

Bezeichnung:	Waldviertler Graumohn g.U.	
Nationales Aktenzeichen:	HA 2/2007 (urspr. Zl. 1197-GR/95)	
EG-Aktenzeichen:	G/AT/01463/95/07/03	
Antragstellende Vereinigung:	Waldviertler Sonderkulturenverein A-3533 Friedersbach, Oberwaltenreith 10/0 Tel.: 0043-2826-7443-0 Fax: 0043-2826-7443-50 email: hof@waldland.at	
Vertreter/Kontaktperson:		
<input checked="" type="checkbox"/>	Gemeinschaftsschutz besteht bereits aufgrund Eintragung gemäß VO (EWG) Nr. 2081/92: VO (EG) Nr. 1065/97, L 156/5/97 v. 13.6.1997 Geändert durch: --	

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„WALDVIERTLER GRAUMOHN“

EG-Nr.: G/AT/01463/95/07/93

g.g.A. g.U.

1. NAME [DER G.G.A. ODER DER G.U.]

Waldviertler Graumohn

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Österreich

3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER DES LEBENSMITTELS

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.6.: Obst, Gemüse, Getreide, unverarbeitet oder verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Waldviertler Graumohn gehört zu den Schlafmohn- bzw. Ölmohnsorten (*Papaver somniferum* Linné) und ist als Schüttmohn bekannt. Neben lokalen Waldviertler Landsorten gibt es die beiden registrierten Sorten Edel-Weiss und Edel-Rot. Das Mohnkorn ist grau, von nierenförmiger Gestalt und etwa 1 – 1,5 mm lang und 0,7 – 1 mm breit, mit einer schwachen Samenschale. Die Oberfläche zeigt eine netzartige Struktur. Der Ölgehalt beträgt zwischen 43,4 – 48,4 %. Durch diesen hohen Ölgehalt sowie durch die dünne Samenschale hat der Waldviertler Graumohn einen ausgeprägten, milden und nussartigen Mohngeschmack. Waldviertler Graumohn weist einen Anteil an ungesättigten Fettsäuren von ca. 85 % auf.

Die Samenkapseln des Waldviertler Graumohns öffnen sich als eine der wenigen Mohnsorten bei der Reife, sodass die Samen ohne Zerstörung der Kapsel gewonnen werden können.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Die einzelnen Chargen werden getrennt gelagert und aufbereitet, damit jederzeit der Hersteller festgestellt werden kann.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Erfolgt die Vermarktung nicht über die Landwirte direkt, sondern über Zwischenhändler, so wird ab der Übernahme jede einzelne Charge mit einer Erzeugernummer (oder Chargennummer) versehen, wodurch jederzeit der Erzeuger festgestellt werden kann.

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Waldviertel, d.i. ein Teil des österreichischen Bundeslandes Niederösterreich; das Anbaugebiet umfasst die politischen Bezirke Zwettl, Gmünd, Waidhofen/Thaya, Horn, Krems/Land (nördlich der Donau) und Melk (nördlich der Donau).

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Karge Böden, hohe Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, trockene Erntewitterung; Traditioneller Anbau von Graumohn im ausgewiesenen Gebiet seit dem 13. Jahrhundert; der Mohnanbau erfordert große Sorgfalt und einen „gartenmäßig“ vorbereiteten Boden; das vorhandene Know-how führte zur Entwicklung von Erntemaschinen speziell für den Waldviertler Graumohn, da dieser aufgrund seiner schwachen Samenschale und seines hohen Ölgehalts bei einer Ernte mit herkömmlichen Mähdreschern angeschlagen und zerquetscht und dadurch ranzig werden würde.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Graue Farbe; das Samenkorn ist im Vergleich zu den Samen anderer Mohnsorten relativ groß, hat eine lediglich schwache Schale und weist einen 2 – 3 % höheren Ölgehalt als Blaumohnsorten und einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren auf. Intensive geschmackliche Ausprägung.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die Blätter des Waldviertler Graumohns sind zum Unterschied zu anderen Mohnsorten weicher, an den Blatträndern gesägt und gelappt, der Stängel weist eine typische Behaarung auf. Aufgrund dieser speziellen Eigenschaften kann der Waldviertler Graumohn den durch die im Waldviertel vorherrschenden hohen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht hervorgerufenen Tau besser ausnützen, was für seine gute Entwicklung vorteilhaft ist. Die Temperaturschwankungen im Gebiet haben überdies auch eine besondere Wirkung auf die Ausbildung der Samenkörner, die sich bei Kälte zusammenziehen und bei Wärme ausdehnen. Durch diese Bewegung ergibt sich eine geschmacklich intensivere Ausprägung. Durch die kargen Waldviertler Böden entwickelt sich der Graumohn darüber hinaus nur langsam, was sich wiederum auf Qualität und Menge des Mohnöls positiv auswirkt. Die trockene Erntewitterung ist für die Mohn- und Kapselqualität von ausschlaggebender Bedeutung.

Der Mohnanbau spielt für die vorrangig kleinstrukturierte Landwirtschaft im Waldviertel eine bedeutende wirtschaftliche Rolle und gewinnt als landschaftsprägendes Element speziell auch für den Tourismus immer mehr an Bedeutung. So locken die rot-weiß-rot blühenden Mohnfelder jährlich viele Urlauber zusätzlich ins Waldviertel. Darüber hinaus ist Waldviertler Graumohn ein häufig verwendeter traditioneller Bestandteil der regionalen Küche.

HINWEIS AUF DIE VERÖFFENTLICHUNG DER SPEZIFIKATION
(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

[siehe: www.patentamt.at – Markenschutz - Herkunftsangaben.]

VERORDNUNG (EG) Nr. 1065/97 DER KOMMISSION

vom 12. Juni 1997

zur Ergänzung des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission zur Eintragung geographischer Angaben und Ursprungsbezeichnungen gemäß dem Verfahren nach Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽¹⁾, geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 535/97⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 17 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Für bestimmte Bezeichnungen, die von den Mitgliedstaaten gemäß Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 mitgeteilt wurden, sind ergänzende Angaben angefordert worden, um zu gewährleisten, daß diese Bezeichnungen mit den Artikeln 2 und 4 der genannten Verordnung übereinstimmen. Die Prüfung dieser ergänzenden Angaben hat ergeben, daß die betreffenden Bezeichnungen den genannten Artikeln entsprechen. Daher ist es notwendig, sie nunmehr einzutragen und dem Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 123/97⁽⁴⁾, hinzuzufügen.

Nach dem Beitritt der drei neuen Mitgliedstaaten beginnt die in Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 vorgesehene Frist von sechs Monaten mit dem Tag ihres Beitritts. Bestimmte der von diesen Mitgliedstaaten mitgeteilten Bezeichnungen entsprechen den Artikeln 2 und 4 der genannten Verordnung und sind deshalb einzutragen.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 12. Juni 1997

Für die Kommission

Franz FISCHLER

Mitglied der Kommission

Die Bezeichnung „Speck dell'Alto Adige“ betrifft ein zweisprachiges geographisches Grenzgebiet. Da unter diesen Umständen Artikel 5 Absatz 5 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 anwendbar ist, haben sich die beteiligten Mitgliedstaaten konsultiert und sind zu einer Einigung gelangt. Demzufolge ist diese bereits in italienischer Sprache eingetragene Bezeichnung nunmehr auch in deutscher Sprache einzutragen.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für geographische Angaben und Ursprungsbezeichnungen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 wird durch die Bezeichnungen im Anhang der vorliegenden Verordnung ergänzt.

Artikel 2

Die Bezeichnung „Speck dell'Alto Adige“ wird in deutscher Sprache wie folgt eingetragen: „Südtiroler Markenspeck“ oder „Südtiroler Speck“.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 208 vom 24. 7. 1992, S. 1.⁽²⁾ ABl. Nr. L 83 vom 25. 3. 1997, S. 3.⁽³⁾ ABl. Nr. L 148 vom 21. 6. 1996, S. 1.⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 22 vom 24. 1. 1997, S. 19.

ANHANG

A) UNTER ANHANG II DES VERTRAGS FALLENDE ERZEUGNISSE, DIE FÜR DIE MENSCHLICHE ERNÄHRUNG BESTIMMT SIND

Fleischerzeugnisse

ITALIEN

„— Prosciutto di Norcia (GGA)*.

ÖSTERREICH

„— Tiroler Speck (GGA)*.

Käse

ÖSTERREICH

- „— Tiroler Bergkäse (GUB),
- Vorarlberger Alpkäse (GUB),
- Vorarlberger Bergkäse (GUB)*.

NIEDERLANDE

„— Boeren-Leidse met sleutels (GUB)⁽¹⁾.*

Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter)

FRANKREICH

„— Miel de Sapin des Vosges (GUB)*.

Olivenöl

GRIECHENLAND

- „— Καλαμάτα (Kalamata) (GUB),
- Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης (Kolymvari Hanion Kritis) (GUB)⁽²⁾ ⁽³⁾.*

ITALIEN

- „— Bruzio (GUB),
- Cilento (GUB),
- Colline Salernitane (GUB),
- Penisola Sorrentina (GUB)*.

Obst, Gemüse und Getreide

GRIECHENLAND

- „— Äpfel
- Μήλα Ντελίσιους Πιλαφά Τριπόλεως (Mila Delicious Pilafa de Tripoli) (GUB)*.

FRANKREICH

„— Lentille verte du Puy (GUB)*.

ITALIEN

„— Lenticchia di Castelluccio di Norcia (GGA)*.

ÖSTERREICH

„— Waldviertler Graumohn (GUB)*.

⁽¹⁾ Der Schutz des Namens „Leidse“ ist nicht beantragt.

⁽²⁾ Der Schutz des Namens „Χανίων“ (Hanion) ist nicht beantragt.

⁽³⁾ Der Schutz des Namens „Κρήτης“ (Kritis) ist nicht beantragt.

VERORDNUNG (EWG) NR.2081/92

ANTRAG AUF EINTRAGUNG: Art.5 () Art.17 (X)

g.U. (X) g.g.A. ()

Nationales Aktenzeichen: 1197-GR/95

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Bezeichnung: Bundesministerium für wirtschaftliche
Angelegenheiten, Referat für den gewerblichen Rechtsschutz,
A-1014 Wien, Kohlmarkt 8-10

Telefon: 0222/53424-0 **Fax:** 0222/53424-520

2. Antragstellende Vereinigung:

a) **Bezeichnung:** Verein zur Förderung der Sonderkulturen
im Waldviertel
Kontaktperson: Ing. Gerhard Zinner,
Tel. 02826/7443

b) **Anschrift:** A-3910 Edelfhof 3

c) **Zusammensetzung:** Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ()

3. Name des Erzeugnisses: Waldviertler Graumohn

4. Art des Erzeugnisses: (vgl. Verzeichnis in Anhang VI)

1.6.: Mohn

5. Beschreibung der Spezifikation:

(Zusammenfassung des Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

a) **Name:** vgl. 3

b) **Beschreibung:** Das Mohnkorn ist grau, von nierenförmiger
Gestalt und im Vergleich zu den Samen anderer Mohnsorten
relativ groß, etwa 1 - 1,5 mm lang und 0,7 - 1 mm breit.
Die Oberfläche zeigt eine netzartige Struktur. Der
Waldviertler Graumohn zeichnet sich durch eine schwache
Samenschale und einen um 2 bis 3 % höheren Ölgehalt im
Vergleich zu den Blaumohnsorten aus. Der Ölgehalt
beträgt zwischen 43,4 - 48,4 %. Durch diesen hohen
Ölgehalt weist der Waldviertler Graumohn einen

ausgeprägten, milden und nußartigen Mohngeschmack auf. Waldviertler Graumohn weist einen sehr hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren (ca.85 %) auf.

Waldviertler Graumohn gehört zu den Schlafmohn- bzw. Ölmohnsorten (*Papaver somniferum* Linné) und ist als Schütt- und Schließmohn bekannt. Großflächig angebaut wird er zur Zeit als Schüttmohn, aus produktions-technischen Gründen könnte in Zukunft jedoch auch der großflächige Anbau als Schließmohn erfolgen. *beachte!*

- c) Geographisches Gebiet: Das Waldviertel ist ein Teil des österreichischen Bundeslandes Niederösterreich. Die Abgrenzung nach Norden ist durch die Staatsgrenze zu Tschechien gegeben. Die Anbaugebiete des Waldviertler Graumohns umfassen die politischen Bezirke Zwettl, Gmünd, Waidhofen/Thaya, Horn, Krems/Land (nördlich der Donau) und Melk (nördlich der Donau).
- d) Ursprungsnachweis: Waldviertler Graumohn dürfte durch die Klöster ins Waldviertel gekommen sein, da die Mönche seit dem frühen Mittelalter Gartenmohn kultivierten, um daraus Heilmittel wider Schmerzen und Schlaflosigkeit herzustellen. Ein Beweis dafür ist das älteste Urbar des Stiftes Zwettl, das Urbar des Abtes Ebro von 1280. Erstmals in der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts wird der Mohn im Waldviertel in Zehentbüchern (Zehent: Pachtentgelt der Bauern an den Grundherrn) erwähnt. Für das Jahr 1912 geht aus einer Agrarstatistik der K.u.K. Monarchie hervor, daß im Waldviertel 1200 ha Mohn angebaut wurden. Nach dem 2. Weltkrieg wurde der Mohn allmählich durch einfacher zu kultivierende, weil weniger Handarbeit verlangende Pflanzen verdrängt. Erst ab ca. 1980 wurde die alte Tradition des Mohnanbaus im Waldviertel durch Initiativen zur Förderung landwirtschaftlicher Alternativprogramme wiederbelebt.

e) Herstellungsverfahren: Der Mohnanbau verlangt große Sorgfalt und einen "gartenmäßig" vorbereiteten Boden. Im Hinblick auf die geringe Frostempfindlichkeit wird der Mohn zeitig im Frühjahr (Anfang März bis Ende April) gesät, um die Winterfeuchtigkeit für die Jungpflanzenentwicklung auszunützen. In der Hauptvegetationszeit hat die Mohnpflanze hohe Wärmeansprüche. Bis dato sind amtlicherseits keine Pflanzenschutzmittel für Mohn zugelassen. Zur Lösung des Unkrautproblems wird ein dreimalig wiederholter Hackvorgang empfohlen. Eine trockene Erntewitterung sowie eine rasche und schonende Ernte ist für die Mohn- bzw. Kapselqualität von ausschlaggebender Bedeutung. Da der Waldviertler Graumohn zum Unterschied zu anderen Mohnsorten einen relativ hohen Ölgehalt und eine sehr schwache Samenschale aufweist, würde er bei einer Ernte mit herkömmlichen Mähdreschern angeschlagen und zerquetscht und dadurch ranzig werden. Dies würde zu großen Qualitätseinbußen führen. Daher wurden vom Verein zur Förderung von Sonderkulturen spezielle Mohnerntemaschinen entwickelt.

f) Zusammenhang: Die Blätter des Waldviertler Graumohns sind zum Unterschied zu anderen Mohnsorten weicher, an den Blatträndern gesägt und üppig lappig, der Stengel ist etwas behaart. Speziell durch diese Eigenschaft kann der Waldviertler Graumohn den durch die im Waldviertel vorherrschenden hohen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht hervorgerufenen Tau besser ausnützen, was für seine gute Entwicklung vorteilhaft ist. Durch die kargen Waldviertler Böden entwickelt sich der Graumohn nur langsam, was sich wiederum auf Qualität und Menge des Mohnöls positiv auswirkt. Der Mohnanbau spielt für die vorrangig kleinstrukturierte Landwirtschaft im Waldviertel eine be-

deutende wirtschaftliche Rolle und gewinnt als landschaftsprägendes Element speziell auch für den Tourismus immer mehr an Bedeutung. Die rot-weiß-rot blühenden Mohnfelder locken jährlich viele Urlauber ins Waldviertel. Darüberhinaus ist Mohn ein traditioneller Bestandteil der regionalen Küche.

g) Kontrolleinrichtung:

Name: Der Landeshauptmann von Niederösterreich

Anschrift: Herrengasse 11-13, A-1014 Wien

h) Etikettierung: Waldviertler Graumohn;

Die Vermarktung erfolgt entweder über die Landwirte direkt oder über die Waldland Betriebs- und Handelsges.m.b.H, A-3910 Edelfhof. Ab der Übernahme wird jede Charge mit einer Erzeugernummer gekennzeichnet. Durch getrennte Lagerung und Aufbereitung der einzelnen Chargen kann der jeweilige Produzent jederzeit festgestellt werden.

i) etwaige einzelstaatliche Anforderungen:

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

EWG-Nr.: G/AT/01463/950703

Datum des Dossiereingangs: ..4.12.196.

1.) Zuständige Behörde des Mitgliedstaates:

Bezeichnung:

Bundesministerium f. wirtschaftliche Angelegenheiten,
Referat für den gewerblichen Rechtsschutz
Kohlmarkt 8 - 10
1014 Wien

Telefon: 0043/1/53424/260 .

Fax: 0043/1/53424/335

2.) Antragstellende Vereinigung:

a) Bezeichnung:

Verein zur Förderung der Sonderkulturen im Waldviertel

b) Anschrift:

3910 Edelfhof 3

Telefon: 02826/7443

Fax: 02826/7443-50

Kontaktperson: Ing. Gerhard Zinner
Tel. 02826/7443

c) Zusammensetzung:

Erzeuger/Verarbeiter

3.) Name des Erzeugnisses:

Waldviertler Graumohn

5.) Beschreibung des Erzeugnisses:

a.) Name

Waldviertler Graumohn

b.) Beschreibung

Der Schlafmohn oder Ölmohn (*Papaver somniferum* Linné), der auf den Feldern im Waldviertel angebaut wird, ist eine einjährige Pflanze und die wichtigste Art der Gattung Mohn(Papaver).

Er wird in der Umgangssprache kurz Mohn genannt.

Waldviertler Graumohn

Waldviertler Graumohn ist eine alte Landsorte. Waldviertler Graumohn ist keine in das Zuchtbuch eingetragene Sorte, sondern er wurde schon immer im Waldviertel - früher als "Zwettler Mohn" - angebaut.

Man unterscheidet bei Mohn zwischen Schließmohn und Schüttmohn. Beim Schüttmohn bilden sich zur Zeit der Reife am oberen Teil der Kapsel Öffnungen, aus denen der Samen herausgeschüttelt werden kann. Auf Grund der vielfältigeren Nutzung - Kapsel und Samen - wird vorwiegend die Schüttmohnsorte angebaut.

Botanik

Waldviertler Graumohn bildet eine Pfahlwurzel und einen aufrechten, im oberen Teil verzweigten, teilweise borstig behaarten und etwa 50 - 150 cm langen Stengel. Die Laubblätter sind länglich-eiförmig, stiellos bis stengelumfassend, unregelmäßig gekerbt oder gesägt und teilweise blaugrün bereift. Die zuletzt aufrechtstehende Knospe nimmt bis zum Tag vor dem Aufblühen eine nickende Stellung ein.

Alle grünen Teile der Pflanze enthalten einen weißen, alkaloidhaltigen Milchsafte. Der Gehalt an Alkaloiden ist hauptsächlich von der Mohnart, der Sorte und der Anbauregion bzw. dem Klima abhängig. Der "Waldviertler Graumohn" eignet sich auf Grund des niedrigen Morphingehaltes für eine Alkaloidgewinnung nicht.

Die vier **Blütenblätter**, in Form und Farbe sehr variabel, sind zumeist weiß mit einem violetten Fleck oder rot mit einem schwärzlichen Fleck. Die Blütezeit des Mohnes ist im Juli. Die Blüte bleibt meist nur einen Tag geöffnet. Wegen der Schönheit und der Farbenvielfalt ihrer Blüte ist Mohn auch zur beliebten Zierpflanze geworden.

Seit Dezember 1990 sind im "Zuchtbuch für Kulturpflanzen" zwei Waldviertler Mohnsorten eingetragen. "**Edelweiß**" und "**Edelrot**".

Dabei handelt es sich um zwei durch Auslese gezüchtete Sorten von der Saatzucht-Edelhof bei denen das Ausgangsmaterial Waldviertler Graumohn war. Sie werden fast ausschließlich im Waldviertel angebaut.

Die **Frucht** ist eine vielsamige Kapsel. Sie besteht aus 8 - 20 Fruchtblättern, deren miteinander verwachsenen Ränder nur wenig in die Fruchthöhle vorspringen. Die Samen lösen sich bei der Reife von diesen inneren Scheidewänden. Die Kapsel Frucht wird hutähnlich von der sternförmigen Narbe abgeschlossen, unter deren Strahlenenden sich zur Reifezeit Ausstreulöcher für die vielen sandkornfeinen, ölfreichen Samen öffnen. Geerntet wird zeitweise schon im August, oft aber erst Mitte September.

Die **Samen** sind nierenförmig und etwa 1 - 1,5 mm lang und 0,7 - 1 mm breit. Die Oberfläche zeigt eine netzartige Struktur. Die Samenfarbe ist beim Waldviertler Graumohn grau, zum Unterschied zu den ausländischen Mohnsorten wo er blau ist.

Ein wertbestimmender Inhaltsstoff des Waldviertler Graumohnes ist das Öl. Der Mohn zählt zu den fettreichsten Pflanzen. Waldviertler Graumohn hat einen relativ hohen **Ölgehalt** und damit einen sehr ausgeprägten intensiven Mohn geschmack.

Waldviertler Graumohn hat einen durchschnittlichen Ölgehalt von 43,4 - 48,4 %. Dieser ist um 2 - 3 % höher als beim ausländischen Blaumohn. Der Waldviertler Graumohn hat durch seinen hohen Ölgehalt einen milden nußartigen Geschmack.

Ein wichtiges Kriterium für Qualität und Verwendungsmöglichkeit von Mohnöl ist das Fettsäurespektrum. Mohnöl zeichnet sich durch sehr hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren aus (ca. 85 % beim "Waldviertler Graumohn) was es zum wertvollen Speiseöl macht. Der Graumohn weist den höchsten Linolsäuregehalt aller Speiseöle auf.

c.) Geographisches Gebiet:

Das Waldviertel:

Die Abgrenzung nach Norden ist die Staatsgrenze zu Tschechien.

Es gehören dazu die polit. Bezirke:

Zwettl
Gmünd
Waidhofen/Thaya
Horn
Krems/Land (nördl. der Donau)
Melk (nördl. der Donau)

d.) Entstehungsgeschichte:

Die Geschichte des Mohns reicht weit zurück. Belege für die Verwendung des Mohnsamens aus der Jungsteinzeit finden sich in Schweizer Pfahlbauten. Sein Samen wurde dem prähistorischen Menschen zur Nahrung, zum Gewürz. Wegen der Fülle ihrer Samen galt die Mohnfrucht als Symbol der Erde, als Symbol ihrer Fruchtbarkeit.

Der Mohn war in Mittel- und Südeuropa schon seit dem Altertum bekannt, als Attribut des Morpheus, des griechischen Gottes des Schlafes. Morpheus wurde durch die Mohnkapsel versinnbildlicht.

Waldviertler Graumohn dürfte durch die Klöster ins Waldviertel gekommen sein, da die Mönche seit dem frühen Mittelalter Gartenmohn kultivierten um daraus Heilmittel wider Schmerzen und Schlaflosigkeit herzustellen. Ein Beweis dafür ist das älteste Urbar des Stiftes Zwettl, das Urbar des Abtes Ebro von 1280.

Erstmals in der 2.Hälfte des 13.Jahrhunderts wird der Mohn bei uns in einem Zehentbuch erwähnt. Man zählte ihn zu den Heilpflanzen und verwendete ihn zur Gewinnung von den im Mohnsamen enthaltenen Heil- und Betäubungsstoffen.

zum Beispiel Rudmanns:

Item servitium in Ruodmars. Ibidem sunt 30 beneficia, quodlibet servit 20 metretas siliginis et 23 metretas avene. Item in purificatione servit quodlibet beneficium 60 den. et 2 metretas papaveris...

Übersetzung:

Ebenso ein Dienst in Rudmanns. Dort sind 30 Lehen; jedes dient 20 Maß Roggen und 23 Maß Hafer. Ebenso am Fest Maria Lichtmeß dient jede Lehen 69 Pfennige und 2 Maß Mohn....

Aus der Lage der Ortschaften, die Mohn zinsen, ersieht man, daß das Vorkommen auf das Waldviertel konzentriert war. Aus der Häufigkeit mit der gezinst wurde, erkennt man das Ausmaß des Mohnanbaues.

Im Jahre 1912 wurden nachweisbar in einer Agrarstatistik der K.u.K.Monarchie im "Viertel ober dem Manhartsberg" 1200 ha Mohn kultiviert.

In diesen Unterlagen wird der Waldviertler Graumohn vorwiegend als "Zwettler Mohn" bezeichnet, da wie oben angeführt, zu dieser Zeit die Definition der geographischen Bezeichnung dieses Landesteiles "Viertel ober dem Manhartsberg" war und der Name Waldviertel noch nicht so gebräuchlich.

Weiters notierte der Waldviertler Graumohn als "Zwettler Mohn" bis zum Jahr 1934 an der Londoner Börse als Qualitätsmarke.

Einen wesentlichen Einbruch erlitt der Mohnanbau mit dem Wegfall des Hauptanbaugebietes rund um Zwettl durch die Errichtung des Truppenübungsplatzes - welcher einen Schwerpunkt beim Anbau von "Zwettler Mohn" darstellte.

Nach dem 2. Weltkrieg wurde einige Jahre noch Mohn im großen Umfang - vor allem zur Eigenversorgung - angebaut. Auf Grund der enormen Handarbeit (fehlenden Mechanisierung) wurde der Mohn durch einfacher kultivierbare Pflanzen allmählich verdrängt. Laut mündlicher Überlieferung wurden bis ca. 1960 in etwa 1000 ha Mohn in der gesamten Region Waldviertel angebaut.

Fehlende Mechanisierung und steigende Importe aus dem Nahen Osten und den osteuropäischen Ländern brachten den Waldviertler Mohnanbau in der Folge zum Erliegen. In dieser Zeit bis 1980 wurde Mohn, außer auf Kleinstflächen für den Eigenbedarf, nicht kultiviert.

Überschußproduktion, sinkende Agrarpreise, Abwanderung forderten zu Beginn der 80-er Jahre ein Umdenken in der Landwirtschaft in Richtung neuer Wege, um die Kultur- und Erholungslandschaft zu erhalten. Durch Initiativen um verbesserten Absatz und durch Flächenförderungen im Rahmen der Getreidealternativprogramme konnte die inländische Produktion seit 1980 wieder interessant gemacht werden. Beratung, Mechanisierung, Aufbereitung, Qualitätskontrolle und Vermarktung durch den Verein zur Förderung der Sonderkulturen im Waldviertel ermöglichten eine Ausweitung der Mohnanbauflächen.

1980	1983	1987	1989	1993	1994	1995
1 ha	90 ha	350 ha	550 ha	390 ha	775 ha	540 ha

Der Waldviertler Graumohn ist vom Anbau bis hin zur Ernte und Aufbereitung eine sehr arbeitsintensive, risikoreiche Kultur und paßt somit sehr gut zu der Struktur in der Waldviertler Landwirtschaft, wo eher noch ein hoher Prozentsatz der erwerbstätigen Bevölkerung in der Landwirtschaft tätig ist. Mohn hat auch heute noch eine beachtliche wirtschaftliche Bedeutung. Einerseits als Einkommensquelle für viele Waldviertler Bauernfamilien, vorallem in Kombination mit einer Verwendung der Kapsel für die Floristik, andererseits als landschaftsgestaltendes Element, das für den sanften Tourismus wichtig ist.

Verwendungsmöglichkeiten:

Nachdem man dazu übergang, Mohn feldmäßig anzubauen, wurde Mohnöl für Beleuchtungszwecke in Kirchen (Ewiges Licht) verwendet. Aus dieser mittelalterlichen Zeit der Mohnwirtschaft stammen vermutlich auch die Personennamen wie Moher, Mohnhaupt, Mohnhäuptl, ebenso wie die vom mundartlichen "Magen" herzuleitenden Namen Magenbauer oder Magenschab.

Die Verwendungsmöglichkeiten der Mohnpflanze sind sehr vielfältig: köstliche Backwaren, hochwertiges Speiseöl, Grundstoff für beste Künstlerfarben, Ausgangsmaterial für phantasievolle Gebilde im Kunsthandwerk (Mohngestecke). Dies alles gab dem Mohn Bedeutung für einen großflächigen Anbau.

Der Waldviertler Graumohn ist für die Herstellung von Alkaloiden (Morphin) uninteressant. Dies beweist eine Untersuchung des Institutes für Pharmakognosie der Karl-Franzens-Universität Graz, Universitätsplatz 4, 8010 Graz.

e.) Gewinnungsverfahren:

Bodenvorbereitung:

Die Bodenvorbereitung und die Saatbeetvorbereitung verlangt im Mohnanbau große Sorgfalt.

Mohn kann auf fast allen Böden angebaut werden. Er verlangt nur ein "gartenmäßig" hergerichtetes Saatbeet mit einer geschlossenen Struktur der unteren Schichten, die von einer dünnen feinkrümeligen Schicht überlagert ist. Der Boden muß unbedingt vor dem Anbau mit einem Kultivator gelockert und mit einer Cambridgewalze gewalzt werden. Dies ist nötig wegen der ausreichende Wasserversorgung des Keimlings, denn die Pflanze ist im Zwei- bis Vierblattstadium sehr empfindlich gegenüber Trockenheit.

Anbau:

Im Hinblick auf die geringe Frostempfindlichkeit wird der Mohn zeitig im Frühjahr gesät (Anfang März - Ende April) um die Winterfeuchtigkeit für die erste Jugendentwicklung auszunutzen.

Angebaut wird mit einer Einzelkornsämaschine für Feinsämereien auf Endabstand. Die Saatmenge beträgt ca. 350 g /ha, das entspricht einem Abstand von 42,5 cm zwischen den Reihen und 3 -5 cm in der Reihe. Die Saattiefe soll möglichst gering sein. (0,5 bis 1,5 cm)

Pflege:

Je nach Feldaufgang wird ein Bestand von 25 bis 50 Pflanzen / m² erreicht. Allzu dichte Bestände sollte man vermeiden. Mohn wächst in der Jugendphase sehr langsam und ist dabei relativ unempfindlich. In der Hauptvegetationszeit hat der jedoch hohe Wärmeansprüche.

Bis dato sind keine Pflanzenschutzmittel für Mohn amtlich zugelassen (es konnten auch keine Erfolge bei Versuchen verzeichnet werden), daher wird bei Waldviertler Mohn die Pflege ausschließlich mit Maschinenhacke durchgeführt. Mit drei Hackvorgängen kann im Normalfall das Unkrautproblem gelöst werden. Das Hacken erfolgt

- beim Sichtbarwerden der Reihen
- im 4-Blattstadium und
- kurz vor Reihenschluß.

Beim letzten Hackvorgang werden die Reihen angehäufelt, um eine bessere Standfestigkeit zu erzielen und das Unkraut in der Reihe etwas zu unterdrücken. Auch wenn kein bzw. wenig Unkraut vorhanden ist, wirkt sich ein dreimaliges Hacken des Mohnes positiv auf den Ertrag aus.

Ernte:

Das Rascheln beim Schütteln der Kapsel ist ein Zeichen, daß die Samen lose in der Kapsel liegen, und somit die Erntereife erreicht ist. Die Kornfeuchte soll bei der Ernte 7 bis 8 % betragen.

Da der Waldviertler Graumohn im speziellen auch zur Kapselgewinnung angebaut wird, ist trockene Erntewitterung für eine gute Kapselqualität Voraussetzung. Ebenso wichtig ist eine rasche und schonende Ernte, wofür vom Verein zur Förderung der Sonderkulturen spezielle Mohnerntemaschinen entwickelt wurden.

Es handelt sich dabei um adaptierte Getreidemähdrescher, welche eine schonende Ernte gewährleisten. Diese unterscheiden sich von herkömmlichen Mähdreschern dadurch, daß sie keinen Schneckeneinzug sondern einen Planeneinzug haben. Der Waldviertler Graumohn hat zum Unterschied anderer Mohnsorten einen relativ hohen Ölgehalt und eine sehr schwache Samenschale. Aufgrund dieser Eigenschaft würde der Waldviertler Graumohn nach einer Ernte mit einem herkömmlichen Mähdrescher angeschlagen und zerquetscht sein, wodurch er ranzig wird. Dies würde zu großen Qualitätseinbußen führen.

Die Mohnkapseln werden mit einer Länge von 50 cm abgeschnitten, fallen auf das Förderband und werden in den Sammelbehälter transportiert. Vom Förderband fallen die Kapseln aus einer Höhe von ca. 1m kopfüber in den Sammelbehälter. Der Mohn wird aus der Kapsel geleert. Vom Sammelbehälter wird der Mohn über eine Förderschnecke abgesackt. Die Kapseln werden über ein Förderband auf einen bereitgestellten Anhänger transportiert. Bei dieser Methode benötigt man ca. 2 - 3 Stunden/Hektar.

Eine weitere Möglichkeit der Mohnernte, die jedoch nur der Samengewinnung dient, besteht darin die Kapseln zu zerquetschen. Diese Ernte erfolgt mit einem ähnlichen Mähdreschermodell, wobei jedoch die Kapseln zwischen zwei Walzen, die einen Abstand von 1 cm haben zerdrückt werden, ohne daß hier jedoch eine Verletzung des Samens erfolgt.

Die zerkleinerten Kapseln und Ernterückstände werden gleichmäßig am Feld verteilt und bewirken nach dem Einarbeiten eine Verbesserung des Bodenprofils.

Durch die unterschiedliche Vegetation innerhalb des Waldviertels erstreckt sich die Mohnernte über einen Zeitraum von 4 - 5 Wochen.

Vor dem Anbau werden zwischen den Produzenten (Bauern) und dem Verein zur Förderung der Sonderkulturen im Waldviertel Anbau- und Lieferverträge abgeschlossen, welche die Grundlagen für eine Qualitätsproduktion sind. In diesem Vertrag werden neben gewissen Qualitätsnormen (Fremdbesatz, Feuchtigkeit, kein Fremdgeruch) auch diese Bearbeitungsvorschriften festgehalten.

f.) Zusammenhang mit geographischem Gebiet

Die Blätter vom Waldviertler Graumohn sind zum Unterschied anderer Mohnsorten weicher, an den Blatträndern gesägt und üppig lappig, der Stengel ist etwas behaart. Speziell durch diese Eigenschaft kann der Waldviertler Graumohn, den durch die hohen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht hervorgerufenen Tau, besser ausnützen, was für eine gute Entwicklung notwendig ist.

Die Temperaturschwankungen haben überdies auch eine besondere Wirkung auf die Ausbildung des Samens. Es entsteht durch den Wechsel zwischen Kalt und Warm ein sogenannter "Zieharmonikaeffekt", d.h. er zieht sich bei Kälte zusammen und dehnt sich bei Wärme aus. Durch diese Bewegung ergibt sich eine geschmacklich intensivere Ausprägung. Durch die kargen Waldviertler Böden entwickelt sich der Waldviertler Graumohn innerhalb seiner Vegetationszeit nur langsam, was sich wiederum auf Qualität und Menge des Mohnöls positiv auswirkt.

Durch die genannten geographischen Umstände, lassen sich keine Höchstserträge erzielen, jedoch wirken sich diese Faktoren auf wichtige Qualitätsmerkmale aus.

Neben der wirtschaftlichen Bedeutung für viele landwirtschaftliche Betriebe als sogenannten "Nebenerwerb am Bauernhof", gewinnt der Waldviertler Graumohn mehr und mehr an Bedeutung als landschaftsprägendes Element. Besonders bekannt sind die rot-weiß-rot blühenden Mohnfelder, die zur Blütezeit viele Urlauber ins Waldviertel locken. In diesem Zusammenhang wird auch alljährlich der Mohnkirtag im Mohndorf Armschlag organisiert. Dieser Mohnkirtag erfreut sich zunehmender Beliebtheit, so wurden 1995 an die 4000 Besucher gezählt.

Die Verwendung von Mohn wurde mehr und mehr zu einem traditionellen Bestandteil der regionalen Küche. Dies ist nachweisbar durch Rezepte in alten Kochbüchern (lt. Beilage 1930 - Waldviertler Mohnnudeln) sowie einem Neugestalteten Kochbuch mit ausschließlich Mohnrezepten.

Durch die angeführten Punkte trägt der Waldviertler Graumohn sicherlich dazu bei, daß viele Waldviertler Bauern in ihrem Beruf eine Chance sehen, wodurch wiederum eine nachhaltige kleinstrukturierte Landwirtschaft und Landschaft erhalten bleibt, und der Region Waldviertel weiterhin ein gesundes idyllisches "Fleckerl Erde" für den sanften Tourismus bleibt.

Zusammenfassung der wesentlichen Unterschiede des "Waldviertler Graumohns" gegenüber anderen Mohnarten.

Pflanze: Die Blätter sind zum Unterschied zu anderen Mohnarten an den Blatträndern gesägt und üppig lappig.

Samen: Die Samenfarbe ist grau.

Graumohn wird fast nur im Waldviertel angebaut, mit Ausnahme einiger Versuchsanbauten in anderen Bundesländern Österreichs. Am Weltmarkt ist Graumohn außer aus dem Waldviertel trotz intensivster Bemühungen nicht erhältlich. Das Samenkorn des Waldviertler Graumohns unterscheidet sich nicht nur durch die Farbe von anderen Mohnarten, sondern auch durch die **Korngröße**, welche beim Waldviertler Graumohn im durchschnitt größer ist. Außerdem weist das Korn eine sehr dünne Samenschale auf. Diese zwei Kriterien - Korngröße und Stärke der Samenschale - sind neben den um 2 - 3 % höherem Ölgehalt die wichtigsten Qualitätsmerkmale des Waldviertler Graumohns, da sie für Speisezwecke sehr milde "saftige" Füllen für Backwaren ergeben.

Um die hohe Qualität des Waldviertler Graumohns zu gewährleisten sind schonende Ernte und Aufbereitung mit Spezialmaschinen bzw. Spezialgeräten erforderlich. Diese Einrichtungen wurden seit 1980 im Waldviertel geschaffen und laufend verbessert. Sie garantieren damit ein qualitativ hochwertiges Produkt des Waldviertler Graumohns. Bei weniger anspruchsvollen Mohnarten wie z.B. Blaumohn sind diese schonenden Ernte- und Aufbereitungseinrichtungen nicht notwendig.

Nur Mohnsamen welche den oben genannten Kriterien zur Gänze entsprechen, dürfen als Waldviertler Graumohn bezeichnet werden.

Die Bezeichnung Waldviertler Graumohn ersetzt auch den Begriff "Zwettler Mohn", da sich das derzeitige Anbaugebiet dieser Mohnart auf das in Punkt 5 c angeführte Gebiet erstreckt und im Bereich Zwettl sehr geringe Mengen produziert werden. Außerdem wurde in den letzten 20 Jahren der Begriff "Zwettler Mohn" so gut wie nicht mehr benutzt.

g.) Kontrolleinrichtungen:

Name: Verein zur Förderung der Sonderkulturen im Waldviertel

Anschrift: 3910 Edelhof 3

*Anm:
auch in
EV-K Unterlage
perühren!*

h.) Etikettierung:

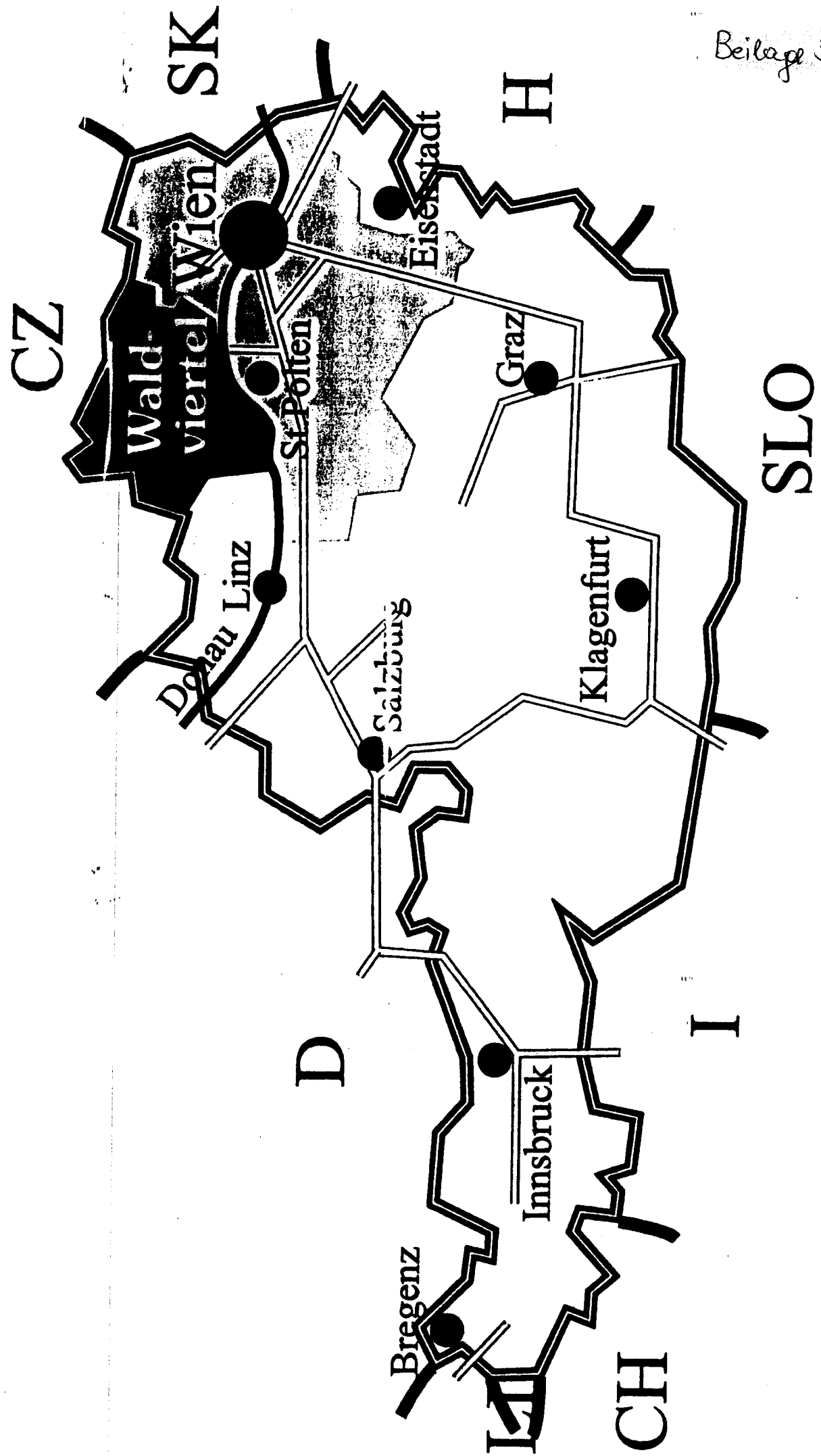
Waldviertler Graumohn

Die Vermarktung erfolgt über die Landwirte direkt an den Letztverbraucher oder an die Wiederverkäufer. Viele kleine Bäckereien beziehen ihren Mohn direkt beim Landwirt.

Großabnehmer beziehen über die Waldlandorganisation die von den Mitgliedern des Vereines zur Förderung der Sonderkulturen beliefert wird.

Ab der Übernahme wird jede einzelne Charge mit einer Erzeugernummer gekennzeichnet.

Durch die getrennte Lagerung und Aufbereitung der einzelnen Chargen kann man bis zum Letztverbraucher über diese Nummer den Produzenten feststellen.





- 1 Nebelsteingebiet
- 2 Litschauer Talgebiet
- 3-4 Granitzone Kirchberg-Weitra und Arbesbach-Großgerungs
- 5 Weinsberger Wald
- 6 Oberes Thaya-Hochland
- 7-8 Gebiete um Zwettl und Ottenschlag
- 9 Donau-Waldviertel
- 10 Horner Becken
- 11 Gföhrer Hochland
- 12 Unteres Thaya-Hochland
- 13 Manhartsberg und Ausläufer