

Lillis Marillengarten

Zukunftsweisende digitale Lösungen ermöglichen gelebte Regionalität, Nachhaltigkeit und Ökologie in Obstbau und Obstverarbeitung.

Unsere Ausgangssituation

Begonnen haben wir mit rund 6 Hektar Eigenfläche Wein und Marillen, die wir von den Eltern im Nebenerwerb übernommen haben. Im Laufe von 20 Jahren ist es gelungen, aus dem kleinen Nebenerwerbsbetrieb einen florierenden Direktvermarktungsbetrieb im Vollerwerb zu machen. Durch ständige Sortimentserweiterung und innovatives Marketing konnte das neue Projekt "Lillis Marillengarten" nach 10 Jahren Planungszeit im Jahr 2023 realisiert werden

Die Projektbeschreibung

Mit Lillis Marillengarten wurde ein Schaubetrieb geschaffen, in dem Besucher den gesamten Herstellungsprozess vielfältiger Marillenprodukte erleben können. Wir bieten Führungen und Verkostungen mit folgenden Stationen an: Streuobstwiese/Marillengarten, Marillenbaumschule, Sortengarten, Nützlingsgarten, Biotop, Kino mit selbstverfasstem Imagefilm, Marmeladeküche mit Schokolade- und Eisproduktion, Destillerie. Tagesgäste können im Cafe regionaltypische, im Haus produzierte Spezialitäten genießen und im Hofladen die hauseigenen Produkte erwerben.

Die Zielsetzung

Regionale und nachhaltige Produktion und Vermarktung mit „Mehrwert“. Das hautnahe Spüren und Erleben von Landwirtschaft und Verarbeitung der Früchte die „vor der Haustüre“ in wunderschöner, kleinstrukturierter Kulturlandschaft wachsen, bringt Bewusstseinsgewinn und wahren Genuss. Unser Ziel ist auch, mit Hilfe von Schule am Bauernhof Angeboten und Kursen dem Bildungsauftrag der landwirtschaftlichen Betriebe im Sinne des BNE (Bildung für nachhaltige Entwicklung) gerecht zu werden. Die Themen Biodiversität, Nutzung erneuerbarer Energien und regionaltypischer Potenziale, aber auch soziales Handeln (aufgrund der Kooperation mit der Caritas Lebenshilfe stehen wir kurz vor der Zertifizierung zum „Green Care“ Betrieb) stehen im Mittelpunkt unserer Arbeit.

Der Projekterfolg

Durch die Schaffung von großzügigen Lager- und Produktionsräumen bzw. den durchdachten „Schaubereich“ ist es uns möglich, einen Ganzjahresbetrieb zu führen und damit sichere und geregelte Arbeitsplätze zu schaffen. In der Nebensaison bzw. im Winter können wir das im Sommer geerntete Fruchtmark zu vielfältigen Erzeugnissen verarbeiten bzw. Führungen mit Schülergruppen und landwirtschaftlichen Fachgruppen durchführen. In der Hauptsaison liegt der Fokus unserer Arbeit auf den vielfältigen Arbeiten in unseren Gärten, der Ernte der Früchte, parallel dazu die effektive Direktvermarktung durch Gruppen-Angebote für Tourismus und als Ausflugsziel für Tagesgäste.

Die Innovation

Digitale Lösungen für unterschiedliche Produktionsbereiche ermöglichen Ertragssicherung und Effizienzsteigerung. Temperaturerfassung mit IOT und Lorawan in den Marillengärten

- **Vorname:** Harald
- **Nachname:** Aufreiter
- **PLZ:** 3508
- **Ort:** Paudorf/Eggendorf
- **Bezirk:** Krems Land
- **Telefon:** 02736/21101
- **Web:** www.lillis.at
- **Erwerbstätigkeit:** Haupterwerb
- **Produktionssparten:** Obstbau, Weinbau
- **Kategorie:** Digitalisierung



ermöglicht rasches und zielgerichtetes Reagieren auf Frostereignisse. Durch Errichten einer PV Anlage können Maschinen nahezu energieautark betrieben werden. Das Destillieren der Edelbrände läuft dank Einsatz von Temperatursensoren und eines selbst verfassten Computerprogramms vollautomatisch ab. Früchte (hauptsächlich Marillen) werden auch von umliegenden (privaten) Kleingärten zugekauft und verarbeitet. Auch hier erleichtern digitale Lösungen die Abwicklung: Jeder Lieferant erhält eine Chipkarte, auf der Qualität und Menge der angelieferten Früchte gespeichert werden.

Digitalisierung bedeutet für uns eine Trennung von fixen Produktionsabläufen zu dynamisch gestaltbaren Prozessen. z.B. bei der Verarbeitung der Marillen zu Marillenbrand: Die Früchte werden entsteint und in Maischetank vergoren, neben einem automatischen Rührwerk und Temperatursteuerung stehen die Tanks auf einer Waage. Bei der Gärung wird der Zucker in Alkohol und Co2 umgewandelt. Das Co2 entweicht und der Tank wird leichter. Dadurch kann der Gärverlauf und Alkoholgehalt präzise berechnet werden. Bei der Destillation zur abklingenden Gärung erreichen wir so die höchste Aromadichte im Destillat. Die Automatisierung der Destillationsanlage ermöglicht neben der automatischen Befüllung, Reinigung und Entleerung und einer sehr präzisen Temperatursteuerung einen gleichmäßigen Destillationsprozess und somit eine exakte Abtrennung von Vorlaufalkoholen und Herzstück. Die Destillerie hat Zugriff auf die Stromproduktions-Daten der PV-Anlage. Sie kann selbstständig den optimalen Zeitpunkt finden, um die Arbeit mit Sonnenstrom durchführen zu können. Unser Marillenbrand ist somit eingefangener Sonnenschein, die Früchte reifen in der Sonne und werden mit der Sonne verarbeitet.

Unsere Kunden

Wir beliefern kleinere und größere Kunden in der Region und darüber hinaus. Die Benediktinerstifte Melk und Göttweig, Hotel Pfeffel, Schlosshotel Dürnstein, Domäne Wachau, Hotel Steigenberger, Arte Hotel, Konditorei Hagmann, Wellenspiel, Genusseck Graz, Heimatgold Schladming und Zell am See, Heimatwerk Salzburg, Mostkost Amstetten, Fleischerei Radatz Wien u.s.w.

Die Marke "Wachauer Marille" wird durch unsere Arbeit gestärkt, wodurch unzählige kleinere und größere Betriebe im Herzen Niederösterreichs profitieren.

Unsere Partner

Wein- und Marillenhof Aufreiter, Inh. Familie Tanzer (Mittagstisch/Urlaubsangebot), Stift Melk, Stift Göttweig, Donau NÖ, Austria Guides, Winzer Krems, Kittenberger Erlebnispark, Lebenshilfe Mostviertel, Lebenshilfe Werkstätten Paudorf/Oberwölbling, LFI NÖ, lokale Vereine (FFW, Musikvereine, Verschönerungsvereine), Schiffsgesellschaften: Allegro Tours, Avalon, D4U, Disney Cruises, Grand Circle Cruises.

Unsere nächsten Ziele

Einrichtung eines Kursangebotes zu den Themen Baumschnitt, Gehölzvermehrung, Baumpflege, Verarbeitungsmethoden von Früchten; Digitalisierung von landwirtschaftlichen Arbeits- und Produktionsprozessen;

Aufbau von Kooperationen mit diversen Schulen/Fachschulen: HLW, HLF, HTL, VINO HAK Krems, weitere landwirtschaftliche Fachschulen in NÖ.

weiterer Ausbau der Kooperation mit der Caritas Lebenshilfe (individuelles Arbeitstraining bzw. aktivierende integrative Beschäftigung in unterschiedlichen Arbeitsfeldern (Garten, Verarbeitung, Verpackung/Versand, Cafe, Hofladen).