

Alexandra und Katharina Paradeisz
Rezepte mit Marillen

Alexandra und Katharina Paradeisz

Rezepte mit Marillen

VERLAG
Margarete Tischler



Kittsee Gijeca – Koepcseny – Kopcany

*Auszug aus dem Skriptum von OSR Irmgard Jurkovich, HS-Dir.i.R.
anlässlich 100 Jahre Burgenland, 1921-2021*

Die Legende der fruchtigen Kittseer Qualitätsmarille

Kittsee ist vor allem durch seine ausgedehnten Marillenkulturen bekannt; das günstige Klima und die guten Bodenverhältnisse machen das besondere Aroma der herrlichen Früchte nicht nur für die Brenner im Ort erlangenswert – nicht umsonst beziehen auch viele aus ganz Österreich Marillen aus Kittsee.

Unmittelbar nach dem Entstehen des 9. Österreichischen Bundeslandes 1921, dem Burgenland, wird erstmals das großflächige Auspflanzen von Marillenbäumen auf Kittseer-Hotter erwähnt.

Dazu gibt es eine kleine Geschichte: Ein Bauer aus Kittsee lieferte Korn an eine Baumschule, welche dieses nicht bezahlen konnte. Anstatt mit Geld wurde der Landwirt mit Marillenbäumchen entlohnt. Diese Bäume gediehen durch die örtlichen klimatischen Verhältnisse besonders gut und brachten Früchte mit herrlichem Aroma. Als der Bauer mit seiner Marillenernte einen guten Preis erzielte, wurden auch andere Landwirte aufmerksam und pflanzten ebenfalls Marillenbäume aus.

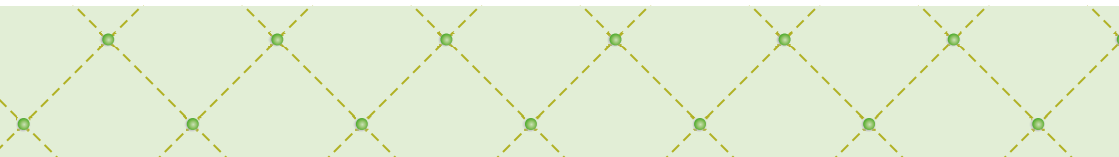
Der Kittseer Matthias Radovich (1921–2021), lange Schulwart der Kittseer Volksschule, berichtet handschriftlich über die Marillengemeinde Kittsee: „Im Jahre 1927 gab es nur einige Marillenbäume im ganzen Ortsgebiet. Von einem Landwirtschaftsingenieur wurde



dem damaligen Bürgermeister Radovics Josef das Anraten gestellt, in Kittsee Marillengärten anzulegen, weil das Klima in Kittsee dazu sehr günstig ist. Herr Radovics Josef war auch von diesem Vorschlag begeistert. Nur – es kam das Problem: Er allein? Er fand noch drei Interessierte, die sich ihm anschlossen: Es waren der Schulleiter Ströck Richard, Moser Jakob, Frey Josef (Pepsch). Diese 4 Personen könnte man als Pioniere des Marillenanbaues nennen. Das zweite Problem: Woher die Marillenbäume? Bürgermeister Radovics hat sich in der Obst- und Weinbauschule in Pressburg erkundigt. Da wurde ihm geraten, in Ungarn, in einer Baumschule in ‚Zeklet‘ kann man welche haben. Nach langem Überlegen hat man sich entschlossen, eine kleine Menge zur Probe anzukaufen. Die Bäume wurden mit der Bahn angeliefert und zwar in Schilfbündel verpackt. Die gelieferte Sorte war 100% ‚Ungarische Beste‘, erste Klasse.

Nach zwei Jahren sah man, dass die Bäume gut gedeihen und man pflanzte weiter aus. Natürlich haben sich auch andere entschlossen, Anlagen auszupflanzen. Die Marillengärten haben sich sehr schnell vermehrt. Die Bäume sind dann nicht mehr aus Zeklet geliefert worden, in Karlburg, heute Rusovce, wurde auf dem Gutshof der Gräfin Lonjay eine Baumschule aufgezogen, die Bäume waren auch billiger anzukaufen.

Die Anbaufläche in Kittsee wurde immer größer, denn als nach drei, vier Jahren die ersten Marillen reif wurden, da hat man erst gesehen, wie gut das Obst ist. Als dann mehr Marillen anfielen, kam ein weiteres Problem: der Verkauf. Und wieder war es der Herr Radovics, der die Initiative ergriff, sich nach einem Händler umzusehen, der die Marillen nach Wien auf den Markt bringen würde. Der erste Händler hieß



J. Akerl aus Fischamend. Als die ersten Marillen auf dem Markt landeten, wurden auch andere Händler aufmerksam und kamen nach Kittsee. Absatzschwierigkeiten gab es vorerst keine, die Konkurrenz mit der Wachauer Marille war keine Gefahr, denn die Kittseer Marille war früher reif. Das Ernten war schwieriger als heute, denn die Marille musste von der ersten bis zur letzten händisch gepflückt werden. Trotzdem wurden die Marillenanlagen immer mehr. Inzwischen ist eine neue Baumschule entstanden, u.zw. im Gebiet von Engerau. Herr Huber hat eine Anlage von ca. 2 Hektar erstellt. Herr Huber hat dann Kittsee und Umgebung beliefert. Nach dem 2. Weltkrieg wurde Herr Huber von den Tschechen ausgewiesen und hat sich in Hainburg angesiedelt („Baumschule Huber“). Durch die Erweiterung der Anlagen stieg Kittsee zur größten Marillengemeinde auf. Die Ernte hat sich an Menge so erhöht, dass es zu Absatzschwierigkeiten kam. Einige Besitzer begannen ihre Marillenkulturen zu roden. Aber – zum Glück kam eines Tages die Firma Unterweger, die die Marillen industriell verwerten konnte.

Interessant ist noch zu erwähnen: Mit den vielen Anlagen kam auch Ungeziefer – zuerst der Frostspanner, später der Knospenwickler. Der Frostspanner wurde mit Gelböl als Winterspritzung, der Knospenwickler mit Gesarol als Vorblütenspritzung bekämpft.“

Soweit die Geschichte der Kittseer Marille – niedergeschrieben von Matthias Radovics.

Allgemein bekannt ist: Vor dem 2. Weltkrieg brachte man die geernteten Marillen zu einer Sammelstelle im Ort. Hier wurden sie sortiert und zum Großteil nach Deutschland zur Marmeladen-Produktion verkauft. In der Aufbauphase



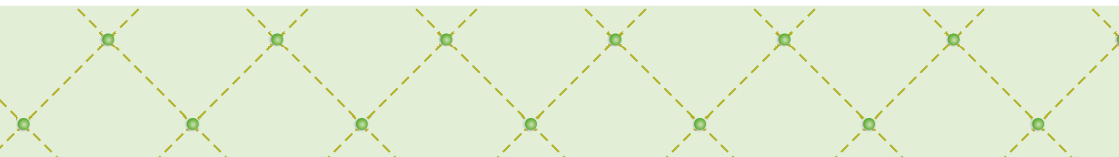
nach dem Krieg bedeuteten die Marillen ein wichtiges Zusatzeinkommen für unsere Landwirte. Die Marillengärten wurden vergrößert und viele junge Bäume ausgesetzt. Eine Obst- und Gemüsegenossenschaft in Neusiedl am See und diverse Händler nahmen die Früchte an. Kittsee entwickelte sich zum Marillenhauptort Österreichs.

Wegen Preisabsprachen einiger Händler schien es mit dem Marillenanbau zu Ende zu gehen, große Absatzschwierigkeiten ließen die Preise verfallen. Zu dieser Zeit kam es dann 1961 zur Ansiedlung der Firma Unterweger aus Thal/Osttirol. 15 Jahre nach der Errichtung des Produktionsgebäudes in Kittsee wurde es erweitert, um Kompotte und Halbfertigerzeugnisse direkt vor Ort verarbeiten zu können. Diese Firma errichtete eine Übernahmestelle für Marillen und ist bis heute der wichtigste Partner für die Marillenproduzenten.

Die Marke „Kittseer Marille“

Am 24. November 2004 wurde vom Österreichischen Patentamt die „Kittseer Marille“ in das Markenregister eingetragen und geschützt. Ebenfalls geschützt sind alle Nebenprodukte der „Kittseer Marille“. Markeninhaber ist der Verein „Kittseer Marille“.

Heute stehen auf ca. 180 Parzellen rund 35.000 Marillensäulen, die jährlich etwa 700.000 kg Kittseer Qualitätsmarillen tragen.



1999 – Verein „Kittseer Marille“

Im Februar 1999 wurde der Verein „Kittseer Marille“ gegründet und hat sich das Ziel gesetzt, durch Fachvorträge (Schädlings- u. Pilzbekämpfung, Baumschnitt, Schnapsbrennen u.a.) sowie Exkursionen zu Fachbetrieben die Qualität der Kittseer Marillen zu erhalten und zu verbessern. Alljährlich finden Vereinsveranstaltungen statt: Generalversammlung Marillenblütenwanderung.

Besonderes Augenmerk wird natürlich auf die Verarbeitung der Kittseer Marille gelegt. In zwei Verkaufsständen im Ort wird während der Marillensaison allen Besuchern die Möglichkeit angeboten, Kittseer Qualitätsmarillen sowie hausgemachte Marillenmarmelade, Marillenbrand und Marillenlikör zu erstehen.

OSR Irmgard Jurkovich, HS-Dir.i.R.



Alexandra und Katharina
Paradeisz vom Landhof Laden
Kittsee wünschen mit dieser
Rezeptsammlung viel Spaß und
gutes Gelingen.

Impressum

1. Auflage, Juli 2022

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:

Landhof Laden Kittsee, Alexandra Paradeisz, 2421 Kittsee

Bildnachweis Illustrationen:

© Shutterstock, *aninata* | Seite 58

© Shutterstock, *Daria Ustiugova* | Cover, Seite 16, 22, 48, 52, 56, 62, 65, 70

© Shutterstock, *Gringoann* | Seite 30

© Shutterstock, *nld* | Seite 4

© Shutterstock, *suns07butterfly* | Seite 68

© Shutterstock, *Svitlana Holovei* | Seite 42

Umschlaggestaltung, Layout und Satz:

Verlag Margarete Tischler, 7122 Gols, Österreich

Druck: Prime Rate Kft., 1044 Budapest, Ungarn

Printed in Hungary

Alle Rechte vorbehalten

Copyright © 2022 Verlag Margarete Tischler

www.verlag-margarete-tischler.at

ISBN 978-3-903370-14-2



Inhalt

Wissenswertes über die Marillen	13
Knusprige Marillen-Burger	14
Marillenkölster	15
Marillen-Spiegelei-Törtchen	16
Marillen-Nuggets	18
Batzerl-Marillenkuchen	19
Marillen-Mascarpone-Torte	20
Marillen-Gitter	22
Übergossener Marillenkuchen	24
Blitz-Marillenkuchen	26
Marillen-Nuss-Kuchen	27
Marillenkuchen „schnell und einfach“	28
Marillen-Topfen-Kuchen	29
Marillentarte	30
Joghurt-Marillen-Torte	32
Waldviertler Marillenkuchen	34
Marillenkuchen mit Rahmguss	36
Marillenfleck	38
Marillen-Streusel-Kuchen	39
Marillentarte mit Zitronenguss	40
Marillendessert	42
Marillen für die Frau	44
Marillen-Brioche-Scheiterhaufen	45
Marillenschmarren	46
Marillen-Topfen-Pfandl	48
Marillen-Reis-Auflauf	50
Marillen-Tiramisu	52



Wissenswertes über Knödel	54
Knödelvariationen	54
Marillenküdel aus Topfenteig	55
Marillenküdel aus Erdäpfel-Topfen-Teig	56
Wissenswertes über Marmelade	58
Marillenmarmelade früher	60
Marillenmarmelade heute	61
Marillenmarmelade für Diabetiker	62
Marillengelee	63
Marillenmarmelade ohne Gelierzucker	64
Marillen-Chutney	65
Marillenkompott	66
Energie durch Marillen	67
<i>Getränke</i>	
Marillenkönigin	68
Mariandl	69
Kleiner Prinz	70

verwendete Einheiten und Abkürzungen

kg	Kilogramm
dag	Dekagramm
g	Gramm
l	Liter
ml	Milliliter 250 ml = 1/4l
EL	Esslöffel
KL	Kaffeelöffel
MS	Messerspitze
Pkg.	Packung



Wissenswertes über die Marillen

Marillen – botanisch ein Rosengewächs – stammen ursprünglich aus China. Von dort gelangten sie nach Europa, wo sie lange zur Familie der Pfirsiche gezählt wurden.

Erst ab dem 16. Jahrhundert wurden die orange leuchtenden Sommerfrüchte, in alten Aufzeichnungen als „Maryln“ oder „Amarellen“ bezeichnet, als eigenständige Obstart angesehen. Marillen sind „Früchte der Sonne“, die warmes Klima lieben und deshalb in Kittsee besonders gut gedeihen.

Die Sorten unterscheiden sich vor allem durch den Reifezeitpunkt, die Größe der Früchte und die Farbe. Die Intensität der Färbung ist kein Hinweis auf den Reifegrad, da einige Sorten auch ausgereift ihre gelbe Farbe behalten. Vollreife Früchte erkennt man am besten an ihrem intensiven Duft. Bei vielen Sorten sind auch kleine braune Punkte (Sommersprossen) auf der Haut ein Zeichen von Reife.

Marillen sollten möglichst rasch verbraucht werden. Kühl und trocken gelagert sind sie einige Tage haltbar.

Knusprige Marillen-Burger

Burger 1 Pkg. Blätterteig
1 Ei zum Bestreichen

Füllung etwa 6 Marillen
Saft von 2 Orangen
1/16l Wasser
1 EL Zucker
3 frische Dotter
3 EL Zucker
1/8l Schlagobers
1 EL Weinbrand

Burger Aus dem Blätterteig mit einem Keksausstecher (Ø 7 cm) 12 Scheiben ausstechen. Diese mit einer Gabel einstechen und mit verquirltem Ei bestreichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Rohr bei 220°C backen.

Füllung Marillen halbieren und entkernen. Orangensaft, Wasser und Zucker aufkochen und Marillen einige Minuten darin dünsten. Marillen abseihen und in Spalten schneiden. WICHTIG: Sud beiseitestellen. Dotter mit dem abgekühlten Marillensud und Zucker dickschaumig rühren. Schlagobers steif schlagen und unter die Dottermasse heben; mit Weinbrand abschmecken.

Halbe Menge der Blätterteigscheiben mit Obersschaum übergießen, mit Marillenspalten belegen und restliche Scheiben zur Hälfte darüberlegen.



Belag 16 kleine Marillen
4 dag Marillenkarmelade
4 EL Wasser

Teig 1 Pkg. Blätterteig

Guss 2 EL Wasser
2 dag Marzipanrohmasse
1 Lavendelblüte

Vorbereitung für Belag Marillen halbieren, entkernen. Marmelade mit Wasser aufkochen. Marillenhälften zur Marmelade geben und darin bei geringer Hitze etwa 2 Minuten zugedeckt dünsten; von der Hitze nehmen und abkühlen lassen. Marillen aus dem Sud heben und die Haut abziehen, etwa 20 Minuten kalt stellen. Sud für den Guss beiseitestellen.

Teig Blätterteig ausrollen und in 16 Rechtecke teilen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit jeweils 2 Marillenhälften belegen. Im vorgeheizten Rohr bei 200°C etwa 20 Minuten backen.

Guss Marmeladensud mit Wasser aufkochen. Marzipan darin schmelzen und die noch heißen Marillen damit bestreichen.

Lavendelblüte in einzelne Blütenblätter teilen und die Marillenkölster zart garnieren. Die Marillenkölster schmecken am besten lauwarm frisch aus dem Rohr.

Marillen-Spiegelei-Törtchen

Teighoden 150 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Salz
100 g kalte Butter
2 EL eiskaltes Wasser

Füllung 350 g Magertopfen (20% F.i.T.)
75 g Zucker
2 Pkg. Vanillezucker
3 EL Zitronensaft
200 g Schlagobers
12 Marillenhälften aus der Dose





Für die Marillen-Spiegelei-Törtchen die Muffinförmchen einfetten. Das Mehl mit Zucker, Salz, Butter und Wasser vermengen und zuerst mit dem Knethaken später mit den Händen zu einem Teig verkneten.

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, den Teig zirka 5 mm dick ausrollen. Mit einer passenden Form Kreise ausstechen und die Muffinförmchen damit auslegen. Danach zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Die Törtchen zirka 12 Minuten backen, 10 Minuten abkühlen lassen und danach aus der Form stürzen.

Für die Fülle den Magertopfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Das Schlagobers steif schlagen und unterheben.

Die Topfencreme in die Törtchen füllen und je mit einer Marillenhälfte bedecken.