Eine Kugel **Aroma, bitte!**

Nirgendwo schmecken Marillen feiner als in der Wachau. Keine weiß das besser als Österreichs Kochkönigin Christine Saahs

PRÜFENDER HÄNDEDRUCK Nur wenn die Aprikose vollreif ist, wird sie von Autorin, Köchin und Winzerin Christine Saahs geerntet

Sie hat allen Grund, auf ihre Arbeit stolz zu sein: Die Weine vom Nikolaihof, den Christine Saahs mit ihrem Mann Nikolaus führt, sind weltspitze und preisgekrönt, ihr „Wachau Kochbuch“ wurde im chinesischen Yantai zum besten regionalen Kochbuch der Welt gekürt. Und dennoch: Die hochdekorierte österreichische Autorin, Köchin, Winzersfrau und Wirtin vom Nikolaihof in der Wachau ist ganz bei sich geblieben. Ihre Liebe gilt ihrer Heimat, dem Weinanbau – und den Marillen.

So himmlisch süß, so aromatisch lecker

Wir stehen in ihrem Marillengarten, und sie fängt an zu erzählen: „Dass ich hier in Mautern in der Wachau leben und arbeiten darf, empfinde ich als großes Geschenk. Für mich ist die Wachau eine Landschaft der Ausblicke: von den Weinbergen auf die Donau, von den Ruinen hoch oben auf die alten, rot gedeckten Dachlandschaften der tiefer liegenden Dörfer, von den steilen Trockenrasenflächen in die Donauseitentäler.“ Als wenn sie den Landstrich mit seinen Burgen und Schlössern 80 Kilometer westlich von Wien streicheln wollte, schwenkt sie ihren Arm durch die Luft. Dann greift sie ins Blätterwerk eines Marillenbaums, befühlt kurz die weiche Frucht und pflückt sie: „Probieren Sie mal“. Ich beiße herzhaft rein. „Was für ein Aroma! Welche Süße!“ Christine Saahs lacht und freut sich.

Klima, Boden & Sorte machen die Marille zur Delikatesse

„Am besten schmecken die Früchte, die gerade vom Baum gefallen sind, die sind auf den Punkt reif und eine Delikatesse. Auf keinem Markt dieser Welt kann man sie kaufen.“ Denn die reifen Marillen sind leider nicht transportfähig, man muss also nach Österreich kommen, um sie zu genießen. Und was macht die Früchte so einzigartig in ihrem Geschmack? Es ist das Zusammenspiel von Klima, Boden und der Sorte ‘Klosterneuburger Marille’, das zu dieser einzigartigen Aromaqualität mit hohen Zucker- und Säurewerten führt. Kein Wunder also, dass die Wachauer Marille innerhalb der EU als eigene Marke geschützt ist. Während Christine Saahs erzählt, füllt sie den Korb, die Wachauer Marillenzistel. Durch die schmale und spitz nach unten zusammenlaufende Form kann mit der Zistel einfacher in den hohen Bäumen geerntet werden, und der Druck

LIEBLICHER LANDSTRICH Die Wachau zählt zu den fruchtbarsten Regionen Österreichs. Spitzenprodukte liefert der Nikolaihof von Familie Saahs, Nikolaigasse 3, 3512 Mautern, ☏ 00 43/27 32/8 29 01, www.nikolaihof.at

auf die unten liegenden Marillen wird nicht zu groß. Während wir uns zurück auf den Weg zum Nikolaihof machen, erzählt sie stolzerfüllt von dem wohl ältesten Weingut Österreichs. „In römischer Zeit stand hier eine große Basilika, die erste im Norden der Alpen, ein besonderer Kraftort.“ Erstmals wurde das Anwesen 777 urkundlich erwähnt, weite Teile des Gebäudes stammen aus dem 15. Jahrhundert. Der Hof ist seit 1894 im Besitz der Winzerfamilie Saahs.

Ehrfürchtig gehe ich durch Kellergewölbe, in denen schon die Römer Wein erzeugt haben und bewundere die herrlich geschnitzten Eichenfässer, in denen die kostbaren Tropfen lagern. Christine Saahs kommt ins Schwärmen: „Im Einklang mit der Natur stellen wir hier biodynamische Weine nach Demeter-Richtlinien her.“ Diesem Grundsatz fühlt sie sich auch beim Kochen verpflichtet und legt ihre Zistel in der Küche ab, um aus den Früchten Marmelade zu kochen. Bald hat der Duft den ganzen Raum erfüllt. „In meiner Kind- >

KÖNIGIN DER FRÜCHTE wird die Wachauer Marille wegen ihres unvergleichlichen Aromas genannt. Sie ist als eigene Marke EU-weit geschützt und wird in der spitz zulaufenden Zistel (o.) geerntet: Das bewahrt die Frucht vor Druckstellen

Mmh! Hausgemachte Marillenmarmelade auf selbst gebackenem Brot

Christine Saahs kocht nur noch fürs Fernsehen. Und privat für die Familie

WIE GEMALT
Die empfindlichen Marillen sind nicht transportfähig. Wer sie essen oder verarbeiten möchte, muss in die Wachau

> heit hatten Marillen keinen großen Stellenwert. Ich erinnere mich aber daran, dass die Gärten mit kleinen Ölöfen geheizt wurden, wenn es im Frühjahr noch einmal Frost gegeben hat und dieser die Blüten mit einer feinen Eisschicht überzogen hatte. Der Rauch, der sich dabei wie eine Decke über die Bäume legte, verhinderte das zu rasche Auftauen der Blüten in der Frühjahrssonne. Auf ihre Art und Weise gingen die Menschen also damals sorgsam mit der Natur um."

Selbst gemacht und biofrisch kommt alles auf den Tisch

Heute sind die Marillen – neben dem Wein und der Nikolai-Demeter-Naturkosmetik mit Trauben- und Marillenkernöl – ein weiteres Standbein des Betriebs. „Wir destillieren sie zu edlen Bränden oder verarbeiten sie in duftendem Kuchen und Desserts. Oder wir naschen sie einfach sonnenwarm vom Baum. So schmecken sie mir immer noch am besten – und untrüglich nach einem Stück Kindheit, an die ich mich in ruhigen Stunden gern erinnere."

Ruhe und Gaumenfreuden finden wir nun unter einer ausladenden Linde im Innenhof. Christine Saahs hat sich in ihre Küche verabschiedet, um mit Kräutern aus dem eigenen Garten, frischem Bio-Gemüse und Kartoffeln ein kleines Menü zu zaubern. Duftende Erdäpfellaibchen mit Gundermann- und Kleeblüten lachen uns an, dazu gibt's ein Salatbouquet. Wir nippen an einem Grünen Veltliner. Leise säuseln die Lindenblätter im Sommerwind. Dann wird schließlich die Krönung der Dessertschöpfung angereicht: „Wachauer Wäschermädel", diese göttliche Melange von Marillenbrand und -kern sowie Marzipan im Backteig, mit denen sich einst die jungen Frauen nach getaner Arbeit stärken durften. Es schmeckt einfach köstlich! „Wir kochen mit Lebens- statt mit Nahrungsmitteln", sagt Christine Saahs und zwinkert mir zu. Recht hat sie. Davon zeugt auch der Wasserkrug mit Weinstein, einem Energiestein, der auf jedem Gästetisch steht. Ich nehme einen Schluck. Und schicke dem Gaumen noch eine Schmeicheleinheit hinterher – das letzte Gäbelchen vom Wäschermädel.

Ursel Borstell / Sybille Schuh

Unter einer Linde genießen die Gäste Spitzenweine und regionale Spezialitäten

Die Kapelle im Innenhof ist das Schmuckstück des Anwesens

Wahre **Genusskugeln** für den Gaumen

Wachauer Wäschermädel

Für 4 Portionen

Für die Füllung: • 8 mittelgroße, vollreife Marillen • 100 g Rohmarzipan • 2 cl Marillenlikör oder -brand • 8 getrocknete Marillenkerne (ohne Schale; alternativ Mandeln) • 2 EL Maisstärke • Puderzucker
Für den Teig: • 125 ml Weißwein • 180 g Bio-Weizenmehl (Type 405) • 2 Eigelb • 1 Prise Zucker • Salz • 2 EL lauwarmes geschmolzenes Butterschmalz • 2 Eiweiß

1. Marillen ein-, aber nicht durchschneiden, Kerne herauslösen. Marzipan und Likör verkneten, daraus 8 kleine Kugeln mit einem Marillenkern in der Mitte formen. Kugeln statt der Kerne in die Marillen füllen. Je ein Holzstäbchen durch die Marillen stecken.
2. Für den Backteig Wein und Mehl glatt rühren. Eigelbe, Zucker, 1 Prise Salz und Butterschmalz einrühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben.
3. Die Marillen in der Maisstärke rollen, dann mithilfe der Stäbchen durch den Teig ziehen. Die Wäschermädel in heißem Öl schwimmend 2–3 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Fotos: Ursel Borstell, Karte:MLK/Claudine Panagopoulos