

WALDVIERTLER KULTURGUT

Eröffnung für Schaubetrieb

Mohnhof Greßl gibt Besuchern spannende Einblicke in die Mohnproduktion.

VON DIETER HOLZER

Haiden Die Mohnblüte ist für das Waldviertel von gleicher Bedeutung wie die Tulpenblüte für Holland - die leuchtenden und lockenden Bilder machen den Betrachter zum Besucher. Der in den vergangenen beiden Jahren erbaute Produktions- und Schaubetrieb am Mohnhof Greßl soll nun zahlreichen Besuchern die Mohnproduktion näherbringen. Vergangene Woche gab es die große Eröffnungsfeier mit viel Prominenz.

So viele Lieblingsspeisen werden mit Mohn gemacht

Mohnzelten, Mohnnudeln, Mohnsterzl, Mohnlikör, Mohnkipferl, Mohnknödel, Mohnschnaps, Mohn pikant, Mohnpesto und Karpfen in Mohnkruste wurden dabei von den befragten Ehrengästen als Lieblingsspeise genannt. Damit ist die Vielfalt der Anwendungsmöglichkeiten dieses Genussreignisprodukts ersichtlich.

Das Besizerhepaar Margarete und Andreas Greßl schilderte bei der Eröffnung des neu-

en Betriebsgebäudes die Entwicklung des Hofes. Andreas Greßl: „Ich wurde durch Adi Kastner und seinen Ideen bei meinem Schulbesuch in Edelhof sehr geprägt“.

So begann man 1980 vermehrt die Alternative Mohn anzubauen und Mohnkapseln und Mohnsamen zu vermarkten. Mitte der 1990er-Jahre kam die Erzeugung von Mohnöl dazu, und die Direktvermarktung wurde ausgebaut. Heute kann man mit Stolz zurück- und mit großem Engagement in die Zukunft blicken.

„Geh den Weg, den noch niemand ging, damit du Spuren hinterlässt“, zitierte Margarete Greßl. Sie betonte, dass man immer mit kleinen Schritten, aber beharrlich vorgegangen sei. So habe man auch bei der Planung und Errichtung des neuen Betriebs gehandelt. Das Gebäude umfasst eine Backstube, einen Verarbeitungsraum, Lagerräume, Tiefkühlmöglichkeiten, Mitarbeiteräume, Sanitäranlagen und einen Verkostungsraum. In Buskapazität können



▲ Die Familie und einige Gäste der Eröffnungsfeier des neuen Produktions- und Schaubetriebes des Mohnhofs Greßl: vorne v.l. Anna, Barbara, Magdalena und Florian Eder, Theresa Greßl und Bernhard Mistelbauer; hinten v.l. Paul Kirchberger, Erich Mandl, Andreas Greßl, Dietmar Hipp, Bernhard Greßl, Anton Trondl, Margarete Greßl, Erich Praher, Martina Diesner-Wais, Franz Mold und Markus Peham.

Foto: Dieter Holzer

die Produktion und die Verarbeitung des „Olivenöls des Nordens“ besichtigt werden.

Erich Praher, der Moderator der Eröffnungsfeier, präsentierte den Gästen zuerst die drei Perlen des Hauses. Die Kinder Barbara, Bernhard und Theresa arbeiten aktiv im Unternehmen mit und stellen die Zukunft des Betriebs dar. Landtagsabgeordneter Franz Mold: „Mohn als Spezialprodukt und das bei Greßl erzeugte Mohnöl als Besonderheit bieten in der Direktvermarktung gute Möglichkeiten zur Erhöhung der Wertschöpfung“.

Aushängeschild für die Gemeinde

Bürgermeister Paul Kirchberger bezeichnete den Mohnhof Greßl als Aushängeschild für die Gemeinde Ottenschlag. Erich Mandl, der das neue Gebäude mit Unterstützung der Eigentümer geplant hat, meinte: „Wir wollten den Bauernhofcharakter

erhalten, die professionelle Produktion und Verarbeitung ermöglichen, dies den Besuchern anschaulich darstellen sowie den gewerblichen Anforderungen entsprechen“.

Hackschnitzelheizung mit Presskuchen

Dietmar Hipp, der Obmann der Landwirtschaftskammer Zwettl, stellte fest, dass derzeit rund 1.000 Hektar Mohn im Bezirks Zwettl angebaut werden. Pfarrer Andreas Hofmann nahm anschließend die Segnung der Räumlichkeiten vor. Den Festgästen wurde die Möglichkeit einer Besichtigung geboten. Andreas Greßl ist besonders stolz auf die neue Hackschnitzelanlage, die zu einem guten Teil auch mit Presskuchen betrieben wird, der bei der Mohnölgewinnung entsteht. Die musikalische Gestaltung der Feier wurde vom Volksmusikensemble der Mittelschule Ottenschlag durchgeführt.

die kleine nön
MASKOTTCHENWAHL

Deine Stimme bestimmt unser Maskottchen!

Fledermaus

Eichhörnchen

Hase

Entscheide mit und gewinne!

diekleinenoen.at

Fotos: Stuedal/
Rudmer Zwerver/Gergo Nagy/Yaran/Shutterstock.com