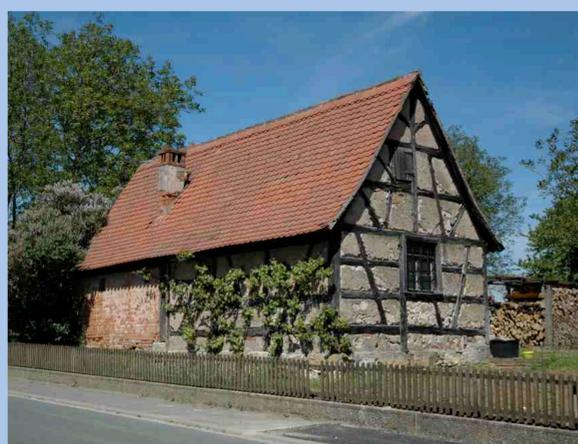


Weingarts Obstveredlung und Obstkonservierung

■ Das Gebiet um Weingarts zählt mit zum größten Süßkirschenanbauggebiet weltweit. Ein spezialisierter Obstanbau ist durch Ortsnamen seit dem Mittelalter belegt (z.B. Effeltrich, Kersbach, Äpfelbach). Bis zum Ende des 19. Jhdts. diente der Obstanbau hauptsächlich der Eigenversorgung. Mit der Industrialisierung stieg die Nachfrage nach Frischobst. Im 20. Jhd. lösten Intensivobstanlagen mit Niederstammkulturen traditionelle Methoden wie Streuobstwiesen ab.

■ Die Obstdarre aus dem 19. Jhd. besteht aus dem massiven Dörröfen und einem Fachwerkteil mit Arbeitsraum. Zum Dörren entzündete man unter einer Steinplatte ein Feuer. Die Dörrvorgänge, zwischen August und November, dauerten je zwei Tage. Hauptsächlich dörrete man Zwetschgen, Birnen und Äpfel. Das Dörrobst (Hutzeln) war für die Menschen im Winter eine wichtige Vitaminquelle. Schon Ende des 18. Jhdts. wurde Dörrobst aus der Region bis nach Erlangen, Nürnberg, Bayreuth und Eger geliefert.



Obstdarre in Weingarts

■ Anfang des 20. Jhdts. lösten industrielle Konservierungsverfahren und die moderne Kühltechnik das Dörren ab. So verschwanden viele Obstdarren.

■ Eine weitere Verwendungsmöglichkeit von Obst besteht im Schnapsbrennen. Im Jahr 1351 überlieferte der fränkische Apotheker Hieronymus Burkhard das Geheimnis der Branntweinherstellung in seine Heimat. Das als „aqua vitae“ bezeichnete Destillat verwendete man vorerst nur in der Medizin, da ihm heilende Wirkung zugesprochen wurde. Es sollte bei Erkältungen helfen, das Gedächtnis stärken und das Leben verlängern. Im 16. Jhd. fand der Schnaps dann den Weg ins Wirtshaus.



Schnapsbrennerei in Weingarts

■ Früher nutzte man zum Brennen den nicht genießbaren Teil der Ernte, heute spielen dagegen Qualität und Geschmack der reifen Früchte eine wichtige Rolle. In Weingarts werden in zahlreichen kleinen Brennereien sehr gute Brände, Geiste und Liköre hergestellt.

■ Ein hochwertiges regionales Produkt, das dazu beitragen soll den Obstbaumbestand zu erhalten, ist der Charlemagner. Grundlage des nach Karl dem Großen benannten Getränkes ist Apfelwein, der durch eine zweite Gärung Kohlensäure bildet. In Handarbeit hergestellt, reift er mindestens neun Monate in der Flasche.



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)

Lokale Aktionsgruppe
Kulturerlebnis
Fränkische Schweiz e.V.



Dieses Projekt wurde gefördert durch den Landkreis Forchheim