

LUST aufs LAND

Oberösterreich

Resi Oma kocht
Die neue Staffel

Trocken Genießen
Gedörrte Köstlichkeiten

Harziges Heilsam
Pechölbrennen

Zwetschke: Mehr als Powidl

12

Gedörrt genießen



- INHALT -

Haus & Garten

04 Zwetschke: Zeit ist's

10 Süße Kartoffel

11 Praktischer Beutel
selbst genäht

Ernährung

12 Getrocknete Köstlichkeiten

18 Resi Oma kocht

Tracht & Tradition

22 Wallfahrten und Pilgern:
Der Weg und das Ziel

27 Ausgerüstet zum Pilgern

Recht

28 Wo Daten Schutz brauchen

Leben am Land

30 Pechölbrennen:
Mit Pech zum Glück

34 Mundart-Rätsel

34 Impressum



18

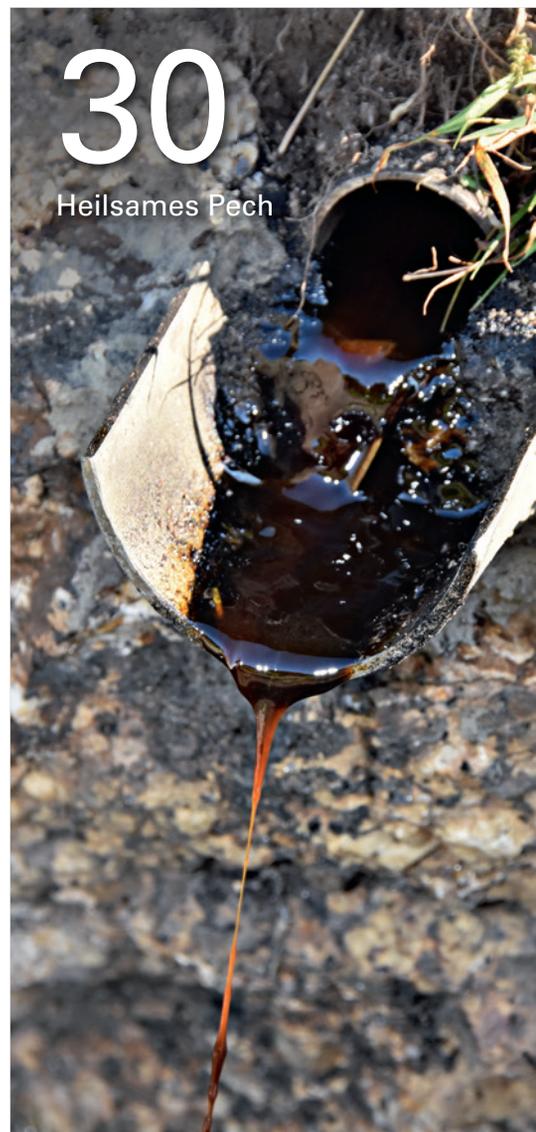
Neue Videos online



22

Auf den Weg machen

FOTOS: JÄGERSÄTZER, FOTOLIA-GUWA, LUSTAUSLAND/FEISCHMÄNDL, LUSTAUSLAND/FRICHER
COVERFOTO: KAREPA



30

Heilsames Pech



Zwetschke: Zeit ist's

2018 ist ein Zwetschkenjahr. Die Zusammenschau zur Zwetschke zeigt mehr als Powidl. Ziemlich zwetschkige Geschichte halt.

Text: Bernadette Laister



Zahlen

- Extensivnutzung im Vordergrund: Circa 200.000 Bäume stehen in Oberösterreich auf einer Fläche von etwa 2500 Hektar. 15 Prozent des oberösterreichischen Streuobstes sind Zwetschken. Nur 62 Betriebe bewirtschaften rund 24 Hektar Zwetschken in Intensivobstanlagen.
- Durchschnittlicher Ertrag pro Baum bei Streuobst: 60 Kilogramm
- Reiche Zwetschkenernte: Nach zwei Frostjahren werden 2018 sehr gute Ernten erwartet – im Streuobstbau genauso wie im Intensivobstbau. Bis zu 25 Tonnen je Hektar sollen es laut ÖÖ. Obstbauverband werden.
- Pro-Kopf-Verbrauch der Zwetschke in Österreich für 2016/2017: 2,1 Kilogramm

Zwetschken-Zungenbrecher wecken Kindheitserinnerungen. Sprichwörtlich vielerorts gängig ist der Ausspruch „Das ist mir powidl“. Die Zwetschke als Unterart der Pflaume ist in unserer Gesellschaftskultur tief verankert. Seit über 2000 Jahren prägen verschiedenste Zwetschkenarten das Bild der heimischen Kulturlandschaft. Allerdings: Bestand und Sorten haben sich deutlich verringert.

Zwetschkenreich Oberösterreich

Die Flyschzone, also der Übergangsbereich von den Alpen zum nördlichen Alpenvorland, und die Ausläufer des Salzkammerguts und Hausruckviertels sind seit jeher Heimat von Zwetschkenbäumen. Wer in Oberösterreich nach Zwetschken sucht, kommt am Naturpark Attersee-Traunsee nicht vorbei. Dort nämlich ist „alles powidl“ im wahrsten Sinne des Wortes. Die Erhebung und der Erhalt von seltenen Zwetschken ist zentrales Ziel im sogenannten „Zwetschkenreich“. Denn laut Agrarstrukturerhebung gibt es in der Naturparkregion nur mehr rund 13 Prozent des Bestandes der Neunzehndreißigerjahre: Von ursprünglich 40.000 Zwetschkenbäumen sind noch 5000 Stück übrig. Nicht nur die Bäume sind in den vergangenen sieben Jahrzehnten weniger geworden, auch die Formenvielfalt hat deutlich abgenommen. Mittlerweile steigen das Interesse und das Bewusstsein für Streuobstkulturen als Hotspot der Artenvielfalt erfreulicherweise

wieder. Bienen, Vögel und seltene Wiesenpflanzen brauchen diesen Lebensraum. Im Naturpark Attersee-Traunsee entsteht derzeit ein regionaler Sortenerhaltungsgarten, um die vielfältigen Zwetschken für künftige Generationen zu erhalten und schließlich zu vermehren.

Komplizierte Verwandtschaft

Clemens Schnaitl, Geschäftsführer des Naturparks Attersee-Traunsee, gerät ins Schwärmen, wenn er von Urzwetschkerln, die es wieder neu zu entdecken gilt, erzählt. Die genetische Vielfalt sichern, das ist ihm nicht nur ein berufliches Anliegen. Aber von welcher Vielfalt sprechen wir eigentlich? Zwetschken gehören zu den Rosengewächsen, sind ein Steinobst und Teil der Gruppe der Pflaumen. 2000 Arten sind bekannt. Schier unendlich ist deren Formenvielfalt. Die systematische Einordnung der vielen Arten ist noch nicht eindeutig gelungen: Die Schlehe »



Die Zwetschke ist ein Superfood. Heuer gibt es reiche Ernte.

Zwetschkensorten für den Haus- und Hofgarten



Wer keine Möglichkeit hat, Zwetschken aus Wurzelbrut zu verjüngen, dem sind folgende regionaltypische Sorten ans Herz gelegt. Tipp: Das Land OÖ fördert unter anderem die Neupflanzung dieser Sorten mit der Aktion „Naturaktives Oberösterreich“.

■ Die **Hauszwetschke** ist typenreich und selbstfruchtbar, eignet sich aber nur bedingt als Bestäuber. Sie ist die klare Wahl für Destillate. Wegen ihres intensiven aromatischen Geschmacks ist sie für den Frischeverzehr und alle weiteren Verarbeitungsmöglichkeiten bestens geeignet. Anfällig ist sie für das Scharkavirus. Reifezeit: Ende September. Eine scharkaresistente Sorte, die ähnlich spät reift, ist „Anna Späth“. Allerdings ist diese schlecht steinlösend.

■ Die **Italienische Zwetschke**, verbreitet hierzulande seit 1875, ist ebenfalls geschmacklich ein hervorragendes Tafelobst. Sie hat ein angenehm süß-saures Aroma und ist universell einsetzbar. Sie besitzt eine hohe Frostresistenz und braucht gute und feuchte Böden. Reifezeit: Ende August bis Anfang September.

■ **Wangenheims Frühzwetschke** bringt frühe und hohe Erträge, ist selbst-

fruchtbar und krankheitsresistent. Diese Frühzwetschke hat geringe Klimaansprüche, ist ertragreich und für Höhen- und Windlagen gut geeignet. Ähnliche Standorteigenschaften hat auch die Kirkes Pflaume. Reifezeit: Mitte bis Ende August.

■ **Hanita** ist eine neuere Standardsorte, reift Ende August bis Anfang September, ist sehr geschmackvoll und tolerant gegenüber der Scharka-Krankheit. Sie ist somit äußerst robust und sollte bei Neupflanzungen jedenfalls berücksichtigt werden.

Quelle: LK OÖ und Handbuch Bioobst (Verlag Löwenzahn)

Getrocknete Köstlichkeiten

Das Trocknen von Lebensmitteln ist eine uralte Methode zum Haltbarmachen. Das Verfahren ist einfach – und immer noch beliebt.

Text: Gabi Cacha

Aufs Brot, als Vorspeise oder zum Kochen: Getrocknete Tomaten bringen eine mediterrane Note in die Küche und schmecken das ganze Jahr über herrlich.

Tipps zu Beginn

Das Dörrgut sollte vor dem Dörren beziehungsweise Trocknen in möglichst dünne und auch einheitliche Scheiben geschnitten werden. So wird die Trockenzeit möglichst kurz gehalten und auch das Ergebnis gleichmäßig. Zum Schneiden eignet sich ein Gemüsehobel oder eine Küchenmaschine.

Um den gesundheitlichen Wert der Nahrung zu erhalten, sollte bei einer Temperatur von höchstens 47 Grad Celsius getrocknet werden. In den ersten zwei bis drei Stunden sollte dennoch die höchstmögliche Temperatur von 68 Grad Celsius im Dörrapparat eingestellt werden, da die Lufttemperatur nur langsam ansteigt und die Feuchtigkeit noch zu hoch ist, um das Dörrgut überhaupt auf 47 Grad zu bringen.

Obst und Gemüse gibt es jetzt in Hülle und Fülle. Damit die bunte Geschmacksvielfalt auch für weniger erntereiche Zeiten erhalten bleiben kann, muss konserviert werden: einkochen, einlegen, einfrieren. Aber auch ohne Öl, Essig, Alkohol, Salz oder Zucker als Konservierungsmittel können Obst und Gemüse, aber auch Pilze, Kräuter und Blüten haltbar gemacht werden – und zwar durch simples Trocknen beziehungsweise Dörren. Das Dörren ist ein uraltes Verfahren. Man denke nur an die alten Dörrhütten, in denen früher das herbstliche Obst für die langen Wintermonate haltbar gemacht worden ist. Sie wurden mit Holz beheizt, die nach oben steigende Wärme trocknete das Obst aus.

Ein Gegenentwurf zum gedankenlosen Konsumieren

Lebensmittel zu konservieren ist heute nicht mehr überlebenswichtig. Auch das Angebot in den Supermärkten ist längst schon entkoppelt von natürlichen Zyklen. Frisches Obst und Gemüse gibt es zu jeder Zeit und in nahezu jeder Sorte. Saisonales aus dem eigenen Garten oder aus der Region selbst haltbar zu machen ist der bewusste Gegenentwurf zum gedankenlosen Konsumieren aus dem Supermarktregal. Es bedeutet nachhaltiges Wirtschaften und einen verantwortungsvollen Umgang mit den Geschenken der Natur. Nicht zuletzt schmeckt es einfach gut, bringt Vielfalt auf den Tisch und man weiß, was drin ist. Auch die eigene Kreativität und Freude am Ausprobieren werden

durch das Haltbarmachen bedient. Lebensmittel zu trocknen beziehungsweise zu dörren ist einfach. Während die Menschen früher die Sonne und den Wind nutzten, um Nahrung zu konservieren, gibt es heute den Dörrautomaten, der dabei behilflich ist. Dörren ist nichts anderes, als den Lebensmitteln Feuchtigkeit zu entziehen. Das macht der Dörrapparat, indem er thermostatisch kontrollierte Warmluft zirkulieren lässt. Die Betriebskosten von Dörrautomaten sind in der Regel niedrig.

Trocknen ohne extra Energie-Verbrauch

Wer draußen an der Luft trocknen möchte, sollte das Dörrgut nicht in die pralle Sonne, sondern in den Schatten legen. Generell sollte das Wetter dabei eher trocken und die Luftfeuchte nicht zu hoch sein. Während der Nacht sollte das Dörrgut nicht im Freien verbleiben. Drinnen eignen sich luftige, trockene Räume, wie zum Beispiel der Dachboden. In der Küche könnte Fremdgeruch das Ergebnis beeinflussen, auch der Küchendunst wirkt sich negativ aus. Wer zum Beispiel den Heizkörper als Wärmequelle nutzen möchte, kann sich selbst etwas basteln: Mit Fliegengitter bespannte Holzrahmen in Heizkörpergröße werden im Buch „Die Vorratskammer“, erschienen im Verlag Pichler, als außergewöhnliche, aber überaus zweckdienliche Vorrichtung vorgeschlagen. Diese ergeben eine großflächige und so vor allem günstige Ablage. Auf diese Weise können größere Mengen übereinandergestapelt getrocknet werden. Nahezu ideal zum Trocknen sind aufgrund ihres hohen Zuckergehaltes Früchte, besonders Äpfel, Birnen, Marillen, Zwetschken oder Trauben, aber auch die unterschiedlichsten Beerensorten. Obst, das zum Dörren verwendet wird, sollte keine Faul- und Druckstellen aufweisen. Das Trocknen und Dörren im Rohr kann zwischen zwei und acht Stunden betragen. Der Trockenvorgang muss zügig bei möglichst konstanter Temperatur erfolgen. Ist die Temperatur zu niedrig, kann sich Fäulnis bilden, ist diese zu hoch, können wertvolle Inhaltsstoffe verloren gehen beziehungsweise kann sich das Trockengut dunkel verfärben.

Trockenobst richtig lagern und aufbewahren

Trockengut sollte man vor dem Aufbewahren vollständig abkühlen lassen und erst dann in geeignete Behältnisse füllen. Durchgetrocknete Lebensmittel mit niedrigem Fettgehalt sollten in luftdichten Behältern oder Plastikbeuteln an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort gelagert werden. Gut eignen sich Gläser mit »

Mit Pech zum Glück

Den Beinamen „Heilsam“ trägt das Pechöl nicht von ungefähr. Mario Thauerböck hat das alte Handwerk des Pechölbrennens für sich entdeckt.

Text: Anni Pichler



Es braucht viel Geduld beim Pechölbrennen. Nach zwei Stunden tritt das erste Pechöl zähflüssig aus dem Meiler heraus.

FOTOS: LUSTAUFLAND/PICHLER

Das ist ja ein Pensionistenjob, den du da machst“, sagten einige seiner Bekannten, als er mit dem Pechölbrennen anfang. Aber irgendwie passt das zum 29-jährigen Jungbauern. Denn auch sonst vereint Mario Thauerböck gerne Gegensätze in einer Person bzw. auf einem Betrieb. So spiegelt sein landwirtschaftlicher Fuhrpark modernste Technik wider und seine Brennerei glänzt noch ganz neu. Andererseits sind Teile seines Hausdachs mit Stroh gedeckt und seine Landwirtschaft erinnert an frühere Zeiten. Ein paar Rinder und ein paar Schweine in Freilandhaltung, ein Garten mit allerhand Gemüse, ein Obstgarten mit alten Sorten und der Anbau vom Kaltenberger Winterroggen mit lediglich 1500 Kilogramm Ertrag pro Hektar. Nur die 200 Masthendlin weichen ein bisschen vom „Klein, aber fein“-Konzept ab. „Es zählt nicht, wie viel du hast, sondern was du daraus machst. Der begrenzende Faktor ist man immer nur selbst“, beschreibt der Mühlviertler seine Überzeugung. Mario Thauerböck hat sich gemeinsam mit seiner Frau Monika auf einem landwirtschaftlichen Betrieb in Kaltenberg verwirklicht. Von

Marios Eltern im Nebenerwerb übernommen, haben die Jungen gemeinsam den Hof in den Vollerwerb geführt, betreiben Direktvermarktung und sind mit diesem Leben samt ihren zwei kleinen Kindern sichtlich zufrieden. „Jeder soll das machen, was einem taugt. Dann wird man Erfolg haben“, findet Mario Thauerböck. Die Freude am Pechölbrennen hat er vor drei Jahren entdeckt und auch hier stellen sich bereits die Erfolge ein: Sein Pechöl wird gerne gekauft und Ärzte würden sogar manchmal ihre Patienten mit Wehwechen zu ihm schicken. Aber schauen wir an den Beginn dieses Heilmittels, der mit einem harzigen Holz anfängt.

Der Stein, ein mystisches Blatt und das richtige Holz

„Die Kunst des Pechölbrennens fängt beim Holzsuchen an“, sagt Mario Thauerböck. Kienholz von der Föhre – also kleine harzreiche Holzstücke – sind am besten geeignet. Bäume, in die der Blitz eingeschlagen hat, die abgewipfelt sind oder einen Zwiesel ausgebil-

det haben, kommen dafür in Betracht, weil an den Baumverletzungen Harz gebildet wird. Das ganze Jahr über sammelt er das Holz und kauft es den Bauern in der Umgebung ab. Gebrannt wird hingegen nur in den Sommermonaten Juli und August mit Beginn bei der Sommersonnenwende. „Für das Brennen braucht es eine Umgebungstemperatur von etwa 25 °Celsius“, erklärt Mario. Sonst würde das aus dem Holz austretende Harz am kalten Stein erstarren. Am Stein? Genau! Der sogenannte „Pechölstein“ spielt eine tragende Rolle. Auf ihm wird der Pechölmeiler errichtet. Die Anforderungen an den Stein: eine Neigung von 15 bis 30 Grad, zum Brennen Richtung Süden ausgerichtet. Darauf eingemeißelt findet man ein Blatt. Genausogut könnte auch eine andere Form in den Stein gekerbt werden – wichtig ist, dass die Rinnen unten zusammengehen, denn dort sammelt sich das Pechöl. Aber es ist eben ein Blatt und altes Handwerk muss nicht immer in jedem Detail hinterfragt werden. Gelernt hat Mario Thauerböck das Handwerk übrigens bei „Pechölmeister“ Fritz Frühwirth. Der freute sich über das Interesse, denn so

leicht sei es mit dem Nachwuchs beim Pechölbrennen eh nicht. Fritz Frühwirth brachte dem jungen Burschen bei, wie der sogenannte Meiler aufgebaut werden muss. „Das Holz muss eng geschichtet werden“, gibt Mario das Wissen beim diesmaligen Pechöl-

Weltkulturerbe

Das Pechölbrennen im östlichen Mühlviertel wurde 2013 als traditionelles Handwerk von der Unesco in ihr Verzeichnis als „immaterielles Kulturerbe“ aufgenommen. Das Wissen über das Pechölbrennen im östlichen Mühlviertel ist Jahrhunderte alt und war weit verbreitet. Davon zeugen die mehr als 90 Pechölsteine, die in der Region noch vorzufinden sind. Heute gibt es nur mehr einige wenige Pechölbrenner. In der Volksmedizin war das flüssige Harz ursprünglich weit verbreitet. Heute wird das Pechöl wieder bei kleineren medizinischen Belangen von Tier und Mensch eingesetzt.

brennen an Ricarda weiter. Sie ist eine ehemalige Praktikantin und interessiert sich für das alte Handwerk. Ist das Holz geschichtet, wird es mit Tannenzweigen abgedeckt, damit keine Erde vom darüber liegenden „Wasen“ in das Holz bröseln. Der Wasen sind Rasenziegel, die den Holzhaufen fast luftdicht abschließen. Dann wird angeheizt und mit einem kurzen, spitzen Holzstiel werden „Luftlücken“ in den Wasen gemacht. „Der Rauch des Meilers muss weiß bleiben“, sagt Mario. Wenn dieser ins Bläuliche geht, müsse die Luftzufuhr entsprechend dosiert werden.

Beim Pechölbrennen lernt man geduldig zu sein

Und dann heißt es warten. Bis das erste Pechöl heraustropft, vergehen etwa zwei Stunden. Erst 24 Stunden später ist das ganze Pechöl gewonnen. Solange muss der Pechölbrenner bei seinem Meiler bleiben, die Luftzufuhr regeln und schauen, „dass nichts abbrennt“. Ob er in dieser Zeit einer anderen Arbeit nachgehen kann? „Das ist genau das, was bei

den Menschen Stress verursacht“, gibt der junge Bursch zur Antwort. Dass sie von einer Arbeit zur nächsten hetzen. Mario Thauerböck konzentriert sich lieber auf eine Aufgabe und hat so auch eine gewisse Gelassenheit entwickelt. „Was ich heute nicht schaffe, erledige ich eben morgen“, meint er. Dass er gar nichts nebenbei tut, stimmt aber auch wieder nicht. Er liest Bücher, philosophiert über das Leben oder, und das scheint er am liebsten zu machen, unterhält sich mit Menschen, die mehr über seinen Betrieb oder das Pechölbrennen erfahren möchten. Direkt an seinem Betrieb führt der Johannesweg vorbei, den jährlich etwa 15.000 Menschen gehen. Denen erzählt er zum Beispiel von der Heilwirkung des Pechöls. Früher habe man bei jedem kleinen oder größeren Wehwechen Pechöl eingeschmiert. Wenn man sich etwa einen Schiefer eingezogen hatte oder ein geschwollenes Knie hatte. Bei Zerrungen oder Gelenksentzündungen und bei Gicht oder Rheuma wurde es ebenso angewandt. Vielfältigen Einsatz fand es aber auch bei Tieren. Nicht von ungefähr bekam das Pechöl also seinen Beinamen „Heilsam“. »