

Das Dirndtal.



Pielachtal

Mostviertel

Die Dirndl

Die Marke des Pielachtals

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



STECKBRIEF

Name:

Die Dirndl

Wissenschaftlicher Name:

Cornus mas

Weitere Namen:

Gelber Hartriegel, Kornelkirsche

Wuchsform:

**großer Strauch oder kleiner Baum, bis sechs Meter
Baumhöhe**

Früchte:

schwarzrot, bis zu 2 cm, großer Kern im Inneren

Geschmack:

süß-säuerlich, gerb-säuerlich

Vorkommen:

häufig in Südosteuropa, Pielachtal

Standort:

warm-trockene Böden mit ausreichendem Kalkgehalt



Die Pielachtaler Dirndl

Im Pielachtal, mitten im Herzen der niederösterreichischen Voralpen, hat sich ein Obstgehölz bewährt, das seinen Verbreitungsschwerpunkt in den wesentlich wärmeren Gegenden Südosteuropas hat. Schon seit Jahrhunderten ziert der gelbe Frühlingsflor der blühenden Dirndl die Sonnenhänge der Region südlich von St. Pölten. Wer später im Jahr in das „Dirndltal“ kommt und die vorösterliche Blütenpracht versäumt hat, kann mit dem erfrischenden Dirndlsaft, der süß-säuerlichen Dirndlmarmelade, dem herbsüßen Frischobst oder dem zarten Aroma des Dirndlbrandes wertvolle Köstlichkeiten dieser Wildobst-Zauberwelt bei den zahlreichen Abhof- und Regionalläden in den Gemeinden des Pielachtals genießen.



Über Die und Das

Ist es „die“ Dirndl? Oder gar „das“ Dirndl? Im Pielachtal werden beide Artikel täglich gebraucht. Die Dirndl steht für die genüssliche, süß-säuerliche Frucht, welche als echte Rarität angesehen wird. Das Dirndl umfasst sowohl das Trachtenkleid, als auch eine junge Frau, welche von den Einheimischen ebenfalls liebevoll „Dirndl“ genannt wird.



DIE PIELACHTALER UND IHRE DIRNDL

Das malerische Pielachtal reicht von St. Pölten, der Landeshauptstadt Niederösterreichs, bis in die alpine Landschaft des Naturparks Ötscher-Tormäuer. Gleich zwei Namen prägen das idyllische Tal: einerseits als Pielachtal bekannt, fließt der sanfte Fluss „Pielach“ durch die Region. Andererseits ist die rote, süß-säuerliche Dirndlfrucht schon so bekannt, dass sie dem Tal mit der Bezeichnung „Dirndltal“ einen zweiten inoffiziellen Namen bereitet.



Ein unverwechselbarer Geschmack

Aus der Dirndl gewonnene Produkte sind unvergleichbar. Der besondere Geschmack verleiht den Spezialitäten eine ganz besondere Note. Kein Wunder also, dass es von der Dirndl zahlreiche Erzeugnisse gibt: vom edlen Dirndllikör und der süß-säuerlichen Dirndlmarmelade bis hin zur Dirndl-Schokolade und herzhaften Dirndlaufstrichen ergänzen auch Dirndlliköre und Dirndlsirupe die Produktpalette. Und der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt: Dirndleis, Dirndlsenf, Dirndlessig oder Dirndl-Oliven sind ebenfalls gern gekaufte Produkte. Die vielen bodenständigen Dirndl-Produzenten laden herzlich ein, die Produktvielfalt zu verkosten.

GEMEINSAM ZU EINER STARKEN MARKE

Im Jahr 2007 schlossen sich einige Pielachtaler Betriebe zusammen, um gemeinsam die Marke „Dirndl“ zu stärken. Unter dem Namen „Die Dirndltaler“ (Dirndl-Edelbrand-Dörrobstgemeinschaft) bemühen sich seither die Mitglieder des Vereins um die Kreation neuer Dirndlprodukte, dem Markenschutz sowie der Qualitätssteigerung und Sicherung einheitlicher Qualitätsstandards. Sie nehmen sich aber auch der Verarbeitung anderer Spezialitäten an. So werden alteingesessene, wenig bekannte, Obstsorten, wie etwa Spänling oder Maschankzer zu hochwertigen Produkten verarbeitet und so wieder in den Vordergrund gestellt.



Die Kraft der Dirndl

Die Pielachtaler schätzen den angenehm süß-sauren Geschmack und die vielfältigen Möglichkeiten der Verarbeitung. Doch die Dirndl kann mehr als schmecken. Sie steht für gesunden Genuss. Ihr Vitamin C-Gehalt ist dreimal so hoch wie der von Zitronen. Die intensiv rote Farbe wird durch Anthocyanfarbstoffe hervorgerufen, die eine starke antioxidative Wirkung haben. Kaum wunderlich, warum die Pielachtaler so stolz auf ihre Markenfrucht sind – ist diese noch dazu schwer und aufwändig zu ernten.

VON DER BLÜTE ZUR FRUCHT

Bereits im Februar beginnt das Pielachtaler Naturwunder zu blühen. Die prächtigen gelben Blüten der Dirndl sind jedenfalls einen Blick wert, so finden sich doch über 500.000 winzige Einzelblüten auf einer Dirndlstaude. Zahlreiche Dirndlblütenwanderungen im Frühjahr und Dirndlerntewanderungen im Herbst werden angeboten, wo Naturvermittler auf die Schönheit der Landschaft eingehen.



ERNTENZEIT

Über den Sommer ist es still rund um die Dirndl, bevor sich die Stauden bis Ende August mit unzähligen vielen, roten Früchten füllen – die Erntezeit ist in Sicht. Ihre Ernte ist reine Handarbeit. Die Dirndl wird nicht gepflückt, sondern es wird auf deren Fall gewartet. Mit Netzen unterlegte Dirndlstaude sind zu dieser Jahreszeit im Pielachtal anzutreffen. So kann sicher gegangen werden, dass nur vollreife Früchte geerntet werden. Ende September kommt es zum Höhepunkt der Dirndlernte, welcher ehrenvoll gefeiert wird.

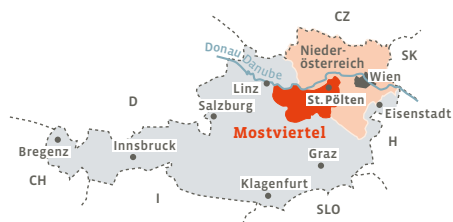


Der Pielachtaler Dirndlkirtag – der Tag der Dirndl

Jährlich zur Hochsaison der Dirndlernte findet in einer der Gemeinden des Pielachtals das Fest der Dirndl – der Pielachtaler Dirndlkirtag statt. Ein ganzes Wochenende lang wird die frische Ernte der Frucht gefeiert. Die Dirndl-Produzenten und Aussteller bieten beim Dirndlkirtag eine reiche Palette an genussvollen Köstlichkeiten an. Die Künstler des Tales präsentieren ihre Kunstwerke rund um die Dirndl. Abgerundet wird der Pielachtaler Dirndlkirtag mit einem bunten Rahmenprogramm mit viel Musik, künstlerischen Auftritten und jährlichen Prämierungen der außergewöhnlichen Produkte des Pielachtals. Ein Mix, der Jahr für Jahr tausende Besucher anlockt.

Das Tal der Dirndl: Schauen, schmecken & entdecken

Das Pielachtal reicht von sanften, fruchtbaren Hügeln im Norden bis zum imposanten Naturpark Ötscher-Tormauer im Süden. In dieser Bilderbuchlandschaft sieht man besonders schön, wie die Arbeit der Bauern das Land prägt – und seit Jahrhunderten geprägt hat. Die vorherrschenden Streuobstwiesen, Hecken und Wälder sind wertvoller Lebensraum und erfreuen die Sinne, Symbol für den Reichtum der Natur sind aber die Dirndl – leuchtend rote Früchte, die man hier zu allerlei Köstlichkeiten verarbeitet. Seit über 100 Jahren fährt die Mariazellerbahn, Österreichs längste Schmalspurbahn, durch das Dirndltal – von St. Pölten über den Naturpark bis Mariazell. Ideal für Genusswanderer, denn mit der Bahn lassen sich Wegstrecken bequem abkürzen.



WIR BERATEN SIE GERNE!

Regionalbüro Pielachtal

Schlossstraße 1
3204 Kirchberg an der Pielach
T 02722/73 09 25
www.pielachtal.info

Mostviertel Tourismus

Töpperschloss Neubruck 2/10
3270 Scheibbs
T 07482/204 44, info@mostviertel.at
www.mostviertel.at



NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.

