

Neben einem imposanten Pfaffenkapplstrauch (siehe auch „Pflanze des Monats“, Seite 44) wartet ein Goiserer Diachtbadl auf Befuerung, gerade weit genug vom Hof entfernt, damit allfälliger Funkenflug kein Unheil anrichten kann.





BRENNA TUAT'S GUAT

Obst und Feuer gehen im Salzkammergut seit jeher eine herbstliche Ehe ein – dann werden in den Dörrhüttln reife Birnen zu süßen Kletzen. Auf den Spuren einer selten gewordenen Tradition.

TEXT: KLAUS KAMOLZ FOTOS: MARCO ROSSI



Die in Scheiben geschnittenen Äpfel und die ganzen Birnen brauchen etwa zwei Tage, um perfekt zu trocknen. Die kleinen, beinahe überreifen Birnen, deren Sortennamen heute weitgehend unbekannt sind, werden mancherorts „Finixl“ genannt – weil sie für nix außer zum Dörren gut sind.

Die Freytagerin sitzt in der warmen Stube und kriegt gerade die Füße massiert. Das ist gut bei dem Wetter da draußen. Sie ist weit über 90 Jahre alt, sie kennt das Zipperlein schon lange. Und wer sie etwas fragen will, der fragt halt zweimal – oder dreimal.

Rudi Aumüller will die Freytagerin, die zwar Josefa heißt, aber so genannt wird, weil 1759 ein Martin Freytag in den Hof bei St. Wolfgang eingehiratet hat, etwas fragen. Er ist gerade zur Tür hereingekommen, hat auf dem Fußabstreifer einmal kurz die Sohlen abgewischt, wie es sich gehört, und mit geknicktem Zeigefinger ein fähriges Klopfen an der Tür angedeutet, so wie man sich manchmal schlampig bekreuzigt. Dann ist er hinein, weil die Freytagerin, die hört so ein Klopfen eh nicht mehr.

Rudi Aumüller will fragen, ob er sich die kleine Dörrhütte drüben auf der anderen Straßenseite genauer anschauen darf, weil wenn er Dörrhütten sieht, dann geht sein Herz auf; das ist seit den 1990er-Jahren so.

Da waren sie ihm erstmals aufgefallen, die Liliputhäuser auf den Streuobstwiesen.

Er hat aber damals noch keine Ahnung gehabt, hat gedacht, das seien Brunnenhütten oder Bienenhäuser. Bis sein Nachbar eines Tages begonnen hat, zu mauern und zu hämmern, zu sägen und zu schleifen – unten die gewölbte Feuerstelle aus Ziegeln, mit großen Steinen ausgelegt, im Idealfall rundgescheuerten aus der Traun, weil sie die Wärme so gut speichern; darüber eine gemauerte Dörrkammer mit Stangen, auf denen die Bretter mit dem Obst liegen; vorn ein Ofentürl, hinten ein Rauchabzug.

Kurze Zeit später stand plötzlich so eine Villa Winzigklein im Garten, und die Nachbarin hat gleich eingheizt und herumgewerkt. Tagelang. Dann ist sie mit einem Korb voller Kletzenbirnen und Dörrzwetschen gekommen und hat ihn kosten lassen. Rudi Aumüller kaute das süße, zähe Obst. Aha, und Feuer und Flamme war er.

GEDÖRRT WIRD TAG UND NACHT

Seither hat der 56-Jährige einen Brotberuf, nämlich Altenbetreuer in Bad Goisern, und eine Berufung: Dörrhütten sammeln, wenn man das so nennen kann, dass einer die

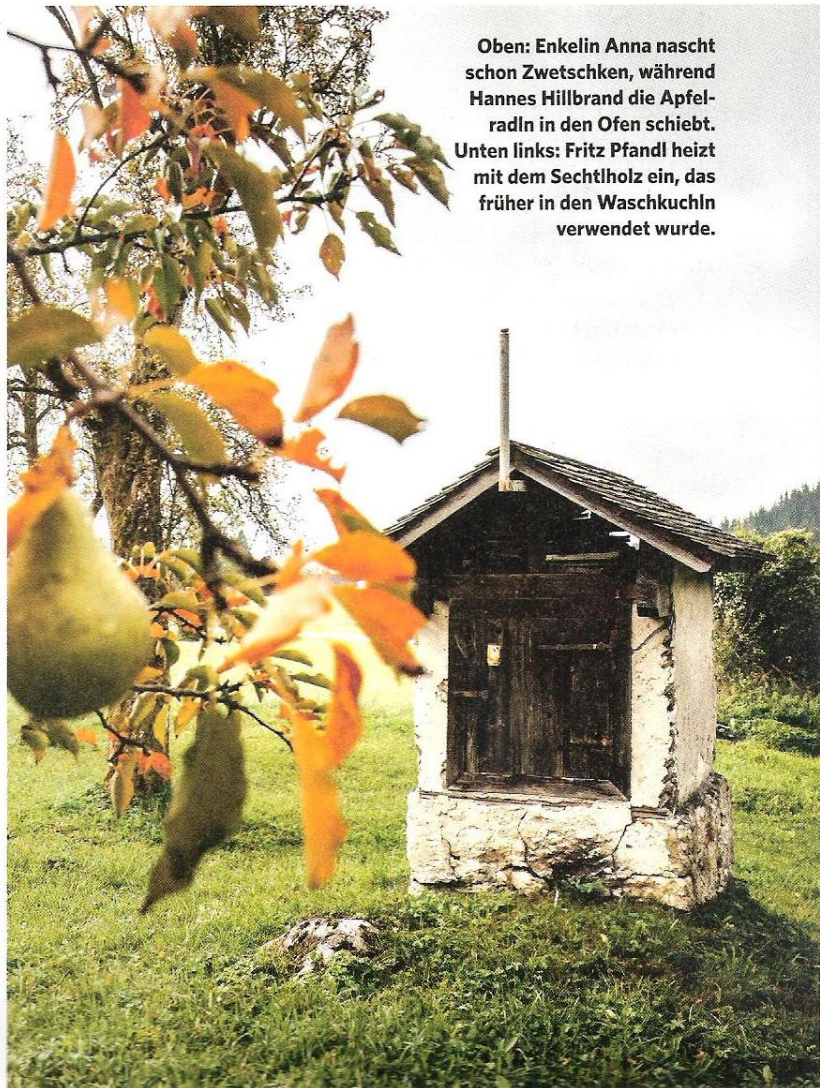
Häuschen an Ort und Stelle belässt, sie fotografiert und die Geschichten, die ihm die Besitzer erzählen, aufschreibt.

Dabei ist ihm bald klar geworden, welche Geschichten er bewahrt. Es sind solche von gestern, die nur noch da und dort ofenwarm ins Heute strahlen. „Leider“, sagt Rudi Aumüller.

Obst dörren war und ist halt eine langwierige Sache. Oft wurde der Ofen eine Woche vorgeheizt, um die Feuchtigkeit wegzubekommen. Dann mussten die Lagenbretter verschoben werden, damit die Früchte gleichmäßig trocknen. War es zu heiß, musste man hinaus, auch nachts, um durch Öffnen des Ofentürs die Hitze zu regulieren. Deshalb entstanden die Hüttln recht nahe beim Haus, aber weit genug weg, um den Hof vor Funkenflug zu bewahren. Die Zahl der abgebrannten Dörrhütten im Salzkammergut ist nämlich beeindruckend; vor allem solche, in denen auch geselcht wurde und sich die Fettreste entflammten, sind immer wieder „ã'brunna“.

Das Leben heute – oder zumindest das, was wir dafür halten – ist viel einfacher ➔

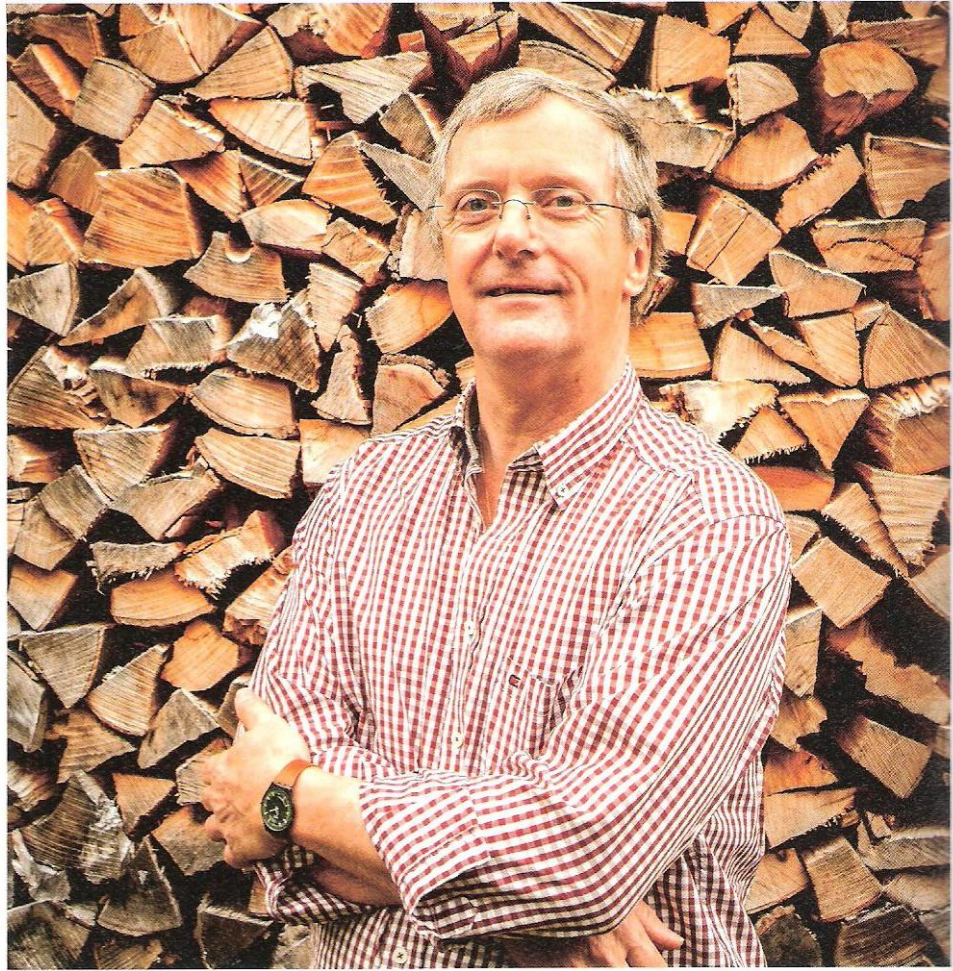
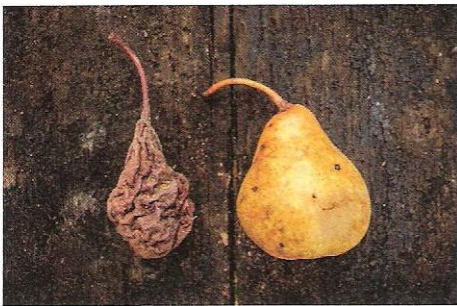




Oben: Enkelin Anna nascht schon Zwetschken, während Hannes Hillbrand die Apfelradln in den Ofen schiebt.
Unten links: Fritz Pfandl heizt mit dem Sechtlholz ein, das früher in den Waschkuhln verwendet wurde.



„DIE LEUT BEI UNS
SAGEN SCHON
DÖRRHÄUSL
ZU MIR.“



Ein funkelnagelneues Dörrhüttl des Nachbarn weckte Rudi Aumüllers Interesse für die uralte Kultur des Dörrrens im Salzkammergut.

geworden: Dörrrobsackerl in den Einkaufswagen schmeißen und ab zur Kassa.

„Freytagerin, wann hast denn das letzte Mal gedörnt?“

„Freytagerin, wann hast denn das letzte Mal gedörnt?!“

„Bua, des is schon lang her.“

Näher am Ohr geht es besser: „Freytagerin, wie viel ist denn da zsammkemma?“

„Bua, des woäß i nimmer, aber a paar Radltruchn Zweschbn wern s' schon gwesen sein.“

Das heißt, schätzt Rudi Aumüller, 50, 60 Kilo Hauszwetschken auf einen Sitz, zwei Tage lang. Dann war das Obst eine halbe Ewigkeit haltbar. Einmal hat sie ihm Zwetschken gegeben, die waren mindestens drei Jahre alt – „die hast halt lang im Mund, aber dann kommt das volle Aroma“.

VON HORNISSEN UND REVOLVERN

Draußen, auf dem Weg zum Dörrhüttl, der für Rudi Aumüller fast so etwas wie ein Kirchengang ist, macht sich der Herbstwind einen Karl mit den letzten Blättern; die abgefallenen Birnen werden noch daliegen,

wenn keine Wespe mehr gegen die Kälte anbrummen kann. Nach wenigen Schritten sind die Schuhe nass vom geschmolzenen Reif, das Dörrhüttl ist von Gräsern und mannshohen Brennesseln zugewachsen, als wäre es Dornröschens Schlafzimmer.

Das ist die Geschichte, die die kürzlich hochbetagt verstorbene Freytagerin verkörpert. Und die Rudi Aumüller erzählt.

Mehr als 150 Dörrhütten, manche mehr als 300 Jahre alt, hat er bereits erforscht und in zwei Broschüren, den Dörrhüttl-Pässen I und II, dokumentiert: wann sie das letzte Mal befeuert wurden, wann sie gebaut wurden, was jetzt drin liegt.

Bei einem in Altmünster steht: „Zurzeit von Hornissen bewohnt.“ In einem anderen, in St. Gilgen, hat er 2008 einen öligen Fetzen gefunden, und nach dem Auseinanderfalten ist auf einmal ein Revolver vor ihm gelegen, rostfrei und einwandfrei in Schuss. Aber der Rudi hat deswegen nicht Detektiv auch noch werden müssen, weil die Hödlmosers haben ihm gleich die ganze Geschichte erzählt: Kurz nach Kriegsende ist hier ein amerikanisches Flugzeug abge-

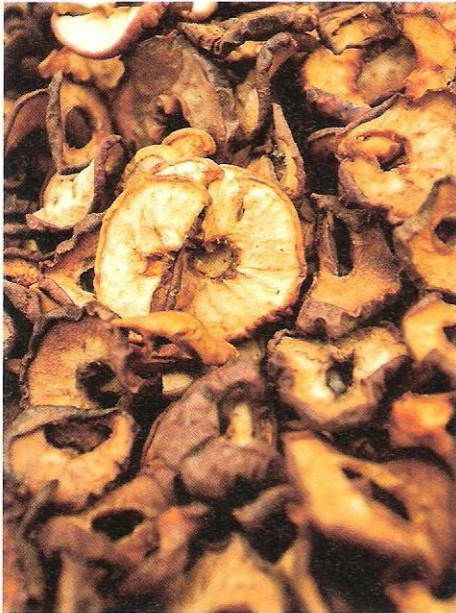
stürzt; jemand hat dem verunglückten Piloten die Waffe abgenommen und im Dörrhüttl versteckt. Als die Amerikaner zur Bergung angerauscht sind, haben sie den Revolver überall gesucht, nur im Ofen haben sie nicht nachgeschaut. Und dann hat man die Ami-Puffen halt drin liegen gelassen, weil eh keiner mehr gedörnt hat. Bis der Rudi gekommen ist.

ZWETSCHKEN FÜR DIE PIRSCH

„Die Leut bei uns“, sagt er lachend, „sagen schon Dörrhäusl zu mir.“ Vielleicht schwingt da auch ein bissl Verwunderung darüber mit, dass sich einer mit den alten Hütten beschäftigen will. Im Salzkammergut kriegst du ja schnell was umgehängt, wenn du für etwas brennst; zum Loitzl-Großvater in Bad Aussee haben sie zum Beispiel „Zweschbn-zutzler“ gesagt, weil der andauernd Dörrzwetschken gekaut, gelutscht hat – was auch immer –, damit er an das süße Innere kam.

Bergauf, bergab, vorn links, dann gleich rechts. Achterbahn im Salzkammergut über Landstraßen und Forstwege, Sackgassen und Hofzufahrten. Und halt! Rudi →





Das Kletzenbrot heißt im Salzkammergut auch Störa oder Speitzelten. Wenn früher ein Mädchen einem Burschen das Scherzl davon gab, durfte er berechnigte Hoffnungen hegen. Bild links oben: Getrocknete Apfelradln kamen in die Speitzsuppn und werden heute noch zu Apfelmndl, einem Mus, verkocht.

Aumüller hat einen Blick entwickelt für die oft hinter Sträuchern versteckten Hüttln. Nur selten steigt von ihnen Rauch auf, auch wenn jetzt gerade die Zeit dafür wäre.

Der von Hannes und Magda Hillbrand bei Bad Goisern aber brennt. Die Zwetschken sind schon fertig, die Apfelradln gerade drin. Zwei Tage bräuchten sie, sagt Magda, und die Zwetschken sogar drei. Bei ungefähr 50 Grad, ja nicht heißer, sonst platzen die Früchte.

Dann aber sind sie gerade richtig für Hannes Hillbrand. Dann stopft er sich vor dem Jagern die Hosentaschen damit voll, „und du kannst nimmer aufhören damit, bevor sie net gar sind“.

Ja, der Zucker macht die Hand ruhig.

ZWEI KISTEN AUF DEM DACHBODEN

Als Rudi Aumüllers Expeditionen zu den Dörrhütten ab 2007 häufiger geworden sind, hat er sich auf der Spur eines bewahrungswürdigen Kulturguts geglaubt. Aber die Leute haben darüber eher geschmunzelt. Kulturgut? Das klingt so hochgestochen; das Dörren war ganz einfach

DIE GESCHICHTEN VOM DÖRREN SIND GESCHICHTEN VON GESTERN, ABER SIE STRAHLEN IMMER NOCH OFENWARM INS HEUTE.

überlebenswichtig. Es hat in Zeiten, in denen Fleisch rar war, Vitamine, Ballaststoffe und Zucker für den Winter geliefert – in Form von Kletzenbrot oder Störa oder Speitzelten, wie man hier sagt; es gab Speitzsuppn aus Dörrobst mit Zimt und Nelken für die Kranken; Zwetschkenpfeffer und Apfelmndl zu den Mausemeln aus Topfen und Mehl; und es gab natürlich Schlosserbuam und Ofenkatz.

Die Zwetschken und Birnen lagerten kühl und trocken in Speitzkisten auf dem

Dachboden, nicht selten neben einer anderen Holzbox, sagt Rudi. Die hielten die Leute auf entlegenen Höfen bereit, falls jemand im Winter stirbt und ein Abtransport nicht möglich war. Jetzt lacht der „Dörrhäusl“, obwohl so etwas ja traurig ist, aber man ahnt, was kommt, damals einfach kommen musste. „Beim ersten Tauwetter haben sich die Totengräber leider manchmal vertan und sind mit dem Kletzen-Sarg zum Friedhof gefahren.“

Durch solche Geschichten ist Rudi Aumüller draufgekommen, dass er vielleicht doch nicht so falsch gelegen ist, als er sich auf die Suche nach einem aussterbenden Kulturgut gemacht hat. Das Salzkammergut kann halt Spuren von Dörrobst enthalten, in Anekdoten wie der vom Kletzen-Sarg, aber auch in Brauchtum und Sprache.

Manchmal, nicht mehr oft, kommt es noch vor, dass ein Mädel dem Burschen das Scherzl vom Störa reicht und der dann weiß, dass er der Auserwählte ist. Und wer sich in den kommenden Wochen die landesweit bekannten Krippen in Ebensee etwas genauer anschaut, erkennt bei manchen



Kletzen & Co

Selbst gemachtes Dörrobst ist keine Hexerei und schmeckt viel natürlicher als gekauftes. Die Eckpfeiler: gesunde Früchte, wohlige Wärme und trockene Lagerung.

TEXT: KLAUS KAMOLZ

1 SORTENVIELFALT UND QUALITÄT

Zahlreiche Obstsorten eignen sich hervorragend zum Dörren. Die Klassiker sind **Birnen**, **Äpfel**, **Zwetschken**, **Feigen** und **Marillen**. Unter den Exoten dominieren **Bananen**, **Mangos**, **Papayas**, **Kiwis**, **Ananas** und **Zitrusfrüchte**. Wichtig ist vor allem ein niedriger Fettgehalt, Avocados sind daher keine gute Wahl. All diese Sorten müssen in **Topqualität** verfügbar sein; angefaultes, wurmstichiges, unreifes oder überreifes Obst ist zum Dörren unbrauchbar. Sämtliches Dörrgut muss **vor dem Trocknen gewaschen und gut abgetrocknet** werden.

JETZT GEHT'S ANS DÖRREN

Dörren mit einem **Dörrautomaten** ist die sicherste Methode. Geräte für gelegentliches Dörren gibt es ab zirka 50 Euro; wer oft dörren, ist mit Automaten ab etwa 100 Euro gut aufgestellt. Grundsätzlich hält man sich an die Herstellerangaben, allerdings ist es ratsam, die **Dörrdauer um knapp 25 Prozent zu verlängern**. Im **Backofen** dauert es noch länger. Wichtig dabei: die Ofentür **mit einem Kochlöffel einen Spalt aufspreizen**, damit Feuchtigkeit entweichen kann. Je nach Dicke des Dörrguts dauert ein Vorgang **6 bis 12 Stunden bei etwa 50 °C**.

4 DIE PROBE AUFS EXEMPEL

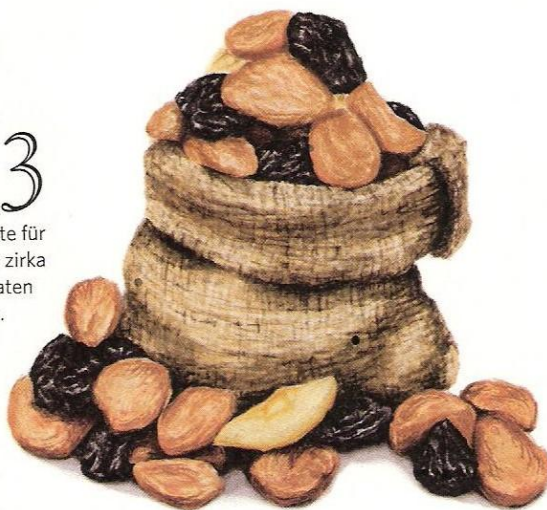
Um den richtigen Dörrgrad zu bestimmen, sollte man wissen, was beim Dörren passiert: nichts weiter als **Feuchtigkeitsentzug**. Obst enthält bis zu 90 Prozent Wasser, beim Dörren wird der Gehalt auf **10 bis 15 Prozent** reduziert. Das **intensiviert die Aromen** und macht die Früchte **haltbar** (industrielles Dörrgut enthält mehr Feuchtigkeit, weshalb es geschwefelt wird). Bakterien geben bei weniger als 35 Prozent klein bei, Schimmelpilze erst unter 15 Prozent. Gut gedörstes Obst ist **trocken** und nicht mehr saftig-weich, sondern etwas **zäh und biegsam**.

2

DAS RICHTIGE VORBEREITEN VON DÖRRGUT

Zwetschken, **kleine Birnen** (Kletzenbirnen) und **Marillen** (entkernt) können **im Ganzen** gedörren werden. Bei anderen Obstsorten wird vorher meist die **Schale entfernt**, denn sie verlängert den Dörrprozess und verzieht die Früchte durch die ungleiche Trocknungsdauer von Fleisch und Schale.

Apfelschalen sollten aber extra gedörren werden, aus ihnen kann man einen **köstlichen Früchtetee** kochen. Anschließend wird das Obst in **Scheiben oder Spalten** geschnitten, die allerdings **nicht dicker als 2 cm** sein sollten, da sonst nur so etwas wie zähes Leder übrig bleibt.



5 AB IN DIE VORRATSKAMMER

Die drei Säulen der Haltbarkeit von Dörrobst lauten: **dunkel, kühl, trocken**. Deshalb haben Trockenfrüchte in einem Keller eigentlich nichts verloren, auch früher wurden sie stets auf **Dachböden** gelagert. Direktes Sonnenlicht sollte unbedingt vermieden werden. **Papiersäcke** eignen sich zur Lagerung nicht, weil Papier Luftfeuchtigkeit bindet und deshalb auch gut gedörstes Obst schimmeln kann. Am besten sind **luftdichte Schraubgläser**. Richtig gedörstes Obst sollte mindestens **ein Jahr haltbar** sein.

zwei geschnitzte Frauen, die einander ein Stück Kletzenbrot kosten lassen.

Mittlerweile könnte er ein Wörterbuch der regionalen Dörrkultur schreiben. Die Hütten heißen nämlich überall anders: im Ausseerland **Zweschbndesch**, bei Bad Goisern **Diachtbadl** und drüben in St. Wolfgang **Dirrhüttl**. Dort sagen sie zu den Obstbrettern auch **Läft**, in Goisern eher **Dirrbredl**.

Nicht einmal über die Namen der Birnen sind sich die Menschen im Salzkammergut einig, aber das darf nicht verwundern, denn was das für Sorten sind, die an alten, knorrigen Bäumen reifen, weiß heute kaum noch jemand. Der Laimer Franz aus Strobl zum Beispiel, der seine Dörrhütte 2006 wiederaufgebaut hat, weil die alte eines Tages unter der Schneelast zusammengebrochen ist, sagt „Schwanzlbirn“, weil die recht kleinen Früchte recht lange Stängel haben. Sein Cousin mischt sie getrocknet unter die Maische, bevor er Birnenschnaps brennt.

In Bad Ischl hat Rudi Aumüller auch einmal die Frage nach der Sorte gestellt. Die knappe Antwort: „Des san Finixl.“ Für sonst nichts gut außer zum Dörren.

Wichtig ist bei den Birnen sowieso etwas ganz anderes als die Sorte: **Toagg** müssen sie zum Dörren sein, das heißt, innen schon leicht braun, dann strotzen sie vor Zucker.

SECHTLHOLZ FÜRS DIACHTBADL

Einmal noch biegt Rudi Aumüller an diesem Herbsttag von der Hauptstraße ab und fährt einen schmalen Weg bergauf. Aus einem Dörrhüttl dort oben raucht es ganz gemütlich heraus. Davor hockt Fritz Pfandl und füttert sein Häuschen mit Sechtlholz, womit all das gemeint ist, was kein Mensch mehr brauchen kann: von Flechten überzogene Aststücke, Reste von Zaunlatten, kaputte Steigen. Es ist jenes Holz, das man früher in der Waschkuchl verwendete; Sechtl war einmal das Wäschewaschen.

Fritz Pfandls Goiserer Diachtbadl ist in tadellosem Zustand. Er hat erst unlängst das Dach selbst „mit dem Schwalbenschwanz fesch zsammzimmert“.

Süß wie Kletzen klingt das in den Ohren von Herrn Dörrhäusl. „Wenn einer heut so was baut“, sagt er, „oder auch nur das Dach repariert, dann gfrei i mi a so. Weil das is ja doch was Däsiges.“ Es ist „von da bei uns“.

Immer schon. Immer noch. 🐼

* **Servus-Tipp:** Rudolf Aumüllers Dörrhüttl-Pässe I und II mit Anekdoten und Rezepten sind um 9,90 bzw. 10,90 Euro hier erhältlich: www.doerren-in-goisern.at