Presseinformation

2. Mai 2008

Zwei Drittel des heimischen Spargels kommt aus NÖ

Plank: Regionale Spitzenqualität für die Konsumenten

Zwei Drittel des heimischen Spargels wird in Niederösterreich geerntet, das sind mehr als 1.600 Tonnen (österreichweit sind es über 2.400 Tonnen). „Dieses köstliche Gemüse wird in Niederösterreich auf einer Fläche von 355 Hektar angebaut. Etwa 60 Prozent des österreichischen Spargels hat seinen Ursprung im Marchfeld", informiert Landesrat Dipl.Ing. Josef Plank zum Auftakt der heurigen Spargelsaison.

Im vergangenen Jahr wurden in Niederösterreich 1.400 Tonnen Weißspargel auf 280 Hektar und 263 Tonnen Grünspargel auf 75 Hektar geerntet. Je ein Drittel dieser Mengen wurde ab Hof an die Gastronomie bzw. über den Handel verkauft. Der Pro-Kopf-Verbrauch an Spargel liegt in Österreich unter einem Kilogramm pro Jahr und ist damit niedriger als in anderen europäischen Ländern. In Deutschland etwa liegt der Pro-Kopf-Verbrauch bei 1,4, in der Schweiz bei 1,6 Kilogramm. Der Spargel hat wenig Kalorien, jedoch viel Eiweiß, Kohlehydrate, Mineralstoffe wie Phosphor, Kalium, Calcium, Natrium und Eisen sowie wichtige Vitamine.

„Spargel aus Niederösterreich ist ein regionales Spitzenprodukt. Die Qualität wird ständig von der Agrarmarkt Austria überprüft. Durch kurze Transportwege wird auch ein wertvoller Beitrag zu Umwelt und Klima geleistet, da dadurch der CO_2-Ausstoss gering gehalten werden kann", so Plank.

Die Spargelsaison geht traditionsgemäß bis Anfang Juni. Der Marchfeldspargel ist seit 1996 in der EU als Ursprungsbezeichnung anerkannt.

Weitere Informationen: Büro LR Plank, Christian Milota, e-mail christian.milota@noel.gv.at, Telefon 02742/9005-12701.

E-Mail: presse@noel.gv.at