

## **Begründungen der Jury für den Salzburger Volkskulturpreis 2015 (Hauptpreis und Förderpreise)**

### **Hauptpreis: Das Bramberger Obstprojekt. Von der Tradition zur Innovation.**

Die Ausgangssituation vor knapp zehn Jahren in Bramberg: Immer mehr alte Obstbäume verschwinden. Früchte verderben in Massen ungenutzt als Fallobst. Toni Lassacher, der Obmann des Obst- und Gartenbauvereins Bramberg, konnte da nicht tatenlos zuschauen und wandte sich an den Verein Tauriska und deren Leiter Susanna Vötter-Dankl und Christian Vötter. Zusammen erwirkten sie die Anschaffung einer Obstpressanlage, nicht nur der modernsten damals, auch der sozusagen "demokratischsten": Zum Pressen kann schon der Kleinstbesitzer mit 20 kg Äpfel vorbeikommen.

10.000 Obstbäume wurden seit 2007 zwischen Hollersbach und Krimml gepflanzt, ständig kommen neue hinzu. Viele alte, heimische Sorten (z. B. Zwiebler, Borsdorfer, Weinling, Spitzling) findet man heute wieder in den Streuobstwiesen – in denen auch die Touristen gerne wandeln, ebenso wie in dem angelegten Obstlehrgarten.

In der Bramberger Hauptschule (jetzt Mittelschule) bekommt jeder Schüler/ jede Schülerin zum Schuleintritt ein Apfelbäumchen, darf es im Schulgarten großziehen und bei Schulabschluss mit ins Leben nehmen. Welch feinsinniges Ritual in der stürmischen Zeit der Pubertät!

Die Obstpresse wird zur Initialzündung für eine ganze Reihe an Maßnahmen. Sukzessive bauen die Projektbetreiber eine solide Wertschöpfungskette zwischen Landwirtschaft, Tourismus und Handel auf. Eine Fülle von regionalen Köstlichkeiten wird kreiert, weshalb sich die Region jetzt auch "Genussregion Bramberger Obstsaft" nennen darf. In den "Genuss-Korb" packen sie den Apfelsaft und das Apfelbier, den Apfel-Miniguglhupf und das Apfelbrot, in Apfeltrester gepökelten Rinderspeck, den Apfelbrand, die Apfelschokolade, die Apfelseife, den Apfelminze-Tee. Arbeitsplätze werden gestärkt, der Kleinhandel und das Kleingewerbe profitieren.

Durch ein Netzwerk sind die Akteure dynamisch verbunden: die Mitglieder der Obstpresse, der Imkerverein, Bäcker und Metzger, die Selbstversorger eines Bio-Kratergartens, die Betreiberin des Wochenmarktes beim Samplhaus. Die Bevölkerung ist aufgerufen, sich lebhaft zu beteiligen. Sei es, einen Baum im öffentlichen Bereich als Pate zu hegen und zu pflegen oder Rezepte für das Buch "Goldschatz Apfel" beizusteuern. In Seminaren ist man

dem Mythos und der Heilkraft der Frucht auf der Spur. Heimische Künstler beleuchten in Ausstellungen den "Apfel in der Kunst".

Philosoph Leopold Kohr, der verstorbene Schirmherr von Tauriska und der Leopold-Kohr-Akademie in Neukirchen a. Großvenediger, würde diesem Projekt in seiner Vielfalt ein entschiedenes "Ausgezeichnet" verpassen – wird hier doch vorbildlich umgesetzt, was der Alternativnobelpreisträger stets gefordert hatte: Nachhaltigkeit, regionale Identifikation, Heimat im besten Sinn. Dazu braucht es Mutmacher, regionale Kulturarbeiter mit Durchhaltevermögen. Die Vötters zeigen das mit ihrem Verein Tauriska seit 29 Jahren vor. Auch die Obstpresse in Bramberg hat einen Siegeszug angetreten. Durch die angeschaffte Apfelmehlanlage kann der Apfel nun "mit Putz und Stingl", wie man im Pinzgau sagt, verwertet werden. Bisher wurden Apfeltrester, also die wertvollen Reststoffe, verworfen oder verfüttert. Jetzt werden sie zu Pulver vermahlt und zum Backen verwendet – als fertige Mischung für den "Ruck-Zuck-Apfelkuchen" oder als Zutat der süßen Mehlspeise "Epfö-Augen" eines Bramberger Bäckers. Anstoß dazu hatte die Masterarbeit von Verena Olschnögger aus Mittersill an der Fachhochschule Salzburg, Studiengang Design und Produktmanagement, gegeben. Die Anlage wurde mittlerweile auf der "Anuga. Allgemeine Nahrungsmittel – und Genussmittel-Ausstellung – Taste for the Future" (Corporate Social Responsibility + Nachhaltigkeit – gesunde und nicht-industriell fabrizierte Ernährung) in Köln, der international bedeutsamen Ernährungsmesse für Handel und Gastronomie, vorgestellt.

Man hat den Eindruck, die Ideen und Aktivitäten gehen den Projektbetreibern nicht aus. Auch länderübergreifend sind sie wirksam. So tauschte man am Krimmler Tauernpass bei Miesewetter seine regionalen Produkte aus: Die Südtiroler kamen von der italienischen Seite und überreichten ihre Latschenkiefer-„Zuckerlan“ (Zuckerl) und das Schüttelbrot. Toni Lassacher und das Ehepaar Vötter näherten sich mit ihren Apfel-Spezialitäten von der Salzburger Seite. Leopold Kohr hätte seine Freude gehabt!

Wir zeichnen damit zum ersten Mal ein regional gewachsenes Projekt im landwirtschaftlich-ökonomischen, im sozio-ökologischen Bereich aus, das vorzeigt, dass nicht ein Gewinn maximierendes und dem kalten Markt anheim gegebenes Kalkül der innere Motor ist – so wie es etwa in Goethes Faust II als letztlich lebenszerstörerisches Prinzip hellsichtig und in beklemmender Weise als Menschheits-Warnung vorgezeigt wird. Stattdessen wird – hier in unserem Land – ein Geist von natur-verehrendem Maß und menschenzugeneigter

Verantwortlichkeit fassbar, der sich im behutsamen und zugleich Bewusstsein schaffenden Umgang mit Früchten äußert, die die heimatliche Erde uns in so reicher Fülle bietet – Wir gratulieren dem gesamten Team von ganzem Herzen!