



# Mit der Obstpresse Bramberg zum eigenen Fruchtsaft

Seit 2006 betreibt der Obst- und Gartenbauverein Bramberg gemeinsam mit dem Kulturverein TAURISKA eine moderne Obstpressanlage. Hier können Einwohner der Region von August bis November ihr eigenes Obst zu frischem Saft verarbeiten lassen. Den Betreibern liegt auch der Erhalt alter Obstsorten und die Sensibilisierung der Bevölkerung für die Bedeutung von Streuobstwiesen besonders am Herzen.

Der Obstbau hat in der Oberpinzgauer Gemeinde Bramberg eine lange Tradition. „Reitlbauer Lois Steiner und mein Vorgänger als Obmann, Sepp Fankhauser, können auf diesem Gebiet sicher als Pioniere bezeichnet werden. Uns liegt viel daran, die Vielfalt an Obstsorten zu bewahren und gleichzeitig neue Obstbäume zu pflanzen“, berichtet Toni Lassacher, Obmann des Obst- und Gartenbauvereins Bramberg.

In großen Baumgärten konnten Bramberger Obstbauern immer wieder herausragende Erfolge erzielen – beispielsweise im Obstlehrgarten, der beim Reitlbauern angelegt wurde und heute als „Nationalpark Pomarium“ bekannt ist. „Hier können an die 40 Sorten besichtigt werden. Wir wollen nicht nur Obstbauern, sondern auch Hobbygärtner unterstützen. Einen wichtigen Beitrag dazu leistet auch unsere Obstpresse“, so der Obmann.

Auf Initiative des Vereins TAURISKA und des Obst- und Gartenbauvereins Bramberg wurde im Jahre 2006 mit viel Engagement und finanziellem Aufwand im Wilhelm-

stall beim Museum Bramberg eine moderne Obstpressanlage errichtet. Unterstützt wurden die Initiatoren von der Gemeinde Bramberg, den Nachbargemeinden Krimml, Wald, Neukirchen und Hollersbach sowie vom Nationalpark Hohe Tauern, von Leader+ und von lokalen Wirtschaftsbetrieben.

„Wir verarbeiten in unserer Obstpresse auch kleinere Mengen, und so kann hier jeder sein Obst zu Saft pressen lassen. Wir füllen den frisch gepressten Saft in Bag-in-Boxen zu drei, fünf und zehn Litern ab“, informiert Toni Lassacher. In einem sorgfältigen Prozess wird das Obst zunächst gewaschen und gepresst. Dann wird der Saft gefiltert, pasteurisiert und abschließend halbautomatisch abgefüllt. Hauptsächlich werden Äpfel und Birnen verarbeitet, aber auch Moosbeeren, Aroniabeeren oder Weintrauben. Ein wichtiger Partner ist der Kulturverein TAURISKA. „Unsere Obstpresse ist eine einfache und kostengünstige Möglichkeit für unsere Bevölkerung, ihr Obst verarbeiten zu lassen. Im Sinne des Philosophen Leopold Kohr ist es uns wichtig, den Reichtum an alten Obstsorten und Streuobstwiesen im



Oberpinzgau zu bewahren und weiter auszubauen“, lässt TAURISKA-Obmann Christian Vötter wissen. Die Obstbau-region Bramberg wurde 2015 gemeinsam mit dem Verein TAURISKA mit dem Salzburger Volkskulturpreis „Von der Tradition zur Innovation“ ausgezeichnet.

Der Trester, also der bei der Pressung anfallende Rückstand, wird in Bramberg zu Apfeltrester-Pulver und Apfeltrester-Flocken verarbeitet. „In einem in Österreich einzigartigen Verfahren trocknen und mahlen wir die Pressrückstände. Die Idee dazu stammt von der Mittersil-lerin Verena Ölschnögger, die 2014 ihre Masterarbeit zu diesem Thema an der FH Salzburg verfasste. Der Apfeltrester ist reich an gesunden Inhaltsstoffen und besteht zu mehr als 40 % aus Ballaststoffen“, so Christian Vötter. Das Pulver eignet sich hervorragend als Backzutat, beispielsweise für Kuchen, Kekse oder Brot, sowie zum Kochen, etwa für Rotkraut, Palatschinken, Kompott oder Saucen. Es kann aber auch roh in Joghurt, Shakes oder Salatdressings genossen werden. Die Apfeltrester-Flocken lassen sich zum Beispiel beim Frühstück im Müsli oder Porridge verwenden. Gerne hergestellt werden auch Apfel-Gugelhupf oder Apfelbrot. Der „Pinzgauer Rinderspeck“ ist eine geräucherte Spezialität vom Pinzgauer Rind, die in Apfeltrester gepökelt wird.

Nicht nur durch die Obstpresse, sondern auch durch zahl-reiche andere Projekte versuchen der Obst- und Gartenbauverein Bramberg und der Kulturverein TAURISKA, das Bewusstsein für regionale Ressourcen zu stärken. Über das Schulprojekt „Mein Apfelbaum“ wird bereits der Nachwuchs für die Bedeutung des Obstbaus sensibi-lisiert. „In der ersten Klasse der Mittelschule erhalten alle Schülerinnen und Schüler ihren eigenen Apfelbaum, den



sie im Schulgarten einpflanzen. Am Ende der 4. Klasse können die Schüler:innen ihren Baum mitnehmen oder er wird an einem öffentlichen Platz eingesetzt“, erklärt Christian Vötter dazu.

Durch innovative Vorhaben wie dieses und umfassende Informationen bemühen sich die beiden Vereine kontinuierlich, die Bevölkerung für die Bedeutung alter Sorten und Streuobstwiesen zu sensibilisieren. „Unsere Obstpresse leistet einen wichtigen Beitrag dazu, und die Leute schätzen es, dass sie hier ihr Obst mit wenig Auf-wand weiterverarbeiten können. Die Gemeinde Bramberg unterstützt uns sehr, indem sie uns die Räumlichkeiten zur Verfügung stellt“, betonen Toni Lassacher und Chris-tian Vötter abschließend.

*Text: Raimund Mühlburger*

*Fotos: Franz Reifmüller*

