

Wenn zur Erntezeit die Wachauer in die Bäume steigen, um die duftenden Früchte in die typischen Zistelkörbe zu legen, wie im Bild Vincent Schildböck aus Oberarnsdorf, haben Genießer Hochsaison.



Foto: Michael Liebert

Foto: Rupert Wühlbacher

Einfach UNWIDERSTEHLICH

Neben der Weintraube ist die Marille die fruchtige Hauptdarstellerin der Wachau. Landschaftsprägend und seufzerlösend.

Text: Barbara Hutter



Knusprige Brösel, flaumiger Teig und mittendrin eine reife, süße Marille: Jedes Jahr, etwa ab Mitte Juli, sind Süßschnäbel dieser Versuchung überall in der Region ausgeliefert. Im Bild ein Marillenknoedel im Hotel Schachner in Maria Taferl.



Was für eine Pracht! Mehrmals ist unser Fotograf Michael Liebert zu diesem Marillengarten der Familie Schildböck in Oberarnsdorf gefahren, um vom exakt gleichen Standort genau zum richtigen Zeitpunkt Fotos zur Blüte und zur Ernte zu machen. Aus dem Blütenschleier des Frühlings wird dichtes Grün mit üppigem Fruchtbehang, besonders schön am Übergang der beiden Bilder zu sehen.

Die Marille. Wer? So regional ist dieses Früchtchen, dass es schon beim Namen hapert. Denn die samt-wangige Süße, die in Österreich Marille, bei den deutschen Nachbarn jedoch Aprikose und bei den Schweizern sogar manchmal Baringel gerufen wird, läuft in der Wachau zu ungeahnter Höchstform auf. Was Qualität und auch Aroma betrifft.

WIE PRÄGT DIE MARILLE DIE WACHAU?

Die Marille ist neben der Traube die Parade Frucht an diesem Abschnitt des Donautals. Und die Wachauer sind auf ihre Marillen kaum weniger stolz als auf ihren Wein. Wenn im April ein Meer aus winzigen Blüten in Rosa und Weiß einen Brautschleier über das Land legt ebenso, wie ab Mitte Juli, wenn die prallen, sonnengereiften Früchte mit ihren roten Bäckchen am Baum hängen und sich die Wachau für die Marillenfeste hübsch macht.

WOHER STAMMT DIE MARILLE?

Die Weingeschichte der Wachau ist mittlerweile bekannt, die Trauben sind mit den Römern gekommen und wurden später von Mönchen kultiviert. Aber die Marille? Wo kommt sie her? Ziemlich sicher ist: Sie ist eine Chinesin.

Ob sie wirklich einst im Marschgepäck von Alexander dem Großen den Weg nach Europa gefunden hat, lässt sich nicht mehr genau sagen. Die einen bezeichnen das neue Obst als »prunus armenicus«, also armenische Pflaume, die anderen als »persicum praecoquum«, frühreifer Pfirsich. Das wurde sprachlich einerseits zur Marille, andererseits zur Aprikose.

In der Wachau im großen Stil eingebürgert hat sich das Rosengewächs jedenfalls nach der Reblaus-Katastrophe im 19. Jahrhundert, und schon bald gab es anstatt so manchen Weinbergs hübsche »Marillenhäuser«. Bis heute. Und so hat die Marille der Wachau nicht nur einen landschaftlichen Stempel verpasst, sondern auch einen nachhaltig kulinarischen.

WAS MACHT DIE MARILLE EINZIGARTIG?

Süß und mit feiner Fruchtsäure, ist die Marille ein echter Gaumenschmeichler. Was macht sie jedoch so besonders? Das Schnabulieren der Früchte ist ein Genuss ohne Reue. Denn 100 Gramm enthalten gerade mal 44 Kalorien – eine Marille wiegt etwa 50 Gramm – und davon sind rund acht Prozent Kohlenhydrate. Dazu kommt eine Prise Eiweiß, nämlich 0,9 Prozent, und fast kein Fett, nur 0,1 Prozent. Doch was Mineral- und Ballaststoffe sowie Carotinoide betrifft, kann es die Marille mit jedem anderen Obst aufnehmen. Kalzium und sehr viel Kalium, Eisen, Phosphor, Vitamin C und B5, Provitamin A, Niacin sowie Folsäure – das Früchtchen ist ein echtes Schwergewicht in Sachen Gesundheit.

UNTER WELCHEM SCHUTZ STEHT DIE MARILLE?

Zwischen Kream und Melk steht die Marille unter besonderer Aufsicht. Und zwar seit 1996 als eine innerhalb der EU geschützte Ursprungsbezeichnung. Natürlich nur sofern es sich um eine »Wachauer Marille« handelt, die vom gleichnamigen Gebietsschutzverband streng kontrolliert

»Eine Frucht mit so vielen Seiten! Sogar in vegetarische Gerichte bringt sie Spannung, Frische und Farbe.«

Thomas Dorfer,
Restaurant Bacher



Farben für den Fisch: Thomas Dorfer umgibt seinen in Sardellenbutter gebratenen Zander aus dem Neusiedler See mit Zucchini, Zucchini, Kapern, grünen Bohnen, Schmormarillen und leicht gebundenem Chorizo-Gemüsesud.

Fotos (2): Herbert Lehmann



»Süße und kräftige Fruchtsäure machen die Marille universell einsetzbar.«

Hartmuth Rameder,
Restaurant Hofmeisterei



Wunderschön und raffiniert zugleich: Die unschuldige Marille hat ein pikantes Innenleben aus feinstem Geflügel-leber-Parfait – ein perfektes Zusammenspiel von süß und salzig.



Zahlenspiele zur Marille

1679:

Am 15. April dieses Jahres wird erstmals über die »Marill« in Oberarnsdorf in der Wachau vom Lesemeister des Hochstiftes St. Peter in Salzburg berichtet.

120 cm

ist die maximale Stammhöhe des Wachauer Marillenbaums, auf dem die Rundkrone aufsitzt.

1900:

Um dieses Jahr herum wurde mit dem gewerbsmäßigen Anbau der Marille begonnen.

MARILLEN-WEBCAM

Der Verein »Wachauer Marille g.U.« bürgt für aromatische Früchte, die sich mit Fug und Recht Original Wachauer Marille nennen dürfen. Neben dem Herkunftsschutzzeichen der EU garantieren somit auch die 220 Marillenbauern und Vereinsmitglieder für Herkunft, Qualität und den einzigartigen Geschmack. Wer Blüte und auch Erntezeit nicht verpassen möchte, kann den Werdegang der Marille per Mausclick auf der alle zehn Minuten aktualisierten Webcam verfolgen, unter www.wachauermarille.at/wachauer-marille/webcam.



Foto: Michael Liebert



Fotos (3): Herbert Lehmann

»Die Marille prägt nicht nur zwei Monate lang die Speisekarte, wir brennen sie auch zum Edelbrand.«

Christian Schickh, Landgasthof Schickh



MARILLEN-KIRTAG

Einmal im Jahr wird in Spitz der Marille ein bunter Kirtag gewidmet. Mit Musik, viel Tracht, herzhaften Imbissen und – einem Marillenknoedel-Automaten. Gegen Einwurf einer Münze rollt alsbald aus der Öffnung ein Knödel, frisch gekocht, gut bebröseln und gezuckert. Der wird freilich von zwei fleißigen Wachauerinnen – sozusagen im Akkord – hinter der Automatenwand hergestellt.



Foto: Gregor Semrad

Chic im Schickh: Am Fuße von Stift Göttweig hat sich das knusprig gebackene Hendlbrüsterl einen zarten Safranreis und fruchtig-knackig glacierte Marillen als Begleiter gewählt.

wird. Ausschließlich ausgewählte Sorten – den Löwenanteil halten die »Klosterneuburger« und die »Ungarische Beste« – wurden für dieses Obst von »unverwechselbarer Qualität«, wie es in dem EU-Dokument heißt, zugelassen. Mehr als 100.000 Bäume zählt der beachtliche Bestand.

WANN IST ERNTEZEIT DER MARILLE?

Vollreif soll sie sein. Dann schmeckt sie am besten. Der Nachteil für Genießer: Die Saison ist kurz, wenn die Marille ruft, heißt es schnell sein. Und auch vorsichtig. Denn nicht alles, was in der Wachau mit vollen Obststeigen am Straßenrand steht, kommt auch aus der Wachau. Fliegende Händler jubeln bereits vor dem offiziellen Beginn der Ernte etwa ab Mitte Juli arglosen Touristen auch ungarisches oder burgenländisches Obst unter. Das kann durchaus gut sein – aber kein Vergleich mit dem Original.

Tipp: Auf dem Karton muss »Wachauer Marille g.U.« stehen. Eine Liste der Marillenkulturbauern der Region wird jedes Jahr vom »Verein Wachauer Marille« herausgegeben, mit Ortsverzeichnis und aktuellem Angebot, verkauft wird meist ab Hof oder Marillengarten.

WARUM SCHMECKT DIE MARILLE SO GUT?

Für das einzigartige Aromenspiel sorgt das auch für die Weinqualität so wichtige Kleinklima der Wachau: ein Aromagürtel zwischen Pannonischem Becken, Waldviertel und Donau, sowie die speziellen Böden und die sonnig-warmen Tage und die kühlen Nächte. Dadurch bekommt die Marille einen ganz besonderen Geschmack, ein raffiniertes Süße-Säure-Spiel, das sie in der Küche so vielseitig einsetzbar macht. Denn nicht nur die Klassiker wie die frische reife Frucht als seufzerlösendes Innenleben des Marillenknoedels oder als Kuchenaufgabe, wie auch fein eingekochtes Kompott und Röster stehen auf den Menükarten der Wachau. Die Marille inspiriert die Wachauer Spitzenköche immer aufs Neue mit ihrer modernen, pikanten Seite, glasiert zu Fleischgerichten oder als Chutney zu Pasteten und Käse.

knödels oder als Kuchenaufgabe, wie auch fein eingekochtes Kompott und Röster stehen auf den Menükarten der Wachau. Die Marille inspiriert die Wachauer Spitzenköche immer aufs Neue mit ihrer modernen, pikanten Seite, glasiert zu Fleischgerichten oder als Chutney zu Pasteten und Käse.

WIE KANN MAN DIE MARILLE GANZJÄHRIG GENIEßEN?

Erfreulicherweise lässt sich diese Frucht so unterschiedlich in Gläser und Flaschen füllen, dass sie zu jeder Jahreszeit auf verschiedenste Weise genießbar ist.

Etwa die edlen Süßen: die Marmelade und das Kompott und – in der Konsistenz genau dazwischen – der Marillenröster, wie ihn der gelernte Österreicher gern zu Kaiserschmarrn, Mohnnudeln oder Griesauflauf verspeist; dazu der Saft, die Eiscreme und das Fruchtpüree – das mit einem Glaserl Winzersekt einen wunderbaren Wachauer Bellini ergibt – bis hin zu Fruchtgummi-Herzern oder als Schokoladefüllung. Und da wären die feinen Pikanten: umwerfend fruchtige Chutneys, Senf und geröstete Marillenkernöl, Essigmarillen und Marillenessig. Bleibt noch zu erwähnen: der verführerische Likör, die »b'soffenen« Marillen und – als Königsklasse – der preisgekrönte Edelbrand. Damit lässt es sich dann gerade mal aushalten bis zur nächsten Marillensaison in der Wachau.



Frucht und Fisch beim Jamek: Das marillengebeizte Forellenfilet wird mit dem nussigen Aroma gerösteter Mandeln und ein wenig Marillenkernöl perfektioniert.

»Die Marille kommt direkt von den Bäumen rund um unser Haus erntefrisch auf unsere Teller.«

Johannes Altmann, Weingut & Restaurant Jamek



Marillen-Menü

Auch im Prandtauerhof bei Familie Holzapfel werden Marillenknoedel aus frischen Früchten zubereitet und daher nur zur Erntezeit kredenzt. Dennoch gibt es das ganze Jahr über, auf Vorbestellung, ein hinreißendes Marillmenü mit – von Barbara Holzapfel selbst – Einkochtem und Eingelegtem: mit Hühnerleberparfait mit Essigmarillen & Wildkräutersalat, feinem Marillen-Karotten-Schaumsüppchen, Ramsauer Lachsforellenfilet in Marillensenkruste zu Gemüsegröstl, Wachauer Safranschaum und Erdäpfelnocken sowie geschmorten Kalbsbackerln mit Marillen-Krautfleckerl. Die süße Draufgabe: Topfennockerl mit Marillenröster. Nicht zu vergessen die Weinbegleitung aus den hauseigenen Lagen, bestens auf jedes Gericht abgestimmt, von Grünem Veltliner Capra 2017 und Achleiten Smaragd 2018 sowie Riesling Zehenthof Federspiel 2018, bis Hippolyt Weißburgunder 2013 und zum Dessert den Riesling Vorderseiber Smaragd 2018.

MARILLEN-GUIDE

Hausgemachte Mitbringsel mit dem süßen Früchtchen

Hier finden Sie Tipps für beste, von den angeführten Betrieben selbst produzierte Marillen-Gourmandisen. Weitere Informationen zu den aufgelisteten Betrieben entnehmen Sie dem WACHAU-Beiheft »Eine Auswahl der besten Adressen«. Die Aufzählung wurde nach deren Angaben erstellt und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Achtung: Manchmal nur begrenzte Mengen solange der Vorrat reicht.

MARIA TAFERL

Hotel Schachner: Marmelade, Chutney, Röster, Likör, Chili-Marillen-Kompott.

EMMERSDORF

Hotel Zum Schwarzen Bären: Marmelade, Chutney, Likör, Brand. **Hotel Donauhof:** Marmelade.

MELK

Hotel Zur Post: Marmelade, Röster, Likör.
Hotel Wachau: Marmelade, Schoko-Marillen-Trüffeln.



Feine Schoko-Marillen-Trüffeln gibt es im Hotel Wachau.



Handgefertigte Schoko-Marillen-Pralinen, hier vom Gasthof Prankl.

AGGSBACH-DORF

Hotel Residenz Wachau: Marmelade.

SPITZ

Weingut Hirtzberger: Brand.
Gasthof Prankl: Marmelade, Schoko-Marillen-Pralinen.
Mauritius Hof, Weingut FJ Gritsch: Marmelade, Nektar.
Hotel garni Das WeinSpitz: Marmelade, Nektar, Likör, Brand.
Pension-Heuriger Donauschlössel + Weingut Graben-Gritsch: Marmelade, Nektar, Likör, Brand.
Weingut Högl: Marmelade, Brand.

WÖSENDORF

Restaurant Hofmeisterei: Marmelade, Röster.
Wieser (auch in Melk und Dürnstein): Marmeladen (verschied. Sorten), Marillenkerne & -steine, Fruchtgummi, Schoko-Dragees mit Likör, Marillen in Schokolade, Nektar, Likör, Brand, Uuahouua-Privatreserve, Marille-Bitter, Seife, Handcreme, Lippenbalsam.
Weingut Machherndl: Marmelade, Chutney.

In den Wieser-Shops ist die Marille in vielseitigsten Facetten Trumpf.

JOCHING

Weingut Schmelz: Marmelade, Chutney, Senf.
Weingut Holzzapfel: Marmelade (+ Variation mit Schuss Marillenbrand), Chutney, Röster, Senf, Gebäck, Essigmarillen, Nektar, Brand.
Weingut & Restaurant Jamek: Marmelade, Nektar.



Sehr beliebt: Marillen-Röster, beispielsweise vom Weingut Holzzapfel.

Cover Beiheft

WEISSENKIRCHEN

Gärtnerei Hick: Marillenbäumchen im Topf.
Wein & Keramik Schneeweiß: Marmelade, Chutney, Marillensalz und -zucker, Brand, Keramikschüsseln mit Marillenmotiven.
Restaurant Heinzele: Marmelade, Nektar.
Hotel Donauwirt: Marmelade, Senf, Chutney.
Weingut Zottl: Marmelade, Brand.
Weingut Jäger: Marmelade, Chutney, Kompott, Röster.
Café Elisabeth: Marillen-Schoko-Kugeln, Torten, Strudeln, Kuchen.



Marillen-marmelade ist der Renner, eine Besonderheit: mit Safran verfeinert.

NÖHAGEN

Gasthaus Schwarz: Marmelade, Röster.

DÜRNSTEIN

Hotel Richard Löwenherz: Marmelade.
Hotel Schloss Dürnstein: Kompott mit Rezept für flambierte Marillen.
Bäckerei Schmidl: Marmelade, Brot, Marillen-Topfen-Strudel, Plunder, Kekse, Bruchschokolade.
Domäne Wachau: Marmelade, Schokolade, Senf, Essig, Nektar, Likör, Brand.
Wachauer Safran Manufaktur: Safran-Marillen-Marmelade.

UNTERLOIBEN

Restaurant Loibnerhof: Marmelade, Chutney, Röster, Praline mit Marillen-Hausbrand, eingelegte Marille.
Weingut Knoll: Brand.

MAUTERN

Nikolaihof & ad vineas Gästehaus: Röster, Kompott, Senfmarillen, Brand sowie von »DieNikolai Demeter Naturkosmetik« Marillen-Kernöl.
Landhaus Bacher: Marmelade, Brand.
Weingut Hutter, Silberbichlerhof: Marmelade, Brand.

KLEIN-WIEN

Landgasthof Schickh: Marmelade, Brand.



Marillen-Topfen-Strudel von der Bäckerei Schmidl



Marille hochprozentig, im Bild der Edelbrand vom Landgasthof Schickh.

Die Sache mit dem perfekten MarillenKNÖDELteig

Sogar der große Philosoph Immanuel Kant gibt zu, dass es vielerlei Arten des Glaubens geben kann. Wachauer Knödelköchinnen sehen das mitunter nicht so gelassen.

Topfen oder Erdäpfel oder gar beides? Oder – Gott sei bei uns – womöglich Brandteig? In welchem zart flaumigen Mantel sich die Marille hüllen darf, wenn ein rechter Marillknödel aus ihr werden soll, ist eine echte Glaubensfrage. Manchmal sogar in derselben Ortschaft, bestes Beispiel Mautern an der Donau: Lisl Wagner-Bacher vom Landhaus Bacher besteht auf Topfenteig, Christine Saahs vom Nikolaihof schwört auf Erdäpfel. Da hilft nur eins: selbst ausprobieren.



LISL WAGNER-BACHER



CHRISTINE SAAHS

MARILLENKNÖDEL AUS TOPFENTEIG

ZUTATEN FÜR 12 KNÖDEL

70 g Butter, 1 Ei, Salz, 250 g Topfen (mind. 20 % Fettgehalt), 70 g Weizenmehl, 70 g Hartweizengrieß, 12 reife Marillen, 12 Stück Würfelzucker, 10 ml brauner Rum, Mark von ½ Vanilleschote.

Für die Brösel:

3 EL Butter, 100 g Semmelbrösel, 2 EL Kristallzucker, ½ Vanilleschote.

Profi-Tipp: Die Brösel werden knuspriger, wenn sie im Ofen bei 170 Grad rund 20 Minuten gebacken werden. Immer wieder umrühren. Erst danach mit Butter und Zucker versetzen.

ZUBEREITUNG

Teig: Mit Handmixer Butter schaumig rühren, dann das Ei und eine Prise Salz, zum Schluss den Topfen leicht unterrühren. Mehl und Grieß unterheben. Den Teig auf eine Klarsichtfolie geben, mit der Folie zu einer Rolle von 7 cm Durchmesser formen. Der Teig darf keine Luftpockets enthalten. Lisl Wagner-Bacher zwiebelt die Enden der Folie zusammen, sodass die Teigrolle aussieht wie ein Zuckerl, und dreht sie ein paar Mal um sich selbst. Marillen vorbereiten. Mit dem Kochlöffelstiel die Kerne aus den reifen Marillen drücken und je ein Stück Zucker in die Öffnung schieben. Sind die Marillen noch zu hart, halbiert man sie. Knödel formen. Den Teig aus der Folie wickeln und in 5 mm dicke Scheiben schneiden, damit die Marillen einschlagen und mit nassen Händen Knödel formen. Leicht gesalzenes Wasser mit Rum und der halben Vanilleschote aufkochen, Knödel hineinlegen. 20 Minuten ziehen lassen (nicht kochen!).

Butterbrösel: Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Brösel dazugeben. Wenn sie Farbe genommen haben, Butter und Vanillemark hinzufügen und goldbraun rösten. Knödel in Bröseln wälzen, mit zerlassener Butter servieren.

MARILLENKNÖDEL AUS ERDÄPFELTEIG

ZUTATEN FÜR 8 KNÖDEL

400 g rohe, ungeschälte Erdäpfel, 20 g Butter, 100 g Mehl, 25 g Grieß, 1 Eidotter, 8 große, vollreife Marillen (500 g), Minze zum Garnieren.

Für die Brösel:

150 g Brösel, 150 g Butter.

ZUBEREITUNG

Teig: Mehliges Erdäpfel nicht zu junger Ernte über Dunst weichkochen, schälen, entweder sofort heiß passieren (durch Drahtsieb oder Kartoffelpresse) oder erkaltet faszieren bzw. am Kartoffelreißer reiben. Die übrigen Zutaten werden mit der erkalteten Erdäpfelmasse zu einem Teig verknetet. Nach kurzem Rasten den Erdäpfelteig zu einer Rolle formen, in Scheiben schneiden, auf die Handfläche legen und die Marillen mit leichtem Druck umhüllen. Der Teig soll ca. einen ½ cm dick sein. Vorsicht: unbedingt Probeknödel machen! Knödel in leicht köchelndes Salzwasser legen und im offenen Topf ca. 25 Minuten ziehen lassen, mit Sieb oder Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, in Butterbrösel wälzen. Mit Marillenröster anrichten, mit Minzeblatt garnieren und gut überzuckern (oder mit leicht erwärmter Honigbutter übergießen).

Butterbrösel: Brösel und Butter in der Pfanne leicht rösten. (Vorsicht, verbrennt schnell!) Man kann auch etwas Kristallzucker mitrösten.