

Ein Lebensmittel hilft den Armen

STEINMAUR. Seit 60 Jahren unterstützt die Winterhilfe Menschen in Not mit Birnel. Das Birnenkonzentrat wird landesweit nur in zwei Mostereien produziert. Eine davon befindet sich in Steinmaur.

CAROLINE BOSSERT

Eine Zeit lang geriet Birnel etwas in Vergessenheit. Heute hat sich das süsse Birnenkonzentrat aber vom Arme-Leute-Image befreit und ist zum eigentlichen Lifestyle-Produkt geworden. Der Birnendicksaft, der wie eine Mischung aus Birnen, Karamell und Honig schmeckt, kann als Brotaufstrich genutzt werden, aber auch zum Süssen von diversen Speisen, und ist ein gesundes Produkt. «Birnel enthält alle wichtigen Mineralstoffe, einen Zucker in bekömmlicher Zusammensetzung und kommt ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe aus», erklärt Robert Brunner. Er leitet gemeinsam mit seinen Brüdern eine der zwei Mostereien, in denen Birnel produziert wird.

Jetzt, da sich die Birnenernte ihrem Ende zuneigt, läuft die Birnel-Produktion in der Mosterei E. Brunner in Steinmaur auf Hochtouren. Vor dem Eingang liegen nur noch wenige Birnen im Trichter. Daneben türmen sich bereits die Apfelberge. Nicht nur Obstbauern, auch jeder Schrebergarten-Besitzer kann hier seine Erträge vorbeibringen. Die angelieferten Birnen rutschen durch den Trichter in die



Menschen helfen mit dem Kauf von Birnel.

Mosterei, wo sie unter lautem Gestampfe und Getöse maschinell gewaschen, gemahlen und in einem ersten Schritt zu Birnensaft gepresst werden. «Die regionale Birnenernte reicht aber bei Weitem nicht aus für die Produktion von Birnel», erklärt Robert Brunner, der die Mosterei gemeinsam mit seinen Brüdern leitet. Schliesslich werden rund 1000 Tonnen Birnen jährlich zu 100 Tonnen Birnel verarbeitet. Die Menge entspricht rund einem Zehntel der Schweizer Birnenernte. Deshalb kauft die Mosterei Steinmaur weiteren Birnensaft für die Birnelproduktion ein.

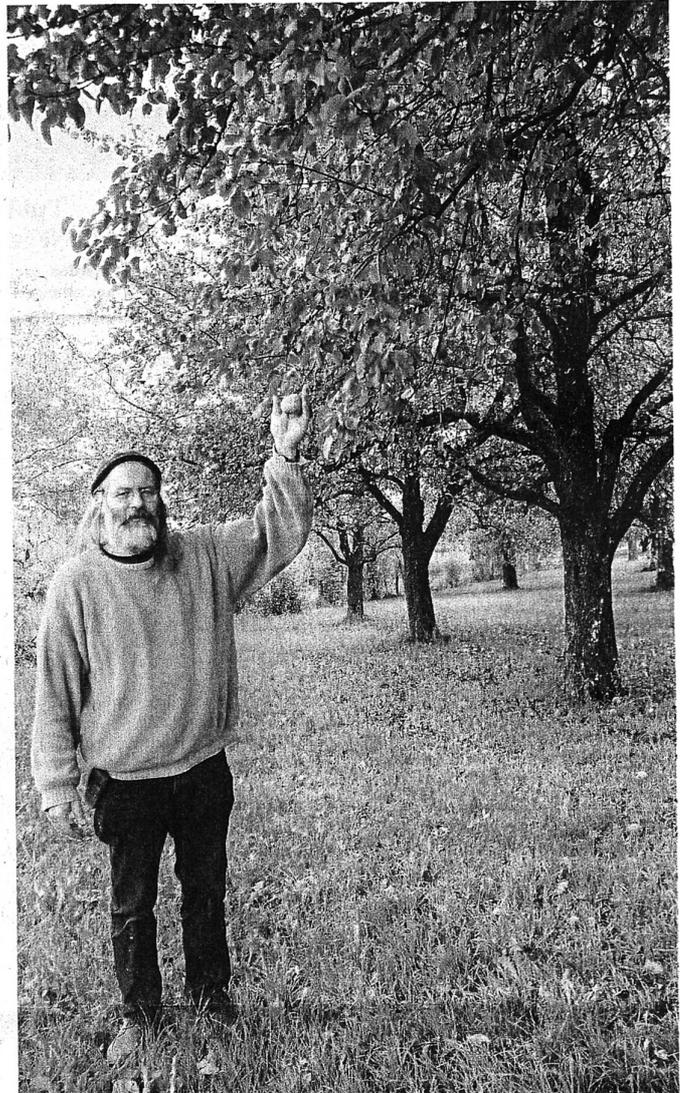
Der Birnensaft wird anschliessend in einem mehrstufigen Verfahren unter Vakuum konzentriert, bis er etwa die Konsistenz von Konfitüre aufweist, allerdings

in flüssiger Form. Schliesslich gelangt das trübe Birnenkonzentrat in den Keller, wo es in 40000 Liter grossen Behältern bis zu drei Jahren gelagert werden kann. «So können wir die Schwankungen in der Birnenernte ausgleichen», erklärt Brunner. Auf solche Reserven wird er wohl dieses Jahr zurückgreifen müssen. Denn die Birnenernte sei relativ klein ausgefallen. Schuld daran sei die Kalte Sophie gewesen, die während der Befruchtungsphase Mitte Mai einbrach.

Im Kampf gegen den Alkoholismus

Auch Birnenkonzentrat aus der aktuellen Ernte wird im Herbst in den grossen Behältern zwischengelagert. «Wir können nämlich nicht gleichzeitig Birnen verarbeiten und Birnel herstellen», begründet Brunner. Neigt sich die Birnenverarbeitung ihrem Ende zu, wird das gelagerte, trübe Konzentrat durch Röhren gejagt, dort filtriert und schliesslich ein weiteres Mal konzentriert, bis es diesmal die Konsistenz von Honig aufweist. Auch dieses Mal wird unter Vakuum konzentriert. «So können wir den Siedepunkt tief halten, und die Masse bleibt klar.» Fertig ist der Birnendicksaft.

Die Birnen als Nahrungsmittel hätten in der Schweiz eine lange Tradition, weiss Brunner. Bis Anfang des 19. Jahrhunderts habe man Birnen gleich wie Kartoffeln als Grundnahrungsmittel behandelt. Birnen wurden gekocht, gebraten und getrocknet verspeist. Daneben sei aber auch viel Schnaps aus Birnensaft gebrannt worden. 1932 führte der Bund das neue Alkoholgesetz ein und mit ihm die staatlich unterstützte «brennlose Obstverwertung». Aus Mostbirnen wurde nun Birnel hergestellt anstatt Schnaps. Ziel des Bundes war einerseits der Kampf gegen den Alkoholismus, andererseits die Abgabe von Lebensmitteln an Bedürftige. Die Winterhilfe verfügte durch die Regional- und Ortsvertretungen über ein feinmaschiges Netz, um diese Menschen direkt



Auch die Ottenbacher Schellerbirne kann Robert Brunner bald ernten und zu Birnel verarbeiten. Bilder: Caroline Bossert

erreichen zu können. Deshalb erhielt die Winterhilfe 1952 den Exklusivvertrieb für Birnel.

Gut für Mensch und Natur

Noch heute unterstützt die Winterhilfe mit dem Erlös aus dem Birnelverkauf Menschen in Not in der Schweiz mit der Abgabe von Naturalien oder der Über-

nahme dringender Rechnungen. Ein weiteres Ziel der Organisation ist aber auch der Erhalt der prächtigen Birnbäumen. Diese prägen das Landschaftsbild, solange die Birnen gefragt sind.

Winterhilfe: Weitere Informationen zur Winterhilfe mit Birnel, zu ganzjährigen Birnel-Verkaufsstellen in der Region und zu Birnel-Rezepten findet man unter www.winterhilfe.ch.