

## Presseinformation

8. März 2010

### Wachauer Genusspackage ausgezeichnet

#### Package „Auf den Spuren von Lilli Marilli“ siegreich

Von der „Genussregion Österreich“ wurden kürzlich erstmals die innovativsten Projekte ausgezeichnet. Die „Donau Niederösterreich Tourismus GmbH“ setzte sich dabei in der Kategorie „Urlaub“ mit dem 2009 geschaffenen Package „Auf den Spuren von Lilli Marilli“ gegen 114 andere touristische Projekte aus ganz Österreich durch. Bewertet wurden bei den zur Wahl stehenden Packages aus acht Bundesländern verschiedene Kategorien - vom Eintages-Ausflugspackage bis hin zum einwöchigen Urlaub. Insbesondere wurde dabei auf die Punkte Originalität, Qualität, Nachhaltigkeit und Markterfolg geachtet.

Das einwöchige Urlaubspackage „Auf den Spuren von Lilli Marilli“, das von Mitte April bis Oktober buchbar ist und im kinderfreundlichen Weingasthof Aufreiter in Krems/Angern angeboten wird, beinhaltet u. a. Rundfahrten mit dem Nostalgietraktor durch die Wein- und Marillengärten, eine Wanderung entlang des Wachauer Marillen-Erlebnisweges inklusive befülltem Rucksack für ein Marillenpicknick oder auch das selbstständige Einkochen von Marillenmarmelade. Zudem enthält das Package eine Fahrt mit dem Schiff „MS Austria“ auf der Donau von Krems nach Spitz, auf der Kinder das „Mini-Kapitänspatent“ erlangen können. Ebenso am Programm steht dabei Fahrradfahren entlang der Donau und auch ein Besuch der Erlebniskellerwelt der „Winzer Krems“.

Die Wachauer Marille bietet im Jahreskreislauf vor allem mit der Marillenblüte ein Naturschauspiel, das bei den Gästen sehr beliebt ist. Insgesamt gibt es rund 100.000 Marillenbäume in der Wachau: Jedes Jahr erwacht die Wachau nach dem Winter mit dem Aufblühen der weiß-rosa Marillenknospen wieder zu neuem Leben. Aber auch die Marillenernte, während der die bekannten Marillenfeste in Krems und Spitz stattfinden, ist ein beliebter Anreiz für einen Kurzurlaub in der Wachau. In dieser Zeit wird die Wachauer Marille überall pflückfrisch an Ständen entlang der Straßen verkauft und in den Gastronomiebetrieben der Wachau zu frischen Speisen verarbeitet serviert. Verantwortlich für die besondere Qualität der EU-geschützten Wachauer Marille sind das unverwechselbare Klima, der Boden und das Zusammentreffen verschiedener Klimate. Die damit verbundenen großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht haben direkten Einfluss auf

## Presseinformation

Geschmack, Aroma und Gehalt der Frucht. Aktuell werden in der Wachau etwa 20 verschiedene Sorten angebaut, wobei über 180 Wachauer Marillenanbauer derzeit im „Verein zum Schutz der Wachauer Marille“ für die Herkunft und die einzigartige Aroma- und Geschmacksqualität garantieren.

Nähere Informationen: Donau Niederösterreich Tourismus GmbH, Mag. Jutta Mucha-Zachar, Telefon 02713/300 60-24, e-mail [jutta.mucha-zachar@donau.com](mailto:jutta.mucha-zachar@donau.com), [www.donauniederoesterreich.com/donau/portal/?id=74091](http://www.donauniederoesterreich.com/donau/portal/?id=74091).