

Wenn die Marille Kirtag feiert

Die Wachau und die Marille gehören einfach zusammen! Sie prägt – wie der Wein – die Hänge dieser sonnigen Kulturlandschaft. Und zur Erntezeit mobilisiert die süße Frucht nicht nur die Bauern, sondern auch die Touristen aus aller Welt, die sie pur oder veredelt vernaschen wollen. JOHANNES LUXNER

In der Wachau gibt die Natur vor, was passiert. Das ist augenfällig. Ein Meer an Marillenbäumen erstreckt sich auf den Hängen links und rechts der Donau, die sich hier tief in die Landschaft eingeschnitten hat. Bei den Obstbauern steigt jetzt die Spannung. Wann werden die Marillen heuer blühen? Davon hängt letztlich der Ernteerfolg ab. Wird es zu früh warm, besteht die Gefahr von späten Frostschäden an den zierlichen weißen Blüten. Damit sind Ernteauffälle garantiert. Doch lassen sich die Bäume mit der Blüte etwas mehr Zeit, liegen die Nerven ebenfalls blank. Denn passieren kann den empfindlichen Früchten mit der rauen Oberfläche witterungsbedingt immer etwas. Besonders gefürchtete Naturereignisse sind Sturm oder Hagel. Nicht nur die Blicke der Bauern sind auf die blühenden Bäume gerichtet, auch die „Wachauer Marillenblüten-Kamera“ verfolgt genau das Entwicklungsstadium der Knos-

pen und überträgt es live ins Internet – und damit hinaus in die weite globalisierte Welt.

AUS NOT EINE TUGEND GEMACHT
Wer die Marille vom frühesten Entwicklungsstadium an so akribisch begleitet, der feiert umso mehr, wenn im Juni die Ernte endlich erfolgreich eingefahren ist. Legendar sind der



Fotos: Steve Haider, Rita Newman

Fateme Maghuly, Forscherin an der BOKU Wien

»In die Wachau kam die Marille – so wie der Wein – mit den Römern.«

Die Marille ist immer eine Sünde wert: pur, als Likör oder als Marmelade.

„Wachauer Marillenkirtag“ in Spitz an der Donau (19.–21. Juli) und das „Alles Marille“-Fest in Krems an der Donau (12.–13. Juli).

Apropos Tradition: Die erste schriftliche Aufzeichnung über den Marillenanbau stammt aus dem Jahr 1509. Damals war noch von „Maryln“ die Rede. Doch die großflächige Kultivierung der Frucht ist einem anderen Umstand zu verdanken. „Die Reblaus ist schuld“, sagt der Archäobotaniker Andreas Heiss von der Wiener Universität für Bodenkultur. „Das Weinstocksterben des 19. Jahrhunderts durch den winzigen Schädling veranlasste die Wachauer Bauern, auf den Marillenanbau umzusatteln.“ Aus der Not wurde schließlich eine Tugend: „Denn die Böden für den Weinanbau sind auch für die Marille

sehr gut geeignet.“ Und das schmeckt man auch! Daher wollen nicht nur Einheimische, sondern auch Touristen aus aller Welt das Obst pur oder traditionell veredelt vernaschen.

DER KULT UM DIE FRUCHT

Die regionalen Klassiker sind Marillenknödel, Marillenmarmelade in allen Geschmacksabstufungen von süß bis herb und Marillenedelbrände. Noch ein Geheimtipp ist das Marillenkernöl mit seinem Aroma von Marzipan und Amaretto.

Der Kult rund um die Frucht kennt keine Grenzen. So gibt es natürlich auch in ihrer Größe rekordverdächtige Marillenkuchen im Angebot.

FOLKLORE & WELTMUSIK

Überhaupt ist es ein pittoreskes Schauspiel, das im Juli die Region erfasst. Beim „Wachauer Marillenkirtag“ zum Beispiel verwandelt sich der Kirchplatz mit den Tausenden Gästen in eine Bühne für Volksmusik und Trachtenpflege. Hier scheint die Welt noch so unschuldig, wie sie einst im Spielfilmklassiker „Mariandl“ gezeichnet worden ist. Der Filmklassiker mit Conny Froboess und Waltraud Haas trug maßgeblich dazu bei, der Wachauer Marille ihre heutige Bekanntheit und der Region ein sonniges Image zu verleihen. Aber auch das weit über die Grenzen der Wachau hinaus bekannte Weltmusikfestival „Glatt & Verkehrt“ macht traditionell am „Wachauer Marillenkirtag“ Station und gibt ihm bei aller Tradition einen progressiven Hauch.

SCHÖNES WELTKULTURERBE

Seit 2000 zählt die landschaftliche Schönheit der Wachau zum UNESCO-

Margit Laimer, Universitätsprofessorin BOKU Wien

»Genetisch betrachtet, ist die Wachauer Marille keine Besonderheit.«



Universitätsprofessorin Margit Laimer und ihre Kollegin, Privatdozentin Fatemeh Maghuly, erforschen die Wachauer Marille.

Weltkulturerbe. Und die in diesem 30 Kilometer langen Donauabschnitt heranwachsende Marille steht unter EU-Markenschutz. Nur was in der Wachau wächst, darf sich so nennen. Denn genetisch betrachtet, ist die Wachauer Marille keine Besonderheit, wie Universitätsprofessorin Margit Laimer von der BOKU erzählt. „Zum Großteil handelt es sich um die Sorte ‚Ungarische Beste‘ und ‚Klosterneuburger Marille‘. Letztere ist von Ersterer wiederum eine weit-schichtige Verwandte.“

DAS WEIT GEREISTE OBST

Margit Laimer hat mit ihrer Kollegin, Privatdozentin Fatemeh Maghuly vom Department für Biotechnologie, die genetischen Ursprünge Hunderter Marillensorten aus aller Welt untersucht und so Herkunft und Verbreitungswege des beliebten Obstes erforscht. „Im Gegensatz zu ihrem lateinischen Namen, *Prunus armeniaca*, stammt die Marille ursprünglich aus dem Gebirgszug nahe der Großen Mauer in China. Über Samarkand, Afghanistan und den



Iran kam sie in den vorderasiatischen Raum. Aus dem Persischen Reich brachte sie Alexander der Große in den Mittelmeerraum“, beschreibt Maghuly den langen Weg der Marille. „Die zweite Wanderoute führte von Armenien nach Osteuropa. In die Wachau kam die Marille – so wie der Wein – mit den Römern.“

DER PERFEKTE STANDORT

Charakteristisch für die gängigen Wachauer Sorten sind der hohe Pektin-, Säure- und Zuckergehalt sowie die sehr gelbliche Färbung mit nur wenigen Rottönen. „Die Topografie der Wachau bildet für die Marille ideale Voraussetzungen“, sagt Margit Laimer. Dabei sind die sonnigen Südhänge aber nicht unbedingt der perfekte Standort für die Bäume. „Die etwas kühleren Nordhänge, wo die Bäume später austreiben, sind

für die Marille besser, weil hier die Gefahr von Frostschäden an den Blüten geringer ist“, klärt Laimer einen gängigen Irrglauben auf.

VIELVERSPRECHENDE DÜFTE

„Heute ist der Obstmarkt von den Züchtungen geprägt, die eher auf eine bessere Transportfähigkeit als auf geschmackliche Eigenschaften abzielen“, bedauert Margit Laimer die Veränderung im gängigen Angebot der Supermärkte. „Der feine Duft der Marille sagt viel über die geschmacklichen Qualitäten des Obstes aus.“ Doch noch etwas sollte sich der wahre Marillengenießler vor Augen halten: Egal ob am „Wachauer Kirtag“ oder auf dem Wochenmarkt: „Die größten Früchte sind nicht automatisch auch die schmackhaftesten.“ o

www.wachau.com

Die Wachau ist Weltkulturerbe der UNESCO, und das als einzige Region entlang der Donau.

Die Krone von Partyslava

Am 23. Juni verwandelt sich Bratislava wieder in eine mittelalterliche Stadt. Beim Krönungsfest ziehen wieder Adelige, Ritter und Handwerker durch die Gassen.



Krönungsfest: Am 23. 6. ist Bratislava in Partylaune.

Die slowakische Hauptstadt hieß bis 1918 Pressburg (ungarisch Pozsony). Sie war damals ein Teil der K.-u.-k.-Monarchie Österreich-Ungarn. Das Besondere daran: Hier erfolgte die Krönung der ungarischen Könige mit der Stephanskrone. An diesen Anlass erinnert alljährlich das Krönungsfest. Heuer geht es am 23. Juni über die Bühne. Dabei ziehen den ganzen Tag Hunderte Schauspieler und Handwerker durch die Altstadt. Sie verwandeln mit ihren

Kostümen, Ritterkämpfen und Kunstwerken das Zentrum Bratislavas in einen bunten historischen Tummelplatz. Dabei ist natürlich auch für das kulinarische Wohl der Gäste gesorgt.

TRADITIONELLES KRÖNUNGSFEST

Events, Konzerte, Ausstellungen und gastronomische Erlebnisse: Das findet man im Sommer in den Straßen, Höfen, auf Hauptplätzen und in Sälen Bratislavas. o visit.bratislava.sk/de

Fotos: |Niederösterreich-Werbung/Lois Lammerhuber, visit.bratislava.sk