

**Steinmaur** Die gute Birnenernte sorgt für regen Betrieb in der Mosterei Brunner

# Rezept gegen den Preiskampf

Die Mostbetriebe spüren den Preisdruck in der Landwirtschaft. Eine Unterländer Mosterei geht schon länger neue Wege und setzt auf «Birmel», eine längst vergessene Schweizer Tradition.

Florian Imbach

Robert Brunner kennt die Nöte der Mostereien. Er führt mit seinen beiden Brüdern einen solchen traditionsreichen Betrieb in Steinmaur. Der diplomierte Lebensmittelingenieur erklärt: «Den Mostereien geht es nicht gut zurzeit. Sie leiden unter dem Preiskampf, ausgelöst durch Aldi und Lidl.»

Brunners Mosterei ist weniger betroffen von derartigen Muskelspielen. Mit einem speziellen Produkt hat die Firma schon seit Längerem eine Nische gefunden. «Birmel» heisst der süsse Saft, der seit 50 Jahren in Steinmaur produziert wird – mit Erfolg offenbar: «Die Nachfrage hat sich konstant gehalten», meint Robert Brunner.

## Alles beginnt mit der Birne

Wie Birnenmost besteht auch Birmel zu 100 Prozent aus dem «Rohmaterial» Birne. Zum Einsatz kommen Mostbirnen. Am häufigsten verwerten die Brunner-Brüder die sogenannte «Schweizer Wasserbirne». Neben der eigenen Ernte kauft die Firma dazu auch Früchte ein. Und dieses Jahr ist die Birnenernte reichlich, auf dem Hof herrscht Hochbetrieb. Der Schweizerische Obstverband spricht von einer «sehr guten Ernte», die «über dem Fünfjahresmittel» liegen wird. So erklärt Robert Brunner: «Nach der schlechten Ernte des vergangenen Jahres bekommen wir heuer genug Ware, um Birmel für die nächsten zwei Jahre herzustellen.»

Die E. Brunner AG ist eine von nur zwei Unternehmen in der Schweiz, die Birmel herstellen. Robert Brunner weiss denn auch viel über die Geschichte der Früchte und deren Verwertung: «Birnen hatten früher den Stellenwert von Kartoffeln. Und Birmel als Süsstoff war bei uns bekannt.» Das geleeartige Konzentrat enthält natürlichen Fruchtzucker. Im Gegensatz zu Industriezucker, der Saccharose enthält, sei das Naturpro-



Der Produzent und seine Rohware: Robert Brunner vor einer Ladung Mostbirnen, die zu «Birmel» verarbeitet werden. (fim)

dukt viel gesünder für den Körper: «Die Energie geht direkt in den Kreislauf, und dies ohne dass der Körper selbst viel Energie einsetzen muss.»

## Vom Mus über die Maische

Etwa 10 Kilogramm Birnen benötigt Robert Brunner, um ein Kilogramm Bir-

nel herzustellen. Diese Birnen werden zu einem Mus verarbeitet, der sogenannten «Maische». Aus der Maische wird mit einer speziellen Presse Birnensaft gepresst. Dieser Saft wird in einer Zentrifuge von grösseren Stücken getrennt und danach in einer Vakuumanlage dampf-

ferhitzt, was zur Konzentration des Saftes führt. Gelagert werden könne die süsse Flüssigkeit sehr lange. Heutzutage wird Birmel oft als Brotaufstrich oder zum Backen verwendet. Auch zu «Gschwelli» passe es gut. «Aber nicht für knusprige Guetzli, da müssen Sie schon weissen Zucker verwenden», erklärt Brunner mit einem Lächeln.