

Die Brunner-Brüder (Robert, Hans und Stefan) von oben nach unten sind sozusagen im Baum aufgewachsen.

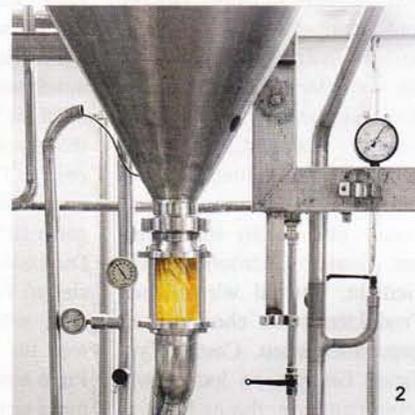
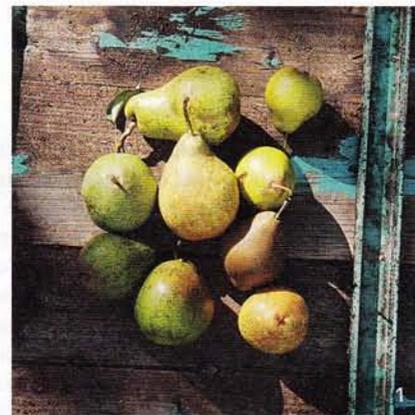
# Die Birnen-Bruderschaft

Vor über hundert Jahren pflanzte ihr Urgrossvater den ersten Birnbaum – und noch heute thront sein Vermächtnis über der Obstplantage in Steinmaur. Mit viel Liebe setzen die Brüder Brunner sein Werk fort.

Text: Lisa Merz  
Fotos: Stephan Rappo

Am liebsten möchte man sich durch den ganzen Obstgarten essen. Da hängt der pfirsichrote Sommerapfel, dort der Leuenapfel, und natürlich baumeln unzählige Birnensorten an den Ästen. Robert Brunner geht zügig durch die Baumreihen, bleibt stehen und pflückt sich eine. «Das ist die Wasserbirne.» Er und seine zwei Brüder Stefan und Hans kennen jede der über 250 Sorten, die sie anpflanzen. Das Wissen liegt in der Familie – ihr Urgrossvater hat um 1900 den ersten Birnbaum auf dem Gelände in Steinmaur bei Zürich gesetzt. Sein Vermächtnis wacht bis heute über den

Obstgarten – drei über hundert Jahre alte Birnbäume thronen auf einer Anhöhe. «So ein Obstgarten ist ein Generationenwerk. Wenn man einen Baum pflanzt, dann ist das für die Nachfolger», sagt Robert Brunner. Um den Stamm der Bäume schlängelt sich dichtes Efeu. Wer genau hinsieht, entdeckt etliche Insekten. «Der Efeu schützt den Stamm und ist Deckung für die Vögel», erklärt Robert Brunner. An 80 Bäumen ist ein hölzernes Vogelhäuschen angebracht – darin finden bedrohte Vogelarten wie der Gartenrotschwanz einen Nistplatz. 500 Meter Wildhecken umranden und durchziehen den Obstgarten und sorgen so für den ökologischen Lebensraum eines lichten Waldes. «Man kann von der Natur nicht nur immer nehmen, man muss ihr auch was zurückgeben.» Nach diesem Grundsatz wirt-



schaften die Brunners auf ihrem Biohof. Auch bei der Produktion steht Qualität an erster Stelle. Im September und Oktober ist Erntezeit. Dann werden die verschiedenen Birnensorten gepresst und als trübes Halbkonzentrat eingelagert. Wird dieser Saft gefiltert und konzentriert, verdickt er sich und präsentiert sich am Schluss als goldene Masse. Im Jahr werden so 1000 Tonnen Birnen zu 100 Tonnen Birnel verarbeitet. Naturaplan Bio Birnel ist ein reines Naturprodukt ohne jegliche Zusatzstoffe und im Coop-Regal zu finden.

1 Gelb, grün, braun – für den Bio-Birnel werden verschiedene Birnensorten verwendet.  
2 Bei der Produktion kommen keine Zusatzstoffe hinzu. Alles ist natürlich.  
3 Am besten schmeckt Coop-Naturaplan-Bio-Birnel (CHF 4.60) mit frischem Zopf.