

Birnel-Geschichte(n)

Winterhilfe-BIRNEL wurde früher schweizweit im Kampf gegen Hunger und Alkoholismus eingesetzt. Bedrohte Vogelarten verdanken ihm ihren Lebensraum und Hochstammbäume ihre Daseinsberechtigung. Doch in den vergangenen Jahren geriet er ein wenig in Vergessenheit. Dabei hätte Birnel das Zeug zum Trendprodukt.



Vielleicht ist Ihnen Birnel schon mal begegnet – im Supermarkt zwischen Dattelsirup und Honig. Oder Sie kennen und lieben ihn schon lange, zum Beispiel als Brotaufstrich oder als spezielle Note in der Tomatensauce. Oder Sie sind treue Unterstützer/in des Inlandhilfswerks Winterhilfe. Hier erfahren Sie mehr über das Produkt und seine besondere Geschichte.

Vorläufer des Rübenzuckers

Das Verzeichnis «Kulinarisches Erbe der Schweiz» beschreibt Birnel, auch Birnendicksaft oder Birähung genannt als 'opake, dickflüssige Masse, farblich zwischen braun und schwarzbraun'. Weiter wird berichtet, dass dieses Produkt erstmals 1688 in der Einsiedler Krämerordnung* erwähnt wurde und Mitte des 19. Jahrhunderts vom aufkommenden Rübenzucker verdrängt wurde. Es ist anzunehmen, dass Birnel noch heute so schmeckt wie damals: süss, aber herb mit einer fruchtigen Note. Das Nischenprodukt braucht keine Zusatzstoffe, sondern ist noch immer 100 Prozent Natur pur.



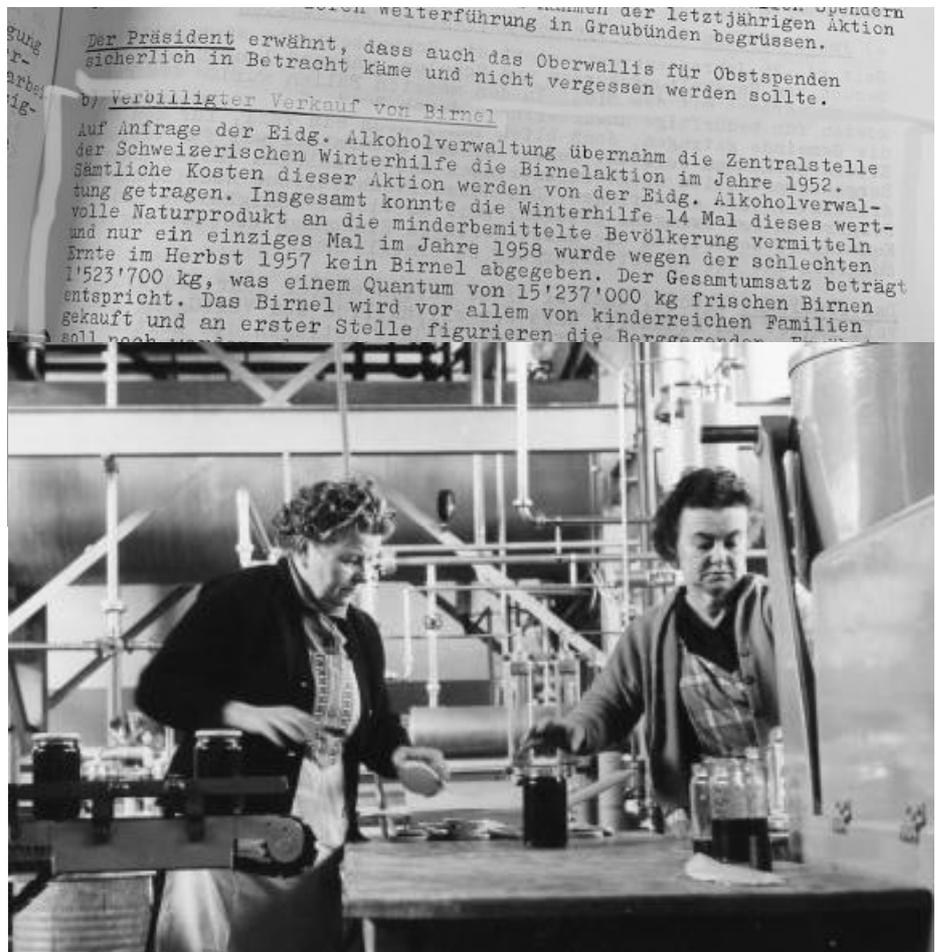
Hochstammbäume liefern Birnel-Obst

Schweizer Birnel für den Verkauf produziert nur die Mosterei E. Brunner in Steinmaur ZH. Und dies aus einheimischem Obst, das auf Hochstammbäumen wächst. Also den stolzen Bäumen, die der einheimischen Kulturlandschaft, z.B. im Luzerner Seetal ihren einzigartigen Charakter verleihen und Nistplätze und Lebensraum für bedrohte Singvögel und Insekten bieten. Aus dem Obst wird Saft und aus dem Saft (100 Liter ergeben 10 Kilo) Birnel.

«Birnel», der übrigens unbeschränkt haltbar sei, so Robert Brunner, «ist nicht nur ein Naturprodukt, sondern auch Sinnbild für eine nachhaltige Landwirtschaft und ein Kontrapunkt zu ausgeräumten Landschaften.»

Konsum staatlich angeordnet

Brände aus Obst und Kartoffeln gehören auch zum heimischen Erbe. Doch mit der Industrialisierung hielt der «Elendsalkoholismus»* auch in der Schweiz Einzug. Dieses Phänomen wird als Folge des Pauperismus, also der Massenarmut, eingeordnet. Die Schweiz ging im Kampf gegen den Elendsalkoholismus nicht so weit wie die USA, welche 1920 die Herstellung, den Transport und den Verkauf von Alkohol



verbot. Aber das Schweizer Alkoholgesetz von 1932 legte fest, dass die brennlose Obstverwertung, also deren Endprodukt keinen Alkohol enthielt, staatlich unterstützt würde. 1952 übergab die Eidgenössische Alkoholverwaltung der Winterhilfe den Vertrieb des Birnells*.



Honig für die Armen

Das Schweizer Hilfswerk Winterhilfe, 1936 gegründet, hatte für den Birnel in den 60er Jahren gute Verwendung. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter belieferten eigenhändig arme Familien mit Esswaren oder unterhielten Lebensmittelabgabestellen. Kartoffeln, Dörrgemüse, Bouillon und eben Birnel fanden so ihren Weg in die Mägen von Menschen, denen Hunger nicht fremd war. «Wenn lange vor dem Zahntag des Vaters die Haushaltskasse leer war», erzählt eine über 70-jährige Dame, «war unser Znacht ein Löffel Birnel.» Heute verteilt die Winterhilfe keinen Birnel mehr an Armutsbetroffene. Sondern gibt Lebensmittelgutscheine ab.

Birnel für einen guten Zweck

Der Birnel fand nicht nur seinen Weg in die Küchenkästen der Armen. Auch die übrige Bevölkerung wusste ihn zu schätzen. Bis 1998 hielt die Winterhilfe exklusiv das Vertriebsrecht dafür und ist auch heute noch die grösste Birnel-Anbieterin in der Schweiz. Der Reinerlös floss und fliesst in die diversen Projekte der Non-Profit-Organisation für Notleidende in der Schweiz. Doch in den vergangenen Jahren geriet der Birnel mehr und mehr in Vergessenheit. Früher in den Gemeinden erhältlich oder durch Ehrenamtliche verkauft musste auch der Winterhilfe Birnel Traditionen weichen und sich dem neuen Zeitgeist anpassen. Vielleicht mit dem neuen Gesundheitsbewusstsein, das die Süsse mehr und mehr aus den Küchen verbannt – vielleicht aber auch mit dem

Aufkommen der weitgereisten trendigen Ersatzprodukte wie Kokosblütenzucker oder Agavendicksaft, welche die vegane Szene erobern. Oder auch, weil es für die Normalverbraucherin nicht immer ganz einfach war, Birnel zu finden. «Wir wollen den Birnel nicht sterben lassen», sagt die Geschäftsführerin der Winterhilfe, Monika Stampfli, «denn er ist ein geschichtsträchtiges Produkt mit Tradition.» Darum hat die Winterhilfe 2021 beschlossen, dem Honig der Armen nochmals zu einem grossen Auftritt zu verhelfen. Der Birnel erhielt ein neues Gewand und einen neuen Slogan: «Winterhilfe-BIRNEL hilft». Durch neue Absatzkanäle inkl. Webshop soll der Winterhilfe-BIRNEL einfacher erhältlich und wieder vermehrt in Schweizer Küchen anzutreffen sein.



Winterhilfe-BIRNEL online bestellen:

[birnel.ch](https://www.birnel.ch)

Jedes verkaufte Winterhilfe-BIRNEL-Produkt unterstützt Armutsbetroffene in der Schweiz.

Über die Winterhilfe

Die Winterhilfe leistet ganzjährige Inlandhilfe für Armutsbetroffene. Unter dem Dach der Winterhilfe Schweiz sind die 27 in allen Kantonen vertretenen Geschäftsstellen eigenständig organisiert (inklusive Rechnungslegung) und teilweise für die Mittelbeschaffung verantwortlich. Die Winterhilfe Schweiz bietet den Rahmen der Geschäftstätigkeit der Gesamtwinterhilfe, übernimmt Finanzierungen, welche die Möglichkeiten der Geschäftsstellen überschreiten, führt eigene Projekte durch und betreibt Fundraising. Die Erträge aus dem Fundraising kommen wiederum den Geschäftsstellen oder nationalen Projekten zu. Für die gesamte Winterhilfe sind rund 400 Personen tätig, viele davon ehrenamtlich.

220407/WH/Esther Güdel

Quellen:

<https://www.brunnermosterei.ch/cmsmost/upload/imgfile1132.pdf>

<https://www.bauernzeitung.ch/artikel/landleben/suessen-ohne-kristallzucker-es-geht-auch-schweizerischer-als-mit-reissirup-354063>

<https://www.wildeisen.ch/zutaten/birnel>

<https://www.patrimoineculinaire.ch/Produkt/Birnenhonig-Concentre-de-ius-de-poires/130>

