



„Alles Marille“



Marille.Wein.Wachau.2026

Marillenblüte, Marillenernte, Marillen-Genuss – verbringen Sie einen Genussreichen Abend an der Donau zwischen den Marillengärten der Wachau.

Wir laden Sie heute ein, einen Abend „rund um die Marille in der Wachau“ mit uns zu genießen!

- **ab 18 Uhr** Marillen-Frizzante an der Hausbar
- **ab 18.30 Uhr** genießen Sie nach Ihrem Geschmack Marillen-Spezialitäten in unserem Restaurant... entweder mit einem Menü in 4 Gängen mit Weinbegleitung Preis EUR 55.- oder à la carte
- **ab 20.30** Tanzmusik an der Hausbar – wir servieren Marillen-Cocktails und freuen uns auf Ihre Wahl!





Über die Marille

Die Wachauer Marille ist eine europaweit bekannte und anerkannte Spezialität, eines der wenigen österreichischen Produkte, das innerhalb der EU als eigene Marke geschützt ist. Wer Marillen aus verschiedenen Herkunftsregionen probiert, wird die Besonderheiten der Wachauer Marille sofort erkennen: Sie sieht hübsch prall aus und hat ein sehr feines Aroma, das vor allem bei der Verarbeitung zu Marmeladen, Edelbränden oder Likören zutage tritt. In der Dessertküche nimmt die Marille einen wichtigen Platz ein: man denke nur an Marillenknoedel oder Marillenstrudel.

Seit 1996 ist der Name „Wachauer Marille g.U.“ eine innerhalb der EU geschützte Ursprungsbezeichnung.

„Die unverwechselbare Qualität der Wachauer Marille g.U. ist das Ergebnis des Zusammenspiels von Klima, Boden und Jahrhunderte langer Kultivierung. Die Koexistenz verschiedener Klimate (Pannonisches Becken und Waldviertel, Nähe zur Donau – der sogenannte Aromagürtel), zusammen mit den großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, speziell in der Reifephase, hat einen direkten Einfluss auf Geschmack, Aroma und Gehalt der Frucht. Zusätzliche Bedeutung hat der Marillenanbau in der Wachau im Tourismus durch die charakteristische Blüte der Marillenbäume.“

(Zitat aus dem EU-Dokument)

Die „Wiege“ der Marille liegt in China. Dort kultivierte man die Frucht bereits vor 4.000 Jahren. Alexander der Große brachte die Marille nach Griechenland und Italien. Ausgehend vom römischen Reich gelangte sie auch in die Wachau, wo sie seit rund 2.000 Jahren angebaut wird. Die Marille gehört zur Familie der Rosengewächse (Rosaceae). Ihr lateinischer Name lautet *Prunus armeniaca*.

Früher diente die Wachauer Marille der Eigenversorgung. Erst im 19. Jahrhundert begann man, sie kommerziell zu verwerten. Die Einnahmequelle Wein war zu jener Zeit gerade durch den Reblaus-Befall gefährdet. Obstbau-Fachleute und Baumschulen entwickelten aus einem vielfältigen Sortengemisch die Klosterneuburger Marille, die auch heute noch dominante Sorte.

