

**Süß. Süßer. Marille.**

**Die Marillenernte in der Wachau hat begonnen**

Die süßen Früchtchen sind nun wieder genussreif. Jetzt haben in der Wachau nicht nur die Verkaufsstände mit den leuchtend orangenen Früchten, sondern auch die Marillenkügel in den Wirtshäusern und Restaurants wieder Hochsaison. Die Ernte der Frühsorten hat schon begonnen, der Beginn der Haupternte folgt in diesen Tagen. Gefeierte wird das Thema Marille im Monat Juli ausgiebig beim Marillensommer in Spitz und bei „Alles Marille“ in Krems.

Spitz, 11. Juli 2022. Das sonnige Wetter mit ausreichend Niederschlägen in den letzten Wochen hat der Wachauer Marille gutgetan. Die Früchte jener rund 100.000 Marillensäulen in der Region, deren Blüten nicht dem Frost im Frühling zum Opfer gefallen sind, haben sich gut entwickelt und sind nun für die Ernte bereit. Für heuer rechnen die Marillensäulenbauer mit einer leicht unterdurchschnittlichen Erntemenge. Erwerben kann man das süße Früchtchen direkt beim Produzenten bei den markanten Verkaufsständen entlang der Bundesstraße in der Wachau. Die Tageserntemengen können allerdings stark variieren. Eine Vorbestellung bei einem der Wachauer Marillensäulenbauer ist empfehlenswert, um sich die gewünschte Menge zu sichern.

### **Reifestatus Live beobachten**

Auf der Website [www.marillenernte.com](http://www.marillenernte.com) finden sich alle Informationen rund um die Wachauer Marillenernte. Hier kann man nicht nur den Reifestatus über eine Webcam live mitverfolgen, man erfährt auch köstliche Rezepte für diverse Marillen-Speisen. Beim Kauf von Marillen sollte man auf das Gütesiegel „Original Wachauer Marille“ achten, um ausschließlich die EU-geschützten Früchte zu bekommen. Diese Früchte haben einen besonders fruchtigen Geschmack und schmecken äußerst saftig. Echte Wachauer Marillen erkennt man nicht nur an ihren rosigen Bäckchen und der prallen Form, sondern am Gütesiegel „Original Wachauer Marille“ auf den Verpackungskartons und den Sonnenschirmen der Verkaufsstände.



## Perfekte Reife der Wachauer Marille

Die Früchte reifen klimatisch bedingt zuerst im Raum Krems, dann weiter stromaufwärts, und zuletzt im Spitzer Graben. Die Ernte dauert rund 2-3 Wochen, da nicht alle Marillen gleichzeitig reif werden. 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.

## Marmelade, Knödel & Co

Neben der Traube ist die Marille DIE Paraderfrucht in der Wachau. Hier – zwischen Pannonischem Becken, dem Waldviertel und der Donau – herrscht ein für die Marille so wichtiges Kleinklima. Sonnig-warme Tage, kühle Nächte sowie spezielle Böden liefern ein einzigartiges Aromenspiel. Süß und mit feiner Fruchtsäure, lässt sich die Marille in der Küche auf vielfältige Weise einsetzen. Während das ganze Jahr Wachauer Marillenprodukte vor allem in flüssiger und verkochter Form als Marmelade, Säfte, Liköre oder Schnäpse verkostet werden, sind nun die frischen Marillen die Stars. Ob in Form von saftigen Knödeln, Kuchen oder Strudeln – ab sofort findet sich das süße Früchtchen wieder in mannigfaltigen Variationen auf den Speisekarten der Wachauer Wirtshäuser und Restaurants.

## Die Wachauer Marille feiern

In Spitz findet heuer erstmals anstatt des Marillenkirtags der **Marillensommer bis 24. Juli** statt. Jeweils von Freitag bis Sonntag können Besucher bei der „Donau Lounge“ an der Spitzer Donaulände bei kühlen Drinks und Foodtruck-Angeboten entspannen oder sich beim Schlossheurigen im Schloss Spitz von 22.-23. Juli saftige Marillknödel beim legendären Marillknödelautomaten abholen.

In Krems steht die Altstadt beim traditionellen Fest **„Alles Marille“ von 14.-17. und 21.-24. Juli** im Zeichen der süßen Frucht. Entlang der 700 Meter langen Fußgängerzone erwarten die BesucherInnen kulinarische Highlights, etwa der samstägliches Anschnitt des längsten Marillenkuchens.





### Wachauer Marillenwanderwege

Fünf Stationen umfasst der Wachauer Marillen Erlebnisweg, der ausgehend vom Weinhof Aufreiter in Krems-Angern etwa 4,5 km durch die malerische Landschaft führt. Auch auf den Wegen der Marillenmeile in der größten Marillenanbau-Gemeinde der Wachau in Rossatz-Arnsdorf spaziert es sich durch leuchtend-orange Marillengärten.

Alle Informationen zum Kauf und den Erlebnismöglichkeiten rund um die Wachauer Marille, inklusive Live Webcam zum Reifestatus finden sich unter [www.marillenernte.com](http://www.marillenernte.com)

Weitere Fotos zum kostenlosen Download finden Sie auf [www.donau.com/bildarchiv](http://www.donau.com/bildarchiv) unter dem Schlagwort „Marille“.

### Presserückfragen:

Silvia Ebner

Donau Niederösterreich Tourismus GmbH

Schlossgasse 3, 3620 Spitz

Tel: +43 664 4204883

E-Mail: [silvia.ebner@donau.com](mailto:silvia.ebner@donau.com)

