

# Dörrobst

Äpfel, Zwetschken und Birnen trocknen nach alter Tradition im Mostviertel

Fotos und Text: Manfred Horvath





Hildegund und Leopold Latschbacher sammeln Birnen von ihrer Streuobstwiese für das Herstellen von Dörrobst. So farnefroh wie heuer war der Herbst schon lange nicht mehr.



Der Bauernhof liegt im Herzen des Mostviertels bei Sonntagberg.



Beim Auflegen der Birnen auf die Laden des Dörrhäuschens soll das Obst nicht zu dicht geschichtet sein.



Gemeinsames Prüfen, ob die Zwetschken schon fertig getrocknet sind. In der vorderen Lade sind schon wieder frisch geerntete Birnen eingeordnet.



Einschieben der Apfellade in das Dörrhaus.



Einschieben der Apfellade in das Dörrhaus.



Für die Kletzenproduktion werden spätreifende und süßere Bimensorten mit festem Fruchtfleisch verwendet.



Die Bäuerin beheizt das Dörrhaus von der Hinterseite, Ihr Mann besorgt das Brennholz.



Das Dörrhaus liegt abseits des Bauernhofes, um die Brandgefahr zu mindern. Es wird rund um die Uhr gefeuert, im zwei- bis drei-Stunden-Rhythmus. Rund um die Uhr.



Nachlegen im Morgengrauen.



Werkzeug zum Verteilen der Holzscheite in der Brennkammer.



Werkzeug zum Verteilen der Holzscheite in der Brennkammer.



Kletzen sind in einer Woche fertig, die kleinen Zwetschken nach ein bis zwei Tagen.



Kletzen.



Kletzen.



Dörrzwetschen.





# Dörren für den Winter

## Äpfel, Zwetschken und Birnen trocknen im Dörrhaus auf einem traditionellen Bauernhof im Mostviertel.

Fotos und Text: Manfred HORVATH

*Im Dörrhaus der Familie Latschbacher wird seit Jahrhunderten alter Tradition mit einfachen Mitteln und viel überliefertem Wissen Trockenobst gemacht.*

Das Mostviertel ist um diese Jahreszeit ein einziger Farbenrausch. Der warme Oktober lässt die Pigmente der Speckbirnen und Maschanzgeräpfel in den knalligsten Gelb-, Orange- und Rostrotönen erstrahlen. Indian Summer rund um den Sonntagberg. Es riecht nach späteifen Früchten mit einer Prise Tau. Die Birnbäume lassen nach so viel Ertrag ihre Äste schon wohlverdient ein wenig nach unten hängen, als würden sie sich ausschütteln nach der getanen Arbeit und dem Erntesegen. Stattliche Vierkanter sind auf die Hügel und Täler verteilt wie Streuobst in der Wiese. Alleen von stattlichen Birnbäumen säumen die Zufahrtswege. Oft sind die Bäume haushoch. Nur das Stift Seitenstetten kann da an Höhe Paroli bieten. Wenn die Mostfässer mit dem Saft der Birnen gefüllt sind und dem nun folgenden Jahr gut gerüstet entgegen gesehen wird, gibt es immer noch viel Fallobst.

Vor allem Dorschbirnen, Rote Pichelbirnen, Speckbirnen und vereinzelt auch Blutbirnen werden in dieser Region traditionell durch Trocknen für den Winter konserviert. Früher war das Trockenobst neben dem Sauerkraut und den Lagergemüsen Rüben, Sellerie und Karotten eine wichtige Vitaminquelle. Fast jeder Hof hatte für das Trocknen ein eigenes kleines Wirtschaftshäuschen. Es ist aus Stein und Lehm gebaut, hat ein Satteldach, ist weiß gekalkt und wird mit Holz beheizt, um dem Obst das Wasser auszutreiben. Aus diesem Grund – wegen der Gefahr von Bränden – standen die Dörrhäuser, oder wie man hier liebevoll sagt: „Diaheisl“ sicherheitshalber im Abseits. Leider mussten schon viele von ihnen einer Asphaltstrasse weichen oder wurden im Übereifer einer Renovierung mit den Segnungen des modernen Wohnbaus versehen: begradigte Styroporfassade, mit der Laserwasserwaage vermessen, komfortable Fernwärme-Beheizung, hauseigenen Hackschnitzelanlage und nicht selten eine Schüssel am Dach, die nicht für das Obst da ist.

Die Latschbacher haben noch ein richtiges Dörrhaus. Es leistet der

Familie wertvolle Dienste. Hildegund Latschbacher kommt gerade mit einem vollen Korb Eichen- und Buchenbrennholz herbei. Das Holz stammt aus dem eigenen Wald. Ist zwei Jahre gelagert. Um so wirtschaftlicher ist der Betrieb des Dörrhauses. Sie stellt das Brennmaterial neben dem rußgeschwärzten Einheiztörl ab. „Normal stapelt mir mein Mann das Brennholz neben die Heizluke, aber er hat dringend zu einer Sitzung müssen.“, nimmt sie die harte Arbeit gelassen, und beschickt den Brennraum. Man merkt das Geschick beim Einlegen der Scheite. Der rote Glutstock entfacht das frische Holz und schon brennt es wieder hoch. Ja, der Leopold ist Bürgermeister im Ort. Das rückenmalträtiende Klauben des Fallobstes macht aber eh die ganze Familie. Hildegund öffnet die große Ofen-Tür mit einem leichten Knarren der Doppelflügel. Mit einem hellen Geräusch schlagen die Bleche an die Wand. Ein Schwall heißer Luft entweicht der Trockenkammer. Es riecht angenehm nach aromatischem Obstkuchen. Eine Mischung aus Raucharoma von torfigem irischem Maltwhiskey und Karamel. Die Bäuerin zieht eine der vielen hölzernen Laden aus dem Regal. Mit flinken Händen schnappt sie einen Weidenkorb mit Pichelbirnen und legt diese eng und platzsparend auf die Lage. Im Idealfall sollen die Früchte nicht zu eng liegen, damit sie nicht aneinander kleben. Das Trocknen der Kletzen dauert eine ganze Woche. Das Dörrhütterl muss rund um die Uhr geheizt werden. Alle 2-3 Stunden wird nachgelegt. Natürlich auch nachts. Bevor man anfängt zu Dörren, muss das Dörrhaus tagelang vorgeheizt werden. „Wir haben schon Trockenobst gemacht seit ich mich erinnern kann. Es ist ja schade um das Obst. Und das Kletzenbrot wird mit hausgemachten Kletzen und Zwetschken um so besser“. Das kann die Familie bestätigen. Das Um und Auf eines guten Früchtebrottes liegt neben den Früchten und dem Honig in einem guten Roggen-Sauerteig. Die Latschbacher müssen nicht bis zum nächsten Bäcker reisen und um ein wenig Dampf bitten, denn eine Sauerteigkultur ist immer vorhanden. Am Hof wird nämlich auch das Brot selbst gebacken.

Ob man die Birnen zum Dörren in der Mitte durchschneidet oder im Ganzen läßt, ist eine echte Glaubensfrage. Zumindest stammt der Ursprung des Wortes „Kletze“ im mittelhochdeutschen Wort klözen, was



so viel wie „spalten“ bedeutet. Die Kletzenbirne bzw. Klotzbirne gibt es auch heute noch als speziell für den Zweck der Dörrobstherstellung gezüchtete Sorten. Da sie eine alte Obstsorte der bäuerlichen Selbstversorgung ist, wird sie ohne besonderen eigenen Namen geführt. Sie zeichnet sich durch eine besonders stabile Schale aus, und sehr hohen Zuckergehalt. Roh – bei der Ernte – ist sie meist von minderm Genuss. Allgemein werden für die Kletzenproduktion spätreifende und süßere Birnensorten mit festem Fruchtfleisch bevorzugt, da diese eine höhere Ausbeute und bessere Qualität hervorbringen. Oft werden Kletzen auch in einen Birnenschnaps eingelegt, um einen intensiveren Birnengeschmack mit süßlichem Abgang zu erhalten, auch für Liköre werden Kletzen verwendet. Ursprünglich stammt Trockenobst aus dem Nahen Osten, speziell aus dem Irak, Iran, sowie aus der Türkei. Das Trocknen von Obst war überhaupt die erste Konservierung von Lebensmitteln. Weintrauben, Datteln oder Feigen fielen von den Reben und Bäumen und wurden durch die Hitze der Sonne getrocknet. Vom Nahen Osten verbreitete sich die Haltbarmachung hauptsächlich über Griechenland nach Italien. Auch in Italien wurden Trockenfrüchte, besonders Rosinen und Feigen, zu einem beliebten Grundnahrungsmittel, bis hin zu einer Art "Belohnung" für erfolgreiche Sportler. Aus Asien stammen getrocknete Pflaumen, Aprikosen und Pfirsiche. Ursprünglich kommen sie aus China und verbreiteten sich Richtung Westen.

Trockenobst findet in unseren Breiten Verwendung im traditionellen Früchtebrot, das hauptsächlich in der Adventzeit gebacken wird. Eingeweicht in einer Fruchtsaft-Honig-Rotwein-Mischung ergibt es mit geriebener Bitterschokolade für den molligen Geschmack eine extravagante Fülle für den Gänsebraten. Das bei „ewigen“ Studenten noch bekannte Studentenfutter, das angeblich das malträtierte Gehirn wieder mit Vitaminen und Mineralien auffrischt, ist noch in guter Erinnerung. Speziell die Nüsse scheinen mit den Kletzen optisch verwandt zu sein, wenn man sich die verbeulte „gesunde Naschkiste“ vergegenwärtigt, wo die kleinen Faltengebilde visuell herausgestochen sind.

„Die Birnen sind erst fertig getrocknet, wenn man sie nicht mehr eindrücken kann“, sagt Hildegund Latschbacher und testet eine verschrumpelte Frucht. Sie hat dann nur mehr die Hälfte oder sogar ein Drittel ihres ursprünglichen Gewichtes. Zum guten Gelingen beim Dörren gehört das oftmalige Durchschauen, Umbetten und Aussortieren der Birnen. „Nur mehr einmal einheizen, für die paar Birnen noch, dann ist

Schluss für heuer,“ sagt sie und schiebt den Riegel vor die eiserne Ofentür.