Das Dirndltal.

Pielachtal

Mostviertel

NIEDERÖSTERREICH
HINEIN INS LEBEN.

Die Dirndl.

Das Markenobst des Pielachtals



Europäischer Landwirtschaftsfond für die Entwicklung des ländlichen Raumes: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

www.pielachtal.info



Dirndlkönigin Martina

Königin der Wildfrüchte

Dass die Pielachtaler sympathisch und liebenswert sind, wissen nicht nur Insider schon lange. Sie verstehen es aber auch, die Produkte ihrer Region gefällig darzustellen und so nennen sie ihr interessantestes Obstgehölz liebevoll „Dirndl“, während in anderen Gegenden die Pflanze Kornellkirsche, oder noch holpriger als Gelber Hartriegel bezeichnet wird. Die Namensgleichheit mit der volkstümlichen Bezeichnung für Mädchen und für die weibliche Tracht hat schon für so manche Verwirrung gesorgt!



Im Pielachtal, dem Herzen der niederösterreichischen Voralpen, hat sich ein Obstgehölz bewährt, das seinen Verbreitungsschwerpunkt in den wesentlich wärmebegünstigteren Gegenden Südosteuropas hat. Schon seit Jahrhunderten ziert der gelbe Frühlingsflor der blühenden Dirndln die Sonnenhänge der Region. Wer später im Jahr in das „Dirndltal“ kommt und die vorösterliche Blütenpracht versäumt hat, kann sich mit dem erfrischenden Dirndlsaft, der köstlich-säuerlichen Dirndlmarmelade, dem herbsüßen Frischobst oder dem zarten Aroma des Dirndlschnapses ein kleines Stück dieser Wildobst-Zauberwelt aneignen.





Dirndl-Frucht und Dirndlblüte

Sehenswert

Die Dirndlblüte

Das Pielachtaler Naturwunder im Frühling beginnt manchmal schon Ende Jänner. Zur Zeit der Dirndlblütenwanderung in der letzten Märzwoche ist die Wahrscheinlichkeit diesen gelben Frühblüher anzutreffen am größten. Machen sie sich auf über 500.000 winzige Einzelblüten auf einer einzigen Dirndlstaude gefasst!

Der Fruchtbehang

Tausende schwarzrote Naschfrüchte in der Größe einer Hagebutte bringen die biegsamen Zweige in Bedrängnis. Im späten August ist im Pielachtal die Dirndl-Vollreife zu bewundern. Die Pielachtaler Naturführer zeigen Ihnen wo!

Die Baumform

Dirndlsträucher werden im Pielachtal Dirndlstauden genannt, sind aber eigentlich kleine Bäume, die ein biblisches Alter erreichen können. Einige der Uraltexemplare standen hier schon zu Zeiten Maria Theresias. Entsprechend abenteuerlich sind auch die knorrigen Äste und Baumformen. Beim Dirndl-Caching können sie die schönsten Dirndlstauden aufspüren!



DER DIRNDL-STECKBRIEF



Name:
Die Dirndl

Wissenschaftlicher Name:
Cornus mas

Sonstige Namen:
Gelber Hartriegel, Kornellkirsche

Wuchsform:
großer Strauch oder kleiner Baum bis 6 Meter Baumhöhe

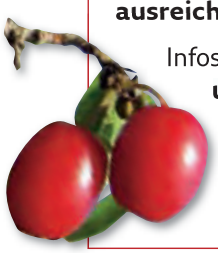
Blüte:
gelb im zeitigen Frühjahr

Früchte:
schwarzrot, herb-säuerlich, im Spätsommer

Fruchtgeschmack:
köstlich

Vorkommen:
häufig in Südosteuropa und im Pielachtal, sonst selten

Standort:
warm-trockene Böden mit ausreichendem Kalkgehalt



Infos:
ultimativ im DirndlWiki www.dirndlwiki.at

Genussvoll



Die Dirndlfrucht

Der Geschmack von Dirndlfrüchten läßt sich nur schwer beschreiben. Schon gar nicht, wenn man dazu eine andere Obstart im Vergleich erwähnt. Frische, vollreife Dirndlfrüchte muss man einfach gekostet haben. Tun Sie es, im Spätsommer im Dirndltal!

Die Dirndlmarmelade

Schon die tiefrote Farbe eines Brotaufstriches aus Dirndl lässt eine Überraschung erwarten. Das häufigst gehörte Attribut ist: köstlich. Prüfen Sie diese Aussage mit Dirndlmarmeladen direkt von den Dirndlproduzenten.



Der Dirndlsaft

Ein Getränk zu gepflegten Mahlzeiten, nach einer wunderbaren Wanderung durch die Pielachtaler Voralpen oder als Gesundbrunnen für ernährungsbewußte Menschen – der Dirndlsaft kann noch viel mehr. Der Slogan: Genuss ohne Reue könnte für den Dirndlsaft erfunden worden sein!

Der Dirndlschnaps

Kenner schätzen den Dirndlschnaps als einen der besten Edelbrände Europoas ein. Die Herstellung ist mühsam und erfordert viel Erfahrung. Guter Dirndlschnaps ist deswegen auch rar und wertvoll. Wie gut er schmeckt und welche geheimen Aromen darin zu entdecken sind, widersetzt sich jeder Beschreibung. Das müssen Sie selbst erlebt haben!





Dirndlbrot mit Dirndloliven



Liebenswert

Die Dirndl-Bäuerinnen

Die Bäuerinnen und Bauern des Pielachtales haben trotz aller Veränderungen und Umstellungen im Bereich der Landwirtschaft die Tradition der Dirndlkultur aufrecht erhalten. Schon deshalb muss man die gastfreundliche Talbevölkerung mögen!

Die Dirndltaler Beherberungsbetriebe

Um das Pielachtal und das Markenprodukt Dirndl in vollen Zügen genießen zu können, braucht es ein wenig Zeit und vor allem eine freundliche und angenehme Wohnatmosphäre. An den Dirndltaler Beherbergungsbetrieben können Sie erfahren, dass die Marke Dirndl kein aufgesteckter Marketing-Gag ist, sondern liebenswerter Pielachtal-Alltag.



Rot – süß – verführerisch

Dirndlfrüchte sind das ultimative Naschobst. Sie sind so klein, dass sie bequem zwischen zwei Finger passen und so schmackhaft, dass man sicher ein zweites und drittes Mal zugreift. Dabei ist diese Form von Naschen von hohem diätischen Wert, da die positiven Inhaltsstoffe einen gesunden Gegensatz zur modernen Ernährung darstellen.

Lassen Sie sich verführen:





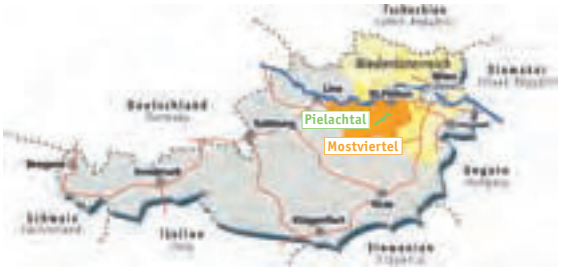
- bei der Dirndlverkostung zur Erntezeit und bei der Dirndlprodukte-Verkostung während des ganzen Jahres in ausgewählten Gastronomiebetrieben des Pielachtales
- beim Dirndlkirtag, der jedes Jahr im September im Pielachtal stattfindet. Bei diesem zweitägigen Fest gibt es viel Information und vor allem viel Genuss rund um dieses typische Voralpen-Wildobst
- beim Kuscheln im Dirndlzimmer, bzw. bei Dirndlwochenenden in einem der Mostviertler Genießerzimmer in den Steinschaler Naturhotels
- bei den Dirndltaler G'schichten, die es im gesamten Pielachtal zu entdecken gibt: Kulturlandschaften wie aus dem Bilderbuch, Gärten die noch nach Sommer riechen und kunstvoll gestutzten Schnoat-Bäumen
- beim Dirndlpaket, dem liebevoll zusammengestellten Mitbringsel mit den Köstlichkeiten der Dirndlverarbeitung: von Marmelade über Schnaps, Schokolade bis hin zu sauer eingelegten Dirndlfrüchten. Am Besten man nimmt gleich zwei!
- Bei der Dirndlblütenwanderung – am letzten Wochenende im März auf den 1.000-Dirndlberg (Gaisbühel). Beginn jeweils am Samstag und Sonntag um 13 Uhr bei der Rezeption des Steinschalerhofes in Warth
- **Termine und Angebote zum Thema Dirndl finden Sie:**
  www.pielachtal.info
  www.dirndlwiki.at
  www.steinschaler.at

Das Dirndltal.

Pielachtal Mostviertel

Die Dirndl

Die Dirndl ist mit Recht das Markenobst des Pielachtales. Diese sympathische kleine Frucht mit ihrem seltsam anmutenden weiblichen Artikel ist ein uraltes Geschenk unserer Vorfahren. Über die Dirndlfrüchte, die „Dirndlstauden“ und über die abenteuerliche Geschichte dieser tausende Jahre alten Kulturpflanze gibt es viel zu erfahren, erschmecken und zu sehen – hier im Tal der Dirndln.









Dirndlblüte, Dirndlpastete

Wir beraten Sie gerne!

Mostviertel Tourismus
3250 Wieselburg, Österreich/Austria, Adalbert-Stifter-Straße 4
Tel. (+43) 07416 521 91, Fax (+43) 07416 530 87
office@most4tel.com, www.mostviertel.info, www.pielachtal.info



Die schönsten Ausflugziele und wichtige Informationen zu den „Dirndlspezialisten“ finden Sie in der kostenlosen Pielachtaler Entdeckerkarte „Durchs Tal der Dirndln“.

Steinschaler
Zünftiges & Vernünftiges

GENUSS REGION ÖSTERREICH

„Genußregion Pielachtaler Dirndl“
Info: Genussregionsverein,
Obmann DI Johann Weiss,
Tel. (+43) 02722 22 81, weiss@steinschaler.at
www.steinschaler.at

Impressum: Herausgeber: Tourismusverband Pielachtal, 3204 Kirchberg an der Pielach, Schloßstraße 1; Redaktion: Georg Schramayr, Johann Weiss; Fotos: weinfranz.at, dirndlwiki.at, Fritz Kalteis, Georg Schramayr, Johann Weiss; Grafik: www.diewerbetrommel.at