

Das Dirndltal.



Pielachtal

Mostriental

NIEDERÖSTERREICH  
HINEIN INS LEBEN.



# Die Dirndl. Das Markenobst des Pielachtals



Förderlicher Landwirtschaft für die Entwicklung des ländlichen Raumes. That investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

[www.pielachtal.info](http://www.pielachtal.info)



Ausblick ins Pielachtal

## Pielachtaler Dirndl

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 Dirndlbrandes ein kleines Stück dieser Wildobst-Zauberwelt aneignen.



Dirndl-Frucht und Dirndlblüte

## Sehenswert

### Die Dirndlblüte

Das Pielachtaler Naturwunder im Frühling beginnt manchmal schon im Februar. 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.

### 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](http://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. Dazu haben Sie die Möglichkeit beim Pielachtaler Dirndlkirtag, der jedes Jahr am letzten September-Wochenende stattfindet.

## 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 Dirndlbrand

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



# 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. Mit dem Wissen um bäuerliche Traditionen und neuen Ideen veredelt die Gemeinschaft „die Dirndltaler“ die Früchte zu besonderen Spezialitäten. Auch die „Genussregion Pielachtaler Dirndl“ hat sich dieser einzigartigen Frucht gewidmet und bietet eine ganze Bandbreite qualitativ hochwertiger Produkte. Bei vielen Pielachtaler Betrieben gibt es die fertigen Produkte auch zu kosten und zu kaufen.

## Die Dirndltaler Beherbergungsbetriebe

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. Von Urlaub am Bauernhof und Privatzimmer über Pensionen bis zum 4-Sterne-Hotel, im Pielachtal wird jeder fündig.



# 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:

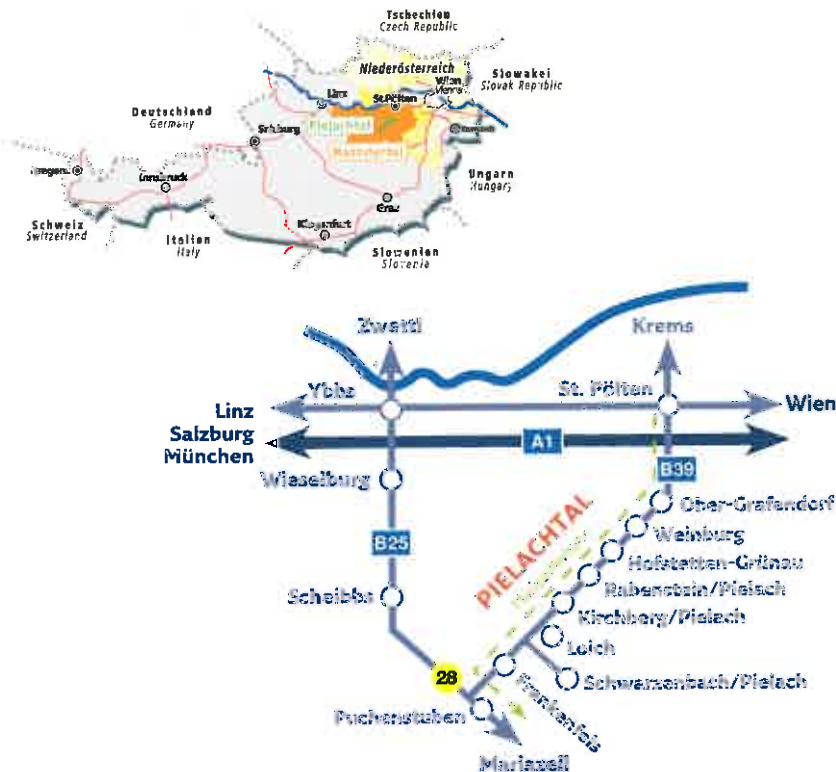
- bei der **Dirndlverkostung** zur Erntezeit und bei der Edelbrandverkostung während des ganzen Jahres in ausgewählten Gastronomiebetrieben des Pielachtales
- beim **Pielachtaler Dirndlkirtag**, der jedes Jahr am letzten Wochenende im September stattfindet. Bei diesem zweitägigen Fest gibt es viel Information und vor allem viel Genuss rund um dieses typische Voralpen-Wildobst
- beim **Kuscheln im Dirndlzimmer**, bzw. bei Dirndlwochenenden in einem der Mostviertler Genießerrzimmer in den Steinschaler Naturhotels. [www.steinschaler.at](http://www.steinschaler.at)
- 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 Schnoot-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 (Geisbühel). 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](http://www.pielachtal.info)  
[www.dirndlwiki.at](http://www.dirndlwiki.at)





## Die Dirndl

Die Dirndl ist mit Recht das Markenobst des Pielachtals. 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 Dirndl.



Dirndlmarmelade, Dirndleis

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 Ausflugsziele und wichtige Informationen zu den „Dirndl spezialisten“ finden Sie in der kostenlosen Pielachtaler Entdeckerkarte „Durchs Tal der Dirndl“.



www.genuss-region.at



Pielachtaler Dirndl, Edelbrand- und Öberobalgemeinschaft

www.diedirndltaler.at