

Trocknen von Streuobstfrüchten

Eine traditionelle Methode um Früchte haltbar zu machen, ist es ihnen das Wasser zu entziehen und zu trocknen. Heute nutzt man zum Dörren den Backofen oder spezielle Dörrgeräte und Trockenschränke. Je hochwertiger die Ausgangsfrucht (Äpfel mit einem ausgewogenen Zucker/Säure-Verhältnis, Äpfel ohne Lagerschäden), desto höher ist auch die Qualität der getrockneten Ware. Im Prinzip kann man fast alle Äpfel und Birnen, aber auch Pflaumen, Mirabellen und Kirschen zum Trocknen nutzen.

1. Geeignete Sorten

Nachfolgend werden laut Literatur besonders bewährte Sorten aufgeführt:

Äpfel

- Baumanns Renette, Pflückreife Oktober
- Bohnapfel, Pflückreife Mitte Oktober bis Anfang November
- Boikenapfel, Pflückreife Mitte bis Ende Oktober
- Champagner Renette, Pflückreife Ende Oktober
- Danziger Kantapfel, Pflückreife Ende September
- Geflammtter Kardinal, Pflückreife Anfang Oktober
- Gewürzluiken, Pflückreife Mitte Oktober
- Goldrenette von Blenheim, Pflückreife Anfang Oktober
- Jakob Lebel, Pflückreife Ende September bis Mitte Oktober
- Kardinal Bea, Pflückreife Anfang bis Mitte Oktober
- Luikenapfel, Pflückreife Ende September
- Purpurroter Cousinrot, Pflückreife Mitte bis Ende Oktober
- Roter Eiserapfel, Pflückreife Ende Oktober

Birnen

Frühe Reife

- Sommerblutbirne, Pflückreife Mitte August bis Anfang September
- **Sommereierbirne**, Pflückreife Mitte bis Ende August
- Sommerfeigenbirne, Pflückreife Mitte bis Ende August
- Sommermuskatellerbirne, Pflückreife Ende Juli
- Stuttgarter Geishirtle, Pflückreife Mitte August bis Anfang September

Mittlere Reife

- **Fässlesbirne**, Pflückreife Anfang bis Mitte September
- Gässlesbirne, Pflückreife Mitte bis Ende September,
- Gellerts Butterbirne, Pflückreife Mitte September
- **Gelbe Wadelbirne**, Pflückreife Anfang bis Mitte September
- Gellerts Butterbirne, Pflückreife Anfang bis Mitte September
- **Gute Graue**, Pflückreife Ende August bis Mitte September
- **Herbstfeigenbirne**, Pflückreife Mitte bis Ende September
- Herzogin Elsa, Pflückreife Mitte September bis Anfang Oktober

- Karcherbirne, Pflückreife Ende Sept. bis A. Oktober
- **Knausbirne**, Pflückreife Anfang bis Mitte September
- **Kuhfuß**, Pflückreife Anfang September
- **Nägelesbirne**, Pflückreife Anfang bis Mitte September
- **Palmischbirne**, Pflückreife Anfang bis Mitte September
- Rote Dechantsbirne, Pflückreife Mitte bis Ende September
- Welsche Bratbirne, Pflückreife Mitte September bis Anfang Oktober

Späte Reife

- Bayerische Weinbirne, Pflückreife Mitte bis Ende Oktober
- Champagner Bratbirne, Pflückreife Anfang bis Ende Oktober
- Grünmöstler, Pflückreife Anfang Oktober
- Köstliche von Charneux, Pflückreife von Ende September bis Mitte Oktober
- Oberösterreichischer Weinbirne, Pflückreife Mitte Oktober
- Pastorenbirne, Anfang bis Mitte Oktober
- Rote Bergamotte, Pflückreife Anfang bis Mitte Oktober
- Schweizer Wasserbirne, Pflückreife Anfang bis Mitte Oktober
- **Ulmer Butterbirne**; Pflückreife Oktober
- **Wilde Eierbirne**, Pflückreife Oktober

Zwetschgen

Frühe Reife

- Ersinger Frühzwetschge

Mittlere Reife

- Katinka
- Hanita
- Wangenheimer

Späte Reife

- Hauszwetschge

2. Verarbeitung

- Gut ausgereifte Äpfel oder Birnen ohne größere Schadstellen verwenden.
- Äpfel und Birnen müssen bald nach der Ernte gedörrt werden.
- Birnen sollten nicht zu saftig oder überreif sein. Kleine Birnen können ganz ohne Stiel getrocknet werden, ansonsten halbieren vierteln oder in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Nicht schälen - es sei denn, die Äpfel und Birnen sind besonders hartschalig. In der Schale sind die meisten Vitamine und Mineralstoffe.
- Kerngehäuse beim Apfel mit einem Kernhaus-Ausstecher entfernen.
- Apfel in 5 - 20 mm dicke Scheiben schneiden. Dünnere Scheiben geben "Apfelchips".
- Zwetschgen, Mirabellen halbieren und entkernen, Kirschen entkernen; Zwetschgen dürfen leicht überreif sein (Schrumpfen am Stiel).
- Werden Äpfel mit mittleren bis hohen Vitamin C-Gehalten verwendet, verhindert dieses Vitamin eine schnelle Bräunung der Schnittflächen.

3. Das Trocknen

Das Trocknen kann im Backofen oder mit speziellen Trocknungsgeräten erfolgen.

Einige Trockengeräte haben einen Kondensator. Hier wird der Luft die aufgenommene Feuchtigkeit entzogen und noch erwärmt wieder in den Dörröfen zurückgeführt. Ebenso gibt es Trocknungsgeräte mit Wärmepumpe. Beide sind deutlich energiesparender als herkömmliche Geräte. Die Trockengeräte sind in verschiedenen Größen mit unterschiedlicher Ausrüstung (Edelstahlsiebe, automatischer Temperaturregelung und Zeitschaltuhr, usw.) erhältlich.

- Bei halben Früchten, die Schnittfläche nach oben auf den Rost legen.
- Temperatur 50 bis 60 Grad
- Trockenzeit hängt stark von Fruchtart, Fruchtsaftgehalt und Größe der verarbeiteten Früchte ab:

Äpfel, 5mm dick, 50 Grad, ca. 20 h

Zwetschgen, halbiert, 50 Grad, 48 h

- Äpfel sollten nach dem Trocknen noch elastisch sein, Birnen weich und biegsam und Zwetschen ebenfalls noch weich und elastisch. Nur Apfelchips sollen knusprig sein.

4. Die Lagerung

Um eine lange Haltbarkeit gewährleisten zu können, sollten die getrocknete Früchte nach dem Abkühlen in luft- und wasserdampfdurchlässiges Material verpackt werden. Hierzu eignen sich Tüten aus Polyethylen, die verschweißbar sind, aber auch Gläser und Dosen. Ein Verschließen von Tüten mit Clipverschlüssen reicht nicht aus. Die getrockneten Früchte sollten dunkel und bei maximal 15 Grad gelagert werden.

Ein weiteres Problem bei der Lagerung ist Ungeziefer wie Motten und Maden dar. Eine Verpackung des Dörrobstes in Gläser und Dosen bietet hierbei einen besseren Schutz als PE-Folien. Ist eine Verpackung von Ungeziefer befallen, so bleibt nur die komplette Entsorgung des Inhalts. Eine Vermehrung der Dörrobstmotte kann über Pheromonfallen verhindert, bzw. eingeschränkt werden. Um ein Anlocken der männlichen Motten aus der Umgebung zu vermeiden, sollten die mit dem Sexuallockstoff des Weibchens versehenen Klebestreifen nur in geschlossenen Räumen angewandt werden.

Informationen

<https://www.fructus.ch/verarbeitung/doerren/>

<https://www.bund-lemgo.de/doerren-apfel-birnen.html>

Bezugsquellen Trockengeräte

<https://www.armbruster-berghaupten.de/>

<https://www.kiefer-obstwelt.de/zubehoer/trocknungsschraenke/>

<https://innotech-ing.com/>

<https://untroma.com/Obstverarbeitung-Nudelmaschine>