

Die Dirndl

MARKE & IDENTITÄT
im Pielachtal – dem Dirndltal



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum



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 acht Meter Höhe

BLÜTE

Gelb, im Schnitt Ende Februar bis Ende März

ERNTE

Ab Mitte August bis Ende September

FRÜCHTE

Hell- bis schwarzrot, ca. 2 cm, ovale Form,
großer Kern im Inneren

GESCHMACK

Süß-säuerlich, gerb-säuerlich

VORKOMMEN

Häufig in Südosteuropa,
in großen Mengen v. a. im Dirndltal (Pielachtal)

STANDORT

Warm-trockene, humose und kalkhaltige
Lehmböden

REGIONALES SUPERFOOD

Dirndln punkten mit dreimal so viel **Vitamin C** wie Zitronen sowie hochwertigen Ballaststoffen, Vitaminen, Antioxidantien und Mineralstoffen.

Außerdem verdoppeln zwei Samen im Kern die Überlebenschancen. Eine Vitaminbombe, botanische Sensation und Genussquelle – ideal für ein natürlich gestärktes Immunsystem!



HEIMAT DER DIRNDL – Stolzes Symbol des Pielachtals

Die Dirndl – eine traditionelle Frucht des Pielachtals – hat sich zu einem stolzen Symbol der regionalen **Identität** entwickelt. Seit 2003, als sie zur Markenfrucht erhoben wurde, hat sich das Dirndltal auch über die Grenzen hinaus einen Namen gemacht.

REGIONSOBMANN

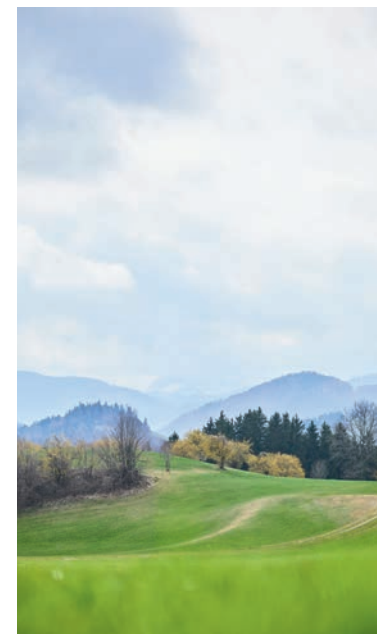
Bgm. Kurt Wittmann:

„In der Pielachtaler Kulturlandschaft ist der Dirndlstrauch weit verbreitet und zeigt den natürlichen Reichtum der Region. Zu finden ist er bei uns in fast jedem Garten. Die Dirndl ist mehr als nur eine Frucht – sie steht für ein nachhaltiges landwirtschaftliches Erbe und eine gemeinsame Identität, die uns Dirndltaler und Dirndltalerinnen stolz verbindet.“



EIN ECHTES NATURWUNDER – Highlights unserer Pielachtaler Dirndl

- Blüht extrem früh, trotz Minusgraden, wichtige Nahrungsquelle für Insekten
- Hoher Vitamin C-Gehalt
- 70.000 Sträucher, viele uralt und einzigartig
- Wildform sorgt für intensiven Geschmack und Top-Qualität
- Resistenz gegen Klimawandel





DIRNDL IM KLIMAWANDEL Ein Schatz der Natur

Die Dirndl (auch Kornelkirsche genannt) ist eine **robuste Wildobstart**, die durch ihre Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche Klimabedingungen überzeugt. Ihre **genetische Vielfalt** ermöglicht einen wertvollen Beitrag für die Zukunft, besonders in Zeiten des Klimawandels.

Herausforderungen durch den Klimawandel

Mit steigenden Temperaturen können neue Schädlinge und Krankheiten auftreten. Deshalb ist es wichtig, frühzeitig Auffälligkeiten wie Blattverfärbungen, Insektenfraß oder Pilzbefall zu beobachten. Auch die Übertragung von Viren über Samen spielt eine Rolle, weshalb gesunde Mutterbäume sorgfältig ausgewählt werden müssen.

Neue Wege für den Erhalt der Dirndl

Um die Dirndl langfristig zu schützen, wurden **an der BOKU** moderne Methoden entwickelt. Dazu zählen:

In-vitro-Vermehrung: Ein Verfahren, um wertvolle Sorten schnell und nachhaltig zu vermehren.

Genomforschung: Ein Referenzgenom hilft, Eigenschaften wie Trockenheits- oder Kältetoleranz zu erkennen und gezielt robuste Sorten zu züchten.

Ein Garten als Botschafter

Im **Dirndl-Schaugarten in Ober-Grafendorf** (Projektpartner BOKU) können Besucher alles über die Kornelkirsche erfahren. Dieser Garten zeigt nicht nur die Vielfalt der Pflanze, sondern fördert auch den Tourismus in der Region Pielachtal – das Dirndltal.

Quelle:

Margit Laimer,
Ao.Univ.Prof.i.R.
Dr.phil., BOKU
University –
Universität für
Bodenkultur Wien

Die Dirndl zeigt, wie wichtig es ist, unsere heimischen Pflanzen zu bewahren und sie für zukünftige Herausforderungen fit zu machen. Besuchen Sie den Schaugarten und entdecken Sie die Dirndl als **klimafitte Frucht** mit großer Zukunft!



DAS EINZIGARTIGE ERBE DES DIRNDLTALS: Unsere langlebigen Dirndlsträucher

Im idyllischen Pielachtal präsentiert sich ein besonderer Schatz der Natur: Die **rund 70.000 Dirndlsträucher**, deren Früchte seit Generationen verarbeitet werden.



Uralte
klimafitte
Dirndlsträucher

KLAR!-MANAGERIN Lotte Riesenhuber:

„Einige Dirndlsträucher werden fast 1000 Jahre alt – ein Symbol für ihre Robustheit gegen den Klimawandel. Produkte aus Dirndlfrüchten haben zudem einen geringen CO₂-Fußabdruck, da sie lokal angebaut und verarbeitet werden.“

BOKU-PROFESSORIN Dr. Margit Laimer:

„Alle 425 im Rahmen eines Forschungsprojekts untersuchten Pflanzen können eindeutig von bekannten Sorten wie ‚Flava‘, ‚Schönbrunner Gourmet-dirndl‘ oder ‚Jolico‘ unterschieden werden. Besonders spannend sind die gelbfruchtigen Dirndln aus dem Pielachtal, die niedrigere Allergenwerte aufweisen und sich genetisch von ‚Flava‘ unterscheiden. Dank der entwickelten Methode können sogar fruchtlose Pflanzen sicher identifiziert werden.“



TIPP:

Dirndlpflanzen brauchen keine besondere Pflege und stellen keine hohen Ansprüche an ihren Standort im Dirndltal.



WORAN ERKENNE ICH EINEN DIRNDLSTRAUCH?

Für die Pielachtaler ist die Dirndl die Königin der Wildfrüchte. Um sie mit vermeintlichen Doppelgängern nicht zu verwechseln, gibt es einige **Merkmale**, die den Dirndlstrauch eindeutig kennzeichnen:

1. BLÜTE:

Sehr zeitig im Jahr (manchmal schon im Februar, typisch im März, jedenfalls noch vor dem Laubaustrieb) erscheinen die leuchtend gelben Blüten. Die Einzelblüten sind in „Strässerln“ angeordnet, in der Botanik spricht man von Dolden.



2. BLATTSTELLUNG:

Die Blätter stehen am Zweig genau gegenüber und treten daher immer in Paaren auf.



3. FRUCHT:

Die hagebuttengroße Frucht ist von einer nahtlosen Fruchtschale umgeben, die in der Vollreife glänzend ist und je nach Sorte und Herkunft das Farbspektrum von gelb bis schwarzrot spielen kann.



TRADITION TRIFFT QUALITÄT: Unsere Dirndl-Produzenten und ihre exquisiten Dirndl- Produkte

Inmitten des malerischen Dirndltals gedeiht die Pielachtaler Dirndl bestens. Sie gilt als Inbegriff für Qualität, Tradition und **Nachhaltigkeit**.

**Wissen & Handwerk wird
seit Generationen weitergegeben**

Engagierte Produzenten ernten die Früchte per Hand, da sie erst reif sind, wenn sie von selbst fallen. Diese Sorgfalt und **Erfahrung** garantieren höchste **Qualität**.



OBFRAU DIRNDL-, EDELBRAND-,
DÖRROBSTGEMEINSCHAFT PIELACHTAL

Katharina Daxböck:

„Die Dirndlfrucht überrascht mit ihrem einzigartigen Geschmack – eine perfekte Mischung aus süß und sauer. Sie eignet sich nicht nur für Marmeladen und Säfte, sondern verleiht auch vielen herzhaften Gerichten das gewisse Extra. Jedes Jahr organisieren wir eine Prämierung der besten Produkte, um die Qualität der Dirndlerzeugnisse nochmals zu unterstreichen.“



Am Ende der Erntezeit feiert das Pielachtal jährlich seinen **DIRNDLKIRTAG** – mit einem genussvollen Programm zu Ehren der Dirndl.



UNVERWECHSELBAR IM GESCHMACK: Unsere wilden Dirndln

Im Dirndltal ist eines klar:

Wir sind stolz auf unsere wilden Dirndln!

Die Wildform sorgt
für unvergleichbaren Geschmack
und Top-Qualität



Unsere Produzenten setzen auf die **Wildform der Dirndl**, denn ohne veredelte Hochzucht entsteht eine erstklassige **Qualität** und der unverkennbare **süß-säuerliche Geschmack** unserer „Ur-Dirndl“. Dirndlprodukte in Hülle und Fülle: von Marmeladen über Liköre bis zu Schokoladenkreationen – Vielfalt, die begeistert!



UNSERE SENSATIONELL FRÜHE DIRNDLBLÜTE UND IHR GEHEIMNIS

Schon Ende Februar, wenn der Rest der Natur noch winterlich kahl ist, können unsere Dirndlsträucher ihre leuchtend gelben Blüten zum Vorschein bringen.

Das Geheimnis liegt in einem cleveren Trick der Natur: Die **Blütenknospen** werden bereits im August des Vorjahres fertig ausgebildet.

Bei Dirndlblütenwanderungen im März teilen unsere **Naturvermittler** spannende Einblicke in die Besonderheiten dieser faszinierenden Pflanze.



NATURVERMITTLER

Peter Neuhauser:

„Jede einzelne Knospe enthüllt rund 20 winzige Einzelblüten – ein wahres Naturspektakel! Die extrem früh blühenden Dirndlsträucher bieten eine unverzichtbare **Nahrungsquelle für Insekten** und tragen so zur Biodiversität bei.“





UNSER RÄTSEL UM DIE DIRNDLBLÜTENBESTÄUBUNG

Wenn die Dirndln Ende Februar oder Anfang März zu blühen beginnen, ruhen die Honigbienen noch. Doch wer bestäubt die Blüten dann?

Hummeln übernehmen bei kühlen Temperaturen neben **Hainschwebefliegen** die Bestäubung, bis auch die **Bienen** aktiv werden.

Aber das ist noch nicht alles: Da die Dirndl eine einhäusige Pflanze ist, kann sie sich durch **Wind** sogar selbst bestäuben. Schon wenige Wochen später wachsen kleine Früchte heran und lassen die Vorfreude auf den Genuss der **reifen Dirndln ab Mitte August** steigen.



NATURVERMITTLER

Friedrich Kollermann:

„Die rote Färbung verdankt die Dirndlfrucht einem speziellen Farbstoff. Manchen wenigen Dirndln fehlt dieser. Deshalb bilden sie gelbe Früchte aus, was jedoch keinen Unterschied im Geschmack bewirkt.“



VON STRÄUCHERN ZU BAUMRIESEN – faszinierendes Wachstum unserer Dirndlpflanzen

Das Wachstum der Dirndlpflanzen ist **erstaunlich vielfältig**: Je nach Standort können die Sträucher zu beeindruckenden Baumriesen von bis zu 8 Metern Höhe und 2 Metern Umfang heranwachsen.

DAS DIRNDLHOLZ hat auch Künstler aus der Region inspiriert: Sie verwandeln es in atemberaubende Kunstwerke, welche unter anderem beim alljährlichen Pielachtaler Dirndlkirtag viele Bewunderer anziehen.

NATURVERMITTLERIN

Cornelia Janker:

„Besonders faszinierend ist, dass die Dirndlsträucher in den ersten 50 Jahren hauptsächlich in die Höhe wachsen. Erst danach breiten sie sich aus und werden dadurch noch imposanter.“



EINE UNERWARTETE EIGENSCHAFT BIRGT

DAS DIRNDLHOLZ: Es ist das einzige europäische Holz, das nicht schwimmt, da es aufgrund seiner hohen Dichte **schwerer als Wasser** ist. Wegen seiner Robustheit wurde es über Jahrhunderte für **Waffen und Werkzeugstiele** genutzt.





BOTANISCHE DIRNDL- WISSENSCHAFT: **Auf den Spuren von „Cornus mas“**



Die bei uns als „Dirndl“ bekannte Pflanze, wissenschaftlich **„Cornus mas“** oder **„Gelber Hartriegel“**, beeindruckt mit ihrer Schönheit, Vielfalt und dem Geschmack der Wildfrüchte.

Der Name stammt aus dem **Slawischen**: Bajuwarische Siedler übernahmen das Wort „dernu“ (hart) und formten daraus „dirn“, woraus in weiterer Folge „Dirndl“ wurde.

NATURVERMITTLER

Erich Niederer:

*„Trotz der oftmaligen Bezeichnung ‚Kornelkirsche‘ ist der Dirndlstrauch botanisch **nicht mit Kirschen verwandt**. Während diese unter die Rosengewächse fallen, zählt der Dirndlstrauch zu den Hartriegelgewächsen.“*



ÜBERLEBENSKÜNSTLER: **Einzigartige genetische Vielfalt unserer Dirndl**

In einer faszinierenden Untersuchung haben Botaniker nachgewiesen, dass jeder wild wachsende Dirndl-Strauch im Pielachtal seine **eigene genetische Identität** trägt. Das bedeutet, dass Nachkommen nicht genetisch identisch mit ihren Eltern sind. Doch egal, ob in hell- oder dunkelrot schimmernder Pracht, ob früh oder spät fruchtend, alle Dirndl-Sippen gehören zur botanischen Art „Cornus mas“.

Der Dirndlstrauch erweist sich als echter **Überlebenskünstler**: Dank seiner genetischen Vielfalt kann er sich gut an regionale Herausforderungen wie Schädlinge, Krankheiten oder den Klimawandel anpassen.



BOKU-PROFESSORIN

Dr. Margit Laimer:

*„Die Kornelkirsche wächst langsam – vom Samen bis zur ersten Ernte vergehen 8 bis 10 Jahre. Ihre Vielfalt wurde in einem Forschungsprojekt genauer untersucht, und die Ergebnisse sind erfreulich: Die Dirndl besitzt ein großes **Potenzial**, sich an unterschiedliche **Witterungsbedingungen** anzupassen.“*



DIRNDL-WISSEN VON KÖNIGINNEN, EXPERTEN UND GENIESSERN

Seit 2004 vertreten die Pielachtaler **Dirndlkönigin** und **Dirndlprinzessin** als Botschafterinnen die Pielachtaler Dirndl. Alle zwei Jahre werden neue Hoheiten beim Dirndlkirtag gekrönt.

Auch **Naturvermittler** aus dem Dirndltal teilen mit Faszination ihr Experten-Wissen über die Pflanze, welche voller Geheimnisse steckt.

Großartige Einblicke gibt es außerdem bei unseren engagierten **Produzenten**, den wahren Spezialisten in der Dirndlverarbeitung. Mit einer breiten Produktpalette steht dem Dirndl-Genuss nichts mehr im Wege.

Ein Geschmackserlebnis bieten obendrein regionale **Gastronomen**, die mit köstlichen Dirndl-Gaumenfreuden begeistern.



Während ihrer Amtszeit **repräsentieren** die Dirndlhoheiten das Pielachtal mit seinen Dirndl'n. Dabei geben sie ihr **umfangreiches Wissen** über die Region und ihre Markenfrucht an alle Dirndl(tal)-Fans weiter. Sie tragen damit maßgeblich zur Stärkung der stolzen Identität der Dirndltaler bei.



UNSERE DIRNDL-OASEN ERKUNDEN

Auf eigene Faust können Dirndl-Fans ihr Wissen mit Hilfe der **Dirndlwege**, **Dirndllehrpfade** und **Dirndlgärten** im Pielachtal erweitern.

In jeder Gemeinde gibt es auch einen sogenannten **„Dirndlplatz“**. Dieser symbolisiert die gemeinsame Dirndltaler Identität und dient als Informationsdrehscheibe für das umfangreiche Dirndlwissen. Mit seinem über zwei Meter hohen Dirndlsymbol, einem großen Dirndlstrauch samt Informationstafel und Sitzgelegenheit, lädt dieser Platz als Kommunikations- und Entspannungsoase ein.



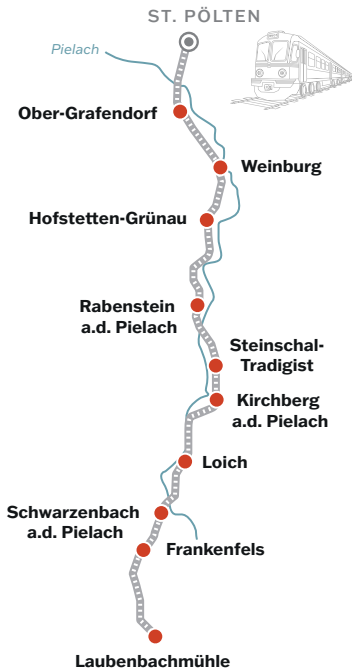
Wir laden alle herzlich ein, sich selbst zu überzeugen:

Die Dirndl hat erstaunlich viel zu bieten und überrascht auf vielfältigste Weise! Auf www.pielachtal.at/dirndl sowie **Facebook / Instagram / Youtube** unter **„Pielachtal – Das Dirndltal“** veröffentlichen wir laufend Interessantes über die Dirndl!



MARIA-ZELLER-BAHN

DAS DIRNDLTAL: Die Vielfalt der Dirndl entdecken & schmecken



Unser malerisches Dirndltal überzeugt mit seiner sanft-hügeligen Landschaft, die von Dirndlsträuchern geprägt ist.

Streuobstwiesen, Hecken und Wälder bieten hier wertvolle Lebensräume. Symbol für den **Reichtum der Natur** hierzulande sind aber die **Dirndl**. Diese rot leuchtenden Früchte erfreuen die Sinne und werden zu allerlei Köstlichkeiten verarbeitet.

Seit über 100 Jahren verbindet die **Mariazellerbahn** Menschen und Traditionen im Dirndltal. Schon damals brachte sie Besucher aus der Stadt ins idyllische Tal.

Sie ermöglicht es, CO₂-neutral von St. Pölten in unser Dirndltal und in den Naturpark Ötscher-Tormäuer oder weiter nach Mariazell zu gelangen. Ein wertvoller Mehrwert für die Region.

Mit der **Mariazellerbahn**
umweltfreundlich **in**
und durch das
Dirndltal!



**Hier warten
leckere
DIRNDL-
PRODUKTE
auf dich!**

