

Aus der Region

Damit das Obst nicht liegen bleibt



LOVT-Vereins-Präsident Ivo Thaler und Dörrmeister Daniel Recher

Wir dörren in Trin seit August 23 mit grossem Engagement. Apfel- und Birnenringli, ganze Birnen und Kakis wurden in den vergangenen Monaten gedörrt.

Porträtiert hat uns J.F. Pajarola in der Südostschweiz vom 5. September 2023. Hier leicht gekürzt sein Artikel.

Eine Dörrerei in Trin – die einzige ihrer Art weit herum.

Sie sind die Dorfspezialität par excellence, die «Raviuls da Trin», die bekannten Teigtaschen mit Dörrbirnenfüllung. Die Früchte dafür stammten von den Obstbäumen der Hausgärten oder vom grossen Anbaugelände Quadris zwischen Trin Dorf und Digg. Getrocknet wurden sie daheim im mit Holz eingefeuerten Dörröfen. Diese Öfen sind heute aus den Häusern verschwunden und der moderne Dörrer ist nicht auf grössere Mengen Dörrgut ausgelegt. Doch Abhilfe naht, dank dem Engagement des Landschafts- und Obstbaupflegervereins Trin, kurz LOVT genannt.

Herzstück hat mehr als 37'000 Franken gekostet

Daniel Recher (65), vor Kurzem in Pension gegangen, steht in der einstigen Restaurantküche des Kulturhauses «Ringel» in Trin, vor ihm vier, fünf riesige Einmachgläser. Der Inhalt: gedörrte Bohnen, Zucchettscheiben, Zwetschgen, Apfelschnitze. In der neuen Dörrerei des LOVT läuft die

Testphase, Dörrmeister Recher macht sich vertraut mit dem alles in allem über 37'000 Franken teuren grossen Dörröfen, dem Herzstück der vor wenigen Wochen eingerichteten Anlage. Die Ergebnisse sind vielversprechend und erste Produkte sind parat. Parat für den Trinser Markt Ende Oktober, dann werden zum ersten Mal Erzeugnisse aus der Dörrerei verkauft. Auch Birnen, natürlich.

Neben eigenen Produkten ist auch das Lohndörren geplant

Im chromstählernen Ofen lassen sich pro Dörrdurchgang 120 Kilogramm Frischgewicht verarbeiten, «ganze Birnen bleiben bei durchschnittlich 70 Grad etwa 50 Stunden lang drin», weiss Recher. Für geringere Mengen oder besonders schonendes Trocknen verfügt die Dörrerei ergänzend über einen kleineren 42-Grad-Ofen, ideal für Apfel- und Birnenringe, Kräuter oder Beeren. Ziel ist es, in Zukunft für ganz Trin und Umgebung zu dörren, wie Thaler, Präsident des LOVT, betont. «Wir werden eigene Erzeugnisse herstellen und auch Lohndörrerei anbieten, Private können Obst, Gemüse oder Beeren zum Trocknen bringen.» Damit wolle der LOVT auch einen Anreiz für die Obstbaupflege schaffen, für Neupflanzungen und dadurch für die Förderung der Biodiversität.

Eine vom Verein durchgeführte Erhebung hat erstaunliche Zahlen ergeben: In

Trin stehen noch heute mehr als 1'100 Hochstamm-Obstbäume, alle verzeichnet in einem topmodernen Geoinformationssystem. Das Motto dabei: Was früher unter den Obstbäumen verfaulte, weil niemand es mehr ernten mochte, soll nun grösstenteils via Trocknung haltbar gemacht und vermarktet werden.

Auslöser war das Meliorationsprojekt von Trin

«Entstanden ist unser Projekt in Zusammenhang mit der Melioration», erinnert sich Thaler. Von ihr sei die Vorgabe gekommen, für den Obstgarten Quadris würden nur Finanzen fliessen, wenn der Wertschöpfungskreislauf geschlossen werden könne. «Das war der Startschuss für die Dörrerei. Der Verein hat die Projektleitung übernommen.»

Eine Schwierigkeit sei die Standortwahl gewesen. Als sich die Lösung mit «Ringel»-Eigentümer Albert Reich ergeben habe, sei das «für uns wie Weihnachten» gewesen, so Thaler. «Die Räumlichkeiten hier bieten beste Voraussetzungen». Dass der Strom für den Dörröfen zu einem grossen Teil vom «Ringel»-eigenen Solardach kommt, ist aus Thalers Sicht ein weiterer Pluspunkt.

■ Dieser Bericht wurde von Jano Felice Pajarola für die Südostschweiz geschrieben und nun vom LOVT leicht angepasst.



Dörrteam an der Arbeit