Presseinformation

20. Juli 2006

Niederösterreich ganz im Zeichen der Marille

Gabmann: Nicht zu unterschätzender Wirtschaftsfaktor

In den nächsten Tagen dreht sich in der Wachau wieder alles um die Marille. So eröffnet Landeshauptmannstellvertreter Ernest Gabmann heute, Donnerstag, 20. Juli, um 19 Uhr bei der Schiffsanlegestelle Krems-Stein das viertägige Fest "Alles Marille". Dabei verwandeln bis 23. Juli Konzerte, internationale Gastronomie und Aktivitäten für Kinder die Wachaumetropole in eine große Eventbühne. Als besondere Attraktion werden in der Altstadt von Krems eine Spezial-Marillen-Roulade und ein Riesen-Marillenkuchen gebacken.

Spitz an der Donau wiederum veranstaltet von Freitag, 21., bis Sonntag, 23. Juli, den „Marillenkirtag" mit jeder Menge Musik und Unterhaltung. Zu den Höhepunkten zählt am Sonntag der traditionelle Festzug von „König Marillus" und „Prinzessin Aprikosia" inklusive Verleihung der „Goldenen Marille".

Für Gabmann wird die Marille auch 2006 wieder ihrer nicht zu unterschätzenden Bedeutung als Wirtschaftsfaktor für Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus gerecht. Gemeinsam mit dem Wein und anderen Sonderkulturen zähle die Marille zu den Agrarprodukten mit der höchsten Wertschöpfung, so Gabmann. Die Bewirtschaftung von Marillenbaumgärten entwickle sich immer mehr zu einer lukrativen Marktnische. Dies gelte auch für das Weinviertel, wo man mittlerweile auf einer Fläche von rund 250 Hektar Marillen erntet.

In der Wachau, dem bekanntesten Anbaugebiet, rechnet man heuer mit einer leicht überdurchschnittlichen Erntemenge von rund 3,5 Millionen Kilogramm. Zwei Drittel der Marillenmenge kaufen die Kunden direkt bei den Obstbauern zwischen Melk und Krems, ein Drittel der Früchte wird zu Destillaten und Likören, Marmeladen und Marillennektar weiterverarbeitet. In der Wachau wachsen auf 350 Hektar geschätzte 100.000 Marillenbäume. 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 betonen. Seit zwei Jahren kennzeichnen die Mitgliedsbetriebe die Marillen mit einem eigenen Markenzeichen - dem für die Regionen typischen Pflückkorb.

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse
E-Mail: presse@noel.gv.at
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Große wirtschaftliche Bedeutung hat die Marille aber auch in ihrer zu den verschiedensten Speisen und Getränken weiterverarbeiteten Form und in weiterer Folge auch für Gastronomie und 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 Früchte in allen erdenklichen Zubereitungsformen servieren: Auf den Speisekarten in den Lokalen finden sich dementsprechende kulinarische Köstlichkeiten wie Marillenknödel, -strudel, -kuchen, -marmeladen, -liköre oder Marillenbrand.

Nähere Informationen: www.wachauermarille.at, www.allesmarille.at, www.spitz-wachau.at.

E-Mail: presse@noel.gv.at