

# 3000 Obstbäume müssten gerodet werden

**Bio-Obstbau** / Ab 2025 soll das Ionenaustausch-Verfahren zur Produktion von Birnel verboten werden. Die Biobranche kämpft dagegen.

**BERN** Für die Birnelproduktion sieht es schlecht aus. Ab dem 1. Januar 2025 soll das sogenannte Ionenaustausch-Verfahren in der Schweiz für den Bioanbau verboten werden. Der Bundesrat entschied sich dafür am 2. November und folgt damit einer Verordnung des Europäischen Parlaments, die Ionenaustausch-Technologie nur noch bei der Aufbereitung von Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf zuzulassen. Dabei handelt es sich um Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung sowie Getreidebeikost und andere Beikost. Vorhandene Bestände dürften noch bis zu ihrer Erschöpfung auch nach der Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 2024 abgegeben werden, informiert Sabine Haller von Bio Suisse kürzlich an der FiBL-Hochstammtagung in Frick AG.



Robert Brunner von der Wehntaler Mosterei E. Brunner AG wäre betroffen von einem Verbot des Ionenaustausch-Verfahrens. (Bild LID)

## Das Ionenaustausch-Verfahren

Bei der Produktion von Birnel kommt ein Anionentauscher zum Einsatz. Mit diesem wird die Apfelsäure auf einem speziellen Harz selektiv gebunden. Die Regeneration des Harzes erfolgt mit Natronlauge, mit der die Apfelsäure abgelöst wird. Die Apfelsäure

und Natronlauge werden mit enthärtetem Wasser ausgewaschen, worauf das Harz anschliessend wieder frisch geladen wird. Das Prinzip entspricht dem Verfahren der Wasserenthärtung, wobei dort aber Kationen gebunden werden. ke

nenbäume mit einer jährlichen Wertschöpfung von rund 500 000 Franken. «Für diese Menge wäre der Absatz verloren, was zu Rodungen führen würde», teilt Robert Brunner der BauernZeitung mit. Er leitet mit seinem Bruder Stefan die Wehntaler Mosterei E. Brunner AG in Steinmaur ZH. Brunners sind die einzigen Birnelproduzenten der Schweiz.

«Seit rund 70 Jahren wird mit der Anwendung eines Anionentauschers Birnel hergestellt. Eine Entsäuerung des Birnensaftkonzentrats mit diesem Verfahren ist nötig, da ein Säuregehalt von 6 bis 12 g Apfelsäure pro kg eingehalten werden muss, das entspricht einem pH-Wert von 4,7. Das ist mit den verfügbaren Mostbirnensorten nicht möglich», führt Brunner weiter aus. Die Alternative zur Entsäuerung sei nur die Zugabe von Entsäuerungskalk, wie es auch im Rebbau angewendet wird. Allerdings müssten Unmengen davon eingesetzt werden, was nicht im Sinne einer biologischen Produktion wäre, so der Lebensmittelingenieur.

### Wird das Verbot gekippt?

Bei Bio Suisse hat dieses Thema hohe Priorität, wie Sabine Haller mitteilt. Der Branchenverband

## Birnel in der Schweiz

Birnel ist ein geschützter Markenname des Schweizerischen Obstverbands (SOV). Vergleichbare europäische Produkte gibt es nicht. Produkte wie Birnenkraut oder Poiret de Liège werden aus säurearmen Tafelbirnen mit Zusatz von Zucker und/oder Pektin hergestellt. Birnel besteht dagegen aus 100 Prozent

Birnensaft, ohne jegliche Zusätze wie Zucker oder Verdickungsmittel.

Die Herstellung dieses Birnendicksafts reicht ins 18. Jahrhundert zurück. Als in der Schweiz noch kein Zucker aus Zuckerrüben hergestellt werden konnte, stellte Birnel ein ideales Süssungsmittel dar. ke

werde sich deshalb mit dem Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) vor den Sommerferien 2023 dazu austauschen und die Konsequenzen eines Verbots darlegen, die das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) ausarbeitet. Eine für die EU allenfalls akzeptable Ausnahme liesse sich eventuell mit der wichtigen Funktion bei der Erhaltung der Biodiversität begründen, da sich die EU mit dem sogenannten «Green Deal» – Klimaneutralität bis 2050 zu erreichen – auch zur Förderung der Biodiversität verpflichtet hat. Bei einer möglichen Ausnahme müsste sichergestellt werden, dass Biobirnel nicht auch in verarbeiteten Exportprodukten enthalten ist.

Robert Brunner schätzt die Chancen eher als klein ein, dass die Schweiz eine Ausnahmegenehmigung für die Bio-Birnel-Produktion erhalten könnte. «Heute wird jede Anordnung aus der EU wegen dem Äquivalenzprinzip einfach übernommen. Wieso man da für uns eine Ausnahme machen sollte, ist für mich im Moment noch nicht ersichtlich.» Brunners könnten zwar weiterhin Birnel herstellen, aber nur in Suisse-Garantiequalität. Dies wäre eine Deklassierung und würde sich im konventionellen Kanal auf den Preis niederschlagen, während der Aufwand für die Bioproduktion bliebe.

Katrin Erfurt