

## Süßes Früchtchen mit EU-Schutz Die Wachauer Marille

Die unvergleichlich süße und pralle Wachauer Marille genießt als Begriff und Produkt seit 1996 EU-Schutz. Die sonnenverwöhnte Kulturlandschaft des Weltkulturerbes Wachau darf sich seit den frühen 2000er Jahren „Genussregion Wachauer Marille“ nennen. Die Wachau hat sich somit neben ihrem Ruf als Weinbaugebiet von Weltrang auch als Obstgarten einen Namen gemacht, der sich jedes Jahr im Frühling in ein duftig rosa-weißes Blütenmeer verwandelt.

Spitz, im Februar 2021. Wer Marillen, mancherorts auch Aprikosen genannt, aus verschiedenen Regionen probiert, erkennt die Besonderheit der Wachauer Marille sofort: Sie sieht nicht nur hübsch und prall aus, sondern schmeckt auch ausnehmend süß, saftig und ausgeprägt nach Marille. Deshalb wurde sie 1996 auch unter dem Namen „Wachauer Marille“ EU-geschützt.

### Herkunft der Wachauer Marille

Die „Wiege“ der Marille liegt in China. Dort kultivierte man die Frucht bereits vor 4.000 Jahren. Jüngeren Forschungen zufolge dürfte die Marille allerdings nicht erst durch die Römer in den Donauroum gelangt sein, sondern über den Pontus und den Donauweg – vermutlich nach der Mitte des 1. Jahrhunderts – zur gleichen Zeit, als die Frucht den Weg von Asien nach West- und Südeuropa angetreten hat. Dass im Donauroum bereits zur römischen Zeit Obstbau betrieben wurde, geht eindeutig aus der Gedenkschrift des Eugippius „Vita S. Severini“ über den Hl. Severin hervor.

### Werdegang der Wachauer Marille

Früher diente die Wachauer Marille der Eigenversorgung. Erst im 19. Jahrhundert begann man, sie kommerziell zu verwerten. Die Einnahmequelle Wein war zu jener Zeit gerade durch den Reblaus-Befall gefährdet. Obstbau-Fachleute und Baumschulen entwickelten aus einem vielfältigen Sortengemisch die Klosterneuburger Marille, die auch heute noch die dominante Sorte ist.

### Die Marille im Wandel der Geschichte

Im 20. Jahrhundert wurde der Höhenflug der Wachauer Marille zweimal gestoppt. Der 2. Weltkrieg brachte den Verkauf zum Erliegen. In den 70er Jahren konkurrierten andere Obstsorten die Marille so stark, dass die Preise in den Keller fielen und viele Obstbauern den Marillen-Anbau beendeten. Heute erlebt der Anbau der Wachauer Marille eine Renaissance: In der Wachau werden etwa 20 verschiedene Sorten angebaut, wobei rund 220 Wachauer Marillenbauern derzeit im „Verein zum Schutz der Wachauer Marille“ für die Herkunft und die einzigartige Aroma- und Geschmacksqualität garantieren.

### Gütesiegel Original Wachauer Marille

Gründe für die besondere Qualität der EU-geschützten Wachauer Marille sind das unverwechselbare Klima, der Boden und vor allem das Zusammentreffen verschiedener Klimate. Die damit verbundenen großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, speziell in der Reifephase, haben einen direkten Einfluss auf Geschmack, Aroma und Gehalt der Frucht.



### Marillenblüte

Rund 100.000 Marillenbäume verwandeln die Wachau jeden Frühling in ein duftiges rosa-weißes Blütenmeer. Besonders beeindruckend ist dieses Erlebnis auf der Strecke zwischen Rossatz und Arnsdorf. Hier reihen sich die bezaubernden Bäume besonders dicht aneinander. Empfehlenswert ist eine Schiffsreise durch die Wachau oder eine Radtour. [www.marillenbluete.at](http://www.marillenbluete.at)

### Marillenernte

Der Juli steht in der Wachau ganz im Zeichen der Marillenernte. Überall entlang der Hauptstraße sind dann farbenfrohe Stände aufgebaut, wo man pflückfrische Marillen kaufen kann. Geerntet werden die vollreifen Früchte in sorgfältiger Handarbeit mit dem **Wachauer Marillenzistel**, dem traditionellen Pflückkorb für die Marille. Durch seine schmale und spitz nach unten zusammenlaufende Form kann mit dem Zistel einfacher in den hohen Bäumen geerntet werden und der Druck auf die unten im Pflückkorb liegenden Marillen wird dadurch nicht zu groß. [www.marillenernte.com](http://www.marillenernte.com)

### Marillenkulinarik

Egal, ob frisch vom Baum, in Knödeln, in Kuchen und Strudeln, als Marmelade, Kompott oder als fruchtig köstlicher Edelbrand – die Wachauer Marille lässt ihrem Genießer das Wasser im Munde zusammenlaufen und steht in vielen Landgasthäusern und auch in der gehobenen Gastronomie der Wachau am Speiseplan. Besonders berühmt für ihre Marillen-Spezialitäten sind unter anderem das Gasthaus Jell in Krems und das Landhaus Bacher in Mautern.

### Flüssige Marille

Hausgemachte Marillenschnäpse und köstliche Marillenliköre werden in den meisten Wirtshäusern der Wachau angeboten. Traditionsreiche Wachauer Marillenbauern wie der Marillenhof der Familie Kausl und der Wein- und Marillenhof Aufreiter haben sich auf die Herstellung hochwertiger Destillate und Liköre spezialisiert. Gegen Voranmeldung kann man sich bei einzelnen Betrieben der Produzenten von Produkten aus Original Wachauer Marille umschaun und die hauseigenen Marillen-Produkte verkosten.

### Marillensouvenirs

Die zahlreichen Marillenprodukte in guter Qualität sind beliebte Mitbringsel von einer Wachau-Reise. Von den erstklassigen Marmeladen, den köstlichen Chutneys über edle Liköre und Destillate bis zu feinsten Marillen-Naturkosmetik reicht die Palette der typischen Produkte, die in den verschiedenen Shops in der Wachau verkauft werden.

### Wandern in Marillengärten

Mehr über die Marille kann man auch bei einer Wanderung entlang des Marillenweges in Krems-Angern erfahren. Fünf Stationen laden dazu ein, mehr über die Tiere im Marillengarten, die Baumblüte und die Arbeit im Marillengarten zu erfahren. Der 4,5 Kilometer lange Weg beginnt und endet beim Weinhof Aufreiter, in dessen Hofladen zahlreiche leckere Marillen-Souvenirs erhältlich sind. [www.marillenweg.at](http://www.marillenweg.at)

Die Marillenmeile in Rossatz-Arnsdorf, geteilt in Marillenmeile West (4 verschiedene Routen) und Marillenmeile Ost (3 Routen) führt durch die größte Marillenanbaugemeinde Österreichs. Am Weg und bei den Betrieben kann man sich über die Wachauer Marille informieren oder sich mit Marillenprodukten eindecken. [www.marillenmeile.at](http://www.marillenmeile.at)

#### DONAU NIEDERÖSTERREICH TOURISMUS GMBH

3620 Spitz/Donau, Schlossgasse 3 | TEL +43(0)2713-30060-60 | FAX DW 30 | E-MAIL [urlaub@donau.com](mailto:urlaub@donau.com) | [www.donau.com](http://www.donau.com)

Kremser Bank und Sparkassen AG | IBAN AT36 2022 8003 0032 1213 | BIC SPKDAT21XXX | FN 241498 w HG Krems  
UID-Nr.: ATU 580 17 005 | DVR 2110108





Fotomaterial über die niederösterreichische Donauregion finden Sie auch in unserem Online-Bildarchiv auf der Website [www.donau.com/bildarchiv](http://www.donau.com/bildarchiv).

#### **Information & Buchung**

Donau Niederösterreich Tourismus GmbH  
A-3620 Spitz an der Donau, Schlossgasse 3  
T: +43(0)2713 / 300 60-60,  
F: +43(0)2713 / 300 60-30  
E: [urlaub@donau.com](mailto:urlaub@donau.com)  
U: [www.donau.com](http://www.donau.com); [www.wachau.at](http://www.wachau.at)

#### **Presserückfragen**

Mag. Jutta Mucha-Zachar  
Donau Niederösterreich Tourismus GmbH,  
A-3620 Spitz an der Donau, Schlossgasse 3  
T: +43(0)2713 / 300 60-24,  
F: +43(0)2713 / 300 60-30  
E: [jutta.mucha-zachar@donau.com](mailto:jutta.mucha-zachar@donau.com);  
U: [www.donau.com](http://www.donau.com)

#### **DONAU NIEDERÖSTERREICH TOURISMUS GMBH**

3620 Spitz/Donau, Schlossgasse 3 | TEL +43(0)2713-30060-60 | FAX DW 30 | E-MAIL [urlaub@donau.com](mailto:urlaub@donau.com) | [www.donau.com](http://www.donau.com)

Kremser Bank und Sparkassen AG | IBAN AT36 2022 8003 0032 1213 | BIC SPKDAT21XXX | FN 241498 w HG Krems  
UID-Nr.: ATU 580 17 005 | DVR 2110108

