

Pfahlbauers Wintervorrat – Früchte trocknen

Dein Hintergrundwissen:

Der Herbst ist da, die Blätter verfärben sich und viele Früchte werden jetzt erst reif. Höchste Zeit sich einen Wintervorrat an nahrhaftem, vitaminhaltigem Obst anzulegen. Für die steinzeitlichen Pfahlbaubewohner*innen war dieser Vorrat eine Ergänzung zu der eintönigen Kost im Winter und damit praktisch überlebenswichtig.

Doch wie macht man Nahrungsmittel haltbar, ganz ohne Kühlschranks und Gefriertruhe? Eine wichtige und einfache Methode ist das Trocknen. Im Prinzip braucht man dafür nur ein Feuer und viel Zeit.

In Untersuchungen an der Pfahlbausiedlung im Keutschacher See in Kärnten wurden zum Beispiel Reste von Traubenkirschen, Kratzbeeren, Schlehen und Holzäpfeln gefunden. All diese Früchte konnten auch getrocknet und aufbewahrt werden. Auch Fleisch lässt sich, in Streifen geschnitten, durch Trocknen haltbar machen.

Vor allem die damals noch sehr kleinen, recht herben Holzäpfel waren bei den Pfahlbaubewohner*innen anscheinend sehr beliebt. In den Pfahlbausiedlungen See und Mooswinkel am Mondsee fanden Archäolog*innen zahlreiche Apfelhälften. Diese sind verdorrt und verkohlt, darum wurden sie nicht verspeist und haben sich über die Jahrtausende erhalten. Ob dafür ein Versehen beim Kochen, beim Trocknen oder ein Brand verantwortlich war, lässt sich nicht mehr genau sagen.



Reife Holzäpfel Bild:
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Abgefallene_Holz%C3%A4pfel.jpg



Verdorrt Apfelstücke aus der Pfahlbausiedlung Mooswinkel am Mondsee. Bild: OÖLK GmbH/ Kuratorium Pfahlbauten

Welche Materialien du benötigst:

- Reife Äpfel (oder andere Früchte die du magst)
- Messer
- Evtl. Apfelstecher

So legst du los:

1. Wasche die Äpfel und kontrolliere sie auf Druckstellen oder Beschädigungen. Diese kannst du wegschneiden, solltest du welche finden.
2. Entferne die Kerngehäuse aus den Äpfeln. Am einfachsten geht das mit einem Apfelstecher, du kannst sie aber auch einfach halbieren und das Gehäuse ausschneiden.

3. Schneide die Äpfel in dünne Scheiben. Je dünner, desto schneller trocknen sie.
4. Lege die Apfelscheiben mit Backpapier auf ein Backblech, so dass sie sich nicht berühren.
5. Heize den Backofen auf maximal 70°C auf. Je niedriger die Temperatur, desto länger dauert zwar das trocknen, aber desto mehr Vitamine bleiben auch in den Äpfeln enthalten.
6. Schiebe das Blech mit den Äpfeln in den Ofen und klemme einen Holzlöffel o.ä. in die Tür, damit diese einen Spalt offen bleibt und die Feuchtigkeit entweichen kann.
7. Das Trocknen kann nun einige Stunden dauern. Die Äpfel sind fertig, wenn sie nicht mehr am Backpapier kleben und gut durchgetrocknet sind.
8. Lasse die Äpfel an der Luft noch etwas auskühlen – fertig ist der Steinzeitsnack!

Du kannst die Äpfel natürlich auch im Lehmofen trocknen, wenn du dir einen gebaut hast. Lasse dir hierfür von einem Erwachsenen helfen:

1. Heize diesen dafür vorsichtig mit einem Feuer im Inneren auf, bis die Lehmwände heiß sind und lasse das Feuer dann zur Glut herunterbrennen.
2. Schiebe die Glut in den hinteren Teil des Ofens und lege die Apfelscheiben in den vorderen Teil oder oben auf den Lehmofen.
3. Durch die Hitze der Lehmwände und der übrigen Glut trocknen die Äpfel langsam durch.

Fragen zum Nachdenken:

- Was könnte man noch alles durch Trocknen konservieren?
- Welche Trockenfrüchte oder -produkte kennst du aus deinem heutigen Alltag?
- Wenn du das nächste Mal an einem Lagerfeuer sitzt, versuche die Äpfel doch direkt am Feuer zu trocknen.