



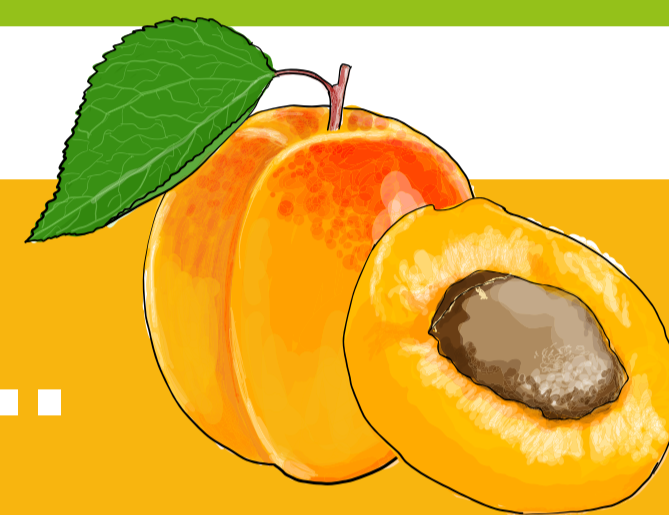
Marille

Aprikose



Die Urheimat der Marille ist China, von dort ist sie nach Europa gewandert und vor mindestens 2000 Jahren bei uns angekommen. Bereits zu römischer Zeit ist im Donauraum nachweislich Obstbau betrieben worden (das belegt uns auch Eugippius in seiner Gedenkschrift über den hl. Severin).

Wusstest Du, dass...



... Marillen in Österreich von Mitte Juni bis Mitte/Ende August reifen und oftmals ab Hof oder ab Marillengarten zu kaufen sind?

Faktencheck:

Die beachtliche Fläche von 1.000 ha Marillen gibt es in Österreich. Es gibt ca. 200 Marillensorten, kultiviert werden in Österreich gut 25 verschiedene Sorten.
8 von 10 österreichischen Marillen kommen aus Niederösterreich.

Was wird aus mir?

Marillen werden frisch verzehrt und in Form sehr vieler Verarbeitungsprodukte wie zum Beispiel: Marillenmarmelade (Konfitüre), Marillendestillat, Marillenlikör, Marillennektar, Marillenchutney, Marillentröster, Marillenknoedel, Marillenschaumwein, Marillenkuchen, geröstete Marillenkern, Marillenkern in Schokoladehülle, Marillenschokolade, getrocknete Marillen, ...

Interessant!

Für einen Liter echten Marillenbrand benötigt man ca. 13 kg vollreife aromatische Marillen.



Monate

10

11

12

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

1

2

Blüte

Ernte

Ich bin die Stärkung für Zwischendurch.
Scanne mich um mehr zu erfahren



Mit Unterstützung von Bund und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



BILDUNGSCLUSTER
DIALQG
MIT DER GESELLSCHAFT

Ländliches
Fortbildungsinstitut

