

Birnel ist nur eine von vielen Nischen

Sommerserie, Teil 2 / Angefangen hat die E. Brunner AG als Mosterei. «Nicht ganz gewöhnliche Lohnarbeiten» sind ihr heutiges Markenzeichen.

STEINMAUR «Schmeckt prima, fruchtig. Der Geschmack der Kirschen kommt gut durch.» So kommentiert der Besucher den «Chriesisaft», den ihm Robert Brunner zur Begrüssung offeriert. Der Saft sei nicht nur saisongerecht, sondern auch gesund, ergänzt Robert Brunner. Er leitet zusammen mit seinem Bruder Stefan die Wehntaler Mosterei E. Brunner AG im zürcherischen Steinmaur. «Saisongerecht» ist der Saft, weil er kurz vor dem Zeitpunkt des Gesprächs, das Ende Juni stattfand, aus Kirschen gepresst wurde, die von Hochstamm-bäumen aus Obstgärten aus dem Baselbiet stammen. Und «gesund» ist der Saft deshalb, weil er Polyphenole enthält, die eine entzündungshemmende Wirkung haben. «Das hat sich inzwischen herumgesprochen», sagt Brunner. Der Saft habe in den letzten Jahren an Beliebtheit gewonnen und werde zunehmend nachgefragt.

Geschützter Markenname

Der «Chriesisaft» ist eine von zahlreichen Spezialitäten, die in der Wehntaler Mosterei hergestellt werden. Die bekannteste ist «Birnel». Dabei handelt es sich um einen geschützten Markennamen des Schweizer Obstverbandes. Er steht für einen eingedickten und zähflüssigen Fruchtsaft aus Birnen von Hochstamm-bäumen. Die Firma E. Brunner AG stellt dieses Produkt seit den 50er-Jahren her. Die Produktion von Birnendicksaft wurde ursprünglich von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung gefördert. Diese verfolgte mit dieser Obstverwertung das Ziel, dass weniger Mostbirnen zu Schnaps verarbeitet werden. «Das war noch zu einer Zeit, als es Mostbirnen im Überfluss gab», erläutert Brunner. «Heute kommen pro Jahr lediglich 8000 bis 10 000 Tonnen Mostbirnen auf den Markt», sagt Brunner. «Noch bis in die 80er-Jahre war es die zehnfache Menge.»

«Vollwertiger Süsstoff»

Birnel wird vorwiegend als Brot-aufstrich genossen oder als Süsstoff beim Kochen und Backen eingesetzt. Gerade in traditionellen Rezepten für Lebkuchen, Backwaren und Desserts wird Birnel wegen seines fruchtigen Geschmacks häufig als Süsstoff eingesetzt. Diese Tatsache bescherte dem Absatz von Birnel während des Lockdowns denn auch einen Schub. Die Leute hätten über mehr Zeit verfügt, hätten das Internet vermehrt nach alten Rezepten durchforstet und diese auch nachgekocht, erklärt Robert Brunner die gesteigerte Nachfrage nach dem Birnendicksaft. Er mag es übrigens gar nicht, wenn Birnel als Zuckerersatz bezeichnet wird. «Weshalb Ersatz?», fragt er zurück. «Birnel ist kein Ersatz für irgendwas, sondern ein vollwertiger und gesunder Süsstoff», betont er. Für seine Birnel-Produktion presst das Unternehmen rund 400 Tonnen Birnen selber, den Saft von 800 Tonnen Birnen kauft die E. Brunner AG zusätzlich für die Produktion des Dicksafts zu. Beim anschliessenden Konzentrationsprozess wird der Birnensaft so sehr konzentriert, dass seine Konsistenz mit jener von Bienenhonig vergleichbar ist.

Robert Brunners Herz schlägt nicht nur für Birnel, sondern auch für dessen Ausgangspro-



So präsentiert sich der im Jahr 2018 abgeschlossene jüngste Erweiterungsbau der E. Brunner AG. Gegründet wurde die Wehntaler Mosterei im Jahr 1910 als Erweiterung eines Bauernhofs.

(Bilder Christian Weber)



Zusammen mit seinem Bruder Stefan leitet Robert Brunner in dritter Generation die E. Brunner AG.

dukt, für die Birne. «Bevor die Kartoffel sich in Europa etabliert hatte, fiel der Birne eine vergleichbare Funktion zu wie der Kartoffel heute – man nennt die Kartoffel ja nicht zufällig auch Erdapfel», sagt Brunner. «Die Birne wurde gedörrt. Sie wurde als weiche Birne gegessen aber auch als Kochbirne in vielfältigster Weise genutzt.»

Ausserdem fasziniert Brunner die Tatsache, dass Hochstamm-Mostbirnbäume kaum auf Pflanzenschutz angewiesen sind. Zusammen mit der Genossenschaft Biofarm hat die Wehntaler Mosterei denn auch im Zürcher Unterland und in angrenzenden Regionen des Kanton Aargau im Jahr 2012 das Projekt 1000 Bio-Mostbirnbäume lanciert. Dabei ging es Brunner und Biofarm in erster Linie um die Sicherung des Rohstoffes zur Birnel-Produktion. Wichtig waren bei dieser Aktion auch die Bereicherung des Landschaftsbilds und die Förderung der Artenvielfalt

durch zusätzliche Hochstamm-Obstgärten. «Man könnte zu einem solchen Zweck auch Eichen pflanzen», sagt Brunner. «Aber Landwirte sind motivierter für die Pflege von Anlagen zur Förderung der Biodiversität, wenn dabei neben zusätzlichen Direktzahlungen auch noch ein Produkt herauskommt, das sie verkaufen können.» Allerdings müsse eine solche Anlagen so gross sein, dass eine maschinelle Ernte möglich ist, schränkt Brunner ein. Andernfalls würde das verarbeitete Endprodukt so teuer, dass es auch über den Biokanal und den Fachhandel nicht mehr absetzbar sei.

Blick zurück auf Beerenwoche

Robert und Stefan Brunner führen die im Jahr 1910 von Ernst Brunner gegründete Wehntaler Mosterei in dritter Generation weiter. Der Bezeichnung «Mosterei» ist für diese Firma mit neun Angestellten allerdings schon beinahe ein Etiketten-



Auf speziellen Wunsch eines Kunden hat die E. Brunner AG eine Mischung aus Schweizer Apfelessig und Schweizer Apfelkonzentrat hergestellt und in hübsche Eichenfässli abgefüllt.

schwindel. Zwar wird in Steinmaur auch Most im herkömmlichen Sinne gepresst. Aber das ist nur ein Bruchteil der äusserst vielfältigen Produktion. «Wenn die Maschinen schon da sind, soll man sie möglichst über das ganze Jahr mit anderen Produkten auslasten», findet Robert Brunner und stellt fest: «Wir blicken gerade auf eine Beerenwoche zurück.»

Robert Brunner zählt auf: Pressversuche mit Goji-Beeren für einen Kunden aus Spanien. Aronia-, Cassis-, Holunder-, Himbeeren und Wacholderbeeren waren weitere Beeren, die gepresst und anschliessend zu Konzentraten weiterverarbeitet wurden. Ein mit dem früheren «Schoggi-Gesetz» vergleichbarer Rohstoffausgleich für Beeren und Steinfrüchte mache die Produktion von Sirup aus Schweizer Früchten möglich, erläutert Brunner. Das System beruht darauf, dass der Bund den Verarbeitern die Preisdifferenz der

verarbeiteten Früchte zum Weltmarktpreis vergütet. Der Rohstoffausgleich sei ein geeignetes Mittel, bei einer Überschussproduktion die Preise einigermaßen zu stützen, hält Brunner fest.

Auch kleine Chargen

Robert Brunner charakterisiert die E. Brunner AG als vielseitigen Nischenbetrieb. Im Gegensatz etwa zu den Mostereien Möhl und Ramseier, den beiden Grossen im Schweizer Obstsaftgeschäft, verfügt die Wehntaler Mosterei weder über eine eigene Abfüllerei noch ist sie im Getränkehandel aktiv. Zwar ist die Mosterei in der Lage, mit ihren beiden Horizontalpressen bis zu 100 Tonnen Obst pro Tag zu verarbeiten. Aber sie übernimmt auch Chargen von lediglich zwei Tonnen zur Verarbeitung. Eine der Spezialitäten der Firma besteht darin, dass sie als Lohnunternehmen Konzentrate in vergleichsweise kleinen Mengen

ganz nach den Wünschen und Bedürfnissen ihrer Kundinnen herstellt und miteinander kombiniert.

Grosser Kundenstamm

Den grössten Teil ihrer Wertschöpfung erzielt die E. Brunner AG aber mit der Herstellung von Pflanzenextrakten für Kunden. Robert Brunner erklärt das Prinzip dieses wenig bekannten Geschäftsteils mit der Funktionsweise eines Teebeutels: Das Pflanzenmaterial wird in Wasser oder Ethanol eingelegt. Danach wird dieses ausgepresst – wie dies vor dem Tee-Trinken auch beim Teebeutel der Fall ist. Das Resultat des Pressvorgangs wird allerdings weiter konzentriert und nicht – wie im Falle des Tees – getrunken.

Auf Basis einer solchen Pflanzenextraktion entsteht etwa ein Hustensirup. Aber auch der weltweit tätige Givaudan-Konzern, spezialisiert auf die Herstellung von Aromen und Duftstoffen, ist Kunde in Steinmaur. «Da ist nicht alles nur Chemie. Givaudan produziert auch Aromastoffe auf pflanzlicher Basis», stellt Brunner in seiner lakonischen Art fest. Die A. Vogel AG mit Heilpflanzen-Gärten in Roggwil TG und Teufen AR zählt ebenfalls zum Kundenkreis der E. Brunner AG. Diese extrahiert in Steinmaur Wirkstoffe für die Arzneimittel der A. Vogel AG aus Pflanzenmaterial.

«Wir können uns auf zahlreiche Kunden aus der ganzen Welt verlassen, die uns regelmässig nicht ganz gewöhnliche Lohnarbeiten anvertrauen», sagt Robert Brunner.

Christian Weber

Die Firma auf einen Blick

Die Wehntaler Mosterei wurde im Jahr 1910 von Ernst Brunner als Erweiterung seines Bauernhofes gegründet. Die E. Brunner AG ist seit 1961 eine Aktiengesellschaft und wird heute in dritter Generation von den Brüdern Robert und Stefan Brunner geführt. Die jüngste Betriebs-erweiterung wurde im Jahr 2018 abgeschlossen. Die Aktiengesellschaft beschäftigt neun Mitarbeitende. Das Unternehmen verarbeitet Mostobst aus dem Zürcher Unterland.

Hauptprodukt ist der Birnendicksaft Birnel, der über die Winterhilfe, Grossverteiler und den Biofachhandel vertrieben wird. In Lohnarbeit produziert das Unternehmen Konzentrate der verschiedensten Arten. Ein weiterer Betriebszweig ist das Extrahieren, Pressen und Filtrieren wenig alltäglicher Rohstoffe.

BauZ

Weitere Informationen:
www.brunnermosterei.ch



Die E. Brunner AG stellt in Steinmaur seit den 50er-Jahren den Birnendicksaft Birnel her.

Sommerserie

Für die diesjährige Sommerserie besucht die Bauernzeitung verschiedene Betriebe aus der Region, welche landwirtschaftliche Rohstoffe weiterverarbeiten. Zum Beispiel die E. Brunner AG im zürcherischen Steinmaur. Ihr Hauptprodukt ist der Birnendicksaft Birnel. Das Unternehmen ist aber noch in zahlreichen anderen Nischen tätig. **Bereits erschienen:** Die Senfmanufaktur «Senfgenoss» in Flaach im Zürcher Weinland. (Bauernzeitung vom 14. Juli 2020). BauZ

