



Genussregion Kittseer Marille

Spezifikation

**Endversion vom
11.10.2013**

ersetzt die letzte Version vom 5.7.2013

Verfasser:

Verein Genussregion Kittseer Marille
Pamastraße 12
2421 Kittsee
Herr Obmann Johann Drobela
und Qualitätbeauftragte Frau Maria Bezenek-Salvamoser

unter Mitarbeit von DI Helmut Reiner, Trainer für Qualitäts- und Herkunftssicherung

Inhaltsverzeichnis

1.	Name des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels.....	3
2.	Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels	3
2.1.	Erzeugnisart	3
2.2.	Beschreibung des Erzeugnisses Kittseer Marille.....	3
3.	Abgrenzung des geografischen Gebiets	4
4.	Ursprungsnachweis	5
5.	Herstellungsverfahren und Aufmachung	7
5.1.	Besonderheiten zum Herstellungsverfahren der Kittseer Marillen.....	7
5.2.	Aufmachung im Herstellungsgebiet.....	8
6.	Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.....	8
6.1.	Darstellung der klimatischen Bedingungen	8
6.2.	Darstellung von Boden und Vegetation.....	8
6.3.	Darstellung der traditionellen regionalen Herstellung.....	9
6.4.	Darstellung des besonderen Rufes	9
6.5.	Darstellung der lokalen Ernährung	9
6.6.	Darstellung der traditionellen Landwirtschaft.....	10
6.7.	Darstellung der geschichtlichen Entwicklung	10
7.	Kontrollsystem.....	12
8.	Etikettierung.....	13
9.	Quellen.....	14
10.	Dokumenten-History	14
11.	ANHANG: Vollständige Liste der Genussregionsprodukte.....	15

1. Name des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Kittseer Marille

2. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

2.1. Erzeugnisart

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet
Erzeugnisse aus der Kittseer Marille sind vor allem Marillennektar, Marillenmarmelade, Marillenliköre und Marillenbrände

2.2. Beschreibung des Erzeugnisses Kittseer Marille

Die Marille (botanisch: *Prunus armeniaca*) gehört zur Familie der Rosengewächse und mit Kirsche, Zwetschke, Pfirsich und Mandel zu den Steinfrüchten (Unterfamilie Prunodideae). Marille und Mandel haben fast stiellose Blüten und samtig behaarte Fruchthaut. Die Blüte ist sehr früh und ist in unseren Breiten meist um den 1. April. Die meisten Sorten sind Selbstbefruchter, es gibt aber auch fremdbefruchtende Sorten.

Die Frucht ist eine Steinfrucht. Sie hat außen ein Fruchtfleisch (Exokarp) mit einer behaarten Fruchthaut, ein bei der Reife sehr schmackhaftes orange-farbenes Fruchtfleisch (Mesokarp) und innen eine glatte sich vom Fruchtfleisch lösende harte Steinschale (Endokarp), die den fettreichen Samen mit zwei Keimblättern und die Samenhaut umschließt. Dieser Same kann auch wie ein Mandelkern genutzt werden, enthält aber in geringen Mengen Blausäure und wird in Österreich traditionell nicht weiter verwendet. In manchen Ländern wird daraus Persipan hergestellt. (Franke 2007)

Ziel der Region ist es, die Hochstammbäume mit bis zu 25 m zu erhalten. Für diese Hochstammkulturen wird meist die Sortengruppe 'Ungarische Beste' bevorzugt. Da die heimischen Marillensorten hierarchische Sortengruppen bilden, kann diese Sorte auch als Ausgangssorte der 'Klosterneuburger Marille' gelten. Sie gehört damit auch in die Verwandtschaft der 'Wachauer Marille' und der 'Kremser Marille'. Diese Marillen werden im gesamten Donauraum seit Alters her angebaut, nachweisbar bis zurück ins 16. Jh. Sie zeichnen sich durch einen hohen Pektin, Säure und Zuckergehalt aus.

Die Früchte der Marillen können allgemein in die Sortengruppen Kegelmarillen, Ovalmarillen oder Rosenmarillen und Ananasmarillen in Gruppen zusammen gefasst werden. Gemeinsam ist ihnen eine kurze Haltbarkeit, sie sind aber besonders für die Brennerei und die Herstellung von Marmelade sehr gut geeignet. Bei raschem Verkauf über Direktvermarktung über die Verkaufsstände im Ortszentrum von Kittsee sind sie auch als Frischmarillen sehr beliebt.

Für die 'Ungarische Beste' werden im Standardwerk von **Wurm u.a.** (2002, Seite 45) folgende **Fruchteigenschaften** angegeben: die Reifezeit ist mittelspät, ca. Mitte bis Ende Juli, die Frucht ist groß, ohne Ausdünnung bleiben die Früchte allerdings klein, die Form ist oval-rundlich (bei der Klosterneuburger kegelstumpfförmig), Aussehen ist orange mit unterschiedlich stark ausgeprägter roter Backe (Klosterneuburger ist intensiver gefärbt), Fruchtfleisch ist orange, mittelfest und saftig. Die Ungarische beste reift ungleich ab und ist deshalb sehr transportempfindlich.

Es erfolgt aber für die Genussregion Kittseer Marille bewusst keine Eingrenzung auf diese alt-heimischen Sortengruppen, sondern die Auspflanzung der sogenannten neuen Sorten aus Frankreich, Italien, Kalifornien usw. wird ebenfalls sehr begrüßt: Bergeron, Goldrich, Orangered, Aurora, Pinkcot, Hargrand, Silvercot u.a.. Auch für die Wahl der Unterlagen gibt es keinerlei Einschränkung. Transgene Marillen würden allerdings nicht akzeptiert werden.

Der essbare Anteil der Frucht enthält bei einer Trockensubstanz von 14,7 % bei der Reife 8,5 % Zucker und 1,4 % organische Säuren und Vitamine, vor allem Vitamin C mit 9,4 mg / 100 g und β -Carotin mit 1,6 mg / 100 g. Die Frucht ist auch sehr reich an Mineralstoffen, insbesondere an Kalium. Die 'Kittseer Marille' gehört mit der 'Wachauer Marille' jedenfalls zu den besten Marillen Österreichs. Besonders gegenüber importierten, meist zu früh geernteten Marillen aus Südeuropa sind die Marillen aus der GR Kittseer Marille von herausragender Qualität, weil sie optimal ausgereift sind, ein weiches Fruchtfleisch haben und ein ideales Zucker/Säure-Verhältnis aufweisen. Unter den nicht veränderten Verarbeitungsprodukten ist vor allem der **Marillennektar** ein sehr beliebtes Produkt. Die fein passierten Marillen werden mit Zucker und Wasser auf einen Fruchtgehalt von über 40 % eingestellt. Das Fließschema für Marillennektar wird im Kapitel 5 unter Herstellung beschrieben.

3. Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Gemeinde Kittsee liegt im Norden des Burgenlandes, etwa 32 km nordöstlich der Bezirkshauptstadt Neusiedl am See. Kittsee und die Nachbargemeinden Edelstal und Pama sind die nördlichsten Gemeinden des Burgenlandes. Der Bezirk Neusiedl ist ein wichtiger Agrarbezirk im Burgenland, die Parndorfer Platte ist eines der größten geschlossenen Getreidegebiete Österreichs und ist vegetationskundlich gesehen eine baumlose Steppe, die nicht geeignet ist für Obstbau. Die Parndorfer Platte ist eine große eiszeitliche Schotterablagerung (auf etwa 170 m Seehöhe), die im Süden zum Neusiedlersee hin abfällt und die im Norden vom Fluss Leitha umflossen wird. Zwischen Leitha und Donau liegen auf einer Seehöhe von etwa 130 bis 140 m die Orte Deutsch-Jahrndorf, Pama und Kittsee, mit guter Grundwasserversorgung und sehr gut geeignet für den Gemüsebau und Obstbau.

Kittsee selbst ist altes Kulturland. Die Burg und Herrschaft Kittsee war schon im Mittelalter ein wichtiger Ort. Das alte Schloss in Kittsee war eine Wasserburg, der Reichtum des neuen Schlosses zeigt die Fruchtbarkeit des Agrarlandes um Kittsee. Dies waren gute Voraussetzungen für die Entstehung des Marillenanbaugebietes in den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts, das unter den Sonderkulturen in der Zwischenkriegszeit bereits eine wichtige Rolle spielt und im Historischen Atlas des Burgenlandes verzeichnet ist. (Brettl 2011)



Darstellung der Region mit der Gemeinde Berg / Niederösterreich



Marchfelderäcker zwischen Berg und Kittsee

Die **Genuss-Region Kittseer Marille umfasst heute die Gemeinden: Kittsee, Edelsthal, Pama und die niederösterreichische Gemeinde Berg**. Die naturräumliche Abgrenzung im Westen bilden die Hundsheimer Berge, ein bewaldetes Gebirge von 480 m Seehöhe, das sich in west-östlicher Richtung von Deutsch-Altenburg bis Berg erstreckt. Dieses Gebirge bietet einen gewissen Schutz vor atlantischen Strömungen aus dem Nordwesten. Im Norden tritt die Donau durch die Hainburger Pforte zwischen den Hundsheimer Bergen und den Kleinen Karpaten und fließt in der Slowakei in einem weiten Bogen um Kittsee. Die Staatsgrenze nach Bratislava (Pressburg) zum Stadtteil Petrzalka liegt sehr nahe und bildet die (politische) Ostabgrenzung der Region. Auch in Petrzalka gibt es viele Marillengärten. Als naturräumliche Abgrenzung ist hier der große Donau-Staubereich Gabčíkovo im Osten zu betrachten. Im Süden liegt die Parndorfer Platte, die wie oben erklärt, für den Obstbau nicht geeignet ist. Weiter im Westen in Niederösterreich finden sich immer wieder einzelne Orte mit Marillenanbau. Aus diesem Gebiet werden nur vereinzelt Marillen für die Firma Unterweger zur Verarbeitung von Marmelade geliefert. Für den Wasserhaushalt ist die nahe gelegene Leitha und die Donau von großer Bedeutung. Der Marillenanbau in der Region besteht bereits seit den 1920er Jahren.

Die wichtigsten Gemeinden im Einzelnen sind:

- **Kittsee:** liegt im Zentrum der Anbauregion und ist namensgebend, die Gemeinde hat 2310 Einwohner und ist bekannt für das alte und das neue Schloss. Heute finden sich zahlreiche neue Siedlungen in der Gemeinde, die auch von Slowakischen Staatsbürgern bewohnt werden.
- **Pama:** liegt im Süden der Region mit der größten Agrarfläche, jedoch nicht der größten Marillenfläche, Einwohnerzahl: 1090
- **Edelstal:** liegt im Süden der Hundsheimer Berge, ist weiter entfernt von Kittsee als Berg und liegt in einer Ausbuchtung des Landes Burgenland Richtung Niederösterreich, Edelstal ist vor allem berühmt durch das Mineralwasser Römerquelle. Einwohnerzahl: 632
- **Berg:** diese Gemeinde liegt in Niederösterreich und wurde auf Antrag der Gemeinde und mit Beschluss der GR Kittseer Marille in den Verein aufgenommen. Der Grund liegt in den naturräumlichen Gegebenheiten. So liegt der größte Marillengarten der Region, die sogenannten "Marchfeldäcker" zwischen Kittsee und Berg. In Berg gibt es einige sehr engagierte Marillenanbauer. Einwohnerzahl: 724

Zum Zweck der Verarbeitung zu Marillenmarmelade nimmt die Firma Unterweger auch vereinzelt Marillen aus Nachbargemeinden. Diese Herkünfte werden in den Lieferantenaufzeichnungen der Firma Unterweger genau dokumentiert.

4. Ursprungsnachweis

Jeder Anbauer ist als Lizenznehmer erfasst durch einen Lizenzvertrag und durch Betriebs- und Produktdatenblätter. Die Anbauer und die von ihnen verkaufte Menge wird durch Aufzeichnungen bei den Verkaufsständen (Kojen) erfasst und im Formular **Lieferantenerhebung** gelistet. Alle Verarbeiter (Nektar, Marmelade, Likör, Brand usw.) führen Aufzeichnungen, insbesondere eine Lieferantenerhebung oder Übernahmeliste, wo der Lieferant und das Ried eingetragen wird.

Wenn ein Verarbeiter nur Marillen von eigenem landwirtschaftlichen Grund verkauft oder verarbeitet, so genügt es, Aufzeichnungen zur Dokumentation über die Lage der Feldstücke, eine **Betriebsdarstellung**, einen Ausdruck aus geoland.at oder eine Kopie aus dem Flächenblatt des Mehrfachantrages bereit zu halten bzw. diese Daten der Qualitätsbeauftragten Person zur Dokumentation im Qualitätshandbuch zu übergeben, sodass die externe Kontrolle alle Informationen

bei der Qualitätsbeauftragten Person vorfinden kann. (dies wird im Laufe der nächsten Jahre erarbeitet und macht eine kostengünstige externe Kontrolle der Herkunft möglich)

Lieferantenerhebung: Marillenverkauf Verkaufsstände
zum Nachweis der Herkunft aus der
GR Kittseer Marille

Am Stand
Standort:

Monat:

Lieferdatum Marille	Name des Lieferanten, Pflückers, Obstbauern	Marillen aus dem Ort Abk. K,P,B,E	gepflückt im Ried, z.B. Marchfeld-äcker	kg	Sorte	Bemerkungen

Firmen, wie z.B. die Fa. Unterweger haben nach eigenen Angaben Systeme für Rückverfolgbarkeit und Mengenfluss. Diese müssen ebenfalls im Fall einer externen Kontrolle einsehbar sein. Bei den Firmen selbst wird eine Dokumentation über die Warenübernahme, Lagerung, Weiterverarbeitung, Abpackung und Vertrieb geführt, wie dies jeweils gesetzlich vorgeschrieben und branchenüblich ist, sodass Rückverfolgbarkeit, Chargenabgrenzung und Mengenfluss auf das Merkmal "Herkunft GenussRegion Kittseer Marille" jederzeit möglich ist.

Qualitäts- und Herkunftssicherung (QHS)

Für die GenussRegion Kittseer Marille besteht also ein System der Qualitäts- und Herkunftssicherung, sodass der Ursprungsnachweis durch Kontrolle der Rückverfolgbarkeit und durch Mengenfluss erbracht werden kann.

Beim Verein selbst liegt ein **Qualitätshandbuch** (Mappe mit den wichtigsten Qualitätsdokumenten) bereit. Dieses enthält die Spezifikation und das QHS-System wird im Detail erläutert. Es enthält also:

- Spezifikation der GR Kittseer Marille
- Übersichtskarten und Materialien dazu (Prospekte, vergangener und aktueller Ausdrücke der Website der Region, Jahresberichte)
- Organigramm bzw aktueller Vereinsregisterauszug des Vereins GR Kittseer Marille und der Region, Übersicht über den Waren- und Rechnungsfluss
- Beschreibung der teilnehmenden Firmen in der Wertschöpfungskette
- Liste der wichtigsten Produkte, Fließschemen, Herstellungsschritte und Spezifikationen
- Detaillierte Erklärung des Systems Rückverfolgbarkeit, Chargenbildung und Mengenfluss.
- Die Firmen warten ihrerseits Übernahmelisten, Verarbeitungsprotokolle und Verkaufslisten
- Ausgedruckt bzw. eingeklebt werden Etiketten zur Kennzeichnung und Etikettierung
- Qualitätsrelevante Gesetze und Regelungen, wie Kodexkapitel und Leitlinien der bäuerlichen Obstverarbeitung.

5. Herstellungsverfahren und Aufmachung

5.1. Besonderheiten zum Herstellungsverfahren der Kittseer Marillen

Für die Erziehungsform gibt es in der Region keine speziellen Festlegungen. Ein Großteil der Pflanzungen sind Hochstammkulturen, einige werden aber auch als Halbstamm, Spalier oder Spindel gezogen.

Kittseer Marillen werden meist extensiv angebaut unter Minimierung des pflanzenbaulichen Einsatzes, überwiegend unter integrierten, ökologischen oder sogar Bio-Bedingungen. Eine große Besonderheit in der Anbauregion ist die Einbettung in ein Ackerschlagsystem. Auf einzelnen Streifen sind Marillen angebaut - benachbarte Ackerschläge haben die im Gebiet üblichen Ackerkulturen Getreide, Mais, Ölsaaten, Zuckerrüben und Leguminosen. Dies erklärt sich aus der Entstehungsgeschichte der Anbauregion, Marillenbäume wurden auf einzelnen Ackerstreifen ausgepflanzt. **Bezüglich Anbau, Düngung, Einsatz von Pflanzenschutzmitteln usw gibt es jedoch keine Festlegung in der Spezifikation.**

Kittseer Marillen für den Frischmarkt werden von Hand, meist von Halb- und Hochstämmen, inzwischen aber auch von Spalier- und Spindelkulturen mehrmals durchgepflückt. Die Ernte fällt vor allem in den Juli. Ein Großteil der Marillen wird nach vollständiger Reife täglich "gestangelt" und aufgelesen. Diese Ernteware ist sehr gut für die Herstellung von Marmeladen und Edelbränden geeignet. Bekannt ist die Region vor allem für ihre gut ausgereifte Ware mit sehr hohem Zuckergehalt von bis zu 18 Brix, besonders geeignet für Saft und Nektar.

Das wichtigste Produkt der Region ist die **Marillenmarmelade**, hier die Herstellungsschritte:

- Waschen
- Schneiden, Ensteinen, Wiegen
- Passieren zum Marillenmark
- Erhitzen und Zugabe von Geliermittel, Zucker, Säuerungsmittel
- Kochen (Kochzeit dokumentieren)
- Abfüllung und Etikettierung (Dokumentation dazu führen!)

(Fließschema nach Georg Innerhofer, 2005; Seite 169)

Ein sehr beliebtes Erzeugnis aus den Marillen der Region ist der **Marillen-Nektar**. Dieser ist ein wichtiges haltbares Produkt aus den Kittseer Marillen und wird meist im Lohn für kleinere Anbauer hergestellt hergestellt. Marillen-Nektar hat einen Mindestfruchtanteil von 40%. Die Marillen werden zum Verarbeiter gebracht, es folgen die Herstellungsschritte:

- Wiegen
- Waschen
- Passieren zum Marillenmark
- Bestimmung von Zucker und Säure
- Zugabe von Zucker, Wasser und Zitronensäure auf den jeweiligen Fruchtgehalt
- Erhitzen auf 75 - 80°C (Pasteurisation)
- Abfüllung und Etikettierung (Dokumentation dazu führen!)

(Fließschema nach Verfahren der Verarbeiter)

5.2. Aufmachung im Herstellungsgebiet

Die Aufmachung, das Abpacken der Marillen in Kisten, erfolgt in der Region. Die Verarbeitung zu Nektar, Marmelade, Likör und Brand wird allerdings auch außerhalb der Region durchgeführt. Es wird jedoch auch bei diesen Lohnarbeiten die lückenlose Dokumentation über die gesamte Herstellungskette eingehalten. Fließschemen und Herstellungsschritte für alle Betriebe und Produkte der Genuss-Region Kittseer Marille werden im Qualitätshandbuch gesammelt.

6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

6.1. Darstellung der klimatischen Bedingungen

Das Klima in der Region ist ein typisch pannonisches Klima mit einer jährlichen Jahresniederschlagsmenge von 450 - 550 mm und sehr hohen Temperaturunterschieden zwischen Sommer und Winter. Marillenbäume halten in der Ruhephase des Winters sehr tiefe Temperaturen aus, sie sind allerdings sehr frostempfindlich, wenn sie in Saft kommen bzw. sich in ihrer Blühphase befinden. Das Temperaturjahresmittel liegt bei 9,7 °C. Etwa 1900 Sonnenstunden im Jahr bieten in der Region ideale Voraussetzungen für das Gedeihen der Kittseer Marille.

6.2. Darstellung von Boden und Vegetation

Das Ackerbaugebiet um Kittsee zeichnet sich aus durch fruchtbare Böden mit guter Grundwasserversorgung, durch die Nähe von Donau und Leitha. Je näher die Ackerflächen zur Donau liegen, desto fruchtbarer sind sie. Nördlich liegen die Marchfeldäcker und die Neurisse mit 1,5 bis 2,0 m Humus auf Schotter und mit einem Grundwasserniveau von 5 m. Steinfeldäcker, Straßen- und Klosteräcker haben nur ca. 0,5 m Humus, darunter Sand und Schotter mit einem Grundwasserniveau von ca. 6 - 7 m. Diese relativ guten Böden waren in der Entstehungszeit auch der Grund, warum Jungpflanzen von Marillen für Baumschulen hier besonders gut angezogen werden konnten. Diese Voraussetzungen von Klima und Boden sind der Grund für Ertrag und Qualität und den Erfolg der Kittseer Marille. Eine wissenschaftliche Qualitätscharakterisierung der Früchte der Kittseer Marille unter Einbeziehung der Eigenschaften der einzelnen Sorten wurde bisher nicht vorgenommen.

Haus- und Hofbaum: unmittelbar in Kittsee und in den anderen Dörfern sind fast bei jedem Haus "hintaus" alte Hochstamm-Marillenbäume. Diese Bäume sind Teil der Privat-Grundstücke, teilweise heute auch auf Bauland umgewidmet. Diese Marillengärten werden nur in kleinem Maßstab genutzt. Die Besitzer der Gärten sind zwar meist beim Verein Kittseer Marillen, haben aber außer Frischmarillen keine Produkte in relevanten Mengen für eine eigenständige Vermarktung. Sie liefern jedoch an die Hütten, die Brenner und an die Firma Unterweger.

In der Ackerflur gibt es in Kittsee große Obstanlagen: Im Gegensatz zu Kirschen oder Weingartenpflirsichen handelt es sich um relativ große Marillenanlagen, bei denen Ackerland in Obstgarten umgewandelt wurde. Es stehen auf einem Ackerstreifen Marillen-Hochstammkulturen in einer oder in zwei Reihen, oft auch gegeneinander versetzt in Dauerkultur. Dazwischen aber sind immer wieder Ackerstreifen, die in normalem Fruchtwechsel mit Getreide und Ölsaaten bebaut sind. Meist handelt es sich um landwirtschaftliche Betriebe, die aber überwiegend im Nebenerwerb tätig sind. Vollerwerb im ausschließlichen Marillenanbau ist kaum möglich, da das Erntefenster viel zu kurz ist.

Marillen in Pflanzungen: In der Region gibt es nur wenige intensive Marillenanbaubetriebe. Diese sind aber besonders wichtig für die Region, da sie sich um das Wohlergehen ihrer Obstpflanzungen besonders sorgfältig kümmern. Diese Betriebe haben meist auch Spindel- und Spalierkultur und arbeiten mit neueren Sorten aus Frankreich, Italien und Kalifornien. Die Pflanzungen sind oft umzäunt und sehr gut gepflegt, auf Bewässerung, Düngung und spezielle Schädlingsbekämpfung wird geachtet. Pflanzungen dieser Kategorie gibt es jedoch in der GR Kittseer Marille nur wenige, für den langfristigen Weiterbestand der Marillenanbauregion Kittsee sind sie aber besonders wichtig.

6.3. Darstellung der traditionellen regionalen Herstellung

Die Erntezeit der Marillen beginnt Ende Juni und dauert meist bis Ende Juli. Marillen für den Frischmarkt werden mit Hilfe von Leitern von den Hochstammbäumen geerntet und in Karton-Steigen vermarktet. Ernteware für Marmelade und Brände wird gestangelt und vom Boden aufgesammelt. Bei der Übernahme werden die Lieferanten und die übernommene Menge aufgelistet.

Die traditionelle regionale Herstellung erfolgte am Beginn der Marillenkultur in den 20er Jahren zunächst für den Frischmarkt. Die Vorratshaltung von Früchten erfolgte damals durch Einkochen im Haushalt. Erst in den 60er Jahren begann die Firma Unterweger mit einer Übernahmestelle für eine gewerbliche Verarbeitung der Marillen zu Marmelade.

6.4. Darstellung des besonderen Rufes

Ab den 20er Jahren wurde der gute Ruf der Marillen aus Kittsee über viele Jahrzehnte begründet. Heute ist die GenussRegion Kittseer Marille in ganz Österreich bekannt und wird zusammen mit der Wachauer Marille besonders gelobt. Während die Wachau als Landschaft und Region sehr bekannt ist, hat Kittsee mittlerweile seinen Ruf als "größte Marillengemeinde Österreichs" mit den meisten Marillensäulen im Bewusstsein der Konsument/innen verankert. Gerade durch die Nähe von Kittsee zu Bratislava, der Hauptstadt der Slowakei, wird Kittsee als Marillenanbauort weiter neue Impulse bekommen und auch international Bekanntheit erlangen. Dazu trägt auch das besonders schöne Barockschloss, die alte Burg und das Krankenhaus aus einer Stiftung der Familie Battyány-Strattmann bei.

Wie bei den Kirschen ist auch bei den Marillen der Anblick der blühenden Gärten im Frühling überwältigend. Der Verein Kittseer Marille organisiert über das ganze Jahr viele Veranstaltungen, um die Marillen und ihre Produkte immer wieder ins Blickfeld der Konsument/innen zu rücken. Die Website www.kittseer-marille.at liefert laufend aktuelle Informationen über die Produkte und Aktivitäten, die von Kutschenfahrten während der Blütezeit, über Marillenwandertage und Marillenradtage bis hin zu Marillenfesten in der Erntezeit reichen. Alle drei Jahre wird die Marillenkönigin gewählt.

6.5. Darstellung der lokalen Ernährung

Genussreife Marillen haben in der heimischen Küche einen hohen Stellenwert. Sowohl Kuchen, als auch Mehlspeisen, wie Palatschinken und Kaiserschmarrn werden gerne mit Marillen, Marillenmarmelade oder Marillenkompott zubereitet und sind sowohl im privaten Haushalt, als auch in der Gastronomie sehr beliebt. Wie keine andere Frucht zeigen die Marillen, dass der Sommer ins Land gekommen ist. Ernährungsphysiologisch verbindet die Marille natürliche Zucker, angenehme

Säure mit den Vitaminen C und β -Carotin. Steinobst wurde in den vergangenen Jahrzehnten immer mehr aus südlichen Ländern importiert. Es ist daher von großem Wert, wenn wieder verstärkt ausgereifte, heimische Marillen mit kurzen Transportwegen auf österreichische Märkte kommen. In der Region sind innovative Firmen, die laufend an neuen Produktentwicklungen arbeiten.

6.6. Darstellung der traditionellen Landwirtschaft

Für die traditionelle Landwirtschaft waren Marillen ein besonders wichtiges Zusatzeinkommen. Die Ernte konnte rasch verkauft werden und lieferte im Vergleich zu den anderen Feldfrüchten ein frühes Einkommen.

Heute ist der ökologische Wert der Hochstammkulturen und der Streuobstwiesen für die Biodiversität der Landwirtschaft sehr wichtig.

Die Marillen der Genussregion Kittseer Marille sind auch ein wichtiges Zusatzeinkommen für viele Nebenerwerbslandwirte.

Nicht zuletzt ist die Marillenregion zunehmend ein Erholungsgebiet besonders für Radfahrer und ein Naherholungsgebiet für Bratislava, die nahe Hauptstadt der Slowakei.

6.7. Darstellung der geschichtlichen Entwicklung

Die Urheimat der Marille liegt im alten China. Sie wurde über die Seidenstraße nach Zentralasien gebracht. Ein sekundäres Genzentrum liegt in Usbekistan und Turkmenistan. Über Armenien wurde die Marille in Europa bekannt, da sie dort schon sehr lange kultiviert wurde, sah man sie in unseren Breiten als in Armenien heimisch an. Der wissenschaftliche Name *Prunus armeniaca* nimmt darauf Bezug. Es wird angenommen, dass sie Alexander der Große nach Griechenland und die Feldzüge der Römer die Marille nach Italien brachte. Die Kapitularien Karl des Großen um 800 nach Chr. enthalten eine Liste mit all den kultivierten Obstsorten, Marillen werden darin aber nicht erwähnt, da sie vom 3. bis zum 16. Jh. für frühe Pfirsiche gehalten wurden. Der österreichische Ausdruck „Marille“ für Aprikose geht vermutlich auf die italienische Bezeichnung „armellino“ zurück, die sich von der wissenschaftlichen Bezeichnung „armeniaca“ (= aus Armenien stammend) ableitet. Entlang der Donau war jedenfalls schon 16. Jh. der Ausdruck Marille gebräuchlich.

Im Jahre 1924 erwähnt die Kittseer Ortschronik erstmals die großflächige Kultivierung von Marillenbäumen. Bis 1921 gehörte Kittsee, wie der Rest des Burgenlands zu Ungarn. Es wird erzählt, dass ein Bauer Getreide an eine Baumschule lieferte, deren Besitzer nicht bar zahlen konnte und den Bauern daher mit Marillenbäumen entlohnte. Die Marillenbäume gediehen unter den dortigen Bedingungen besonders gut und brachten Früchte mit außergewöhnlichem Aroma hervor. Die erfolgreiche Vermarktung motivierte andere Landwirte Marillenbäume zu pflanzen.

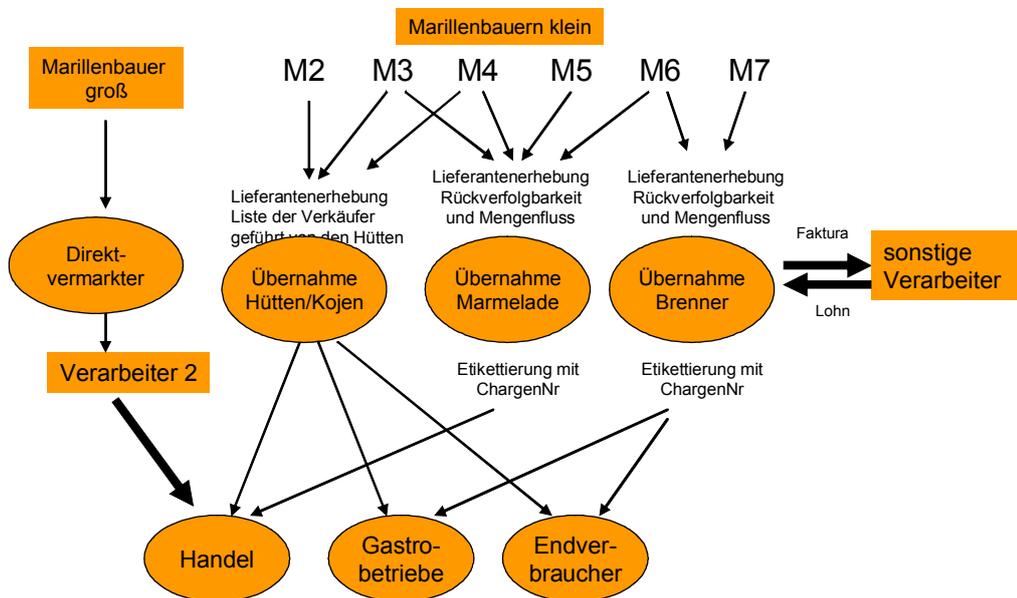
Bis zum 2. Weltkrieg wurden die geernteten Marillen nach Deutschland zur Produktion von Marillenmarmelade verkauft. Nach dem 2. Weltkrieg stellten die Marillen ein wichtiges Zusatzeinkommen für die Landwirte dar, was die Pflanzung von vielen Marillenbäumen auslöste. Die Früchte wurden von einer Obst- und Gemüsekooperation in Neusiedl am See und anderen Händlern vermarktet. In den Fünfziger Jahren des 20. Jahrhunderts selektierten die Pomologen Karl Duhan, Josef Falch und Eduard Strauss die lokale Sorte „Kittseer Frühmarille“ aus der Sorte der „Frühen

Ungarischen Gelben“. Heutzutage ist die Sorte in der Region von geringer wirtschaftlicher Bedeutung und es werden keine Sortenerhaltungsmaßnahmen durchgeführt.

Absatzschwierigkeiten am Beginn der 1960er Jahre führten zur Errichtung einer Übernahmestelle für Marillen durch den Marmeladeerzeuger Firma Unterweger mit Hauptsitz in Osttirol. Dieser Betrieb ist bis heute der wichtigste Partner für die lokale Marillenproduktion. Nach übereinstimmenden Aussagen aller Produzenten hat die Firma Unterweger den Marillenanbau durch ihre regelmäßige und sichere Abnahme in unsere Zeit gerettet.

1999 wurde der Verein „Kittseer Marille“ gegründet. 2004 wurde die Bezeichnung „Kittseer Marille“ als Wortbildmarke registriert. Heute werden ca. 30.000 Marillenbäume auf etwa 180 Parzellen Land, die 110 ha abdecken, angebaut. Die Marillenkultur ist heute nicht mehr gefährdet durch mangelnde Abnahme für das sehr gesuchte Produkt, sondern eher durch die intensive bauliche Tätigkeit in Kittsee und Umgebung, da der Ort nach Öffnung der Grenzen zur Slowakei im Bereich der Vororte der Großstadt Bratislava liegt. Viele Gärten wurden in den vergangenen Jahren gerodet.

Abbildung der Struktur (Organigramm) der Genuss Region Kittseer Marille



7. Kontrollsystem

Es kommt ein zweistufiges Kontrollsystem zur Anwendung:

- * Eigenkontrollsystem (interne Kontrolle) durch die GenussRegion
- * Externe Kontrolle durch die externe Kontrollstelle.

Eigenkontrollen:

Das Eigenkontrollsystem wurde von der Region ausgearbeitet und entsprechend weiterer Anforderungen noch ergänzt:

Bei den Verkaufsständen müssen

Lieferantenerhebungen durchgeführt werden. Der Verein führt bei den Verkaufsständen selbst Kontrollen durch. Diese Überprüfung beinhaltet, dass die Lieferanten bekannt und registriert sind und die nebenstehend abgebildete Liste geführt wird.

Lieferantenerhebung: Marillenverkauf Verkaufsstände
zum Nachweis der Herkunft aus der
GR Kittseer Marille

Am Stand		Monat:				
Standort:						
Lieferant Name Merkmal	Name des Lieferanten, Ortskenn. Ort, bzw. Ort	Marillen aus dem Ort abg. L. 2012	gepflückt in Biotop oder andere Orte	kg	Sorte	Bemerkungen

Alle Verarbeiter (Nektar, Marmelade, Likör, Brand usw.) führen ebenfalls Aufzeichnungen, das ist eine **Übernahmelist**e nach dem Muster der obigen Tabelle. Hier werden der Lieferant, die Ortschaft, das Ried bzw Feldstück, die Anzahl der Bäume, von denen die Marillen stammen, das Gewicht und wenn bekannt auch die Sorte eingetragen.

Der Verein führt bei allen landwirtschaftlichen Direktvermarktern/Erwerbsobstbauern und an den jeweiligen Verkaufsständen ein **Eigenkontrollmonitoring** durch. Dies beinhaltet, dass die Landwirte bzw. Lieferanten bekannt und im Verein registriert werden und das oben stehende **Lieferantenformular** geführt wird. Des weiteren stellt der interne Qualitätsbeauftragte Person die Plausibilität zwischen angelieferten Marillen und der Anzahl der Bäume in den jeweiligen Rieden fest.

Wenn ein Verarbeiter nur Marillen von eigenem landwirtschaftlichen Grund verkauft oder verarbeitet, so genügt es, Aufzeichnungen zur Dokumentation über die Lage der Feldstücke, eine **Betriebsdarstellung**, einen Ausdruck aus geoland.at oder eine Kopie aus dem Flächenblatt des Mehrfachantrages bereit zu halten bzw. diese Daten der Qualitätsbeauftragten Person zur Dokumentation im Qualitätshandbuch zu übergeben, sodass die externe Kontrolle alle Informationen bei der Qualitätsbeauftragten Person vorfinden kann. (dies wird im Laufe der nächsten Jahre erarbeitet und macht eine kostengünstige externe Kontrolle der Herkunft möglich)

Der Verein führt im Rahmen seines Qualitätszirkels (3 bis 5 Leute, die sich intensiver befassen) ein **jährliches internes Qualitätsaudit** durch, das mit der Marillente im Juli beginnt. In diesem Audit wird diese **Spezifikation** jährlich überprüft. Nach der Ernte wird in einer gemeinsamen **Auditsitzung** die gängige Praxis mit der Spezifikation jährlich abgeglichen und die Spezifikation gegebenenfalls aktualisiert. Das jährliche interne Qualitätsaudit wird mit einem Bericht im Herbst zeitgerecht abgeschlossen. Der Auditbericht wird im **Qualitätshandbuch** abgelegt. Diese Berichtlegung ergeht an die GenussRegionen und an die externe Kontrollstelle .

Systemkontrollen

Die Konformität der GenussRegion mit dieser Spezifikation wird durch eine in einem Kontrollvertrag festgelegte akkreditierte Kontrollstelle von außen geprüft.

Die Kontrollsystematik für diese Konformitätsprüfung wird von der externen Kontrollstelle gestaltet und ist an übliche akkreditierte Schemas angepasst. Die Kontrolle besteht aus einer jährlichen Systemkontrolle beim Verein und Stichproben-Kontrollen bei den Obstbaubetrieben und in der Verarbeitung.

8. Etikettierung

Die Genussregionsprodukte sind mit im Corporate Design GenussRegion Österreich und. mit dem Regions-Sujet GenussRegion Kittseer Marille zu kennzeichnen. Weiters müssen alle gesetzlich vorgeschriebenen Bestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung eingehalten werden. Um eine missbräuchliche Verwendung hintanzuhalten, dürfen Etiketten für Genussregionsprodukte erst nach Freigabe durch den Verein verwendet werden. Sämtliche Etiketten der Genussregionsprodukte müssen beim Verein als Muster aufliegen und sind im Handbuch als Kopie oder im Original zu hinterlegen.



Beispiel für ein Etikett der Kittseer Marille Frischware im Steigerl.

9. Quellen

Bezenek-Salvamoser Maria: Qualitätshandbuch der Kittseer Marille, jeweils im letzten Stand

Brasch Alfred: Der Bezirk Neusiedl am See - Landwirtschaftliches Referat Neusiedl am See, Ausarbeitung vom 25. April 2012

Brettl H. IN: Tiefenbach J. (hsg): Historischer Atlas Burgenland, aus der Serie: Wissenschaftliche Arbeiten aus dem Burgenland WAB Band 141, Eisenstadt 2011, Seiten 204ff

Franke W. (Neuaufgabe Lieberei Reinhard und Reisdorff Christoph): Nutzpflanzenkunde 7. Auflage,; Seite 189, Aprikose *Armeniaca vulgaris* LAM., Georg Thiemer Verlag, Stuttgart NewYork 2007

Innerhofer G.: Das große Buch der Obstverarbeitung. - AV August 2005

Kittseer Marille, Website www.kittseer-marille.at eingesehen am 23.2.2013

Löschnig J., Passecker E.: Die Marille (Aprikose) und ihre Kultur, Wien Agrarverlag 1954 (dieses Buch über die Marille bei Gelegenheit unbedingt antiquarisch erwerben!)

Sommer Eva, Reinthaler Doris, Höbaus Erhard: Auszug aus der Wipo-Datenbank: Kittseer Marille-Registernummer: 86 vom 11.11.2011 <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/articleview/80663>

"Wachauer Marille" Spezifikation: Verordnung (EG) Nr 510/2006 des Rates

Wagner Klaus: Neuabgrenzung landwirtschaftlicher Produktionsgebiete in Österreich Teil 1 (Burgenland, Niederösterreich, Wien, Steiermark, Kärnten) aus der Schriftenreihe der Bundesanstalt für Agrarwirtschaft, Schriftenreihe Nr. 61, Wien 1990

Waldstein Mella, Semrad Gregor: Wachauer Marille Kulinarisches rund um die Sommerfrucht. Leopold Stocker Verlag 2010

Wurm, Bachinger, Rögner, Schreiber, Pieber, Spornberger: Marillen Anbau Pflege Verarbeitung - Agrarverlag, Leopoldsdorf 2002

10. Dokumenten-History

- geht zurück auf einen Text von Sommer, Reinthaler, Höbaus und Mitarbeiterinnen, im Internet abgerufen unter:
http://www.lebensministerium.at/lebensmittel/trad-lebensmittel/obst/kittseer_marille.html
- daraus zum Entwurf vom 27. Feb. 2013 erweitert von DI Helmut Reiner mit verfügbarer Literatur
- Ergänzungen mit Maria Bezenek-Salvamoser am 22.4.2013 im Schlosspark Kittsee und Besprechung mit Martin Aigner, Maria Bezenek-Salvamoser und Johann Drobela vom 30. April 2013 eingearbeitet.
- Ergebnisse der Präsentation und Besprechung zur QHS am 28.5.2013 im Gasthaus Forstner in Kittsee eingearbeitet
- letzte Fassung vom 31.5.2013 zur Anbotlegung an Herrn Mag. Martin Aigner von Agrovet
- Nochmals Einarbeitung der Prozentsätze an Marillenprodukten und Externe Kontrolle durch die Firma Agrovet - Fassung vom 5.7.2013 ist als vorläufige Endfassung.
- Nach Treffen in Kittsee mit Obmann Drobela und QB Bezenek-Salvamoser am 8.10.2013 Niederschrift dieser Endfassung ohne Festlegung auf die externe Kontrollstelle vom 11.10.2013

11. ANHANG: Vollständige Liste der Genussregionsprodukte

GenussRegion Kittseer Marille

Stand: Mai 2013

Produzent bzw. Produkt	Kurz-Beschreibung	Anteil Leit-Produkt Kittseer Marille in %
Bezenek Salvamoser Maria		
Marillennektar		40
Marillenbrand		100
Marillenlikör		30
Cilek Johannes		
Marillenmarmelade	Omas hausgemachte Marillenmarmelade	65
Marillenbrand	Marillenbrand aus Kittseer Marille	100
Marillenlikör	Marillenlikör aus Marillenfruchtmark und Marillenbrand	30
Hauswirth Franz GmbH Schokolade und Süßwaren		
aktuell noch keine Produkte	Produkte in Planung	-
Frey Stefan		
Marillenbrand	Edelbrand aus Kittseer Marille	100
Hauswirth Roman und Orsoya		
Marillenmarmelade		50
Marillennektar		40
Marillenbrand		100
Leitner Hannes		
Marillenbrand		100
Neumann Paul		
Marillenbrand		100
Pöschl Fanz		
Marillenessig		100
Uwe Produktions- und HandelsgmbH		
Marillenmarmelade		50
Wieszmüllner Gerhard		
Marillenedelbrand	Marillenedelbrand aus Kittseer Marille, Milder fruchtiger Edelbrand	100
Marillenlikör	Marillenspüree mit echtem Marillenbrand aus Kittseer Marille	30

Anmerkung: die Angaben sind jeweils gerundet