

Vielseitige „Dirndl“

Cornus mas – Cornaceae

Dirndl, im hochdeutschen Sprachraum besser bekannt unter dem Namen Kornelkirschen, sind die Früchte des heimischen Dirndl- bzw. Kornelkirschenstrauches *Cornus mas*. Die Früchte sind schmackhaft und gesund. Hinweise zur Nutzung dieser Gehölzart reichen bis ins Altertum zurück. Mit den Kirschen hat die Kornelkirsche nur die äußerlich ähnlichen Früchte gemeinsam, botanisch verwandt sind Kornelkirsche und Kirsche nicht.

Botanische Grundlagen

Der Dirndlstrauch (*Cornus mas*) gehört zur Familie der Hartriegelgewächse (Cornaceae). Er ist vor allem in Ost-Österreich verbreitet, denn dieser Strauch liebt das wärmere Klima. Der Dirndlstrauch ist im Frühling einer der ersten blühenden Sträucher. In milden Spätwintern kann der Dirndlstrauch schon ab Ende Februar, ansonsten im März in voller, weithin leuchtend gelber Blüte stehen, lange bevor sich die Blätter entwickeln. Ab August bis September sind dann die leuchtend roten, an den Zweigen hängenden Steinfrüchte reif.

Der Rote Hartriegel (*Cornus sanguinea*) ist die zweite in Österreich heimische Hartriegel-Art. Seine Blüten sind weiß, die aufrechten Früchte schwarz, die jungen Zweige leuchtend rot.

Nutzung des Dirndlstrauches

Der Dirndlstrauch wird schon seit dem Altertum genutzt. Die Nutzung beschränkte sich keineswegs nur auf die Früchte. Da der Strauch sehr alt und im Alter fast baumförmig werden kann, wurde bzw. wird auch das Holz genutzt. Historisch waren es Lanzen und Wurfspieße, die daraus gefertigt wurden, bis heute schätzt man das Holz als Drechselholz.

Bereits im Mittelalter war die Kornelkirsche als Obstgehölz bekannt und geschätzt, derzeit erlebt sie eine gewisse Renaissance. Die Genussregion Pielachtal im Mostviertel östlich von Wien hat die Dirndl sogar als „Aufhänger“ für ihre Genussprodukte auserkoren. Die Früchte sind in der Küche vielseitig nutzbar, sie sind allerdings

schlecht lagerbar, roh nur im vollreifen Zustand schmackhaft und deswegen meist verarbeitet (Marmeladen, Kompott, Schnaps ...). Dirndl haben einen hohen Vitamin C-Gehalt.

Im Botanischen Garten der Universität Wien wird auch die unserem heimischen Dirndlstrauch ähnliche asiatische Hartriegel-Art *Cornus officinalis* kultiviert, die als Heilpflanze u.a. in der traditionellen chinesischen Medizin bekannt ist.

Dirndl im Kaffee?

Geröstete und gemahlene Dirndl-Kerne wurden Kaffee zugegeben oder sogar pur als Kaffee-Ersatz getrunken. Angeblich soll der Kaffee dadurch ein Vanille-Aroma erhalten. Es gibt Spekulationen, ob es sich hier um das „Geheimnis des Wiener Kaffees“ handelt – wurde er doch von den Türken eingeführt, wo auch die Kultur des Dirndlstrauchs eine lange Tradition hat.

Dirndl im eigenen Garten

Dirndl sind anspruchslose Universalgehölze, die im Alter fast baumförmig werden können und dann eine herrliche Rindenstruktur, fast ähnlich einer Platane, bilden. Sie können frei stehend oder aber als Heckengehölze verwendet werden. Der Dirndlstrauch ist sehr gut schnittverträglich. Wer einen guten Ertrag an Früchten erzielen will, greift am besten auf eine der Sorten („Jolico“ bzw. „Schönbrunner Gourmet-Dirndl“) zurück.

B. Knickmann 2012

LITERATUR: www.genuss-region.at – MACHATSCHEK, M. (1999): Nahrhafte Landschaft. – PIRC, H. (2002): Wildobst im eigenen Garten.

Information erstellt im Rahmen der GSPC-Umsetzung in Österreich.