

Süßer Sommerauftakt: Die Wachauer Marillenernte steht bevor

Bald ist es so weit: Die Wachauer Marillenernte steht bevor! Das wird im Juli mit einer Reihe von Genussfesten gefeiert, die man nicht verpassen sollte. Besucher:innen können sich ab dem 9. Juli bei „Alles Marille“ durch die Kremser Altstadt probieren oder vom 17. bis 19. Juli traditionelles Brauchtum und Marillenknödel in Hülle und Fülle beim legendären Marillenkirtag in Spitz erleben.

Spitz, 23. Juni 2026. „Die Marillen entwickeln sich Dank der sommerlichen Temperaturen sehr gut. Es kann heuer von einem früheren Erntebeginn rund um den 12. Juli ausgegangen werden. Die Haupternte startet voraussichtlich am 15. Juli,“ so das Fazit von **Franz Schöberl, Obmann des Vereins Wachauer Marille**. Die Ernte dauert dann rund drei Wochen und variiert auch je nach Ort und Lage. So beginnen die Wachauer Marillen in der unteren Wachau rund um Krems mit der Reife. Nach und nach reifen die Marillen aus den westlicheren Orte, wie Spitz und Willendorf. Gefragt nach dem Ernteertrag meint der Obmann, dass heuer im 10-Jahres-Schnitt mit einer durchschnittlichen Ernte zu rechnen sei. Da die Marille unter den heimischen Obstsorten am frühesten blüht, ist sie auch besonders anfällig für Spätfröste. Das führt in manchen Jahren zu geringeren Erntemengen.

Bernhard Schröder, Geschäftsführer der Destination Donau: „Die Wachauer Marille ist mit ihrem einzigartigen Geschmack ein zentrales Aushängeschild für unsere Region. Als EU-weit geschütztes Produkt zieht sie jährlich Tausende von Besucherinnen und Besuchern an, sei es im Frühjahr zur malerischen Blüte oder dann im Juli zur heiß ersehnten Ernte.“

Die Wachauer Marille feiern

Im Juli feiert die Wachau die orange Frucht traditionell mit zahlreichen Veranstaltungen. Der [Spitzer Marillensommer](#) bildet am **26. Juni** den Auftakt zur Marillen-Festsaison. Bis 26. Juli feiern die Spitzer mit der „Donau Lounge“ an der Donaulände, jeweils Freitag bis Sonntag, die Marille. In Krems steht die Altstadt beim traditionellen Fest „[Alles Marille](#)“ von **9. bis 26. Juli** im Zeichen der süßen Frucht. Entlang der 700 Meter langen Fußgängerzone erwarten die Besucher:innen an den drei Wochenenden nicht nur kulinarische Highlights, wie etwa der samstägliche Anschnitt des längsten Marillenkuchens, Live-Musik oder spannende Unterhaltung für die jüngsten Besucher runden das Programm ab.

Den krönenden Abschluss der Marillensaison bildet der [Marillenkirtag in Spitz](#) von **17. bis 19. Juli**. Neben Musik und Unterhaltung steht natürlich die Marille in ihrer Vielfalt im Vordergrund. So können wieder Marillenknödel beim legendären Marillenknödel-Automaten erstanden oder die Marille in veredelter Form verkostet werden.

Erwerben kann man die Marille direkt beim Produzenten bei den Verkaufsständen mit den markanten orange-weißen Schirmen entlang den Bundesstraßen B3 und B33 in der Wachau, im Kremstal und bei „Alles Marille“ in Krems.

Reifestatus Live beobachten

Auf der Website www.marillenernte.com finden sich alle Informationen rund um die Wachauer Marillenernte. Hier kann man nicht nur den Reifestatus über eine Webcam live mitverfolgen,

man erfährt auch köstliche Rezepte für diverse Marillen-Speisen und bekommt eine Liste aller Marillenaubauern, die die „Original Wachauer Marille“ kultivieren.

An diesem Gütesiegel erkennt man die in der EU-geschützte Frucht, die in ihrem Geschmack und Aroma einzigartig ist.

Wachauer Marillenwanderwege

Fünf Stationen umfasst der Wachauer Marillen Erlebnisweg, der ausgehend vom Marillenhof Tanzer-Riedel in Krems-Angern etwa 4,5 km durch Wein- und Obstgärten führt. Auch auf den Wegen der Marillenmeile in Rossatz-Arnsdorf, der größten Marillenaub-Gemeinde der Wachau, spaziert es sich angenehm durch Marillengärten.

Anreise

Die Wachau ist gut an das öffentliche Verkehrsnetz angebunden. Von den Bahnhöfen Melk und Krems sind alle Orte in der Wachau mit den Buslinien L715 und L720 erreichbar.

www.vor.at/wachau

Wer es romantischer will, wählt die Wachaubahn oder ein Linienschiff der DDSG für eine Fahrt durch die Wachau. www.wachaubahn.at, ddsg-blue-danube.at

Herkunft der Marille

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.

Marmelade, Knödel & Co

Neben der Traube ist die Marille DIE Paraderfrucht in der Wachau. Süß und mit feiner Fruchtsäure, lässt sich die Marille in der Küche auf vielfältige Weise einsetzen. Während das ganze Jahr Wachauer Marillenprodukte vor allem in flüssiger und verkochter Form als Marmelade, Säfte, Liköre oder Schnäpse verkostet werden, sind nun die frischen Marillen die Stars. Ob in Form von saftigen Knödeln, Kuchen oder Strudeln – das süße Früchtchen findet sich wieder in mannigfaltigen Variationen auf den Speisekarten der Wachauer Wirtshäuser und Restaurants.

Alle Informationen rund um die Wachauer Marille, inklusive Live Webcam zum Reifestatus finden sich unter www.marillenernte.com.

Bildmaterial: <https://noew.px.media/share/1782203840lw97TwW1PvK5DY>

Bitte die jeweiligen Copyrighthinweise beachten!

Presserückfragen:

Barbara Elser, Donau Niederösterreich Tourismus GmbH,
Schlossgasse 3, 3620 Spitz,
Tel: 0664 3111 304, E-Mail: presse@donau.com