

Presseinformation

12. Juli 2012

Marillenfeste in der Wachau

Größter Marillenkuchen in Krems

In der Wachau beginnt gerade die Marillenernte. Passend dazu kommt es an den beiden kommenden Wochenenden zu zwei großen Marillenfesten; am 13. und 14. Juli wird in Krems das Fest „Alles Marille“ und vom 20. bis 22. Juli in Spitz an der Donau der Spitzer Marillenkirtag stattfinden. Im Zuge dieser Feste gibt es auch die Möglichkeit, die begehrten Marillen direkt zu erwerben.

In Krems können die Gäste nicht nur zwei Tage lang Marillenknödel, -eis, -kuchen, -bowle und auch Marillenpalatschinken verkosten, sondern auch zusehen, wie man Marillen richtig zu Marmelade oder Schnaps verarbeitet. Am Samstag steht ab 17.30 Uhr in der Altstadt ein 30 Meter langer Marillenkuchen zur Verkostung bereit, außerdem werden Nachtwanderungen und eine Oldtimerbusfahrt angeboten (<http://www.alles-marille.at/>).

Der Spitzer Marillenkirtag, unter der Regentschaft von König „Marillus“ und Prinzessin „Aprikosia“ wird am Freitag mit einer Volkstanzvorführung eröffnet. Am Sonntag findet der alljährliche Festzug statt, dabei kommt man auch an dem bunt bemalten „Marillenknödelautomaten“ vorbei, der Stärkung bereithält (<http://www.spitz-wachau.at/>).

In Rossatz-Arnsdorf wiederum, der größten Marillenanbaugemeinde Österreichs, findet man entlang der „Marillenmeile“ jene Obstbaubetriebe, die „Original Wachauer Marillen“ auch ab Hof verkaufen. Um sicher gehen zu können, auch wirklich original Wachauer Marillen zu kaufen, gibt es auf den Verpackungen und bei den Verkaufsständen das Pflückkorb-Symbol.

Weitere Verkaufsstätten sind der Shop des Wachauer Marillenzüchters Harald Aufreiter in Krems-Angern und der Marillenzüchterhof Tastl in Rohrendorf. In der Marillenzüchterhof-Destillerie Kausl in Mühldorf kann man auch Hochprozentiges von der Marille und anderen Obst- bzw. Beerensorten erstehen.

Nähere Informationen: Donau-Niederösterreich Tourismus GmbH, Mag. Jutta Mucha-Zachar, Telefon 02713/300 60-24, e-mail jutta.mucha-zacha@donau.com, <http://www.donau.com/>.

Presseinformation