



In der Kürze liegt die Würze

Beginn der Spargelsaison. Quer durch Niederösterreich werden auf den Feldern die wertvollen Stangen gestochen. Warum das „weiße Gold“ seinen Namen verdient – und am besten schmeckt, wenn es aus der Nähe kommt.

Von **Michaela Höberth**


Die Familie Lehner hatte heuer wohl die Nase vorne. „Wir haben am 20. März mit der Ernte begonnen“, freut sich Lukas Lehner. Seither wird auf dem 15 Hektar umfassenden Spargelfeldern des Familienbetriebs in Haag gestochen, was das Zeug hält, sowohl weißer als auch grüner Spargel.

Denn das warme Frühjahr hat das Gemüse heuer schon früh aus der Erde getrieben – und entsprechend schnell in die Regale des eigenen Hofladens und der Verkaufspartner gebracht. „Wir sind im Moment ausverkauft“, erzählt Lehner, was jedoch nicht lange so bleiben wird. Denn die harte Arbeit am Feld geht am Osterwochenende schon wieder weiter.

Spitzenreiter Marchfeld

Damit hat der Mostviertler Betrieb die Spargelsaison eingeläutet, die für viele Feinspitze untrennbar mit dem Frühling verbunden ist. Der Großteil des Spargels, der dabei auf den Tellern der Österreicherinnen und Österreicher landet, kommt dabei aus Niederösterreich – sofern man auf heimischen Spargel zurückgreift. Denn jene Stangen, die sich schon Mitte März in den Supermarktregalen finden, haben meist einen langen Weg hinter sich.

„Das ist ein großes Problem für unsere Bauern“, sagt der Vizepräsident der Landwirtschaftskammer NÖ, Lorenz Mayr. Denn in den Zulieferländern, die bis Peru reichen, würden oft andere Maßstäbe in Sachen Arbeitsbedingungen, Qualität und Nachhaltigkeit gelten. „Dabei



Fakten rund um den Spargel in Österreich K Erntezeit ist Ende März/Anfang April bis 24. Juni (Johannistag)

750 Hektar Anbaufläche für Spargel	53 Prozent des Spargels kommt aus dem Marchfeld
2,3–2,8 Millionen Tonnen Jährliche Spargelproduktion	Marchfeldspargel g.g.A ist seit 1996 eine von der EU geschützte geografische Angabe
70 Prozent Weißer Spargel	1.476 Tonnen Marchfeldspargel wurden 2025 produziert
30 Prozent Grüner Spargel	22 Zentimeter lang ist der Marchfeldspargel
65 Prozent des Spargels wird in NÖ angebaut, der Rest in OÖ, dem Burgenland und der Steiermark	6 Bauern produzieren den Marchfeldspargel
3 Jahre dauert es, bis Spargel geerntet werden kann	0,5 Kilogramm Spargel isst der Österreicher pro Jahr

18
Kilokalorien
stecken in 100 Gramm weißem Spargel, er besteht aus 90 Prozent Wasser

1,7
Kilogramm
Einkaufsmenge pro Haushalt

muss man oft nur ein paar Tage länger warten, um auf heimischen Spargel zurückgreifen zu können“, macht Mayr bewusst.

Wie beispielsweise auf den Marchfeldspargel, dessen geografische Angabe seit 1996 geschützt ist. Tatsächlich stammen 53 Prozent des Spargels, der in Österreich angebaut und geerntet wird, aus dieser Region. Dort wuchs der Spargel schon, bevor er von Landwirten kultiviert wurde – aufgrund lockerer Au- und Schwemmlandböden, die in dieser Region zu finden sind.

Echte Handarbeit

Was sich nicht geändert hat: „Spargel bedeutet Handarbeit vom Pflanzen bis zur Ernte“, wie Werner Magošitz, Obmann des Vereins Marchfeldspargel g.g.A., erklärt. Das Gemüse wird gestochen, also der oberste Teil der Spargelstange freigegeben und mit speziellen Messern in etwa 25 Zentimetern Tiefe abgeschnitten. Dann geht es ab damit in gekühlte Kisten, bevor der Spargel von Hand gewaschen, sortiert und binnen weniger Stunden an den Handel ausgeliefert wird.

Drei Jahre dauert es, bis aus der Spargelpflanze eine Spargelstange wird. Dementsprechend gut geschützt werden die Felder; durch eine nachhaltige Pflege und mit verschiedenen Arten von Folien, mit denen auch die Bodentemperatur reguliert werden kann. Damit sollte einer erfolgreichen Spargelsaison auch heuer nichts im Wege stehen – wobei diese für echte Fans mit dem traditionellen Stichtag, dem 24. Juni, ohnehin immer zu früh endet.

KURIER LIVE

13. APRIL 2026

URANIA KINO
URANIASTRASSE 1
1010 WIEN

18.00 UHR
BEGINN GESPRÄCH

TICKETS REGULÄR: € 19,-
FÜR PREMIUM-KUNDINNEN
DER KURIER VORTEILSWELT*: € 15,-



Anmeldung erforderlich
(Limitierte TeilnehmerInnen-Zahl)

Theaterfest Niederösterreich

Jetzt Tickets sichern!

Sommertheater hautnah: Die Stars & Highlights 2026

Oper, Schauspiel, Musical und Operette an einzigartigen Schauplätzen im ganzen Land. Freuen Sie sich auf einen besonderen Abend mit **Kristina Sprenger, Verena Scheitz, Peter Edelmann & Ivo Kovrigar, Vincent Bueno, Robert Kolar, Clemens Unterreiner & Eugenia Dushina, Lola Witzmann** sowie vielen weiteren Gästen. Mit exklusiven Einblicken und Kostproben aus dem Theatersommer 2026: von jazzigen Stepp-Einlagen über Udo Jürgens Hits bis hin zur großen Oper. Live im KURIER Kultur-Talk.

*Infos zur KURIER-Vorteilswelt unter: kuriervorteilswelt.at | vorteilswelt@kurier.at
Tel. 05 9030-777 | Weitere Infos unter: kurier.at/live

www.kurier-events.at/theaterfest

THEATERFEST
NIEDERÖSTERREICH



Operette & Musical Langenlois | © Jenni Koller