

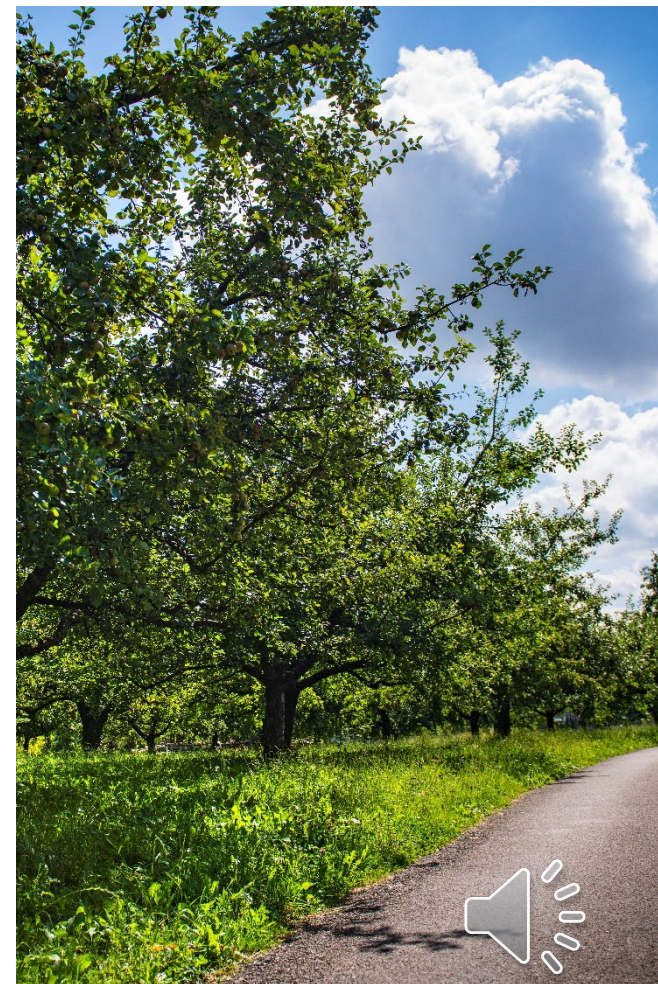
Birnel

Ein nachhaltiges, regionales Lebensmittel, das auch die ökologische Vielfalt in der Schweiz schützen hilft. Wer Birnel kauft, trägt zur Erhaltung der Hochstamm-Obstbäume bei und fördert so die Biodiversität.



Köstlich und sinnvoll!

Wer an Birnel denkt, spürt ziemlich sicher die Süsse mit der ausgewogenen leichten Säure am Gaumen. Dass es sich bei diesem Produkt jedoch „nicht nur“ um ein Süssungsmittel für die traditionelle und moderne Küche handelt, ist nicht überall bekannt. Um Birnel herzustellen, werden Hochstamm-Mostbirnen gepresst, filtriert, entsäuert und dann konzentriert. 10 Kilogramm Früchte ergeben rund 1 Kilogramm Birnendicksaft.



Wir drehen die Zeit zurück.

Nachdem in den 20er Jahren viele Obstbäume gesetzt wurden, um neben dem Ackerbau ein zweites Standbein zu generieren, hatten diese Bäume während des zweiten Weltkriegs so viel Ertrag, dass von einer regelrechten Obstschwemme gesprochen wurde.

Wie üblich, wurden daraus diverse Mostarten gewonnen. Gleichzeitig stiegen jedoch auch die Mengen von gebranntem Schnaps als Form der Konservierung. Es entstand ein volkswirtschaftliches Problem. Um dem Alkoholismus entgegenzuwirken, wurde 1932 das Alkoholgesetz revidiert und der Bund verpflichtete sich, den Überschuss an Obst den Produzenten abzukaufen. Die Obstverwertung sowie der Obstanbau wurden der Politik des Bundesrates unterworfen. Weitere Spitzenernten generierten Millionenverluste.



Die Alkoholverwaltung rief die „Umstellung im Obstbau“ ins Leben. So wurde in deren Auftrag, man glaubt es heute kaum, zwischen **1950 und 1975 um die 11 Millionen Obstbäume gefällt.**

Auch legte das Schweizer Alkoholgesetz fest, dass die brennlose Obstverwertung, also deren Endprodukt keinen Alkohol enthielt, staatlich unterstützt würde. So wurden von nun an auch vermehrt Birnen zu Birnendicksaft, statt zu Schnaps, verarbeitet.

Die Biofarm Genossenschaft, gegründet 1972, fungiert als Vertriebspartnerin der Mosterei Brunner, Hersteller von Birnel in der Schweiz. 1910 hat Urgrossvater Heinrich mit seinem Sohn Ernst die Wehntaler Mosterei E. Brunner AG gegründet. Die Firma wird in dritter Generation von Robert und Stefan Brunner geleitet. Diana Mink wird als Nachfolgerin die Tradition der Mosterei in Steinmaur weiterführen.



Zusammenhang von Birnel und Biodiversität.

Als immer mehr Bäume gefällt wurden und sich auch das Ortsbild stark veränderte, traten Naturschützer zu Tage und intervenierten der, seit den 60iger Jahren, mechanisierten Baumfällung.

Vor fast 20 Jahren lag zum ersten Mal die Birnenernte unter dem Bedarf. Um den schwindenden Rohstoff zu sichern, lancierte 2012 die Mosterei Brunner, unter anderem mit der Biofarm Genossenschaft, in einem breit gestützten Projekt, die Pflanzung von 1000 Bio-Hochstamm-Birnbäumen.

Materialbeschaffung jedoch ist nicht der einzige Grund für die Pflanzung. Denn wenn es nur um zusätzliche Birnenmengen ginge, würden diese mit Niederstammpflanzungen rascher und billiger geerntet werden können.



Zurzeit leben wir in der Biodiversitätskrise. Besonders landwirtschaftlich genutzte Gebiete sind unter grossem Druck. Der Verlust von Strukturen und Lebensräumen sowie der Einsatz von Pestiziden in den Anbaugebieten sind Hauptursachen für den Artenschwund.

Hochstamm Obstbäume sind eines der wenigen Anbausysteme mit dem Potential, nebst der Obst- und Futterproduktion, auch ein Ökosystem mit hoher Artenvielfalt zu bilden.

Birnel Produzent, Feldornithologe und Präsident des Natur- und Vogelschutzverein Steinmaur, Robert Brunner weiss:

«Obstgärten mit Mostbirnbäumen sind für die Biodiversität wertvoll.»



Es handelt sich um den Lebensraum des lichten Waldes, kombiniert mit extensiver Grünlandbewirtschaftung. Früher war der Lebensraumtyp des lichten Waldes weit verbreitet. Mit der Umstellung des Mittelwaldes auf Hochwald verschwand dieser Waldtyp aber weitgehend. Die Hochstammobstgärten sind Ende des 19. Jahrhunderts entstanden, als Ersatz für die damals weit verbreiteten Rebberge, die von der eingeschleppten Reblaus und dem falschen Mehltau vernichtet wurden. Hier hat sich also ein Lebensraum aus dem Wald in das Kulturland verlagert.

Mostbirnenbäume sind langlebiger als Apfelbäume. Während die Apfelbäume 80 - 100 Jahre alt werden können, können Mostbirnenbäume 100 - 150 Jahre alt werden. Im Naturschutz geht man davon aus, dass der biologische Wert eines Baumes ab 60 Jahren stark steigt.



Es bilden sich natürliche Nisthöhlen, die Rinde gibt Wohnraum für Insekten, welche ihrerseits eine Futterquelle für Vögel und Fledermäuse darstellen. Die extensive Grasbewirtschaftung unter den Bäumen gibt auch wieder eine reiche Vielfalt an Insekten. Bis zu 70 Wildbienenarten können in Hochstammobstgärten nachgewiesen werden. Ausser dem Schutz vor Mäusen brauchen Mostbirnen keinen Pflanzenschutz.

Die mächtigen Mostbirnenbäume sind aber auch für die Landschaftsqualität wichtig. Wenn der Mostbirnenbaum im Frühling blüht, ist das weitherum zu sehen. Gerade in den Obstbäumen lassen sich die 4 Jahreszeiten sehr schön ablesen.



Bücken statt Pflücken

Die Früchte von Hochstammobstbäumen werden primär für die technische Verarbeitung verwendet. Klar, aus wirtschaftlichen Gründen ist eine mechanisierte Mostobsternte zu begrüssen. Aus der Sicht der Qualität des Endproduktes jedoch nicht unbedingt. Durch die zusätzlichen Manipulationen der Früchte mit der Auflesemaschine werden diese oft stark beschädigt, so dass Teile der Frucht oxydieren. Dadurch wird die Saft- und somit auch Birnelqualität beeinträchtigt. Zirka die Hälfte aller Bio-Hochstamm-Birnen werden zu Birnel verarbeitet. Mostbirnen werden von Hand geerntet, das heisst, vom Boden aufgelesen. Fallobst sollte möglichst gesammelt werden, da dies Pilzkrankheiten vermindern kann. Weil der Ertrag für all diese Arbeiten jedoch sehr gering ist, müssen Obstbaumbesitzende abschätzen, ob sie diese Arbeit machen möchten. Dies hat zur Folge, dass das Obst nicht mehr verwertet und Obstbäume oft nicht mehr gepflegt werden.



Hochstammobstgärten – Hotspots der Artenvielfalt, denn sie...

- gehören zu den artenreichsten Lebensräumen Mitteleuropas.
- erlauben diverse Anordnungen wie Bäume, Grasland und Kleinstrukturen.
- sind Lebensraum vieler bedrohter Tier- und Pflanzenarten,
 - wie unter anderem Vögel, Fledermäuse, Igel, Spinnen, Schmetterlinge, Schwebfliegen, Käfer, etc.
 - ca. 35 Vogelarten brüten im Hochstammobstgarten (1/5 der einheimischen Brutarten, Steinkauz & Wendehals hauptsächlich)
- bieten Tieren Nahrungs-, Nist-, Verstecks- und Überwinterungsplatz.



Die Biodiversität in der Schweiz steht unter Druck.....

So steht es um die Biodiversität in der Schweiz



60%

der Insekten sind gefährdet



95% der

95%

der Trockenwiesen und -weiden
sind seit 1900 verschwunden



40%

der Brutvögel sind in Gefahr

→ Die Artenförderung ist unverzichtbar geworden & damit der Schutz des Lebensraumes
(u.a. Hochstammobstgärten)



Quelle: Pro Natura

27.08.2025 7



"Das isch itz Dini Bire."

Auch wer sich gerne gesund ernähren will, greift zu Birnel. Das vegane, weichflüssige Saftkonzentrat schmeckt nach Karamell, Honig und Birne. Birnen sind bezüglich der Zuckerverteilung ideal für unseren Körper. Sie enthalten nämlich nur etwa 10 Prozent Saccharose. Der grösste Zuckeranteil ist Fructose mit 60 bis 70 Prozent und Glukose mit zirka 20 Prozent. Auch sind die Birnen voll von Mineralien: besonders gross ist der Anteil an Kalium und Magnesium. Zwei Mineralien, die in der Ernährung von besonderer Bedeutung sind.

Ein nachhaltiges, regionales Lebensmittel, das auch die ökologische Vielfalt in der Schweiz schützen hilft.



Birnel-Sortiment



Einheiten: Dispenser à 250 g, Glas à 500 und 850 g, Kessel à 5 und 12,5 kg

Zutaten: 100 % Birnensaft (CH) aus biologischer Landwirtschaft.

Konzentriert und teilweise entsäuert.

Eigenschaften: Bio Knospe CH, glutenfrei, vegan



Der Blick in die Zukunft.

Fast 100 Jahre nach der Umstellung des Obstbaus und der daraus folgenden riesigen Baumfallaktion, steuern wir knapp an einer erneuten geschichtsträchtigen Entscheidung vorbei. Der Bundesrat hat wegen des Äquivalenz-Abkommens mit der EU entschieden, dass die Technologie für die Erzeugung von Bio Birnel nicht mehr zugelassen sein soll. Nach diversen Recherchen wurde klar, dass kein anderes Herstellverfahren von Birnel möglich ist.



Das Verbot würde bedeuten:

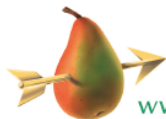
- Teile der artenreichsten Lebensräume Mitteleuropas wären in Gefahr.
- Birnel kann nicht mehr als Bio Suisse Knospe Produkt vermarktet werden.
- Der Absatz von rund 3'000 Hochstamm–Mostbirnenbäumen bzw. 750 t Mostbirnen wäre betroffen.
- Es kann erneut zu Rodungen und Verlust von Lebensraum vieler bedrohter Tier- und Pflanzenarten führen.
- Wichtige Biodiversitätsstrukturen und Landschaftsbilder gehen verloren.



Danke für die Unterstützung!

Dank der Zusammenarbeit von Bio Suisse, der Mosterei E. Brunner AG, dem Schweizerischen Obstverband, Hochstamm Schweiz und der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften hat das Bundesamt für Landwirtschaft den Ausnahmeantrag, dass Birnel weiterhin in der Schweiz als Schweizer Knospe Produkt verkauft werden kann, angenommen. Der definitive Entscheid wird bald gefällt.

Wir sind zuversichtlich gestimmt. Danke für die Unterstützung!



E. Brunner AG
Weindolien-Mosterei
CH-8162 Steinmaur
www.brunnermosterei.ch

