



STAUD'S  
WIEN

## PRESSEMITTEILUNG

---

# WEISSES GOLD AM TELLER. STAUD'S SPARGEL HAT IMMER SAISON.

Knapp zwei Monate hat sie uns fest im Griff – die sogenannte „Königin der Gemüse“. Der Spargel, ob weiß oder grün, hat noch bis Mitte Juni Saison und wird fleißig geerntet, verarbeitet und bei STAUD'S auch eingelegt. In limitierten Variationen aus Österreichs berühmtesten Anbaugbiet, dem Marchfeld. Oder aus dem Süden Hollands, der Umgebung von Venlo – mit einer jährlichen Ernte von rund 17.000 Tonnen einer der Vorreiter in Sachen Spargelanbau.

Wir haben mit DI Heinrich Unger aus dem Marchfeld einen Blick hinter die Spargelkulisse geworfen und dabei ein paar spannende Fakten über das „Weiße Gold“ in Erfahrung gebracht.

### Wussten Sie, dass...

- ... wir im Grunde Spargelsprossen essen.  
Im Untergrund werkt ein mächtiges Wurzelsystem mit Knospen, aus dem diese schließlich austreiben.
- ... weißer Spargel sich violett verfärbt, sobald er dem Sonnenlicht ausgesetzt ist.  
Deshalb steht er unter ständiger Beobachtung und wird sofort geerntet, wenn die Spitzen durch die Erde blitzen.
- ... es heutzutage fast ausschließlich Hybridsorten gibt. Weibliche Triebe bringen weniger Ertrag, da sie viel Energie für die Bildung der Beeren aufwenden müssen. Sie sind allerdings ihren männlichen Artgenossen geschmacklich einen Schritt voraus.
- ... der frühe Spargel zwar am Markt begehrt, geschmacklich jedoch dem Spätspargel oft nicht das Wasser reichen kann.
- ... das Nährstoffangebot im Boden die Grundlage für guten Spargel ist. Ein Schwarzerdeboden mit viel Humus ist arbeitsintensiver als einer aus Sand, speichert jedoch die Fülle an Nährstoffen besser ab.
- ... Spargel bis zu 10 cm am Tag wachsen kann und deshalb oft auch zweimal innerhalb von 24 Stunden geerntet werden muss.
- ... es rund 400 Arbeitsstunden braucht, um 1 Hektar Spargel abzuernten. Durch die Erfindung der Folienkultur konnte der Aufwand um 60% reduziert werden. Spargel wird heute immer noch per Hand gestochen.
- ... Spargel kein physiologisches Reifestadium hat, sondern es einzig und alleine auf die Länge ankommt.  
Beim weißen sind es mindestens 22, beim grünen 25 cm.
- ... die Königin der Gemüse nicht nur aus bis zu 90% aus Wasser besteht, sondern auch entgiftend und blutreinigend wirkt.  
Sie galt schon bei den alten Römern und Griechen als Heilpflanze.



**STAUD'S**  
WIEN

## PRESSEMITTEILUNG

---

### Spargel al dente.

Gute Gründe für uns, die Spargel-Zeit zu verlängern. Damit der Spargel schön knackig bleibt, wird er bei STAUD'S kurz blanchiert, händisch ins Glas gelegt und durch Pasteurisation haltbar gemacht. Die Marinade mit Weißweinessig aus dem Hause Gölles, etwas Zucker und Salz runden den feinen Geschmack ab. Spargel al dente sozusagen und jederzeit einsatzbereit – auch wenn die Saison zu Ende ist.

**Unser Genusstipp:** immer gekühlt aus dem Glas servieren.

### Das STAUD'S Spargel-Sortiment

Feiner Cocktail Spargel, süß-sauer, UVP € 5,49

Limitierter Cocktail Spargel aus dem Marchfeld, UVP € 5,49

Limitierter Grüner Spargel Salat, süß-sauer, UVP € 5,49

Limitierter Spargel Salat, süß-sauer, UVP € 5,49

Limitierter Marchfelder Solo Spargel, UVP € 16,99

Erhältlich bei Interspar, Meindl am Graben, Merkur Hoher Markt, diversen Delikatessenshops und dem STAUD'S Pavillon am Brunnenmarkt.



©Kittel

---

## ÜBER STAUD'S WIEN

Tradition, Leidenschaft und zeitenüberdauernde Qualität erheben STAUD'S in den Rang eines Wiener Kulturguts. Was zunächst mit Marillenkompott und Gurken begann, etablierte sich zu einer Erfolgsgeschichte mit über 220 Sorten an süßen und feinsauren Delikatessen. Anfängen von fruchtigen Konfitüren und Kompotten über Weingelee und Chutneys bis hin zu Sauergemüse entspricht jede einzelne Sorte dem obersten Qualitätssegment und höchsten Reinheitsgebot.

[stauds.com](http://stauds.com)

---

### Rückfragehinweis:

MMag. Katharina Florian

[rottenschlager.com](http://rottenschlager.com)

T: 0676 846 160 213

E: [kff@rottenschlager.com](mailto:kff@rottenschlager.com)