

DAS SALZKAMMERGUT MAGAZIN 2016/17

LEBENSFREUDE

So schmeckt
das Salzkammergut

REZEPTE AUS DER REGION

Junges Handwerk

TRADITIONELL UND INNOVATIV

Vielfalt erwandern

SALZKAMMERGUT-WEITWANDERWEG



salzkammergut

SPALIERBÄUME UND DÖRRHÜTTEN IM SALZKAMMERGUT

VOM BAUM IN DEN MUND

Sie schmücken die Hauswände im Salzkammergut: Zwetschken-, Birnen- und Marillenspalierbäume. Sind im Herbst ihre Früchte reif, geben sie kundige Einheimische in die Dörr.

Ist der Platz zu wenig oder das Klima zu kalt, pflanzen die Salzkammergüter ihre Obstbäume an die Hauswand. In Hallstatt, Bad Ischl, Bad Aussee oder etwa Bad Goisern. „Am schönsten werden die Früchte an der Ostseite des Hauses“, sagt einer, der es wissen muss. Martin Grill ist beim Obstbauverein Bad Goisern und pflegt seit über 40 Jahren Bäume. Bei ihm wachsen Nektarinen, Zwetschken, Marillen. Aber auch Weintrauben, Äpfel und Birnen. Seine Passion stammt aus der Kindheit, als ihn ein Lehrer anhält einen Wildling (Anm.: verwilderte Kulturpflanze) aus dem Wald zu holen und einzusetzen.

Ein fruchtbarer Boden und ein Lattenrost an der Hauswand, das sei die Mindestausstattung für den Spalierbaumgärtner, sagt Grill. „Man setzt den Baum rund zwanzig Zentimeter vor die Hauswand und zieht die Leitäste so, wie man es möchte.

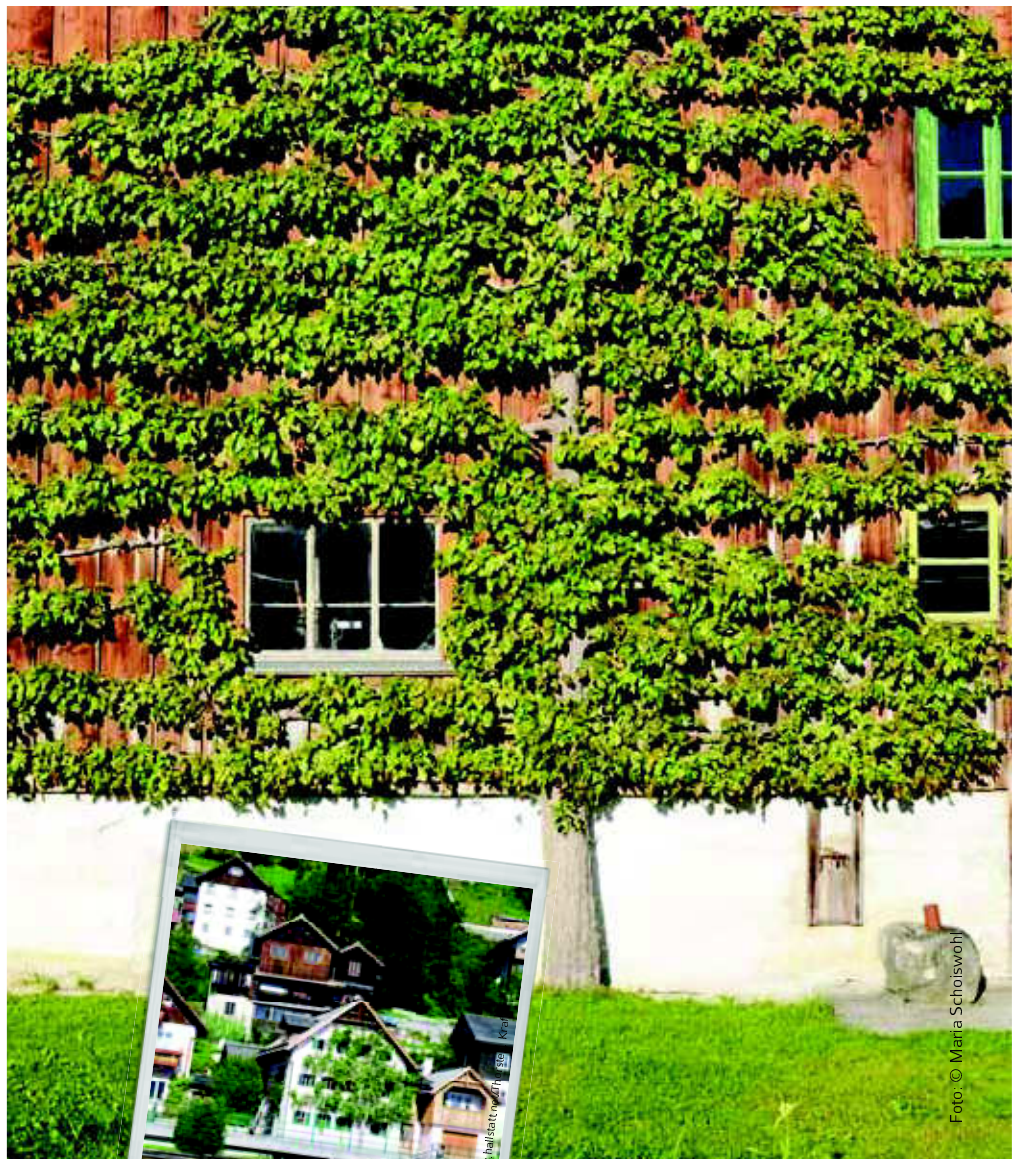




Foto: © Rudi Aumüller

Zwetschken, Birnen, Äpfel –
alles kommt in die Diachtbadln
im Salzkammergut.



Foto: © Marie Schöiswohl

Rudi Aumüller ist Dörrhüttenexperte.
Hier steht er vor einer typischen
Dörrhütte in Bad Goisern.

Die Äste dürfen nicht direkt an der Wand liegen, sonst verbrennt das Obst.“ Die reflektierende Wärme des Gebäudes ist es, die das Obst auf Spalierbäumen auch in kühlen Lagen über 1.000 Meter Seehöhe reifen lässt. Clapps Liebling oder Kaiser Alexander heißen etwa die Birnensorten, die gut gedeihen, Ungarische Beste oder Goldrich die Marillen. „Mir ist es wichtig, dass die Spalierbäume im Salzkammergut ordentlich geschnitten werden und nicht verwildern. Dass man ein gutes Obst bekommt.“ Grill greift dafür gern zum Werkzeug – vor allem vor der Ernte gehören die Bäume geschnitten „damit der Saft in die Frucht geht.“

Saugutes Dörrobst

Kommt der Herbst und sind die Früchte schließlich reif, pflegen manche Einheimische des Salzkammergutes eine besondere Tradition: das Dörren. Rund 25 Dörrhütten hat der Altenfachpfleger und Hobby-Forscher Rudolf Aumüller in Bad Goisern bislang entdeckt, im Salzkammergut stehen an die 150. Sein Interesse für die kleinen Nebengebäude, die früher zum Ensemble des Bauernhauses gehörten wie der Stall und die teilweise bis zu 500 Jahre alt sind, weckt ein ehemaliger Nachbar in Obertraun als sich dieser eine Dörrhütte baut. „Ich wusste nicht, was das war, und habe einfach nachgefragt“, sagt Aumüller. Ein Jahr später reicht ihm die Nachbarin gedörrtes Obst für seine Töchter. „Das war saugut.“

Seitdem spürt Aumüller Diachtbadl, Zweschbndeeschn oder Dörrn auf, wie die Dörrhütten vor Ort heißen. Er tratscht mit Bäuerinnen, lauscht jeder einzelnen Geschichte und schrieb schlussendlich vor ein paar Jahren den Dörrhüttl-Pass, einen kleinen Dörrhüttenführer durchs Salzkammergut. Die kleinen Gebäude funktionieren ähnlich wie Brotbacköfen – mit gemauertem Gewölbe, „für die Hoatz“, und gezimmertem Aufbau für die Dörrbretter, ohne Kamin. Apfelspalten, Zwetschkenhälften, „toagige“ – besonders reife – Kletzenbirnen, dörren ein bis zwei Tage bei bis zu 70° C in den Hütten und machen das Obst haltbar für den Winter. Früher buken die Bauern mit ihrem Dörrobst Störa (Kletzenbrot), kochten Speitsuppen (Kompott) oder naschten von den getrockneten Früchten, die in Truhen am Dachboden oder im Stall lagerten. Heute, teilweise auch angefacht durch Aumüllers Leidenschaft, greifen sie wieder zur Tradition, renovieren ihre Hütten oder bauen gar neue. Aumüller ist begeistert: „In Bad Ischl etwa steht eine Dörr, die zusätzlich Brotbackofen und Selch ist. Ein Wunderwuzzi.“

DÖRRHÜTTL-ROAS

Rudolf Aumüller führt gern zu ausgesuchten Dörrhütten im Salzkammergut. Bei einer Tour auf eigene Faust ist sein zweibändiger Dörrhüttl-Pass hilfreich.
Tel.: 0676 642 91 90