

# Presseinformation

Graz, 9. Juli 2019

## Steirische Marillen haben jetzt Saison

Landwirtschaftskammer, Obstbauverband und der Branchenverband Obst und Gemüse überprüfen die Herkunft der Marillen

**Genussreif vom Baum.** Die Marillen-Ernte läuft auf Hochtouren und wird noch bis Ende Juli dauern. Heimische Marillen überzeugen mit ihrem saftig-süßlichen Aroma und durch ihre kräftige, orange-gelbe Farbe. Die schmackhaften Früchte werden erst bei Genussreife geerntet, so kann sich der typische Marillen-Geschmack im Fruchtfleisch und am Gaumen gut entfalten. Im Gegensatz dazu schmecken Importmarillen oft strohig und mehlig, weil sie meist unreif geerntet werden und aus der Türkei, Griechenland, Italien oder Spanien kommend oft tausende Transportkilometer auf dem Buckel haben. Allemal kein Statement für den Klima- und Umweltschutz.

**Kennzeichnung: Herkunftsland muss angegeben sein.** Gleich wie Erdbeeren, Kirschen oder Äpfel müssen auch Marillen eindeutig gekennzeichnet sein. Jedenfalls müssen – ob verpackt oder offen gekauft – das Herkunftsland und der jeweilige Produzent beziehungsweise der Abpacker angegeben werden. *„Fehlen diese Angaben, sollte man auf Nummer sichergehen und nach der Herkunft fragen“*, rät Herbert **Muster**, Geschäftsführer des steirischen Erwerbsobstbauverbandes.

**Landwirtschaftskammer überprüft Herkunft.** Die richtigen Herkunftsangaben überprüfen Landwirtschaftskammer, Obstbauverband und Branchenverband Obst und Gemüse stichprobenartig mittels der Isotopenmethode. *„Mit diesem Werkzeug schützen wir die Konsumenten vor Täuschung, weil damit regionales Obst von importiertem klar unterscheidbar ist. Was draufsteht, muss auch drinnen sein“*, betont **Muster**. In der heurigen Saison wurden bereits 52 Proben gezogen.

**Gute Nachfrage, Nische für heimische Obstbauern.** *„Aufgrund des besonderen Geschmacks sind steirische Marillen gut nachgefragt“*, sagt **Muster**. Für die heimischen Obstbauern sind sie eine wichtige saisonale Nische, die viel Handarbeit und Wetterglück braucht. Denn Marillen sind frostanfällig und kälteempfindlich und bevorzugen vor allem gute Lagen.

**Vitalität und Leistungsfähigkeit.** Zurecht eilt den Marillen der Ruf voraus, die Vitalität und Leistungsfähigkeit zu stärken und die Regeneration nach sportlichen Aktivitäten zu fördern. Denn sie enthalten wertvolle Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium, Phosphor, Eisen sowie Vitalstoffe.



Außerdem haben sie einen sehr hohen Anteil an Beta-Carotin, eine Vorstufe von Vitamin A, das für Haut und Augen gut ist.

**Steiermark hat sich zu Marillen-Land entwickelt.** Rund 250 Obstbaubetriebe kultivieren auf 150 Hektar vorwiegend in der Oststeiermark mehr als 100.000 Marillenbäume. Sie lieben Sonne sowie Wärme und gedeihen dort am besten, wo auch Wein wächst. Erhältlich sind heimische Marillen in den Lebensmittelgeschäften, direkt ab Hof oder auf den Bauernmärkten.

**Kontakt:** Mag. Rosemarie Wilhelm, [rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at](mailto:rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at), 0316/8050-1280, 0664/1836360