



Gut Markhof  
Fam. Brandenstein

A-2285 Marchegg  
Tel.: 02285/6247, Fax 02285/6927  
email: [brandenstein@biospargel.at](mailto:brandenstein@biospargel.at)  
[www.biospargel.at](http://www.biospargel.at)



[www.biospargel.at](http://www.biospargel.at)



# spargelparadies



gut  
markhof

Unsere warmen lockeren Sandböden sind wie geschaffen für den biologischen Spargelanbau. Die mit Absicht niedrig gehaltene Pflanzenzahl pro Hektar und die naturgerechte Düngung mit reifem Kompost ermöglicht eine ausgewogene Versorgung mit wertvollen, geschmacksbildenden Mineralstoffen und lässt so auf natürliche Art einen Spargel wachsen, der einzigartig ist - in Zartheit und Geschmack.

Unser Betrieb liegt in einem der fruchtbarsten Gebiete Österreichs - dem Marchfeld. Das warme pannonische Klima eignet sich seit jeher besonders gut für den Feingemüseanbau - vor allem für die Kultivierung des Spargels. Unsere Felder werden von alten Kiefernwäldern gesäumt, die schon von Kaiserin Maria Theresia gepflanzt wurden. Im Osten grenzt unser Betrieb an ein ausgedehntes Naturschutzgebiet - die Oberweidner Heide. Alles in allem, ideale Bedingungen für die biologische Landwirtschaft.



"Wir betreiben seit 1980 unsere Landwirtschaft nach den Kriterien des biologischen Landbaues und den Regeln des größten Österreichischen Bio-Verbandes  
Ernte für das Leben

Unser oberstes Ziel ist es, unbelastete Nahrungsmittel mit unverfälschtem Geschmack zu erzeugen."

*Ing. Markus  
Brandenstein*



# königlicher genuss



Auf unseren Feldern wachsen neben Biospargel auch Biokartoffeln, Biokarotten und anderes "Feines aus biologischem Anbau."

Wir düngen unsere Felder ausschließlich mit Kompost und verzichten gänzlich auf synthetische Spritzmittel. Weiters halten wir durch eine entsprechende Fruchtfolge unsere Felder gesund. Nur das Wirtschaften auf gesunden Böden, mit größter Sorgfalt und im Einklang mit der Natur, garantieren Ernten höchster Qualität.

Genauere Informationen über unsere Produktpalette, Hoffeste und vieles mehr erhalten Sie auf unserer Internetseite [www.biospargel.at](http://www.biospargel.at)



Unser Betrieb unterliegt den strengen Richtlinien des Verbandes Ernte für das Leben



# gut markhof

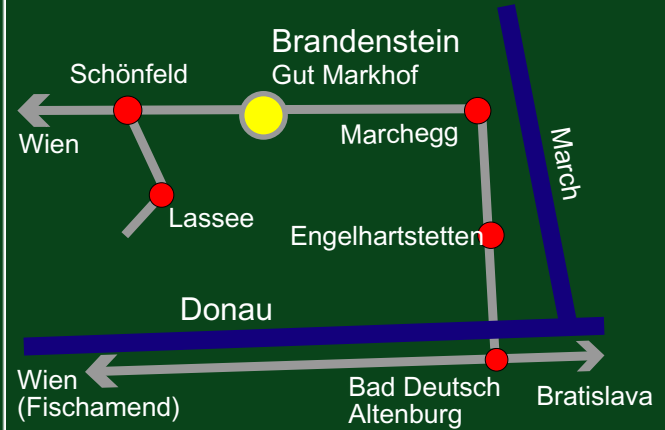
## Biospargel lagern:

Grundsätzlich sollte Biospargel so frisch als möglich zubereitet werden. Eingeschlagen in einem Tuch kann Biospargel 1 Woche im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahrt werden.



## Biospargel zubereiten:

Den Biospargel gut waschen und schälen und ggf. bündeln. Der Biospargel wird je nach Wunsch zwischen 15 und 25 Minuten lang gekocht. Dem Kochwasser werden Salz ein TL Butter oder Öl und etws Zucker zugegeben.

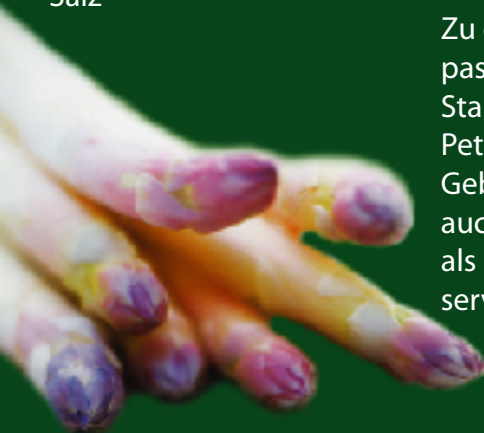


## gebratener biospargel

Zutaten für 4 Personen  
1,5 kg frischen Biospargel (Bleichspargel oder Grünspargel),  
3 EL sehr mildes Olivenöl  
Salz

Zubereitung  
Der Biospargel wird gut gewaschen und geschält und in heißem Olivenöl goldbraun gebraten.

Zu gebratenem Spargel passt: milder Schinken, Stangenbrot und Petersilenkartoffeln. Gebratener Spargel kann auch hervorragend als Beilage zu Zander serviert werden.



## verkaufsstände in wien

- 1 Naschmarkt  
Ecke Schleifmühlgasse
- 2 Biobauernmarkt  
Freyung
- 3 Stand Strebersdorf  
Strebersdorfer Straße  
zwischen Jedlersdorf  
und Strebersdorf
- 4 Stand Breitenlee  
Breitenleer Straße/  
Süßenbrunner Straße
- 5 Stand Lobau  
Biberhaufenweg 165

