



KULINARISCH GANZ OBEN

„Wo wir sind, ist oben“ sagen die Waldviertler.

Das stimmt geographisch und das stimmt kulinarisch. Das Waldviertel ist eine europäische Genussregion. Hier werden besonderer Wert auf biologischen Anbau, gesunde Nahrungsmittel und traditionelle Verarbeitung gelegt.

„Wo wir sind, ist oben“ sagen die Waldviertler. Das stimmt geographisch und das stimmt kulinarisch. Das Waldviertel ist eine europäische Genussregion. Hier werden besonderer Wert auf biologischen Anbau, gesunde Nahrungsmittel und traditionelle Verarbeitung gelegt.

Wem bei dem Gedanken an Knödeln, Tatscherln, Zelten, Strudel und Nudeln nicht das Wasser im Mund zusammenläuft oder bei dem keine Kindheitserinnerungen - ohne einen Gedanken an Kalorien - geweckt werden, der hat wohl nie diese Köstlichkeiten des Waldviertels probiert. Doch es gibt wohl kaum eine Niederösterreicherin oder ein Niederösterreicher, der gegen diese kulinarischen Träume immun ist. Ein gewisser (ausschließlich kulinarischer) Suchtfaktor ist gegeben, obwohl sich in dem im Waldvierteler Graumohn - im Gegensatz zu dem im „Goldenen Dreieck“ von Laos, Thailand und Burma sowie im „Silbernen Halbmond“ zwischen Afghanistan, Pakistan und Iran angebauten Schlafmohn - nur unerhebliche Spuren des Rauschmittels befinden.

Was den Waldviertler Graumohn von seinen Artgenossen, dem weißen und dem blauen Mohn, unterscheidet, ist nicht nur sein Äußeres, sondern auch sein Geschmack und seine Inhaltsstoffe: Reich an Eiweiß, Zucker, Mineralstoffen, organischen Säuren und Vitamin E, weist er einen fünf Prozent höheren Gehalt an ungesättigten Fettsäuren auf und hat gleichzeitig den höchsten Linolsäuregehalt aller Speiseöle. Das trägt ihm den Beinamen „Olivenöl des Nordens“ ein - und eine immer größere werdende Schar an Mohnöl-Fans, die damit Rohkost und Salate, aber auch Saucen und Nudelgerichte veredeln.

Diese Vorzüge weiß man schon seit Jahrhunderten zu schätzen. Bereits im 13. Jahrhundert wurde die Blume, die aus den kargen Hochebenen Persiens zusammen mit den ersten Saatweizen in die Region Mitteleuropas gekommen ist, im Waldviertel als Heil- und Ölpflanze angebaut. Bis 1933 notierte Waldviertler Graumohn als Qualitätsmarke an der Londoner Produktenbörse. Da der Mohnanbau sehr arbeitsintensiv ist, kam der Anbau in der Folge



fast zum Erliegen. Zu Beginn der 80er Jahre konnte durch die Gründung des Vereines „Waldland“ zur Förderung der Sonderkulturen im Waldviertel eine schlagkräftige Anbau- und Ernteorganisation geschaffen werden. Die Bezeichnung Waldviertler Graumohn wurde geschützt.

Das bedeutet, Waldviertler Graumohn g. U. (Geschützte Ursprungsbezeichnung) kommt ausschließlich aus dem Waldviertel. Denn dieser Mohn verdankt seine Güte den geografischen Verhältnissen (weite Hügellandschaft, raues Klima, ausgeprägter Taufall) einschließlich der natürlichen und menschlichen Einflüsse dieser Region (viele Jahrhunderte Mohnanbautradition, klein strukturierte Betriebe, gemeinschaftliche Anbau- und Vermarktungsinitiativen).

Heute werden je nach Weltmarktlage jährlich zwischen 200 und 700 Hektar Waldviertler Graumohn g. U. angebaut.

Die weiß-lila-rot blühenden Mohnfelder erfreuen jedes Jahr Ende Juni / Anfang Juli zahlreiche Besucher des Waldviertels.

Feste und Veranstaltungen im Mohn-dorf Armschlag markieren das Jahr rund um den Mohn:

Jedes Jahr am 3. Sonntag im Juli (17. Juli 2005) findet der Mohnblüten-Sonntag mit Volksmusik und Volkstanz im Mohn-dorf Armschlag statt. Am 3. Sonntag im August - dieses Jahr am 21. August - lädt das Mohn-dorf zum Mohnstrudelwandertag ein. Der Mohnstrudel-Wanderweg führt vom Mohnwirt durch kleinere Ortschaften in der Umgebung wieder zurück nach Armschlag. Die Gesamtzeit beträgt ca. 5,5 Stunden. Am 3. Sonntag im September (18. September 2005) findet der Mohnkirtag statt. Auf dem rund 1km langen Mohnlehrpfad entlang der Großen Krems durch das Mohn-dorf Armschlag erfährt der Interessierte in sechs Schaukästen die geschichtlichen, produktionstechnischen und kulinarischen Aspekte des Mohns. Beim Frühschoppen und Musik können sie unzählige Köstlichkeiten der Region mit Mohn verkosten.

Das Waldviertel genießt international einen guten Ruf als Region mit Lebensqualität und mit hervorragenden landwirtschaftlichen Produkten. Nicht nur das leichte Reizklima macht das Waldviertel zu einer der gesündesten Regionen, sondern auch die naturnahe Produktion. Aus diesem Grund ist die Herkunftsbezeichnung „Waldviertel“ seit jeher ein Qualitätsmerkmal.



Wo wir sind, ist oben.

Bio-Vorreiter Waldviertel

„Das Waldviertel soll zu einer der größten gentechnikfreien Regionen Europas werden. Schon rund 1.400 Bauern haben sich mit der Initiative ‚Waldviertel - Lebensviertel‘ zum gentechnikfreien Anbau verpflichtet“, betonte Landesrat Dipl.Ing. Josef Plank Ende März zum im Jahr 2003 initiierten Projekt „Waldviertel - Lebensviertel“. Niederösterreich hat damit bei der Herstellung biologischer Produkte eine Vorreiterrolle übernommen und somit eine gute Grundlage in Richtung Nachhaltigkeit geschaffen.

Im Jahr 2003 wurde im Waldviertel vom Land Niederösterreich, Bio Austria und „Ja natürlich“ das Projekt „Waldviertel - Lebensviertel“ gestartet, bei dem es dabei geht, sich freiwillig dem gentechnikfreien Anbau zu verpflichten. Im Zuge dieser Aktion werden rund 3.000 Felder eine Tafel mit der Botschaft „Wir sind so frei und wachsen ohne Gentechnik“ tragen. Die Initiative hilft darüber hinaus den teilnehmenden Bauern, ihre hochwertigen Lebensmittel Gewinn bringend zu vermarkten.

