



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Apfelmehlanlage eröffnet



Apfelreste avancieren zu neuer Gaumenfreude

Museumsfest mit neuer Apfelmehlanlage des Vereins Genussregion Bramberger Obstsaft, und 20jähriges Jubiläum des Salzburger Wollstadels in Bramberg

Von Walter Schweinöster.

Landesrat Josef Schwaiger schwärmte über ihre Vorzüge, der Bramberger Pfarrer Karl Pöckl segnete sie: Die Eröffnung der Apfelmehlanlage war der Glanzpunkt des Museumsfestes am Sonntag in Bramberg. Jetzt kann sie loslegen, und mit ihr beginnt bei der Bramberger Obstpresse eine neue Ära für die Apfeltrester. Diese Rückstände beim Obstsaftpresen wurden bisher Tieren verfüttert oder kompostiert. Nun werden sie in der neuen Anlage getrocknet, dann geschrotet und zum "Bramberger Epfö-Mehl" gemahlen. Das Pulver kann man sodann als Backzutat und zum Kochen verwenden oder einfach roh genießen. "So bleiben diese wertvollen Inhaltsstoffe erhalten", freut sich Verena Olschnögger. Schließlich besage schon ein altes Sprichwort, man solle den Apfel "mit Putz und Stingl essen". Die gebürtige Mittersilllerin hat die Idee des Apfelpulvers in ihrer Masterarbeit an der Fachhochschule Salzburg, Studiengang Design und Produktmanagement, entwickelt.

Entscheidend beteiligt an der Umsetzung des Projektes mit Kosten von 90.000 Euro war - wie schon bei vielen aufwändigen, regionalen Unternehmungen - Christian Vötter vom Verein Tauriska in Neukirchen am Großvenediger. Er und der Obmann der Bramberger Obstpresse, Toni Lassacher, tragen für die Hälfte des Betrages das Risiko. Der Rest wird gefördert.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Gefeiert wurde auch das 20jährige Jubiläum des Salzburger Wollstadels in Bramberg. Dessen Inhaberin Hildegard Enzinger fertigt mit einem Team von Heimstrickerinnen hochwertige Westen, Pullover, Mützen, Handschuhe, Socken. Aus Filz entstehen Hüte, Taschen, Sitzkissen, Handy-Taschen, Wandbehänge und natürlich die beliebten Hausschuhe "Pinzga Doggeln". Außerdem wird Jung und Alt in Kursen die Kunst des Filzens nähergebracht. 1500 Kilogramm Wolle von regionalen Bauern aus dem Nationalpark Hohe Tauern werden jährlich verarbeitet.

Jubiläumsfest 20 Jahre Salzburger Wollstadl in Bramberg

Das Salzburger Wollstadl in Bramberg zeigt seit zwei Jahrzehnten, dass Stricken und Filzen auch in unserer digitalen Welt ihren Stellenwert besitzen. Wollstadl-Inhaberin Hildegard Enzinger bedient mit einem Team von Heimstrickerinnen mit viel Handwerksgeschick die unterschiedlichsten Wünsche. Westen, Pullover, Mützen, Handschuhe, Socken werden gefertigt. Aus Filz entstehen Hüte, Taschen, Sitzkissen, Handy-Taschen, Wandbehänge und natürlich die beliebten Hausschuhe "Pinzga Doggeln". Außerdem wird Jung und Alt in Kursen die Kunst des Filzens nähergebracht.

1500 Kilogramm Wolle von regionalen Bauern aus dem Nationalpark Hohe Tauern werden jährlich verarbeitet. Zum Jubiläumsfest am Sonntag kamen denn auch viele Besucher, die sich anhand einer "Wollstraße" anschaulich den Weg des Schafpelzes bis zum fertigen Produkt zeigen konnten: das Schafescheren, Wollewaschen, Trocknen, Färben, Kardieren, Spinnen, Stricken, Filzen.