



Aprikosenernte ennet der Grenze

Süsse österreichische Versuchung

Die Aprikose gedeiht bei viel Sonne und lang anhaltender Tageswärme. Diese Bedingungen sind erstaunlicherweise auch in Niederösterreich gegeben. Zurzeit ist in der Wachau Ernte – und die süßen «Marillen» gehen weg wie warme Brötchen.

Text und Bild: Michael Hug, Degersheim

schiedenheit von den Verkehrsströmen. Mit dem Fahrrad der Donau entlang fahren oder mit dem Ausflugsschiff darauf, ist längst kein Insidertipp mehr. Die süßen «Marillen» aber sind ein Geheimtipp.

Aprikosen? – Marillen

Dass Wein auch in Österreich kultiviert wird, weiss man. Doch Aprikosen? Mit dem Begriff «Apriko-

sen» kommt man in der Wachau nicht weit. Die orangefarbene Frucht heisst hier «Marille». Die «Wachauer Marille» ist in der EU geschützt, so wie die Wachau, die den Schutz des Unesco-Weltkulturerbes genießt. Dass sie im nur 40 Kilometer langen Donauabschnitt zwischen Melk und Krems, rund eine Stunde westlich von Wien, gedeiht, liegt der besonde-

Die Wachau ist ein Wallis in Österreich: ein Tal, von einem mächtigen Fluss in die Berge gefressen. Im Wallis ist es die Rhone, in der Wachau die Donau. Etwas milder zwar ist es in der Wachau, etwas grüner auch, weil die Berge nicht so hoch sind. Bei dem, was die beiden Täler so anziehend macht, sind sie sich gleich: Tourismus, Wein und Aprikosen. Die Touristen mögen die kulinarischen Erzeugnisse der Wachau, aber auch die relative Abge-



Die Marillenernte begann am 14. Juli und dauert drei Wochen.

ren Topografie zugrunde. Die Donau sorgt am Talgrund auch im Winter für milde Temperaturen. Der Gneis der umliegenden Hügel speichert die Tageswärme und lenkt die kalten Winde aus dem Norden über das Tal. Weinbauern bebauen schon seit Jahrhunderten die Nordhänge mit Weissweintreben. «Weinviertel» heisst darum die Region im Norden, «Mostviertel» jene im Süden. Im Talgrund dominiert der Obstbau, allem voran die «Wachauer Marille».

Ertragsorientierter Anbau

Bereits 1509 tauchte der Begriff «Marille» im Zusammenhang mit der Wachau auf. Aber erst ab Beginn des 20. Jahrhunderts wird sie hier ertragsorientiert angebaut. Heute werden in 21 Gemeinden von 200 Familienbetrieben rund 150 000 Marillenbäume vorwiegend in integrierter Produktion kultiviert, und zwar ausnahmslos regionaltypische Sorten wie die «Apricose von Nancy», die «Frühe Moorpark» oder die «Klosterneuburger». Ihre Früchte sind süss und samtenweich, für sofortigen Verzehr oder Verarbeitung geeignet, ja sogar bedingt, denn sie sind nur begrenzt transportfähig. «Würde

man sie im Lastwagen in die Supermärkte von Wien bringen, wären sie nur noch Matsch, wenn sie ankommen», sagen die Wachauer Bauern. Auf keinen Fall ernten sie ihre Marillen noch halbgrün, nur damit sie in alle Welt exportiert werden können. Verkauf ab Hof bzw. ab Verkaufsstand an der Strasse, ist üblich.

Der Heurigenbesuch

Die Marillenliebhaber kommen aus der Region Wachau-Niederösterreich, aber auch Wiener Kontrollschilder an den Autos sind nicht selten. Die einstündige, gut gepolsterte Fahrt bis in die Küchen der Hauptstadtbewohner überstehen die süssen Früchte gut – sofern die Wageninsassen bis dahin nicht schon einen guten Teil des Einkaufsverzehrs haben. Solche Einkaufsfahrten in die Wachau werden gerne mit einem Heurigenbesuch verbunden. Der «Heurigen» ist eine niederösterreichische Tradition. In Keller, Tenne oder Presshaus bietet der Weinbauer seinen «Heurigen», also heuer gekelterten Wein, an. Weil man dazu auch etwas essen möchte, darf der Bauer in dieser «Buschenschenke» – laut einem napoleonischen Gesetz – auch



Originell weisen die Bauern auf den Hofverkauf hin.

Speisen anbieten. Jedoch nur Kaltes, und das Fleisch nur vom Schwein.

Sehr reif – sehr süss

Seit 2003 bemüht sich der «Verein Original Wachauer Marille» um Erhalt und Vermarktung der edlen Früchte. Das Label des Vereins dürfen nur Betriebe führen, die die gelisteten Sorten produzieren. Jeweils ab dem 14. Juli geerntet, werden die reifen Marillen direkt an Private und Gastrobetriebe verkauft. Beliebte ist die Verarbeitung zu Marillenknoedeln, Marillenkompott und -konfitüre oder Mehlspeisen (Kuchen). Dabei ist die bekannteste Weiterverarbeitung der Marille, diejenige zur Herstellung der Marillenknoedel (s. Rezept), hierzulande eher unbekannt. Man verspeist sie einzeln zum Dessert oder zu einem halben Dutzend als Hauptspeise. Zur Verdauung gibts dann einen Marillenschnaps. Statt Wachauer Marillen können auch Aprikosen aus dem Wallis verwendet werden. Nur sehr reif – und damit sehr süss – müssen sie sein.



Die Wachau ist ein Stück Donautal in Niederösterreich.

Rezept in der «Bäuerin Heute» auf Seite 51.