

7.9 Wachauer Marillenbrand

7.9.1 Geographische Angabe

Wachauer Marillenbrand

7.9.2 Name

7.9.2.1

Name: Wachauer Marillenbrand

Kategorie: Obstbrand

7.9.3 Beschreibung

7.9.3.1

In langjähriger Tradition wurde Wachauer Marillenbrand von jeher in seiner geographischen Gebietsabgrenzung entsprechend den für Obstbrand jeweils geltenden Bestimmungen hergestellt.

Die Herstellung erfolgt unter Verwendung von vollreifen Früchten der „Wachauer Marille“ gemäß Spezifikation EG-Nr.: AT-PDO-0117-1473-29.06.2011 g. U. (2012/C 140/06) in der jeweils gültigen Fassung.

7.9.3.2 Chemisch-analytische Anforderungen

Aktuell hat das Produkt nachstehenden chemisch analytischen Anforderungen zu entsprechen:

- *Physikalische, chemische Eigenschaften*

- | | |
|---|---|
| a) Alkoholgehalt | mindestens 38 %vol. |
| b) Gesamt – Trockenextrakt | höchstens 5 g/l – davon höchstens 4 g Zucker (berechnet als Invertzucker) |
| | je Liter Fertigerzeugnis |
| c) Methanolgehalt | höchstens 1.200 g/hl r.A. |
| d) Gesamtblausäure: | höchstens 7 g/hl r.A. |
| e) Ethylcarbamat: | nicht höher als 1 mg/l Erzeugnis |
| f) Flüchtige Bestandteile*): | mindestens 400 g/hl r.A.; |
| g) Ethylacetat: | höchstens 350 g/hl r.A. |
| h) Summe iso-Butanol und iso Amylalkohole | mindestens 100 g/hl r.A. |
| i) Summe 1-Propanol, iso-Butanol und iso Amylalkohole | mindestens 150 g/hl r.A. maximal 1.000 g/hl r.A. |

*) Im Sinne von Anhang I Z 12 Verordnung (EG) Nr. 110/2008.

- *Organoleptische Eigenschaften*

Wachauer Marillenbrand ist klar, farblos, mit dem charakteristisch duftig-blumigen Geruch und dem vollfruchtigen Geschmack reifer Wachauer Marillen und einem dezenten, niemals dominanten Steinton.

7.9.4 Abgrenzung des geografischen Gebietes

7.9.4.1

„Wachauer Marillenbrand“ wird ausschließlich in Destillieren im abgegrenzten geografischen Gebiet der Region „Wachau-Mautern-Krems“ erzeugt.

Das Gebiet umfasst die Gemeinden Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Droß, Dürnstein, Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach, Mautern, Mühldorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald und Weiskirchen.

7.9.5 Beschreibung des Verfahrens

7.9.5.1

Zur Erzielung der im Allgemeinen nur dezent wahrnehmbaren Kernnote werden die Früchte in der Regel vor dem Einmaischnen entsteint.

Kommen nicht entsteinte Früchte zum Einsatz, wird eine Beschädigung der Steine beim Quetschen weitestgehend vermieden. Steinhaltige Maischen werden bis zur Destillation nur kurzfristig gelagert, abgelagerte Steine nicht in die Destillationsanlage gepumpt.

Die Destillation erfolgt in einfachen Brenngeräten oder in Brenngeräten mit Verstärker. Kontinuierliche Destillation ist mit der traditionellen Herstellung unvereinbar und wird nicht eingesetzt.

Das zum Herabsetzen auf Trinkstärke verwendete Wasser stammt - sofern geeignet - aus der Region und weist eine Härte von nicht mehr als 8,4 °dH auf, andernfalls kann entionisiertes Wasser zum Einsatz kommen.

7.9.6 Zusammenhang mit den geographischen Verhältnissen

7.9.6.1

Geprägt vom pannonischen und Waldviertler Klima, der unmittelbaren Nähe zur Donau und den, speziell zur Reifezeit, großen Unterschieden zwischen Tages- und Nachttemperaturen, hat die Region mit dem Einfluss des Bodens und einer über 100 Jahre alten Anbautradition maßgeblich Anteil an den besonderen Geschmacks-, Aroma- und Inhaltsstoffe der „Wachauer Marille“ sowie des Brandes aus dieser Frucht.

Traditionsreiche Herstellung in der Region und die sehr spezifisch von der Frucht „Wachauer Marille“ geprägte Aromacharakteristik verleihen dem „Wachauer Marillenbrand“ sein weit über die Grenzen Österreichs hinausreichendes, untrennbar mit der Region verbundenes Ansehen.

7.10 Mariazeller Magenlikör

7.10.1 Geografische Angabe

7.10.1.1

Mariazeller Magenlikör

7.10.2 Name

7.10.2.1

Name: Mariazeller Magenlikör

Kategorie: Likör

7.10.3 Beschreibung

7.10.3.1

Mariazeller Magenlikör ist ein Kräuterlikör, der nach einer über Generationen weitergegebenen Rezeptur in den Varianten „halbsüß“ und „bitter“ hergestellt wird.

7.10.3.2 Chemisch-analytische Anforderungen

- *Physikalische, chemische Eigenschaften*

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| a) Alkoholgehalt | mindestens 40 %vol. |
| b) Zuckergehalt | „halbsüß“ mindestens 115 g/l |
| (ausgedrückt als Invertzucker): | „bitter“ mindestens 100 g/l |

- *Organoleptische Eigenschaften:*

„Mariazeller Magenlikör“ - halbsüß ist von typisch grüner, vom Mazerat und Färbung herrührender Farbe. Der Geruch ist arteigen kräuterig, der Geschmack von leichtem Minze Charakter.

„Mariazeller Magenlikör“ - bitter hat die produkttypische rot-braune Färbung, die vom Mazerat sowie auch vom zugegebenen Karamelsirup herrührt. Der Geruch ist herbwürzig, sein Geschmack intensiv nach Kräutern und Gewürzen, ausgewogen harmonisch, mit bitterer Note ähnlich einer 80 %-igen Bitterschokolade.

7.10.4 Abgrenzung des geografischen Gebietes

7.10.4.1

Als ein Traditionsprodukt erster Güte wird Mariazeller Magenlikör ausnahmslos im Gebiet der Stadt Mariazell in Handarbeit erzeugt.

Das Gebiet umfasst mit der Ende 2014 stattfindenden Gemeindezusammenlegung eine Fläche von insgesamt 414 km².

7.10.5 Beschreibung des Verfahrens

7.10.5.1

Streng nach traditioneller Rezeptur werden 33 spezielle Kräuter unter Verwendung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und Mitverwendung von 4 %

Zwetschgenbrand durch Mazeration zu hochkonzentrierten Kräuterauszügen verarbeitet.

Aus diesen Auszügen werden die beiden unterschiedlichen Produkte „halbsüß“ und „bitter“ unter Beigabe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs sowie Kristallzucker und Herabsetzen auf Trinkstärke mit Wasser hergestellt.

7.10.5.2

Eine Färbung im Sinne der Richtlinie 94/36/EG ist in Übereinstimmung mit Art. 5 Abs. 2 lit. d der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 idgF von jeher üblich.

7.10.5.3

Als besonderes Merkmal erfolgt die Abfüllung in Flaschengrößen von 1.000, 500, 200 und 50 ml.

7.10.6 Zusammenhang mit den geographischen Verhältnissen

7.10.6.1

Wie die Wallfahrtsbasilika oder der Lebkuchen gehört der erstmals 1883 von Cajetan Arzberger am Hauptplatz von Mariazell produzierte „Mariazeller Magenlikör“ zur Stadt dieses Namens.

Generationen von Pilgern und Gästen des bedeutendsten Wallfahrtsortes Österreichs kennen und schätzen das Produkt unter seinem traditionellen Namen. Laut offiziellen Angaben auf der Webseite^{*)} der Basilika ist pro Jahr mit über einer Million an Pilgern und Besuchern in Mariazell zu rechnen. Mariazeller Magenlikör ist seit jeher ein gerne mitgebrachtes Souvenir, dem ein außergewöhnlicher Ruf und große Bekanntheit, allein schon wegen der überaus langen Marktpräsenz zugeschrieben wird. So kamen die ersten Besucher aus den ehemaligen Staaten des Ostblocks nach der Wende nach Mariazell und kauften mit Begeisterung den Mariazeller Magenlikör, obwohl es keinerlei Werbung für das Produkt in diesen für Jahrzehnte von jeder Bezugsmöglichkeit abgeschnittenen Ländern gab.

„Mariazeller Magenlikör“ ist bei großen touristischen Veranstaltungen etwa in Wien, Graz, Linz etc. ein typischer „Botschafter“ der Region und nicht zuletzt infolge der Internationalität des Pilgerwesens auch über die Grenzen Österreichs hinaus allseits gut bekannt.

^{*)} <http://www.basilika-mariazell.at/site/de/info/article/35.html>