

# Kulturbericht Oberösterreich

Monatsschrift der O.ö. Kultur • 67. Jahrgang • Folge 1 • Jänner 2013  
mit dem O.ö. Museumsjournal

## Winterliche Naschereien

Sandra Galatz

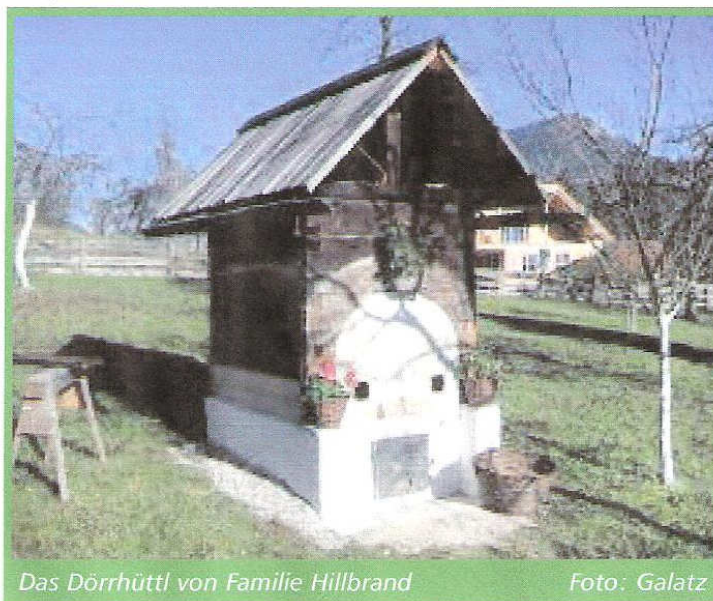
**Sie sind ihm bei seinen Spaziergängen aufgefallen, die kleinen, netten landwirtschaftlichen Nebengebäude mitten in den Obstgärten. Der gebürtige Obertrauner Rudolf Aumüller ist gelernter Altenfachbetreuer und hat seine Liebe zu Dörrhüttln entdeckt. Das Haltbarmachen von Obst mittels Dörren scheint auch wieder in Mode zu sein – viele Landwirte im inneren Salzkammergut haben auf Initiative des Dörrhüttln-Experten ihre Dörrhüttln wieder renoviert und in Betrieb genommen.**

In vielen Familien ist das Dörren von Obst nach wie vor ein festes Ritual im Jahreskreis. Schon vor Jahrhunderten hat man dafür im Obstgarten kleine Dörrhüttln gebaut – in sicherer Entfernung zu Wohn- und Stallgebäuden, um Brandgefahr auszuschließen. Zum Teil sind sie heute noch in Verwendung. Viele dieser Dörrhüttln wurden aber auch in letzter Zeit wieder renoviert oder sogar neu aufgebaut. Familie Hillbrand, vulgo „Kratzn“, betreibt in der Goiserer Ortschaft Ramsau eine Landwirtschaft und ein Dörrhüttl, dessen Grundmauern mit 1684 datiert sind. Die Familie hat ihr Dörrhüttl renoviert und verwendet es zum Dörren von Äpfeln, Zwetschen und Birnen. „Wir wollten unser Dörrhüttl erhalten und haben es wieder hergerichtet, weil wir auch finden, dass es gut zu unserer Landwirtschaft passt. Deswegen verwenden wir auch kein elektrisches Dörrgerät, sondern dörren noch immer unser Obst im

Dörrhäusl“, erzählt Magdalena Hillbrand, die ihr Dörrhüttl im Sommer auch liebevoll mit Blumen schmückt.

### Dörrhüttln-Pass

Viele Landwirte im inneren Salzkammergut besinnen sich wieder auf das Dörren von Obst. Das hat auch mit



Das Dörrhüttl von Familie Hillbrand

Foto: Galatz

den Forschungen von Rudolf Aumüller zu tun, der die Dörrhüttln in der Region dokumentiert, fotografiert und erforscht hat. Seine zweibändige Publikation „Dörrhüttln-Pass“ ist ein

gelungenes Nachschlagewerk. „Die Leute haben sich gefreut, wenn ich zu ihnen gekommen bin und mich für ihr Dörrhüttl interessiert habe. Ich habe auch interessante Geschichten erfahren. Viele Informationen habe ich in meinem Dörrhüttln-Pass dokumentiert“, erzählt der Dörrhüttln-Forscher. Gedörrtes Obst liegt derzeit wieder im Trend. Kinder schätzen es als winterliche Nascherei, in Maßen genossen ist Dörrobst auch gesund. Dörrzwetschen wirken zudem verdauungsfördernd. Die Gmundner Ernährungswissenschaftlerin Dagmar Mayer erklärt, dass im Dörrobst die Inhaltsstoffe frischer Früchte in geballter Form enthalten sind, vor allem Trauben- und Fruchtzucker sowie wertvolle Mineral- und Ballaststoffe. Der Vitamingehalt ist allerdings geringer als in frischem Obst, weil Vitamine beim Dörrvorgang teilweise verloren gehen.

### Regionales Kulturgut

Die Dörrhüttln funktionieren vom Prinzip her wie ein Kachelofen, sie werden mit Holz beheizt und die nach oben abgegebene Wärme trocknet das Obst, das lose auf den Dörrbrettern liegt. Der Aufbau ist bei allen gleich, doch jedes sieht doch ein wenig anders aus. „Jeder hat sich sein Dörrhüttl selbst gebaut, man hat höchstens beim Nachbarn gefragt, wie er dieses oder jenes gemacht hat“, ergänzt Rudolf Aumüller. Dörrhüttln haben zudem nie einen Rauchfang – einige Dörrhüttln hat man auch als Selchen verwendet, ist im Dörrhüttln-Pass zu lesen. Beim Trocknungsvorgang, der etwa zwei bis drei Tage dauert, soll das Wasser langsam entzogen werden. Dieses Haltbarmachen von Obst war früher für die Menschen eine Notwendigkeit. Heute sind ihre Dörrhüttln zu einem regionalen Kulturgut geworden.