

Vitaminreiches Kulturgut: fünf Fakten über die Marille

In Teilen Österreichs hat die Marillenernte schon begonnen, in anderen Regionen wird sie bald starten. Der Verein Land schafft Leben hat fünf wissenswerte Fakten über die Marille in Österreich zusammengefasst.

Niederösterreich mit der größten Anbaufläche

Bei den meisten Obstarten unterscheidet man zwischen in Erwerbsanlagen angebaute Obst und solchem, das von Streuobstwiesen stammt. So auch bei der Marille: In Erwerbsanlagen wurden 2023 über 3800 Tonnen Marillen produziert, im Streuobstanbau waren es etwas mehr als 830 Tonnen. Die meisten Marillen kommen aus Niederösterreich.

Erntezeitpunkt von vielen Faktoren abhängig

Die Marille hat in Österreich von Juni bis August Saison. Die Haupterntezeit startet üblicherweise zwischen Anfang und Mitte Juli. Je nach Anbaugesicht, Witterung und Sorte kann der Erntezeitpunkt davon aber teilweise sogar stark abweichen. So hat die Marillenernte beispielsweise im Weinviertel dieses Jahr um einige Wochen früher begonnen als in den Jahren zuvor. Grund dafür ist das warme Wetter im Frühling, aber auch der Anbau von Sorten, die früher reif sind. Starke Niederschläge und Hagel in den vergangenen Tagen haben auch im Marillenanbau punktuell zu Schäden geführt.

Apfel und Marille: keine guten Nachbarn

Marillen sollten getrennt von ethylenproduzierenden Obst- und Gemüsesorten gelagert werden, da diese den Reifeprozess beschleunigen und die Marillen schneller verderben lassen. Obst- und Gemüsearten, die Ethylen produzieren, sind beispielsweise Äpfel, Bananen, Paprika und Tomaten. Im Kühlschrank halten Marillen bis zu zehn Tage lang, allerdings können sie dort an Geschmack verlieren. Bei Zimmertemperatur bleibt dieser besser erhalten, die Marillen verderben dann aber etwas schneller. Um das zu vermeiden, sollte man sie nicht stapeln, da sie schnell Druckstellen bekommen.

Kalorienarmer Fruchtgenuss

Frische Marillen sind mit nur 45 Kalorien je 100 Gramm kalorienarm. Sie liefern wichtige Nährstoffe wie Beta-Carotine, einer Vorstufe von Vitamin A, das dem Körper als Antioxidans dient. Antioxidantien haben viele positive Wirkungen im Körper. Unter anderem schützen sie die Zellen vor Schäden, wirken entzündungshemmend und stärken das Immunsystem. Letzteres tun auch die in Marillen enthaltenen B-Vitamine, Vitamin C und Folsäure.

Kulturgut Marille

Marillen sind in der österreichischen Kultur fest verankert. Marillknödel und Marillenbrand sind bekannte Delikatessen, und in vielen Regionen werden zur Erntezeit Marillenfeste gefeiert, die sowohl kulturell als auch für den Tourismus bedeutend sind. 2022/23 haben wir uns pro Person 2,1 Kilogramm Marillen schmecken lassen.

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458

presse@landschaftleben.at

Bildmaterial

- In Teilen Österreichs hat die Marillenernte schon begonnen, in anderen Regionen wird sie bald starten; © Land schafft Leben

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Mehr zu heimischen Lebensmitteln [gibt es hier](#).

Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumententscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war dieses Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanninger** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter www.landschaftleben.at zugänglich. Die beiden Gründer*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein **Land schafft Leben** für Konsument*innen ebenso wie Medienvertreter*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. **Land schafft Leben** finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält **Land schafft Leben** seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender*innen unterstützt.