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.