

## **Marillen-Haupternte in der Wachau: Feste und Genuss ab 12. Juli!**

Die Wachau feiert den frühen Beginn der Marillen-Haupternte 2025 mit Festen, kulinarischen Highlights und regionalen Genüssen.



**Krems, Österreich** - Die Wachau bereitet sich auf die Vorboten des kulinarischen Hochsommers vor: Die Marillen-Haupternte startet heuer früher als gewohnt. Bereits am 12. Juli 2025 werden die ersten regionalen Erzeugnisse an die Öffentlichkeit gelangen, nachdem die milde Witterung und ausreichende Niederschläge optimale Bedingungen geschaffen haben. Die Erntemenge wird als normal bis groß eingeschätzt, was die Vorfreude der marillenproduzierenden Betriebe in der Region zwischen Krems und Spitz nur noch verstärkt. Diese Emotion spiegelt sich auch in den bevorstehenden Marillenfesten wider, die zahlreiche Besucher anziehen werden. So berichtet **oe24** von den geplanten Feierlichkeiten „Alles Marille“ vom 3. bis 20. Juli in Krems und dem Spitzer Marillenkirtag vom 18. bis 20. Juli.

Die marillenliebenden Gäste dürfen sich auf ein umfangreiches Programm freuen. Während „Alles Marille“ in der Kremser Altstadt kulinarische Highlights wie Marillenkuchenanschnitt und Livemusik bietet, lockt der Spitzer Marillenkirtag mit speziellen Attraktionen wie Knödeln, die sogar vom Automaten erhältlich sind. Der Spitzer Kirchenplatz wird zu einem Festgelände, das seit 1951 die Besucher empfangen darf und bis zum 27. Juli mit einem bunten Programm beeindruckt.

## **Tradition und Schutz der Wachauer Marille**

Die Wachauer Marille hat sich nicht nur einen Platz in den Herzen der Einheimischen, sondern auch einen EU-weiten geschützten Status erobert. Das gastronomische Erbe dieser Region ist seit 1509 belegt. Rund 227 Bauern pflegen derzeit etwa 100.000 Marillenbäume in der Wachau sowie in angrenzenden Gemeinden. Dies unterstreicht nicht nur die wirtschaftliche Bedeutung, sondern auch die kulturelle Identität der Wachau. Die Produkte überzeugen durch ihr intensives Aroma, vollen Geschmack und die charakteristische Süße. Über die genauen Erntezeiten und den Reifestatus der Früchte können Interessierte Informationen auf der Webseite [www.marillenernte.com](http://www.marillenernte.com) abrufen, die als wertvolles Hilfsmittel dient, um die besten Fruchtkörper zu ergattern.

Die Wachauer Marille, insbesondere die Klosterneuburger Marille, ist nicht nur als geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) anerkannt, sondern wird in der Region auch vielfältig verwendet, zum Beispiel in Marmelade, Säften, Likören und verschiedenen Süßspeisen. Entlang der B3 und B33 gibt es zahlreiche Verkaufsstände, wo Verbraucher die frischen Früchte direkt von den Produzenten erwerben können.

## **Ein Erlebnis für alle Sinne**

Die Festsaison in der Wachau ist nicht nur eine Hommage an die Marille, sondern auch eine Einladung an alle Geschmacksliebhaber. Die Kombination aus einem

erlebnisreichen „Donau Lounge“-Event bei Spitz und den Aktivitäten in Krems garantiert einen unvergesslichen Sommer. Diese Veranstaltungen bieten eine Plattform, um die Wachauer Marille zu zelebrieren und ihre vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten zu entdecken. Besucher können sich auf ein umfassendes kulinarisches Angebot freuen – von marillensüßen Spezialitäten bis zu erfrischenden Getränken. Der Verein „Wachauer Marille g. U.“ setzt sich dafür ein, die Tradition und die Qualität dieses ausgezeichneten Obstes zu bewahren.

Details	
<b>Vorfall</b>	Sonstiges
<b>Ort</b>	Krems, Österreich
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.oe24.at">www.oe24.at</a></li><li>• <a href="http://www.meinbezirk.at">www.meinbezirk.at</a></li><li>• <a href="http://www.bmluk.gv.at">www.bmluk.gv.at</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](http://die-nachrichten.at)**