



Ein Dörrhüttl oder „Diachbadl“ wie im Bilderbuch – umgeben von einer blühenden Streuobstwiese, gesehen in Gschwendt bei Strobl am Wolfgangsee.

Feuer und Flamme für trockenes Obst

Text: Rudi Aumüller

Mit dem Verschwinden der Streuobstwiesen ist heute auch das traditionelle Dörren in Vergessenheit geraten. Einer, der das nicht gelten lassen will, ist Dörrhüttl-Spezialist Rudi Aumüller aus Bad Goisern in Oberösterreich. Immer auf der Suche nach sogenannten Dörrhütten oder „Diachbadln“ hat er für den Salzburger Bauernkalender auch einige Exemplare im Salzburger Land aufgespürt.

Grünk eng, ich bin der Dörrhüttl-Rudi, auch Diachbadl- oder Kletzen-Rudi genannt. Als geborener Salzkammergütler sind mir die diversen Nebengebäude der Bauernhöfe immer schon aufgefallen, und ich habe mich stets gefragt, welchem Zweck sie wohl gedient haben. Vor allem die kleinen Hütten, die wie Spielzeughäuschen mitten in den Obstgärten stehen, unten gemauert und oben mit einem Aufbau aus Holz, haben mich beschäftigt. Dass diese Gebäude einst – und zum Glück manchmal auch heute noch – zum Dörren von Obst dienten, darauf hat mich mein ehemaliger

Nachbar gebracht, der in seinem Garten begann, ein solches Häuschen zu bauen. Als ich mit seiner Frau darüber sprach, hat sie mich aufgeklärt und mir spontan ein kleines Sackerl mit selbstgedörren Apfelspalten („Speiteln“) mitgegeben. Wie köstlich war dieser feine säuerliche Geschmack, gepaart mit fruchtiger Süße und „gewürzt“ mit der rauchigen Hitze des Holzfeuers! Meine Begeisterung für das Dörren und die Dörrhüttln war im wahrsten Sinne des Wortes entfacht. Es begann eine jahrelange Suche nach solchen Gebäuden in meiner nächsten Umgebung – eine Detektivar-



Auf den länglichen Dörrbrettern, auch „Läft“ genannt, werden die zerteilten Früchte zum Dörren aufgelegt.

beit, die sich mittlerweile auf das gesamte Salzkammergut ausgedehnt hat. Seit 2008 konnte ich mehr als 150 Exemplare dieser Bauten in Bad Goisern, Bad Ischl, im Ausseerland, im Mühlviertel, in Kärnten – und auch im Salzburger Land, in Strobl, Abersee und St. Gilgen fotografisch dokumentieren. Dabei kam ich natürlich oft mit den jeweiligen Besitzer*innen ins Gespräch – überraschenderweise waren die meisten sehr erfreut, dass jemand sie besuchte, um mit ihnen über ihr „Diachbadl“ zu reden, das sie teilweise wie einen Schatz hüteten. Mit den Notizen über Erbauer, Besitzer, Entstehungsjahr und Renovierungen kam so eine umfangreiche Sammlung zusammen, die sich in zwei Dörrhüttl-Broschüren, „Dörrhüttl-Päss“ genannt, niedergeschlagen hat sowie in geführten Wanderungen zu den baulichen Zeugen dieses Kulturguts in

Bad Goisern. Auch in Altenmarkt in Pongau hat sich Georg Steiner vor drei Jahren ein solches Dörrhüttl gebaut. Bis nach Dresden reicht diese Leidenschaft mittlerweile, wo ein Dörrhütten-Freund ein solches Kleingebäude nach meinen Plänen errichtet hat. Ich habe das Gefühl, dass gerade die Zeit der Pandemie hat dieser Technik des Haltbarmachens von Obst neuen Aufschwung gegeben hat.

Bei den Gesprächen konnte ich sehr viel über das Handwerk des Dörrrens in Erfahrung bringen und verstehen, wie sich die bäuerliche Ernährung zusammensetzte und durch die Verwendung von Dörrobst in den Wintermonaten mit wichtigen Vitaminen bereichert wurde. In Zeiten, als Obst noch nicht das ganze Jahr über im Supermarkt verfügbar war, eine fast lebenswichtige Notwendigkeit: Vitamine, Ballaststoffe und Zucker konnten so für lange Zeit verfügbar bleiben. Das getrocknete Obst fand auch Eingang in die Küche: Es gab Speittsuppn mit Zimt und Nelken, „Zwetschkenpfeffer“ und Apfelmndl zu den „Mauserln“ aus Topfen und Mehl, „Schlosserbuam“ und „Ofenkatz“ und vieles andere mehr. Was ist nun ein Dörrhüttl? Vom Aussehen her einem Brotbackofen ähnlich, steht es meist im Obstgarten, gewöhnlich auf der windabgewandten Seite, damit das Wohnhaus nicht durch Funkenflug gefährdet war. Es kam früher häufig vor, dass ein Dörrhüttl in Flammen aufging. Schmunzelnd hat mir der junge Markus Gschwandtner aus Gschwendt 39 bei Strobl noch kürzlich berichtet, dass die Strobler Feuerwehr 2020 mehrmals ausrücken musste, weil Leute aus einem Dörrhüttl Rauch aufsteigen sahen.



Resis Kletzenbrot

Zutaten für fünf Kletzenbrote, im Salzkammergut auch „Zelten“ oder „Störa“ genannt, zur Verfügung gestellt von Marktfrau Theresia Fisegger aus Weissenbach in Strobl, Alte Bundesstraße 8. Die Marktfahrerin ist berühmt für ihre selbstgebackenen Kuchen, jeden Freitag erhältlich auf dem Ischler Wochenmarkt und jeden Samstag von 9 bis 17 Uhr vor Ort in Strobl

Fülle: 1 kg gedörnte Birnen (Kletzen), 1 kg Feigen, 900 g Rosinen, 300 g gedörnte Zwetschken, 4 Stamplerl Zwetschkenschnaps, 2 Stamplerl Rum, 2 Sackerl Zeltengewürz, 1 Sackerl Lebkuchengewürz

Roggenteig: 2 kg Roggenmehl, 1 Sackerl Biosauerteig, etwas Salz und Wasser

Zubereitung

Fülle: Kletzen und Zwetschken über Nacht einweichen. Am nächsten Tag Kletzen und Feigen durch den Fleischwolf grob faschieren. Rosinen dazugeben. Gedörnte Zwetschken klein schneiden. Anschließend Schnaps, Rum und Gewürze dazugeben und alles gut vermischen. Über Nacht ziehen lassen.

Für den Teig das Mehl, Sauerteig, Salz und Wasser zu einem nicht zu weichen Teig verarbeiten und mindestens 12 Stunden gehen lassen. Am nächsten Tag je 600 g Fülle und 250 g Teig vermischen und fünf Laibe formen. Alle mit dem verbleibenden Teig ummanteln. Die Laibe mit der Gabel ein paarmal einstechen und mit Wasser bestreichen. Anschließend eine halbe Stunde gehen lassen. Nun etwa 80 Minuten bei 190 Grad Heißluft im Backofen backen. Klopfprobe machen, fertig. Gutes Gelingen!

Durch eine Baumpflanzaktion sollen im Bundesland Salzburg wieder mehr Streuobstwiesen entstehen. Seit Jahrzehnten werden sie seltener, weil der Platz in der modernen Landwirtschaft anders genutzt wird. Dabei sind die alten Obstgärten ein wichtiger Lebensraum für viele Tiere – vor allem für Insekten. So sollten bis 2022 zumindest 1 000 Bio-Hochstamm-Bäume alter Obstsorten in 30 „Mustergärten“ gepflanzt werden, die im Projekt auch nach der Bepflanzung weiter betreut werden. Hundert Landwirte in ganz Salzburg haben sich bei dem Projekt des Landes angemeldet, mehr als doppelt so viele wie erwartet. Darum wird dieses Projekt ausgeweitet und es werden noch 1 700 zusätzliche Obstbäume angeschafft. Das Land Salzburg investiert nun zusätzlich 180.000 Euro für die weiteren Bäume. Interessierte Landwirtinnen und Landwirte können sich direkt bei der Naturschutzabteilung beim Land Salzburg melden, bei Maria Kreuzer, Tel. 0662 80425524.

Doch es war blinder Alarm, auch in diesem Fall: Der Markus hat eben grad die Speitel seiner „Liebels Winterbutterbirne“ gedörret, einer alten Sorte, die er noch im Garten stehen hat. Außerdem muss aus einem beheizten Dörrhüttl Rauch aufsteigen, denn ein Kamin war nicht notwendig: Man ließ den Rauch links und rechts der Feuerstelle durch zwei Rauchzüge entweichen – und das ist bis heute so geblieben. Die Konstruktion eines Dörrhüttls ist raffiniert einfach: Ein Fundament aus Ziegeln

oder Steinen dient als Feuerstelle, als „Hoaz“. Diese ist ummauert und überwölbt, damit der Rauch nach hinten abziehen kann. Die Seitenmauern des Ofens sind bis zur Gewölbehöhe hochgezogen. Der so entstehende Raum ist mit etwa faustgroßen Steinen gefüllt, die sich durch das Feuer erhitzen und die Wärme zum Dörren abgeben. Über dem gemauerten Ofen erhebt sich der Blockbau des Dörrteils aus Holz: An der Vorderseite mit einer verschließbaren Öffnung, durch die das Dörrgut wie in einen Backofen eingeschoben werden kann. Drinnen lagert das Obst auf länglichen Dörrbrettern, auch „Läft“ genannt, die auf querlaufenden Regalstangen ruhen. 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

300 Jahre alt ist das „Dörrbadl“ vom Strobl Auerbauern, zweimal wurde es in seinem langen Leben bereits versetzt und tut immer noch treu seine Dienste.

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.

Mühsam war es einst, das Feuer tagelang regelmäßig am Brennen zu halten, um über mehrere Tage eine konstante Temperatur von etwa 50 bis 70 °C im Trockenraum zu gewährleisten. Da muss man auch mal in der Nacht aufstehen, um nachzulegen. Kein großes Feuer soll es sein, sondern ein leicht lodernes, das für eine gleichmäßige Wärme sorgt, um die Früchte zu trocknen und die gesunden Inhaltsstoffe zu erhalten. Heute übernimmt in den Haushalten ein Dörrapparat diese Arbeit – bei größeren Mengen ist man dabei allerdings auf verlorenem Posten. Das traditionelle Dörren funktioniert oft auch in Teamarbeit: Zum Auerbauern in Strobl in der Salzburger Straße bringen beispielsweise auch die Nachbarn ihr Obst, dann zahlt sich das Heizen aus. 300 Jahre alt ist das „Dörrbadl“ von Franz Schöndorfer, zweimal wurde es in seinem langen Leben

Rudi Aumüller in seinem Element – auf „Dörrhüttl-Safari“ im Salzburger Salzkammergut.



bereits versetzt und tut immer noch treu seine Dienste. Während man früher die Trockenfrüchte in Dörrkästen im luftigen dunklen Dachboden aufbewahrte, wird heute die Lagerung in verschraubbaren Gläsern oder dichten Plastikdosen empfohlen. Mein Tipp: Auch Einfrieren ist möglich und tut der Qualität keinen Abbruch.





Dechantshofene
Bäuerliche Geräte
aus früherer Zeit.

Mo 9:00 - 11:30
Mi, Fr, So 16:00 - 18:00

Hoamathaus
Eine Zeitreise aus dem
Blickwinkel der Frau.

Altenmarkter
Heimat museen
Hoamathaus &
Dechantshofene

Altenmarkter Heimatmuseen
5541 Altenmarkt/Pg.
Brunnbauerngasse 1
Telefon 06452/4753
Mobil 0664/9152060
www.heimatmuseum.at