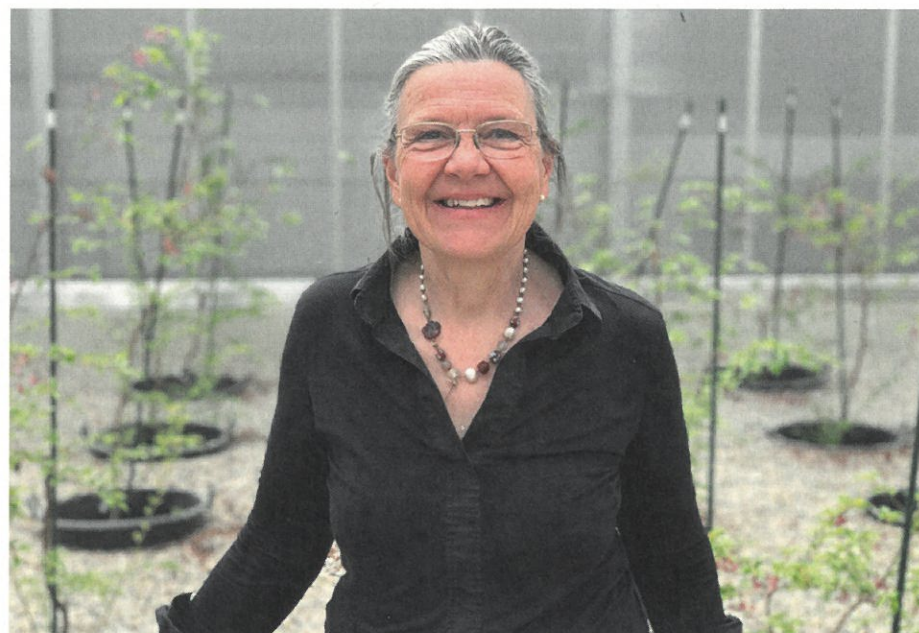


Werner Sturmberger

Die Kraft der Dirndl



Margit Laimer erforscht die Vielfalt der Dirndlpflanze

Mit den strahlend gelben Blüten der Dirndl meldet sich jeden März der Frühling im Pielachtal zurück. In der warmen Saison sorgen sie für ein einzigartiges und unverkennbares Landschaftsbild. Im Frühherbst werden die Kornelkirschen geerntet. Sie prägen die Region so sehr, dass das Pielachtal auch als „Dirndltal“ bekannt ist. Genießen kann man die Dirndl das ganze Jahr über in Säften, in Schnaps oder Marmelade. „Ich mag die Dirndl am liebsten in der Sachertorte statt der Marillenmarmelade. Da kommt das spannende Aroma der Dirndl besonders gut zur Geltung“, verrät Margit Laimer.

Was die Dirndlfrucht aus dem Pielachtal alles kann und wie gesund sie ist, hat Margit Laimer, Biologin an der BOKU Wien, herausgefunden

Die Dirndl-Expertin beschäftigt sich aber nicht vorrangig mit der kulinarischen Veredelung oder Verarbeitung der Früchte, sondern den Sträuchern selbst. Zwar kennt Laimer nicht jeden einzelnen Strauch, aber immerhin sind ihr 425 Dirndlsträucher im Pielach-, Traisen- und Gölsental so vertraut wie kaum jemandem sonst. Gemeinsam mit ihrem Forschungsteam sammelte sie bei Exkursionen Knospen und Früchte, um so die Vielfalt der Pflanzen untersuchen zu können. Die genetischen Analysen sollen dabei helfen, die Pflanzen langfristig ertragreich und gesund zu halten. Denn obgleich die Dirndl als besonders robust und langlebig gelten – einige der untersuchten Exemplare sind über tausend Jahre alt –, reagieren sie empfindlich auf Dürreperioden.

Im Zuge des Forschungsprojekts wurden auch die gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe der Dirndlfrucht untersucht. „Die Dirndl können zimtig und sehr süß schmecken. Manche sind aber auch richtig

sauer. Das ist ein sicheres Anzeichen für einen sehr hohen Vitamin-C-Gehalt der Früchte“, erklärt Laimer. „Daneben findet sich in den Früchten noch eine Vielzahl an Nährsalzen und dunklen Farbstoffen, denen eine breite Palette an Heilwirkungen zugeschrieben werden. Hierin ähnelt sie der Heidelbeere“, stellt die Forscherin fest. Ähnlichkeiten teilt sie mit der asiatischen Verwandten der Kornelkirsche, *Cornus officinalis*: „Diese sind bekannt für die Iridoiden, sekundäre Pflanzenstoffe mit antimikrobieller Wirkung, und phenolischen Verbindungen, also Grundstoffe für Pharmaka, denen gesundheitsfördernde Wirkungen zugeschrieben werden. Spannend war, dass wir diese auch in den europäischen Kornelkirschen aus dem Mostviertel nachweisen konnten.“

Als positiver Effekt dieses Wirkstoff-Cocktails gilt die antimikrobielle Wirkung zur Behandlung von Entzündungen, sie soll die Blutzirkulation anregen und die Funktion der Leber verbessern. Die Kornelkirsche soll auch eine positive Wirksamkeit bei der Behandlung von Diabetes haben. „Es gibt bereits wissenschaftliche Arbeiten zu einzelnen chemischen Extrakten der Frucht. Es ist aber sicher so, dass die

Frucht mit ihrer Vielzahl an Wirkstoffen wirksamer ist als einzelne Extrakte“, erklärt die Biologin.

Wer jetzt allmählich auf den Geschmack gekommen ist oder das Dirndltal selbst erleben möchte, der sollte auf jeden Fall dem Dirndlgarten von Familie Gatterer in Ober-Grafendorf einen Besuch abstatten. Dieser wurde im Rahmen von Laimers Projekt zu einem Schaugarten umgestaltet. Er macht die Bedeutung des Dirndl-Anbaus für die Region sichtbar. Schmecken kann man ihn auch, den einzigartigen Geschmack der Dirndl, nämlich im Hofladen der Familie Gatterer. Da erlebt man die Kraft der Dirndl in vielfältigen, am Hof hergestellten Produkten gleich selbst.

Informationen zum Dirndl-Projekt:
<https://boku.ac.at/news/newsitem/61285>

Hofladen Gatterer
Marktgasse 25
3200 Ober-Grafendorf
T 02747/24 48
www.gatterer-abhof.at



In den Früchten konnten neben viel Vitamin C und Nährsalzen auch sekundäre Pflanzenstoffe mit antimikrobieller Wirkung nachgewiesen werden

Am besten erlebt man die Dirndl im Rahmen der Dirndltaler Erlebniswochen im September oder beim Dirndlkirtag am 24. und 25. September 2022
www.pielachtal.info