Presseinformation

10. Juli 2014

Wachauer Marillen sind wichtiger Wirtschafts- und Tourismusfaktor

„Alles Marille" in Krems, Marillenkirtag in Spitz an der Donau

Ihrer großen Bedeutung als Wirtschaftsfaktor für Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus wird die Marille auch heuer wieder gerecht werden. In der Wachau, dem bekanntesten Anbaugebiet, rechnet man in dieser Saison mit einer durchschnittlichen Erntemenge von drei Millionen Kilogramm. Aufgrund der günstigen Witterungsverhältnisse in den vergangenen Wochen ist die Qualität der Obstfrüchte heuer besonders gut.

In der Wachau wachsen auf 350 Hektar geschätzte 100.000 Marillen-Bäume. Schon 1995 hatte die Europäische Union der Wachauer Marille wegen ihres einzigartigen Geschmacks eine geschützte Ursprungsbezeichnung bewilligt. Auch der Verein „Wachauer Marille" will die Unverwechselbarkeit des Edelobsts kommunizieren: Seit 2004 kennzeichnen die Mitgliedsbetriebe die Marillen mit einem eigenen Markenzeichen - dem für die Region typischen Pflückkorb. Das Pflückkorb-Symbol ist auf den Verpackungen, auf Hinweisfahnen und den Sonnenschirmen der Verkaufsstände angebracht. Darauf sollen die Konsumenten achten, wenn sie sicher gehen wollen, garantiert echte Wachauer Marillen zu erwerben. Zwei Drittel der Marillenmenge kaufen die Kunden direkt bei den Obstbauern zwischen Melk und Krems ein, ein Drittel der Früchte wird zu Destillaten und Likören, Marmeladen und Marillen Nektar verarbeitet.

Große wirtschaftliche Bedeutung hat die Marille aber auch in ihrer zu den verschiedensten Speisen und Getränken weiterverarbeiteten Form und in weiterer Folge auch für die Gastronomie und den Tourismus. Die Wachauer Mitgliedsbetriebe der Vereinigung „Niederösterreichische Wirtshauskultur" - eine Qualitätsgemeinschaft von Restaurants und Gasthöfen - setzen daher auch heuer wieder einen besonderen saisonalen Schwerpunkt, indem sie die ursprünglich aus China stammenden Früchte in allen erdenklichen Zubereitungsformen servieren: Auf den Speisekarten der Lokale finden sich dann kulinarische Köstlichkeiten wie Marillenknödel, Strudel, Kuchen, Marmeladen, Liköre oder Marillen Brand.

Unter den touristischen Aktivitäten, bei denen sich alles um die Marille dreht, stechen zwei besonders hervor: Am 11. und 12. Juli findet in der Kremser Altstadt das von der Kremser Kaufmannschaft und ihren Kaufleuten veranstaltete Fest

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Mag. Johannes Seiter
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 17 4
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

„Alles Marille 2014" statt. Damit verwandeln Konzerte, internationale Gastronomie und Aktivitäten für Kinder die Wachau Metropole in eine große Eventbühne. Als besondere Attraktion werden in der Altstadt von Krems u.a. Marillen-Schnaps gebrannt und zwei jeweils 30 Meter lange Riesen-Marillen-Kuchen gebacken.

Spitz an der Donau steht von Freitag, 18., bis Sonntag, 20. Juli, wieder ganz im Zeichen des bekannten „Marillen Kirtags". Eröffnet wird das vom Tourismusverein Spitz veranstaltete Fest, das heuer bereits zum 64. Mal stattfindet, am Freitag, 18. Juli, um 18 Uhr. Geboten wird an den drei Tagen nicht nur alles rund um die Marille, sondern auch jede Menge Musik und Unterhaltung. Zu den Höhepunkten zählt am Sonntag, 20. Juli, um 15 Uhr der traditionelle Festzug von „König Marillus" und „Prinzessin Aprikosia" vom Hotel Wachauerhof zum Kirchenplatz mit der Verleihung der „Goldenen Marille".

Nähere Informationen: http://www.wachauermarille.at/, http://www.wirtshauskultur.at/, http://www.alles-marille.at/, http://www.spitz-wachau.at/.

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Mag. Johannes Seiter
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 17 4
E-Mail: presse@noel.gv.at