Rudi Aumüller, Bad Goisern

Die Dörrhütte im Salzkammergut

Ich bringe der Leserschaft hier etwas über die Dörrhütten im Salzkammergut näher. Sie wissen ja, das sind die kleinen Hütten, die wie Spielzeughäuschen mitten in den Obstgärten stehen, unten gemauert und oben mit einem Aufbau aus Holz. Diese Dörrhüttln oder „Diachtbadl" wurden bereits im alten Grundbuch von der Herrschaft Traunkirchen erwähnt, welches in den Jahren 1791/94 angelegt wurde.

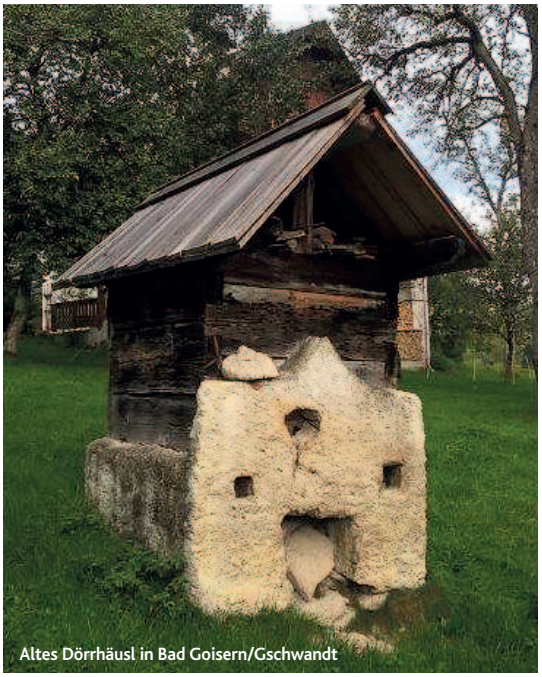
Kopien aus dem alten Grundbuch „Passionsbücher" von der Herrschaft Traunkirchen

(in den Jahren 1791/94 angelegt und ab 1850 überarbeitet)

Anno 1882:
Bäcken-Gütl Nr.3 zu Herndl.
Wohnhaus, Stall und Scheuer, Dörrhäuschen, 2 Wiesen-Parzellen,
dazu die Heuschober-Gschwandt E.Zl.95 mit Alpenhütte, Wiese, Weide
Wald und Almrecht auf 10 Rinder.
Und E.Zl. 314 der Einfanggrund in der Nooshutweide, Wiese 1190.

Anno 1882: Krautgarten-Gütl Nr.6 zu Wiesen:
Wohnhaus, Stall und Scheuer, 2 Holzhütten, Dörrhaus,
Garten und Wiese.
E.Zl. 350 Wald 543/2 vom Schilcher Kollerwald,
zugekauft von Franz u.Theresia Pilz am 14.10. 1892.

Anno 1882: Gassengut Nr.27 in Lasern samt Einfanggrund u. Nr.28
zunächst dem Scheiblbergergütl:
Wohnhaus Nr.27, Nebenhaus Nr.28, Stall und Scheuer, Brunnen-
hütte, Dörrstube, Wiese, 2 Garten-Parzellen.


Altes Dörrhäusl in Bad Goisern/Gschwandt

Die Dörrhütten haben somit eine sehr lange Tradition im Salzkammergut und darüber hinaus. Sie waren von großer Bedeutung, da das gedörrte Obst sehr gut zu lagern und somit auch in „schlechter Zeit" oder im Winter verfügbar war. Die kostbaren Vitamine konnten auf diese Weise haltbar gemacht und als Zusatznahrung verwendet werden. Obst, Dörrobst, Gemüse usw. waren früher die Hauptbestandteile der Ernährung. Fleisch gab es nur zu besonderen Anlässen und das meist in geräucherter Form. Kleinere Speckstücke (Reankerl) wurden auch in den Dörrhütten geräuchert. Größere Fleischstücke wurden eingesalzen (gepökelt), um sie später zu Braten zu verarbeiten oder in die Selche zu hängen.

Zurück zum Obst!

Obst getrocknet bzw. gedörrt wurde seit jeher in allen Teilen der Erde. Im Besonderen im Salzkammergut entstanden sogenannte Dörrhütten, auch Dörrhäuschen, Dörrstuben, Obstdörre, auf gut Goiserisch auch „Diachtbadl" genannt. Sie wurden in den Streuobstwiesen und etwas abseits der anderen Gebäude errichtet. Abseits deshalb, um eine etwaige Brandgefahr von den Hauptgebäuden abzuwenden. Eine Streuobstwiese ist eine Wiese, die mit verschiedenen Obstbäumen in freier Formation, also verstreut, bepflanzt wurde – aber das wissen Sie selbst am besten.

Ich selbst habe die Liebe zu den Dörrhüttln vor ca. 30 Jahren (1993) entdeckt, als ein Nachbar begann, in seinem Garten eine Dörrhütte nach alter Tradition zu bauen. Nach der Fertigstellung machte ich ein paar Fotos von diesem neu entstandenen Schmuckstück in Nachbars Garten und bekam später diese süße Nascherei zum Probieren – wie köstlich war dieser feine säuerliche Geschmack, gepaart mit fruchtiger Süße und „gewürzt" mit der rauchigen Hitze des Holzfeuers!

Die süßen Früchte aus Nachbars Dörrhütte schmeckten einfach viel, viel besser als die bisher gekannten Dörrobst-Früchte aus dem Supermarkt. Dieses Dörrobst schmeckte „authentisch", vielleicht etwas rauchig vom Holzfeuer, es war einfach sehr viel „g'schmackiger". Auch konnte ich sicher

www.rauch.co.at
RAUCH
A 8041 Graz,Liebenauer Hauptstraße 138
(+43) 0316 816821-0
Waagen & Systeme A-Z Eichservice
Mikro Sprühnebeltechnik
Lebensmittelmaschinen A-Z
Palettenwaagen Übernahmewaagen Brückenwaagen Laborwaagen Luftbefeuchtung Aufschnittmaschinen Vakuumgeräte

sein, dass dieses Obst nicht durch Pestizide belastet war sowie frei von Konservierungsstoffen, die es lager- und transportfähig machen sollten. Durch die schonende Trocknung über Tage hinweg waren Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe selbstverständlich erhalten geblieben.

Das war sozusagen die Vorgeschichte meiner neuen Leidenschaft. In der darauffolgenden Zeit entdeckte meine Gattin und ich beim Wandern oder Radfahren das eine oder andere Dörrhüttl in den Obstgärten unserer Umgebung. Meist etwas abseits vom Bauernhof in bester Lage inmitten der Streuobstwiese. Ich stellte fest, dass jedes Dörrhüttl im Aussehen anders, aber in der Funktion gleich gebaut war. Je nach Obstmenge, die gedörrt werden sollte, war eben auch die Dörrhütte der Größe nachgebaut.

Dörrhäusl in Gössl

Auf dem Weg zum Dörrhüttl-Pass

Ich hatte mittlerweile meinen Fotoapparat immer dabei, um die neu entdeckten Dörrhüttln zu fotografieren und suchte, wenn es sich ergab, mit den Besitzerinnen oder Besitzern über ihr Schmuckstück zu sprechen. Somit hatte ich in kurzer Zeit zahlreiche Dörrhüttln entdeckt, viele Bilder gemacht und interessante Gespräche geführt, mit vielen Anekdoten zur Geschichte des jeweiligen Objekts. Ich wurde immer sehr freundlich empfangen, und die Dörrhüttl-Eignerinnen und -Eigner freuten sich, ihr Wissen und ihre Erfahrungen weiterzugeben.

Bis mich eines Tages eine Dörrhüttl-Besitzerin fragte, was ich mit dem Erzählten und den vielen Fotos machen würde. Diese Frage beantwortete ich damit, dass es halt zu meinem Hobby geworden sei und ich diese Haltbarmachung des heimischen Obstes in den so einzigartigen Dörrhüttln eben für mich dokumentieren wolle. Darauf folgte die Antwort, dass sie das, was ich da mache, recht gut findet und meinte, ich solle doch ein kleines Hefterl oder Bücherl herausgeben, weil sicher viele das Thema Dörrhütten interessant finden würden.

Der Virus hatte mich erfasst! Ich beschloss, an diesem Thema „dranzubleiben". Somit begann ich nachzuforschen, ob es zum Thema Dörrhütten schon etwas gibt. Bei meiner Suche im Internet fand ich zum Beispiel vom ehem. Kurdirektor Pilz aus Bad Goisern, in den O.Ö. Heimatblättern, Ausgabe 4, 1990, einen Bericht über „Die Dörrhüttln bei den Goiserer Bergbauerngehöften". In dem Beitrag waren auch zwei Bilder von „Dörrhüttln" in den Goiserer Ortsteilen Lasern und Wurmstein zu sehen, und ich erkannte sie sofort. Denn beide stehen noch heute an ihrem angestammten Platz.

Es ging los! Ich hatte Bilder von vielen noch existierenden alten, aber auch von gut erhaltenen Dörrhüttln. Aber ich hatte zu wenig Informationen über die Details der einzelnen Dörrhüttln. Ich machte mir einen Plan über das weitere Vorgehen und fand die entscheidenden Antworten, ob Sie es glauben oder nicht – in meinem Reisepass. Darin standen ja auch die wichtigsten Daten wie: Name, Alter, Adresse usw. Und genau so wollte ich meinen Dörrhüttl-Fragebogen machen. Da sollte stehen: Wo steht das Dörrhüttl (Gemeinde/Ortschaft/Adresse)? Wer ist der/die Besitzer/in? Hausname/Vulgoname? Erbaut von? Baujahr? Zustand? Bauweise? usw.

Viele Fragen, viele Antworten! Mein Hintergrundwissen zum Thema erweiterte sich von Mal zu Mal! Jetzt war die Zeit gekommen, um sozusagen „Nägel mit Köpfen" zu machen, um mein Projekt ins Ziel zu bringen! Ich hatte auch einen Namen dafür: Dörrhüttl-Pass sollte es heißen – aber dahin war noch ein weiter Weg. Zwischendurch fand ich immer wieder neue Hüttln bzw. wurde von Besitzern weitergeschickt zu ihnen bekannten Dörrhütten.

Neu gebautes Dörrhüttl in Ramingstein

Viel Interesse für Kulturgut „Dörren"

So entstand der erste Dörrhüttl-Pass, in einem Word-Programm, ganz einfach mit dem Text und den dazu passenden Bildern – nicht immer in optimaler Qualität – aber mit dem Vorsatz, bei einer Druckerei vorstellig zu werden. Nach der erfolgreichen Drucklegung begann es erst richtig spannend zu werden. Wo finde ich Interessierte, welche den Dörrhüttl-Pass kaufen möchten? In einer Ischler Buchhandlung erfolgte die erste Präsentation, und es war für mich ein kleines Wunder, wie viele Interessierte sich einfanden und einen Dörrhüttl-Pass kauften. Der Start war gelungen und ich konnte das Büchlein in den umliegenden Gemeinden mit Erfolg zum Verkauf bringen. Darauf wurden die lokale Presse, Radio und TV aufmerksam und brachten Berichte über die Dörrhüttln im Salzkammergut und im Besonderen in Bad Goisern. Auch das „Servus Magazin" veröffentlichte 2015 einen ausführlichen Bericht über dieses Thema, ebenso der Salzburger Bauernkalender für das Jahr 2022.

Auf Grund dieser Tatsache bekam ich sehr viele Anfragen, ob es möglich wäre, Dörrhüttln in Bad Goisern zu besuchen. Viele Interessierte wandten sich an mich, um mit ihnen die Dörrhüttl zu besuchen und mit den Besitzern über das Thema Obstdörren zu sprechen. Auch wurden die Dörrhüttln immer wieder innen und außen fotografiert und vermessen, mit der Absicht, sich selbst eines in den Garten zu stellen.

Zuerst besuchte ich die Dörrhüttln und deren Besitzer in Goisern und den umliegenden Gemeinden, und dann besuchten mich die vielen Interessierten in Goisern. Ich wurde immer sehr freundlich empfangen und genauso freute ich mich über Besucher in Goisern. Der am weitesten angereiste Interessierte kam aus Dresden und hat sich mittlerweile ein Dörrhüttl nach Goiserer Bauart in seine Streuobstwiese gestellt.

Mehr als Feuer und Flamme

Die Bauweise der einzelnen Dörrhüttln ist immer die gleiche: Der untere Teil, die „Hoaz", ist gemauert, und der darüberliegende „Dörr-Raum" meist aufgezimmert. Die „Hoaz" hatte unterschiedliche Größen, stieg jedoch immer nach hinten leicht an und hatte eine Öffnung, um die Hitze besser nutzen und den Rauch parallel nach vorne abzuführen. Zusätzlich wurde über den parallelen Rauchzügen ein Wärmespeicher in Form von Steinen bzw. Schamott eingebracht. Der aufgezimmerte Dörr-Raum war mit einer großen Tür versehen, um die langen Dörr-Bretter, die „Låft", auf den höhenverstellbaren, querliegenden Stangen einzubringen. Die Dörrbretter sind immer mit umlaufenden Leisten versehen. Der Dörr-Raum sollte nicht ganz dicht verschlossen sein, damit die verdunstende Flüssigkeit entweichen kann.

Der Dörrvorgang dauert je nach Obstgröße unterschiedlich lange, bis zu drei Tage bei einer Temperatur von 50 bis max. 65/70 °C. Die Früchte selbst, also Äpfel, Birnen oder Zwetschken, werden dabei in möglichst gleich große Stücke geteilt und eng nebeneinander aufgelegt, mit der Schnittstelle nach oben oder im Ganzen. Sie sollen einander nicht berühren. Immer wieder gilt es, das Obst zu beobachten und die Bretter von unten nach oben umzuschichten. Je nach Sorte, Größe, Luftfeuchtigkeit und Hitze kann das Dörren des Obstes durchaus ein paar Tage dauern. Fertig ist es, wenn es sich zäh und ledern anfühlt. Bei etwa 15 Prozent Restfeuchte wird Bakterien und Schimmelpilzen die Lebensgrundlage entzogen und die Früchte sind besonders gut haltbar – als süßes Schmankerl zwischendurch oder köstliche Zutat für vielerlei Gerichte.

Die Haltbarkeit von gedörrtem Obst beträgt bei richtiger Lagerung mindestens ein Jahr. Das getrocknete Obst fand und findet auch Eingang in die Küche als Speitlsuppn mit Zimt und Nelken, „Zwetschkenpfeffer" und Apfelmandl zu den „Mauserln" aus Topfen und Mehl, „den echten Powidl" und selbstverständlich das Kletzenbrot in Goisern „Steera" genannt und vieles andere mehr. Es kann jedoch auch nach längerer Zeit „wiederbelebt" werden, indem man beispielsweise ein köstliches Kompott zubereitet. Mein Tipp: Auch Einfrieren ist möglich und tut der Qualität keinen Abbruch.

Resümee

Seit Jahrhunderten wird im Salzkammergut in den „Dörrhüttln" das Obst getrocknet. Diese alte Tradition des Obstdörrens ist in vielen Orten noch eine jährlich wiederkehrende Tätigkeit im bäuerlichen Jahr. Im Salzkammergut wurden mittlerweile von mir seit 2008 mehr als 100 Exemplare dieser Bauten in Bad Goisern, Bad Ischl, im Ausseerland, und auch im Salzburger Land, in Strobl, Abersee und St. Gilgen fotografisch dokumentiert. Die Bestandaufnahme fand Eingang in meinen zweibändigen Dörrhüttl-Pass: Der erste Band enthält 55 Exemplare, der zweite Band 28 weitere mit Rezepten zur Verwendung des Dörrobstes. 15 weitere Bauten sind noch nicht publiziert. Außerdem habe ich einen Bauplan mit Skizzen angefertigt für diejenigen, die diese Tradition im eigenen Garten wiederbeleben und einen solchen Bau aufstellen wollen.

Zusätzlich biete ich die Möglichkeit für Bauinteressenten ein Dörrhüttl in Bad Goisern zu besichtigen, welches jährlich in Betrieb ist.

Mehr unter: www.doerren-in-goisern.at
Tel. 0676 / 6429190, Rudi Aumüller
A-4822 Bad Goisern, Auf der Kröß 6

Steirische Obstbaumwarte beim Internationalen Pomologentreffen in Oberösterreich

Das diesjährige internationale Pomologentreffen fand in Österreich am Traunsee vom 26. - 28. August statt und wurde vom Obstsortengarten Ohlsdorf (OSOGO) und dem Naturpark Attersee-Traunsee organisiert. Etwa 140 Teilnehmer aus dem deutschsprachigen Raum sowie angrenzenden Nachbarländern nahmen daran teil. Darunter auch die beiden steirischen Baumwärter Georg Hölzl und Stefan Tschiggerl.

Am Samstag gab es neben Fachvorträgen eine große Sortenausstellung, in der frühe Apfel- und Birnensorten sowie eine große Palette an Steinobst gezeigt wurde. Das Pomologentreffen sowie die Ausstellung war speziell dem Thema der Primitivpflaumen gewidmet. Einige Raritäten wie „Zwiespitz", „Punze" oder „Pemse" kommen speziell im Naturpark Attersee-Traunsee vor. „Primitiv" meint in diesem Zusammenhang „ursprüngliche", meist durch Kerne oder Wurzelausläufer vermehrte Arten. Aber auch weiter verbreitete Arten der Prunus-Familie wie Kriecherl, Spenlinge, Rotzwetschke, Bidling, Kirschpflaumen, Reneclauden, Zwetschken, Mirabellen und weitere standen zur Schau. Eine Beschreibung der im Naturpark vorkommenden Arten kann in der im Internet als PDF verfügbaren „Zwetschkenfibel" heruntergeladen werden. Für die Sortenbestimmung von Steinobst ist die Reifezeit und ganz besonders der Fruchtstein von Bedeutung. So kann eine Kirschpflaume (Myrobalane) in verschiedenen Farben von gelb bis rot vorkommen, der Stein hat aber immer dieselbe Form. Vorträge über die in der Region typischen „Dörrhüttl" zum Dörren der Zwetschken sowie über das Schnapsbrennen rundeten das Programm ab.

Am Sonntag standen Exkursionen am Programm. Im Zwetschkenreich konnten Fruchtsteine der im Naturpark vorkommenden Primitivpflaumenarten sowie maßstabsgetreue, vergrößerte 3D-Formen der Früchte entdeckt werden. In der sogenannten „Bierschmiede", einer kleinen Privatbrauerei am Attersee, wurde die Produktion eines Zwetschkenbieres erläutert und die Biere von einem Brauweltmeister verkostet. In der Mittagspause konnte man sich beim Zwetschkenfest stärken und Aussteller:innen sowie traditionelles Handwerk besichtigen. Am Nachmittag wurde der Obstsortengarten Ohlsdorf (OSOGO) besichtigt. Gabi und Klaus Strasser erhalten hier in ihrer Freizeit über 3000 (!) Obstsorten in einer Niederstammanlage, von der auch Edelreiser bezogen werden können. Der Garten ist öffentlich zugänglich und man darf alle Früchte verkosten. Mehr Fotos sind auf unserer Homepage www.obstbaumwart.at zu sehen.

Das nächste Pomologentreffen wird im August 2023 in Rumänien stattfinden.