

# Dirndl als „Superfood“ ohne lange Transportwege

**Botanik.** Acht Jahre dauert es, bis aus einem Dirndl-Kern eine neue Pflanze wird, die wieder Früchte trägt. Das ist ein „Albtraum“ für jedes Züchtungsprogramm. Boku-Forscherinnen suchen Genotypen, die den Landwirten helfen, das regionale Obst auch in Zukunft effizient zu verwerten.

VON VERONIKA SCHMIDT

„Einerseits wissen wir, wie wichtig Biodiversität ist, auch für die Gesundheit. Andererseits setzen wir bei der menschlichen Ernährung auf nur zehn bis 20 Pflanzen“, erzählt Margit Laimer, Pflanzenbiotechnologin an der Boku Wien. Ihr Team hat sich einer der zu wenig genutzten Pflanzen gewidmet, der Kornelkirsche, die in Österreich auch Dirndl genannt wird.

Gefördert vom Landwirtschaftsministerium und dem Land Niederösterreich gingen die Forscherinnen und Forscher drei Jahre lang auf die Suche nach Dirndl in Ostösterreich. „Am häufigsten findet man Kornelkirschen im Pielach-, Traisen- und Gölsental“, sagt Laimer. Ob man Strauch, Staude oder Baum zu den Kornelkirschen sagt, ist Geschmackssache – ebenso wie der Genuss der reifen Früchte. Da Zucker- und Säuregehalt sehr variieren, kann der Biss in die kleinen roten Früchte zur Überraschung werden. Bisher gab es fast nur anekdotenhaftes Wissen zu der Frucht, die ihre gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe ohne lange Transportwege auf unsere Tische bringen kann. Etwa als Ersatz für getrocknete Cranberrys im Früchtemüsli. „Unser wissenschaftliches Ziel ist eine züchterische Ver-

besserung“, sagt Laimer. Es gibt neben den vielen Wildpflanzen zwar gezüchtete Sorten wie die Schönbrunner-Gourmet Dirndl, doch im aktuellen Projekt analysierte das Team erstmals die große genetische Bandbreite an lokal vorkommenden Pflanzen.

430 Dirndl-Exemplare fanden sich an circa 40 Standorten: Kein Baum war genetisch wie der andere. Die älteste Pflanze ist 1000 Jahre alt, von über 40 Pflanzen wurde Gewebe im Labor angelegt, sozusagen als



Alle 430 Dirndl-Pflanzen, die in dem Projekt gefunden wurden, hatten unterschiedliches Genmaterial.

[ Jakob Vegh/Boku ]

Genbank für zukünftige Züchtungen. „Die Frage, ob die Nutzung der Pflanzen in Zukunft attraktiv bleibt, hängt stark von den Landwirten ab“, sagt Laimer. Wo steht die Pflanze, wie pflegt man sie, wie klappen Ernte und Verarbeitung? „Die Ernte ist sehr mühsam“, weiß sie. Man sammelt Dirndl nicht wie Äpfel oder Birnen in großen Mengen im Obstgarten, sondern muss warten, bis sich die Früchte spontan vom Ast lösen. Dann gehören sie aber schnell ins Kühle, sonst ver-

rotten sie auf dem Boden. Die Landwirte legen Netze um die Bäume und müssen über fünf, sechs Wochen im Herbst täglich nach reifen Dirndl Ausschau halten.

## Vitamin C in Chutney und Saft

Die Analyse der Dirndl-Vielfalt zeigt nun, dass nicht immer die größten Früchte die gewinnbringendsten sind: Manche winzigen Fruchtarten haben relativ gesehen mehr Fruchtfleisch, und große Sorten können wegen ihres schwer lösbaren, großen Kerns weniger zum Verarbeiten geeignet sein.

Die gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe wie Vitamin C, Anthocyane und Phenole bleiben in Chutney, Marmelade oder Saft gut erhalten – weniger im Dirndl-Schnaps, der weit bekannter ist. „Die Inhaltsstoffe variieren von Jahr zu Jahr: In Stresszeiten, z. B. bei Trockenheit, erhöht die Pflanze den Anteil an den schützenden Substanzen.“

Das Forscherteam identifizierte geeignete Elternpflanzen zum Weiterzüchten, etwa Sorten mit verkürzter Erntezeit oder solche, bei denen sich Fruchtfleisch und Kern leichter trennen. Die Ergebnisse sind seit September in einem Dirndl-Schaugarten in Ober-Grafendorf (Marktgassee 25) zugänglich, in dem auch Dirndlschmankerln angeboten werden.