters den Gemüsehandel und unterstellt man einen 50% igen Vermarktungsaufschlag so ergibt sich auch für diesen Bereich eine beachtliche Wertschöpfung, von insgesamt 15.750.000.- öS.

Investitionen kamen vorwiegend kleinstrukturierten Gewerbebetrieben zugute. (Bauwirtschaft, Tischlerei- und Installationsbetriebe).
Nicht zu unterschätzen ist der Effekt für kleine Handelsbetriebe, die, durch die Stärkung der Kaufkraft der vorwiegend ausländischen Arbeitnehmer, verstärkt Waren absetzten konnten.
Die Gastronomie- und Fremdenverkehrsbetriebe profitieren verstärkt durch den guten Ruf der Spezialität Marchfeldspargel, die mittlerweile österreichweit bekannt ist.
Die Mitgliedsbetriebe des Bundes der Marchfelder Spargelgüter beliefern über schlagkräfige Transporteinrichtungen ganz Österreich, was schlußendlich auch dem Gewerbe der Güterbeförderung zugute kommt.

Beilage 2: **ad 5) e) Herstellungsverfahren**

Herstellung/Erzeugung der Ausgangstoffe:

Bedingt durch die besonderen klimatischen Bedingungen (=westl. Ausläufer des pannonischen Klimas), durch die besonderen Bodentypen (=Auböden, Tschernoseme, Kolluvial- u.Schwemmböden; alle mit hohem Humusgehalt und unterschiedlichen Sand- und Lößanteil) und den nur für diese besonderen Bedingungen geeigneten (=empfohlenen) Spargelsorten, ergeben sich Vorteile in den Produktionsbedingungen gegenüber anderen Produktionsgebieten.
Dies auch deshalb, weil bei Neuanlagen von Spargelkulturen die Eigenschaften vom Standort berücksichtigt werden. (= Beachtung von Bodengüte, guter Durchlüftung der Bestände, keine „Nebelstaulagen", Ausrichtung der Neuanlage auf die Windverhältnisse, etc. Hinweis: Integrierte Produktion)
Die Fruchtfolge bereitet auch keine Probleme, weil die Produktionsfläche für Spargel (= 1995: 105 ha) gemessen an der Ausdehnung des Marchfeldes (= 997qkm), vernachlässigbar gering ist. Deshalb ist die chemische Bodenentseuchung, wie sie in intensiven Produktionsgebieten angewandt wird, ausgeschlossen. Ebenso ausgeschlossen ist der Nachbau auf Spargelflächen, auf welchen kein ausreichender zeitlicher Abstand zur nächsten Kultur eingehalten werden kann, bzw. erscheint die eben beschriebene Vorgangsweise für das Marchfeld als sinnlos.
Grundsätzlich steht 1 - 2 Jahre vor dem Auspflanzen einer Jungkultur eine Grünbrache am Feld. In der Regel wird vor dem Auspflanzen eine Untergrundlockerung durchgeführt.
Pflanzgut wird, sofern nicht selbst produziert, ausschließlich von anerkannten Spargelzuchtbetrieben gekauft. Die Pflanzung selbst erfolgt nur bei guten Bodenkonditionen.

Produktionsrichtlinien zum Integrierten Anbau von Spargel: (= alle Mitgliedsbetriebe des Bundes der Marchfelder Spargelgüter haben IP-Produktion)

1. **Bodenpflege und Fruchtfolge** - bei Wiederanbau von Spargel ist eine Anbaupause von mindestens 10 Jahren einzuhalten.
2. **Nährstoffversorgung**
   - **Stickstoff**
     - Nach Nmin-Sollwerten.
     - Nmin-Restmenge zum Vegetationsende max. 80 kg/ha in 0 - 90 cm.
     - Bei Ertragsanlagen vor dem Stechende keine N-Düngung.
   - **Phosphor- und Kali-Düngung**
     - Bei Gehaltsklassen B und C nach Feldabfuhr.
     - Bei Gehaltsklasse D reduzierte Düngung.
     - Bei Gehaltsklasse E keine Düngung.
3. **Pflanzenschutz**
   - Tolerante Sorten gegen Blattkrankheiten bevorzugen.
   - Keine Staunässe im Wurzelraum
   - Regionale Warndienstmeldungen beachten und Bestandeskontrollen.
   - Bevorzugt biotechnische Maßnahmen anwenden.
   - Bevorzugt nützlingsschonende und selektiv wirkende Mittel anwenden.
4. **Ernte und Lagerung** - marktgerechte Aufbereitung vornehmen.

Beilage 2: ad 5) e) Herstellungsverfahren

Beschreibung des Herstellungsverfahren/Verarbeitungsprozeß:

Bei gut entwickelten Anlagen kann im 2. Standjahr ein 10 - 14 tägiges Stechen (=ernten) erfolgen. Normalerweise wird erst im 3. Standjahr die Ernte begonnen und soll nur bis zum 1. Juni andauern. Ab dem 4. Standjahr wird dann bis zum 24. Juni (Johanni) gestochen. Insgesamt sollte eine Anlage aber nicht länger als 8 Jahre geerntet werden.
Die Spargelernte ist eine sehr mühevolle Angelegenheit. Jede einzelne Stange muß von Hand ausgegraben und mit einem Spargelstecher abgestochen werden, anschließend muß der Erddamm mit der Hand wieder zugeschüttet werden. Dies erklärt auch den hohen Preis dieses Feingemüses.
Spargel wird sofort nach der Ernte auf den Hof gebracht und mit Eiswasser(1-2°C) gekühlt, geschnitten (nach der Länge) und sortiert (nach dem Durchmesser) und anschließend im Kühlhaus (1-2°C) verwahrt.
Die Länge der Spargelstangen darf bei der Farbgruppe weiß und violett nicht länger als 21 cm (normal 22 cm), bei der Farbgruppe grün-violett und Grünspargel nicht länger als 25 cm (normal 27 cm) sein, damit wird eine eventuell vorhandene Holzigkeit verhindert bzw. verringert.
Er wird dann ab Hof verkauft bzw. noch am selben Tag verpackt und in ganz Österreich an die Gastronomie oder an den Gemüsehandel versendet.
Über spezielle Transportsysteme bieten die Mitglieder des Bundes der Marchfelder Spargelgüter tagfrischen Spargel den Kunden in ganz Österreich an. Marchfeldspargel ist binnen 24 Stunden nach der Ernte in jedem Ort Österreichs verfügbar.
Die Verpackung von Marchfeldspargel erfolgt ausschließlich mit verschließbaren, verdunstungsschützenden und lichtabweisenden Materialien.

Kontrolleinrichtung für das e) Herstellungsverfahren:

NÖ-Gemüsebauverband (NGV)
Schenkenstraße 2 - 4
A-1010 Wien

Beilage 2: **ad 5) f) Zusammenhang**

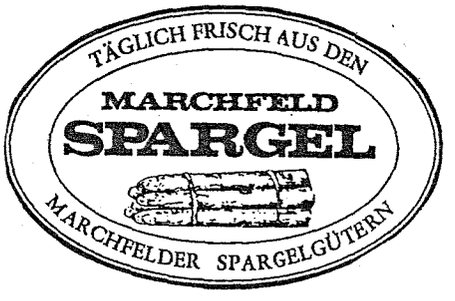
Einfluß von Boden, Klima und langjährige Erfahrung der regionalen Spargelbauern auf das Produkt Marchfeldspargel:

Wie bereits erwähnt bestehen im Marchfeld besondere Bodenverhältnisse.
Vor allem sind in diesem Gebiet Auböden, Tschernoseme, Kolluvial- und Schwemmböden; alle mit hohen Humusgehalt und unterschiedlichen Sand- und Lößanteil vorhanden.
Daneben bestehen auch besondere klimatische Verhältnisse, das Marchfeld zählt zum westlichen Ausläufer des pannonischen Klimas. Das Marchfeld hat gemeinsam mit der Südoststeiermark die längste Sonnenscheindauer in ganz Österreich. Außerdem gehört das Marchfeld zur wärmsten Zone Österreichs - die hohen Temperaturmittel bedingen bei ausreichender Feuchtigkeit allgemein eine sehr günstige Voraussetzung für den Pflanzenbau, zumal die Vegetationszeit im Marchfeld eine der längsten in Österreich ist.
Das diese Bedingungen ideal für Spargelpflanzen sind, zeigt sich auch darin, daß der Spargel in seiner Wildform hier heimisch ist.
Neben diesen idealen Produktionsbedingungen sind es die Marchfelder Spargelbauern, die das Produkt zum Marchfeldspargel „veredeln".
Durch langjährige Erfahrung (=Anbauversuche) werden nur Sorten empfohlen, die bei diesen speziellen Produktionsbedingungen am besten geeignet sind.(siehe Beschreibung hinsichtlich Ausgangsstoffe).
Alle Mitglieder des Bundes der Marchfelder Spargelgüter produzieren nach den IP-Produktionsrichtlinien bzw. biologisch. Damit wird garantiert, daß die geerntete Ware von bester innerer Qualität ist.
Marchfeldspargel zeichnet sich durch sein besonders typisches Spargelaroma aus. Er enthält weniger Bitterstoffe und besticht durch seine besondere Zartheit.
Sofort nach der Ernte wird der Spargel mit Eiswasser gekühlt, sortiert und im Kühlhaus gelagert.
Spezielle kundengerechte Sortierung (z.B. Marchfelder Solospargel = eigene Gastronomiesortierung mit Mindestdurchmesser von 20 mm mit einer Abweichung von max. 6 mm pro Packstück; siehe Medienberichte) und österreichweite Distribution binnen 24 Stunden komplettieren den Erfolg des Marchfeldspargels (siehe Medienberichte).
Daß der Marchfeldspargel mittlerweile schon Tradition hat zeigt sich auch in den Kochrezepten - Marchfelder Spargelpastete, Marchfelder Spargeltrinkkur, Marchfelder Spargelauflauf u.a.(siehe Medienberichte).
Eröffnung der Marchfelder Spargelsaison durch den Bundespräsidenten, Krönung der Marchfelder Spargelkönigin durch den Bundeskanzler, Spargelschälweltmeisterschaft im Marchfeld, Spargelerntedankfeste und nicht zuletzt die Spargelwochen in der Gastronomie (österreichweit) mit Marchfeldspargel zeigen, daß der **Marchfeldspargel** zu einem einzigartigen Begriff wurde. (siehe Medienberichte).

Beilage 2: **ad 5) g) Kontrolleinrichtung**

Landeshauptmann von NÖ , Herrengasse 11-13, A-1014 Wien
~~Amt der NÖ Landesregierung - Lebensmittelaufsicht~~
~~Teinfaltstraße 8~~
~~A-1010 Wien~~

ad 5) h) Etikettierung



Produzent/Name:
Anschrift:
Farbgruppe:
Klasse:
Sortierung:
Gewicht:
Anzahl der Packungen: