

Dörrgeräte im Vergleich

Um die reiche Ernte des Sommers für den Winter haltbar zu machen, war das Trocknen schon lange vor Erfindung der Gefriertruhe eine vielgenutzte Methode. Beim Dörren wird den Früchten Wasser entzogen. Das geschieht durch einen andauernden, warmen Luftzug. Mit dem Wasserverlust steigt der Zuckergehalt, was der Haltbarkeit dient und gleichzeitig den Geschmack intensiviert. Nicht nur Früchte eignen sich, auch Gemüse kann auf diese Weise gut haltbar gemacht werden.

Dörren einst und jetzt

In vielen Obstbaugebieten, wie dem Mostviertel, finden sich noch traditionelle Dörrhäuser mit sogenannten Brennkammern, in denen Holzfeuer für die notwendige Wärme für das Trocknen sorgte. Spezialitäten für die Weihnachtsbäckerei, wie die „Kletzen“ (getrocknete Birnen) wurden dort hergestellt. Dörrhäuser standen immer abseits der Gehöfte, um im Fall eines Feuers nicht den Hof in Brand zu setzen. Die oft liebevoll restaurierten kleinen Häuschen, erfüllen vielerorts immer noch ihren Zweck oder können zumindest besichtigt werden.

GartenbesitzerInnen diente aber auch die Hitze eines Dachbodens im Spätsommer zum Trocknen ihrer Ernte. Auch heute noch werden dort Obstscheiben auf Schnüre gefädelt und aufgehängt oder auf Gittern zum Trocknen ausgebreitet.

Für größere Mengen bzw. regelmäßiges Verarbeiten, lohnt sich die Anschaffung eines Dörrapparates.

Dörrgeräte im Vergleich

Ein **Solardörrer** nutzt die Sonnenenergie, um das Erntegut zu trocknen. Er ist für den Gebrauch im Freien gedacht und bis zum Spätsommer eine nachhaltige Alternative zu Elektrogeräten, da er keine zusätzliche elektrische Energie benötigt. Mit etwas Geschick und wenigen Materialien lässt sich ein Solardörrer selber bauen.

Gute Anleitungen dazu finden Sie z.B. im Buch „Trocknen und Dörren mit der Sonne“.

Die Funktionsweise: Kalte Luft wird am Fuß des Gerätes angesogen und erwärmt sich über das Solarblech. Es entsteht ein starker Sog beim Aufsteigen der warmen Luft, die durch die Siebe mit dem Dörrgut streicht und oben wieder austritt.

Es gibt auch solare Tunneltrockner, wo das Dörrgut flächig aufgebracht wird.

Elektrische Dörrapparate, garantieren eine gleichmäßige Wärme. Die verschiedenen Varianten für den Haushalt haben eine Preisspanne zwischen € 20,- und € 500,-. Im Hochpreissegment finden Sie auch Geräte, die nicht mit warmer Luft, sondern mit Infrarot arbeiten. Dabei trocknet das Dörrgut sehr schonend und gleichmäßig von Innen nach Außen.

Es macht wenig Sinn, beim Kauf nur auf die Watt-Angabe zu achten. Die Leistung hängt von der Raumtemperatur, der Menge an Dörrgut und der eingestellten Temperatur ab. Achten Sie beim Kauf auf gute Verarbeitung, massives Gehäuse und zumindest BPA-freien Kunststoff (Weichmacher Bisphenol A) oder Edelstahl.

Stapel- oder Einschubsystem - der Vergleich:

Einschubsystem:

- rechteckige Bauweise
- Dörrgitter unabhängig voneinander zu nutzen
- optimale Wärmeverteilung für gleichmäßiges Trocknen

Stapelsystem:

- Trocknungsgitter übereinander und beliebig erweiterbar
- Deckel als Abschluss
- Trocknung auf den unteren Gittern besser
- Umschichtungen daher notwendig, die den Trocknungsprozess aber unterbrechen

Achten Sie auf:

die Einstellungen

Dörrgeräte sollten einen großen Temperaturbereich abdecken. Am besten ist die individuelle Regelung des Temperaturbereichs. Die niedrigste Temperatur sollte auf jeden Fall 40° C betragen. Dann können sie je nach Obst oder Gemüse die optimale Temperatur wählen. Auch die Dauer des Dörrvorganges sollte einstellbar sein. Eine automatische Abschaltung macht eine Zeitschaltuhr überflüssig.

die Lautstärke

Jedes Gerät hat Betriebsgeräusche. Unterschätzen Sie nicht die Lautstärke, die während des Dörrvorganges im Wohnraum entsteht. Läuft das Gerät über Nacht durch, empfiehlt sich ein Gerät mit geräuschärmerem Nachtmodus.

die Pflege

Eine Reinigung im Geschirrspüler sollte möglich sein.

die Abmessungen

Das Gerät sollte den Mengen entsprechen, die Sie künftig trocknen möchten und gut in Ihre Küche passen. Nimmt der Dörrer zu viel Platz ein, wandert er nach der Benutzung in den Keller oder die Speisekammer und wird irgendwann zum reinen Aufbewahrungsstück. Ist der Dörrapparat zu klein, dauert es länger, die benötigten Mengen zuzubereiten.

Hochwertige Materialien und die Qualität der Verarbeitung machen sich bezahlt. Sie profitieren durch die lange Haltbarkeit und haben lange Freude am Dörren von Obst und Gemüse.

Eine weniger empfehlenswerte Variante mit sehr hohem Energieverbrauch ist das Trocknen von Obst und Gemüse im Backofen mit leicht geöffneter Klappe und niedriger Temperatur. Überlegen Sie gut, ob sich der erhebliche Stromverbrauch wirklich lohnt: Apfelringe brauchen bei circa 50° C fast 8 Stunden, Tomaten benötigen mindestens 60° C und müssen 10 bis 20 Stunden im Rohr trocknen.

Tipps zum Dörren daheim:

- Obst und Gemüse soll frisch, sauber und ohne Druckstellen oder Faulstellen sein.
- In gleichmäßige Stücke geschnitten braucht das Dörrgut für den Trocknungsvorgang gleich lang.
- Äpfel und Birnenscheiben vorher in Zitronenwasser legen (2 Zitronen auf einen Liter Wasser), damit sie nicht braun werden.
- Einige Gemüsesorten (z.B. Erbsen, Lauch, Karotten) sollten Sie vorher blanchieren.
- Temperatur nicht unter 20° C absinken lassen, da sonst zu viel Restfeuchte bleibt und die Früchte schnell schimmeln.
- Nicht über 60° C erhitzen. Es bersten die Zellen und der wertvolle Fruchtsaft läuft aus.
- Der Vorgang ist abgeschlossen, wenn Sie das Dörrgut zwischen zwei Fingern drücken und kein Saft mehr austritt. Äpfel, Birnen, Zwetschken und Tomaten fühlen sich biegsam und ledrig an. Erbsen Wurzelgemüse und Zwiebel sind getrocknet hart und spröde.
- Getrocknetes Obst und Gemüse zieht Feuchtigkeit aus der Luft an. Deshalb möglichst luftdicht verpacken, dunkel und trocken lagern.
- Beim Trocknen im Backrohr, gleich mehrere Bleche belegen, um die Energie zu nutzen. Küchenpapier unterlegen, damit die Feuchtigkeit aufgenommen wird oder ein feines Gitter benutzen damit die warme Luft von unten an das Dörrgut gelangt. Dörrgut öfter wenden, um gleichmäßiges Trocknen sicherzustellen.

Links:

wir-leben-nachhaltig.at: [Obst und Gemüse trocknen](#)

Stiftung Warentest: [Dörrgeräte](#)

Buchtipp:

WIR LEBEN
nachhaltig



Claudia Lorenz-Ladener, Hrsg.: [Trocknen und Dörren mit der Sonne](#)
Bau und Betrieb von Solartrocknern,
5. Auflage 2015, 95 Seiten, durchgehend farbig
ISBN 978-3-936896-48-0

[Zurück zur Übersicht](#)