

**LAGERFÄHIGKEIT**

Birnenhonig altert hervorragend. Die Geschmacksnoten verfeinern sich nach zehn oder zwanzig Jahren immer mehr. Alter Birnenhonig ist rar und sehr gesucht.

**PASST ZU**

Gschwellti, also hervorragend auch zu Käse. Versuchen Sie Birnenhonig zu Blauschimmelkäse oder Ziger. Aber auch als Brotaufstrich, im Müesli, zu Kompott, im Schlagrahm oder als Süsstoff in Backwaren.

**GESCHMACK**

Feine Harz- und Fruchtaromen. Leichte Karamellnoten, säuerlich-süß, sortentypischer Birnengeschmack. 100 Liter Most ergeben knapp 16 kg Birnenhonig.

Es dürfte während des Dreissigjährigen Krieges (1618 bis 1648) gewesen sein, als findige Bäuerinnen in der Innerschweiz und im Freiburgischen damit begannen hatten, Birnen, Trauben oder auch Äpfel zu entsaften und einzukochen, bis daraus eine dickflüssige Latwerge entstand. Vor allem der Birnenhonig sollte den Rohrzucker ersetzen, an den sich die wohlhabenden Städter in den Jahrzehnten zuvor allmählich gewöhnt hatten, der in wachsender Masse aus den Kolonien der Neuen Welt importiert wurde. Denn nach dem Krieg stiegen die Zuckerpreise plötzlich wieder ins Unermessliche.

Der Birnenhonig entwickelte sich vor allem in den an Festtagsgebäcken reichen katholischen Kantonen rasch zu einer wichtigen Zutat für Lebkuchen und ersetzte nicht nur den Zucker, sondern auch den teuren Bienenhonig. Vom Ersatzprodukt wandelte er sich – auch dank neuer Birnensorten und raffinierterer Würzverfahren – innert weniger Jahrzehnte zu einem gefragten Produkt, für das stattliche Preise bezahlt

## Je älter, desto feiner

Text: Dominik Flammer | Foto: Dominique Schütz

wurden. Bereits um 1700 tauchten auf dem Zürcher Markt die ersten Birnenhonig-Verkäufer aus der Innerschweiz auf. Noch bis weit über den Zweiten Weltkrieg hinaus blieb Birnenhonig in der Schweiz ein gefragter Brotaufstrich, Süsstoff und Lebkuchenwürzer. Erst der immer billiger werdende Rübenzucker liess die Nachfrage nach Birnenhonig in den Jahrzehnten darauf einbrechen. Nun haben zahlreiche Produzenten und Bäuerinnen diese sehr traditionelle Schweizer Delikatesse wiederentdeckt.

In der Spitzengastronomie werden für zehn- oder zwanzigjährige Birnenhonige heute hohe Preise bezahlt. Denn je älter ein Birnenhonig ist, desto feiner werden seine Karamell- und

Harzaromen. Qualitäten, die nicht nur den Luzerner oder den Obwaldner Lebkuchen zugutekommen, sondern auch der Biodiversität in den Obstgärten und der Zukunft der Hochstammkulturen. Das haben nun Bioproduzenten in der ganzen Schweiz entdeckt, allen voran die Mosterei E. Brunner im zürcherischen Steinmaur. Als Produzent für Bio-Birnenhonig ist dieser Obstbetrieb heute einer der Vorreiter nicht nur für die Sicherung alter Obstsorten, sondern auch für die Förderung der Hochstammkulturen. Da der Bedarf an Mostbirnen in Bio-Knospe-Qualität nicht mehr gedeckt werden kann, haben die Steinmaurer Obstverarbeiter zusammen mit Partnern 2012 das Projekt «1000 Bio-Mostbirnbäume» lanciert. Nicht

zuletzt dank solcher Bemühungen lohnt sich ein Blick in die Bauernhofläden. Denn viele Bäuerinnen haben die Rezepte ihrer Urgrossmütter wieder ausgegraben. Im Luzernischen oder in Obwalden lässt sich so immer wieder mal ein sortenreiner Birnenhonig etwa aus Teilers-, Wasser- oder Furrerbirnen finden. Raritäten, die in der Innerschweiz übrigens traditionellerweise auch zu Gschwellti serviert wurden.

Sollten Sie ein Birnenhonigglas im Keller vergessen haben, werden Sie dies auch nach Jahren nicht bereuen. Bio-Birnenhonig ist in guten Reformhäusern, Drittwelt- und Bioläden, bei der Winterhilfe, bei Coop und der Mosterei E. Brunner erhältlich, brunnermosterei.ch. Weitere Infos: bio-suisse.ch.

**Dominik Flammer** ist Foodscout, freischaffender Journalist und Buchautor. Seit vielen Jahren beschäftigt er sich mit Nahrungsmitteln und ihrer Geschichte. Seit 2001 betreibt er in Zürich die Kochschule Shoppenkochen. Infos: shoppenkochen.ch