

Fast in Vergessenheit: Der Honig der Armen

Region Im Herbst rufen Gemeindeverwaltungen auf, Birnel zu bestellen. Dieses alte Nahrungsmittel wurde früher schweizweit im Kampf gegen Hunger eingesetzt. Heute jedoch kämpft der Birnel um seine Existenz in der Schweizer Küche.

RAHEL HEGGLIN

Seit Jahrzehnten nimmt die Gemeinde Auw die Birnel-Bestellungen aller anderen Gemeinden an. «Da der Birnel nicht mehr die grosse Nachfrage aufweist, geben wir eine Sammelbestellung dafür bei der Winterhilfe auf», sagt Gemeindeschreiber Stefan Schumacher. Auw ist somit Dreh- und Angelpunkt weit über die Oberfreiamter-Gemeinden aus. «Wir sammeln Bestellungen von vielen anderen Gemeinden. Das geht bis zu den Gemeinden Waltenschwil und Villmergen», so der Gemeindeschreiber.

Honig der Armen

Der Birnel wurde in den 1960er Jahren schweizweit durch die Winterhilfe bekannt. Deren Mitarbeitende belieferten arme Familien mit Esswaren. Nebst



Die Birnen für den Birnel wachsen an den stolzen Hochstammbäumen.

Fotos: zVg



In den 1960er Jahren wurde Birnel als «Honig für die Armen» bekannt.

Im Geschmack ist Birnel süss, aber herb mit einer fruchtigen Note. Es kommt als dickflüssige Masse, farblich zwischen braun und schwarzbraun daher.

Birnel soll Aufschwung erleben

Was früher ein überlebenswichtiges Nahrungsmittel war, findet sich heute nur noch in wenigen Küchen. Birnel muss sich mit weitgereisten, trendigen Ersatzprodukten messen. Wer ihn in ausgewählten Läden sucht, findet ihn meist zwischen Dattelsirup, Agavendicksaft und Honig. Die Winterhilfe sieht den Birnel als «Kulinarisches Erbe der Schweiz» und will diesen in der Bevölkerung wieder stärken verbreiten. «Wir wollen den Birnel nicht sterben lassen. Denn er ist ein geschichtsträchtiges Produkt mit Tradition», so die Geschäftsführerin der Winterhilfe, Monika Stampfli. Ähnlich sieht es Schumacher: «Die Nachfrage ist bei Weitem nicht mehr wie früher. Aber für uns ist der Aufwand nicht so gross.» Dennoch stellt sich auch die Gemeinde Auw die Frage, ob sie die Sammelbestellung zukünftig anbieten soll. «Früher konnten wir ein Palett bestellen. Im letzten Jahr waren es für alle Gemeinden zusammen gut 65 Kilogramm Birnel.»



Aus dem Obst wird Saft und aus dem Saft (100 Liter ergeben 10 Kilo) Birnel.

Kartoffeln, Dörrgemüse und Bouillon gab es eben auch Birnel für die hungrigen Menschen. In vielen Familien gab es neben einem Kartoffel nur einen Löffel Birnel zum Nachtessen.

Birnel wird aus einheimischem Obst, das auf Hochstammbäumen wächst, hergestellt. Aus dem Obst wird Saft und aus dem Saft Birnel. Hundert Liter Saft ergeben gut zehn Kilogramm Birnel. Das Gute an diesem Nahrungsmittel ist, dass es unbeschränkt haltbar ist.



Gemeindeverwaltung nimmt Bestellungen an

Gebraucht wird der Birnel in der modernen Küche zum Backen, wie beispielsweise für Lebkuchen oder auch als besondere Zutat in einer Tomatensauce. Da es keine Zusatzstoffe enthält, ist Birnel einhundert Prozent Natur pur. Bestellt werden kann das «kulinarische Erbe der Schweiz» noch bis am 16. Oktober auf verschiedenen Gemeindeverwaltungen im Oberfreiamt. *Quelle: Winterhilfe Schweiz*



In Birnel gibt es in verschiedenen Grössen. Er eignet sich besonders gut als Süssungseratz.