

5. Juli 2005

Feste, Wanderungen und Wissenswertes zum Thema Mohn

Zahlreiche Events im Waldviertel

Die Sommermonate stehen im Waldviertel auch heuer ganz im Zeichen des Mohns, der zu einer der kulinarischen Besonderheiten dieses Landesviertels zählt. Speziell im „Mohndorf Armschlag“ nahe Ottenschlag (Bezirk Zwettl), das das Zentrum des Mohnanbaus darstellt, gibt es von Juli bis September mehrere Events, bei denen das „Graue Gold“ im Mittelpunkt des Interesses steht.

Den ersten Event stellt der so genannte „Mohnblüten-Sonntag“ dar, der am 17. Juli gefeiert wird. Die tatsächliche Mohnblüte wird hier übrigens bereits für das kommende Wochenende, 9. und 10. Juli, erwartet. Weiters wird im „Mohndorf“ am 21. August ein „Mohnstrudelwandertag“ und am 18. September der mittlerweile 12. Mohnkirtag durchgeführt. Abgesehen von diesen speziellen Events bietet das „Mohndorf“ einen rund einen Kilometer langen Mohnlehrpfad, der alle geschichtlichen, produktionstechnischen und kulinarischen Aspekte des Mohns vermittelt.

Ein anderes Angebot für Mohnfans bietet Haiden bei Ottenschlag. Hier ist im „Mohnhof“, der seit 20 Jahren auf den Mohnanbau spezialisiert ist, ein 200 Quadratmeter großes Mohnmuseum untergebracht. In diesem können Interessierte unter anderem eine begehbare Riesemohnkapsel erkunden, die größte Mohnmühlensammlung bestaunen sowie eine Multimediashow zum Thema erleben.

Der Mohn kommt ursprünglich aus den Hochebenen Persiens und ist gemeinsam mit dem ersten Saatweizen vor Jahrhunderten nach Europa gekommen. Im Waldviertel wurde die Pflanze bereits im 13. Jahrhundert als Heil- und Ölpflanze angebaut. An der Londoner Produktenbörse notierte der Waldviertler Graumohn bis zum Jahre 1933 als Qualitätsmarke. Durch die Landwirtschaftliche Fachschule Edelfhof wurde der Mohn 1980 „wieder entdeckt“; heute gibt es im Waldviertel rund 200 Hektar Mohnfelder. Der Waldviertler Graumohn zeichnet sich durch einen besonderen Reichtum an Eiweiß, Zucker, Mineralstoffen, organischen Säuren und Vitamin E aus. Das Waldviertler Mohnöl weist einen um fünf Prozent höheren Gehalt an ungesättigten Fettsäuren als andere Ölsorten auf und hat den höchsten Linolsäuregehalt aller Speiseöle. Diese Eigenschaften trugen ihm den Namen „Olivenöl des Nordens“ ein.

Nähere Informationen: Waldviertel Tourismus, Ernst Schneider, 3910 Zwettl, Hauptplatz 4, Telefon 02822/541 09 13, e-mail schneider@waldviertel.or.at, www.waldviertel.or.at, www.mohndorf.at bzw. www.mohnhof.at.

NK Presseinformation

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at