

Zürich

# Fruchtiger Süsstoff aus Steinmaur

Die Gebrüder Brunner in Steinmaur sind die einzigen Produzenten von Birnel in der Schweiz.

Mit der Delikatesse erhalten sie auch hochstämmige, landschaftsprägende Birnbäume.

Von Thomas Zemp

Steinmaur - Eigentlich wäre Birnel ein zeitgemässes, modernes Nahrungsmittel: fruchtig, süss, natürlich und gesund. Das Fruchtkonzentrat aus Mostbirnen schmeckt nach Birnen, Karamell und Honig. Es ist mit Sicherheit ein einheimisches Produkt, denn hergestellt wird es einzig in der Schweiz. Nur hat das Image des bernsteinfarbenen, zähflüssigen Saftes über die Jahrzehnte Staub angesetzt. Auf dem Frühstückstisch als Brotaufstrich ist Birnel kaum mehr zu finden. Und viele, die backen, greifen lieber zum weissen Zucker als zum zähflüssigen Süsstoff. Zudem setzt die Winterhilfe Birnel als Merchandising-Artikel ein. Dadurch wird der Dicksaft oft mit dem Hilfswerk und mit Armut in Zusammenhang gebracht, denn die Winterhilfe unterstützt Leute in Notsituationen.

Birnel ist nicht nur ein rein schweizerisches Produkt, er wird auch nur noch an einem einzigen Ort produziert: in der Mosterei E. Brunner AG in Steinmaur. Das 1910 gegründete Unternehmen, das neben Birnel Süsstoff, Süsstoffkonzentrat und Kirschensaft herstellt, wird heute in dritter Generation von den Brüdern Robert (Qualitätssicherung), Stefan (Produktion) und Hans Brunner (Obstbau, Unterhalt) geführt. Pro Jahr verlassen rund 150 Tonnen Birnel die Produktionsstätte im Wehntal. Robert Brunner ist der bekannteste der drei, er politisiert für die Grünen im Zürcher Kantonsrat.

## 10 Kilo Birnen für 1 Kilo Birnel

Um 1 Kilogramm Birnel herzustellen, braucht die Mosterei 10 Kilogramm Birnen. Diese werden momentan angeliefert, die Bauern ernten ihre Früchte seit



Freitags sind die angelieferten Birnen bloss konventionell. Foto: Reto Oeschger

Anfang Oktober. Um die konventionell angebauten Birnen von den Biofrüchten sauber zu trennen, werden Letztere nur am Freitag geliefert und verarbeitet. Die meisten Birnen stammen aus dem

Kanton Zürich, einige Bauern haben ihre Bäume aber auch in Küsnacht am Rigi.

Die Mostbirnen werden in Traktoranhängern und Lastwagen angeliefert.

Zuerst werden sie gewaschen und zur Maische verhäckselt, dann gepresst, filtriert und als Konzentrat in grossen Stahl tanks gelagert. Das Konzentrat stellen die Moster in einer Zentrifuge und Vakuumanlage her, die den Saft schonend in nur einer Viertelstunde eindickt. «Es hat einen Zuckergehalt, der sich mit Konfitüre vergleichen lässt», sagt Robert Brunner.

In der gleichen Anlage lassen die Brunners das Konzentrat noch ein zweites Mal bearbeiten, um den Birnel zu erhalten, der dann einen Zuckergehalt wie Honig hat. Abgefüllt wird der Birnel in kleine 250-grammige Plastikdispenser oder in Gläser für Bioläden und Grossverteiler. Aber auch in grössere Plastik-eimer oder gar Container für grosse Verarbeiter wie Bäckereien.

## Jahrhundertealte Spezialität

Birnel ist eine geschützte Markenbezeichnung und wird erst seit Mitte des letzten Jahrhunderts produziert. Birnendicksaft dagegen ist eine jahrhundertealte Spezialität. In der Innerschweiz und im Welschland lassen sich noch einzelne Produzenten finden, die die Birnen 24 Stunden oder sogar noch länger einkochen. Das ergibt eine sehr dicke und dunkle Masse, die nicht nur süss und etwas sauer, sondern gleichzeitig auch ein wenig bitter schmeckt. Noch heute sind in der Innerschweiz ältere Leute zu finden, die Birnendicksaft zu geschwellten Kartoffeln essen.

Diese Heirat von Birnen und Kartoffeln ist nicht zufällig. «Die Birne war im 18. Jahrhundert, was heute die Kartoffel ist», sagt Brunner. Bevor die Erdknolle den Weg in die Schweizer Küchen gefun-

den hat, wurden dort oft Birnen verkocht. Viele der damaligen Sorten waren steinhart, voll von sauren und bitteren Gerbstoffen und deshalb in roher Form ungeniessbar. Später wurden Kartoffeln zusammen mit Birnen oder sauren Äpfeln gekocht und verspeist.

## Projekt für Mostbirnbäume

Die Brunners stellen mit dem Birnel nicht nur ein natürliches Süsstoffmittel her, das ohne Konservierungsstoffe auskommt und jahrelang haltbar ist. Sie sorgen mit ihrem Dicksaft auch dafür, dass viele markante hochstämmige Birnbäume nicht abgeholzt werden und über Jahrzehnte die Landschaft prägen. Erst nach 150 Jahren nimmt der Ertrag eines solchen Baumes ab, doch auch mit 300 Jahren trägt er noch Früchte. Um die Zukunft solcher Baumkulturen zu sichern, haben die Brunners gemeinsam mit der Biofarm-Genossenschaft letztes Jahr das Projekt «1000 Mostbirnbäume» im Zürcher Unterland, im Aargauer Studienland und in den angrenzenden Gebieten gestartet.

## Kulinarisches Zürich



In dieser Serie stellt der «Tages-Anzeiger» kulinarische Spezialitäten aus dem Kanton Zürich vor. Einmal im Monat gewährt ein Bauer, Konditor, Metzger

oder Koch Einblick in sein Handwerk. Das beschriebene Produkt muss sehr gut sein und eine Geschichte haben.