

Birnel – eine natürliche Delikatesse

Ein aromatischer «Süsstoff» hilft mit, unsere Hochstammbäume zu erhalten

Birnel, der goldene Saft der Birne, wird wiederentdeckt. Zum Süssen alleine ist er zu wertvoll, denn er bietet mehr: Genuss für Gaumen und Auge.

Michael Götz

Wer kennt sie nicht, die «Birne Helene», die zarte Birne auf Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce? Wer den Eigengeschmack von Birnen mit leichter Karamelnote mag, dem schmeckt auch Birnel, der weichflüssige, goldene Saft der Birnen. Früher, als man noch keinen Kristallzucker kannte, war Birnel ein beliebtes Süssungsmittel. Dann ist es in Vergessenheit geraten, bis es heute als Delikatesse zum Verfeinern traditioneller Speisen wiederentdeckt wird.

Ähnlich wie Honig

Birnel gleicht in Konsistenz und Farbe dem Waldhonig. Hält man ein Glas Birnel in die Sonne, leuchtet die Flüssigkeit rot. Da sich Birnel leicht streichen lässt, verwenden es Liebhaber als Aufstrich auf Zopf- oder Schwarzbrot. Es bietet eine willkommene Abwechslung zum süssen Honig. Bei beiden liegt der Zucker vor allem in Form von Fructose, dem natürlichen Fruchtzucker, vor. Im Gegensatz zum geschmacksneutralen Kristallzucker mit vorwiegend Saccharose enthalten sowohl Honig als auch Birnel feine, natürliche Geschmacksstoffe aus Blüten bzw. der Birnenfrucht. Während Honig vor allem aus Nektar und bieneneigenen Zusatzstoffen besteht, enthält Birnel die Inhaltsstoffe der Birne.

Für originelles Kochen und Backen

In Originalrezepten von Lebkuchen und Bibern taucht nicht nur Honig, sondern auch Birnel auf. Letzteres verleiht dem Gebäck den fruchtigen Geschmack, den raffinierter Zucker nicht zu geben vermag. Auch zum Süssen von Fruchtkuchen eignet sich Birnel besonders gut, wobei die Süsskraft ähnlich ist wie diejenige des Honigs. Feinschmecker benutzen Birnel auch in der Küche, zum Beispiel zum Karamellisieren von Rüebl. In der süss-sauren Küche wirkt Birnel wie ein Gewürz.

Zehn Kilo Birnen für ein Kilo Birnel

Bei der Herstellung von Birnel geht es zuerst zu wie in einer Mosterei. Die Birnen werden zuerst gemahlen und kommen dann in die Obstpresse. Die «E. Brunner AG» in Steinmaur ZH ist heute noch die einzige Mosterei in der Schweiz, die in grossem Stil Mostbirnen zu Birnel verarbeitet. Sie filtert, entsäuert und verdampft den Birnensaft, bis ein glänzendes, weichflüssiges Konzentrat entsteht. Zehn Kilogramm Birnen sind notwendig, um ein Kilogramm Birnel zu produzieren. Die Brunner AG liefert es in Gläsern und oder handlichen Dispensern an Grossverteiler oder an die Winterhilfe, die es weiterverkauft.

Polyphenole machen Birnen wertvoll

Neben dem fruchtigen Geschmack bietet Birnel auch ernährungsphysiologische Vorteile. «Es sind die Polyphenole, welche die Birne wertvoll machen», sagt Robert Brunner. Dazu zählen die Flavonoide. Diese wirken antioxidativ, das heisst, sie halten die Zellen jung, nicht

Echtes Schweizer Produkt

(mg.) Die Winterhilfe verkauft Birnel und verwendet den Gewinn für soziale Zwecke. Sie unterstützt damit nicht nur ein typisches Schweizer Produkt, sondern auch den Erhalt von Hochstamm-Birnbäumen, die zur Biodiversität und – wenn heute auch in bescheidenem Rahmen – zur Landesversorgung beitragen. www.winterhilfe.ch

frage nach Obstsäften geht zurück. Stattdessen werden immer mehr «Softdrinks» konsumiert. Auch der Feuerbrand, eine gefürchtete Baumkrankheit, trägt Schuld daran, dass es immer weniger Mostobstbirnen gibt, denn manche althergebrachten Sorten wie die Gelbmöstler sind dafür anfällig, so dass viele Birnbäume gefällt werden. Wer Birnel isst, hat nicht nur einen guten Geschmack auf der Zunge, sondern tut überdies der Natur und der Heimat etwas Gutes.

Birnel könnte in den nächsten Jahren sogar zu einem knappen Gut werden. Die gesamte Mostbirnenernte in der Schweiz be-



Birnel ist ein Birnensafkonzentrat, welches für verschiedene Zwecke geeignet ist.

nur in der Pflanze, sondern auch beim Menschen, der die Früchte verzehrt. Sie sollen ausserdem das Immunsystem stärken. Es gibt Menschen, die keine Birnen essen können, aber Birnel und auch Dörrbirnen gut vertragen. Woran das liegt, scheint noch nicht ganz erforscht zu sein, doch es macht die Birne auch denen zugänglich, die den Birnengeschmack mögen, aber keine frischen Birnen vertragen. Nicht zuletzt enthält Birnel viel Kalium, das entwässernd wirkt.

Birnbäume – Lebensraum und Kulturgut

Nachgefragt wird Birnel heute einerseits wegen seines originellen Geschmacks, andererseits aber auch aus ideellen Gründen. Die Mostbirnen stammen nämlich von Hochstammbäumen, die Lebensraum für viele Vogelarten und Insekten bilden. Beim Mostobst verwenden die Bauern wenig synthetische Pflanzenschutzmittel, Biobauern sogar gar keine. In vielen Gegenden sind Hochstammbäume Wahrzeichen der Landschaft und werden als Kulturgut geschätzt. Allerdings gibt es immer weniger Mostobstbäume, denn die Nach-

trägt etwa 10 000 Tonnen. Etwa ein Fünftel wird zu Birnel verarbeitet, das heisst 2000 Tonnen. Daraus entstehen 200 Tonnen Birnel. Würde man diese Menge gleichmässig auf sieben Millionen Einwohner verteilen, dann blieben für jeden kaum 30 g.

Zum Süssen allein zu schade

Birnel hat mit etwa 330 kcal/100g etwa gleich viele Kalorien wie Honig, aber weniger als Kristallzucker mit 390 kcal/100g. Doch zum Süssen allein sind sowohl Honig als auch Birnel zu schade und zu teuer. Beides sind Naturprodukte mit hochwertigen Inhaltsstoffen. Schweizer Bienenhonig kostet etwa 25 bis 30 Franken je Kilo; Birnel etwa 10 Franken. Dagegen zahlt man für ein Kilo Kristallzucker nur einen Franken, obwohl seine Süsskraft gemäss Rezeptbuch der Winterhilfe sogar stärker ist als diejenige von Birnel und Honig. Birnel setzt man am besten zum massvollen Süssen ein, wenn es darum geht, dem Gebäck oder der Speise das Tüpfchen auf dem i zu geben, zum Beispiel der Birne Helene die goldene Krone auf dem Vanilleeis.

BV AI: Einladung zur Orientierungsversammlung

Wir laden Ehrenmitglieder und Mitglieder ein, zur Orientierungsversammlung:

Mittwoch 3. Februar 2016, 20.00 Uhr
Restaurant Alpstein Appenzell

Traktanden:

1. Begrüssung
2. Zukunft Hoferbad
3. Allfälliges

Der Vorstand freut sich auf ein zahlreiches Erscheinen.

Im Anschluss an die OV wird ein kleiner «Znacht» offeriert.

Mit freundlichen Grüssen

Sepp Neff Präsident

Kreisversammlungen Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost

Im Januar/Februar 2016 finden die alljährlichen Kreisversammlungen für unsere Mitglieder statt. Zur Sprache kommt nebst Anderem:

- Marktentwicklungen
- Aktivitäten der Vereinigten Milchbauern Mitte-Ost
- Vorstellung der neuen Geschäftsführerin der Vereinigten Milchbauern Mitte-Ost

Kreisversammlungen in unserer Region finden jeweils um 20 Uhr statt:

27.01.2016, Rest. Sammelplatz, Appenzell

16.02.2016, Restaurant Linde, Teufen

Weitere Veresammlungsorte finden Sie unter <http://www.milchbauern.ch/>

— Bäuerinnenverband —

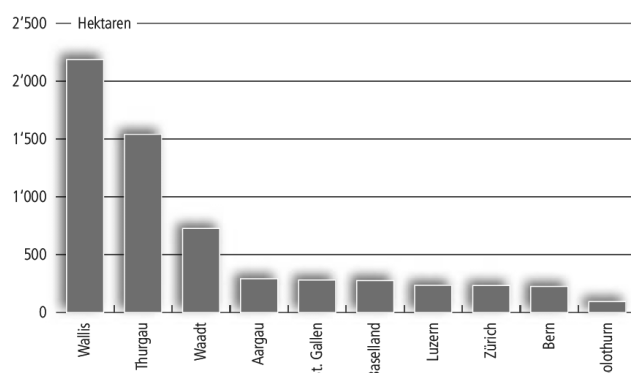
Skitag mit dem
Bäuerinnenverband AI

Wir sind zuversichtlich und hoffen, dass wir am 28. Januar 2016 ins Toggenburg fahren. Gemeinsam geniessen wir ein paar frohe und lockere Stunden auf den Skis. Für Nichtskifahrer stehen ab Unterwasser viele schöne Winterwanderwege als Alternative bereit. Komm doch auch mit und leiste dir eine Auszeit. Besammlung ist auf dem Brauereiplatz um 8.30 Uhr. Wir fahren mit den Privatautos. Anmeldungen bitte bis 18. Januar 2016 an Silvia Steuble unter Tel. 071 333 21 49. Auf viele Anmeldungen freut sich der Vorstand.

Sonja Knechtle

WALLIS IST DER GRÖSSTE OBSTBAU-KANTON

Obstkulturen der zehn grössten Obstbau-Kantone, 2013



Das Wallis ist mit Abstand der grösste Obstbau-Kanton der Schweiz. Dahinter folgen Thurgau, Waadt und Aargau. Gesamtschweizerisch entfällt der weitaus grösste Teil der Anbaufläche auf Äpfel, gefolgt von Birnen, Aprikosen, Kirschen und Zwetschgen.

QUELLE: BLW, Bruno Wanner, LID, www.lid.ch