

Datum: 06.08.2014

Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur

# marmite

marmite verlags ag  
8045 Zürich  
044/ 450 29 49  
www.marmite.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 17'819  
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 17  
Fläche: 383'029 mm<sup>2</sup>

## Die Retter der Birne

Es steht nicht gut um die Schweizer Birne. Dabei gibt es rund 700 Sorten – die keiner kennt. Wenige Tafelbirnen dominieren den Markt. Alte Rezepte geraten in Vergessenheit, neue kommen kaum auf den Tisch, Sorten sterben aus. Doch es gibt noch Menschen, die sich der Rettung der heimischen Birne verschrieben haben. Eine Huldigung.

Text: Oliver Lück | Fotos: Linda Pollari

Datum: 06.08.2014

Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur

# marmite

marmite verlags ag  
8045 Zürich  
044/ 450 29 49  
www.marmite.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 17'819  
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 17  
Fläche: 383'029 mm<sup>2</sup>

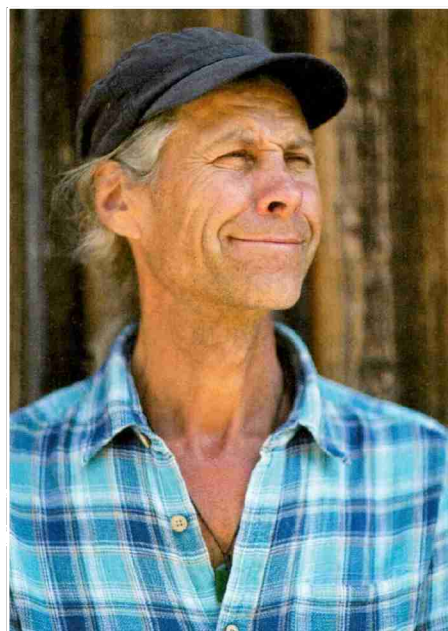


«1000 Bio-Mostbirnenbäume» heisst das Projekt, bei dem Hans Brunner und die Bio-farm-Genossenschaft robuste und seltene Birnensorten für die technisierte Produktion von Bio-Birnenprodukten testen. Die ersten, noch kleinen Versuchsbäume entwickeln sich - wie man sieht - prächtig.

*Jedes Jahr gehen  
Dutzende alter  
Birnensorten verloren*



Wer eine Geschichte über Schweizer Birnen schreibt, muss im Garten von Urs Müller beginnen. Das Stückchen Land ist keine zehn Aren gross. Es liegt im Kanton Thurgau, im 1300-Einwohner-Dorf Thundorf. Und eigentlich ist es gar kein Garten, sondern ein kleines



**ARGUS**  
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung  
Medienanalyse  
Informationsmanagement  
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG  
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich  
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01  
www.argus.ch

Argus Ref.: 54731003  
Ausschnitt Seite: 2/11





marmite verlags ag  
8045 Zürich  
044/ 450 29 49  
www.marmite.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 17'819  
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 17  
Fläche: 383'029 mm<sup>2</sup>

Museum. Ein Ort, an dem Epochen sich begegnen, Zeiten sich berühren, Relikte nebeneinanderstehen. Der Garten von Urs Müller ist wie das Land, in dem er lebt. Er ist gefüllt mit Exponaten aus Jahrhunderten. Ein Sammelsurium der Schweizer Geschichte. Der 52-Jährige sammelt Birnenbäume. Etwa 200 Stück stehen hinter seinem Haus. Lauter verschiedene Sorten. Die Schweizerhose, die Schweizer Bergamotte, die Heulampe oder der Grosse Katzenkopf. Tafelbirnen und Kochbirnen. Dörrbirnen und Mostbirnen. Hier kann man die enorme Vielfalt dieser Frucht verstehen lernen.

Und dann kommt Urs Müller und beginnt zu erzählen und zu erklären. Eigentlich hat er gar nicht genug Platz für so viele Bäume. Er musste sie sehr eng pflanzen. Doch er weiss, wie das geht, er ist gelernter Baumschulist. Heute arbeitet er als Obstbauberater. Und er weiss auch, dass seine Birnensammlung schon etwas zu gross ist. Manchmal muss er Sorten, die er schon sehr gut kennt, gegen neue, ihm noch unbekannte Birnen tauschen. Jedes Jahr gehen Dutzende dieser alten Sorten verloren, weil sie niemand mehr anbaut und sie vergessen werden. Hin und wieder aber werden auch welche – oft ist es nur ein einziger Baum – irgendwo in der Schweiz entdeckt. Und Urs Müller versucht dann, sie zu erhalten. Er ist ein Retter der Birne. Sein Garten ist wie ein Biotop, wie ein Umschlagplatz für unbekannte Birnensorten. Er hat schon Früchte an Liebhaber in die USA und Ableger an Sammler quer durch Europa geschickt. Regelmässig tauscht er sich mit Gleichgesinnten aus. Und das Beste: Er selber kann ein halbes Jahr lang frisch geerntete Birnen essen.

Es fängt an mit den Frühsorten, den sogenannten Heubirnen. Das sind sommerreife, relativ kleine Sorten. Zum Beispiel Muskatelbirnen, nur wenige Zentimeter gross, nur zwei oder drei Tage in der optimalen Reife und mit einer deutlichen Muskatnote. Sie können bereits Mitte Juni gepflückt werden. Und die Erntespanne der Birne ist enorm; reicht bis weit in den November. Im September etwa sind Gellerts Butterbirne, Alexander Lucas oder Packhams Triumph an der Reihe. Im Oktober die Schweizerhose und die Schweizer Wasserbirne. Und wenn Urs Müller eine Birne isst, bleibt nichts übrig bis auf den Stiel. Auch nur einen Bissen einer frisch gepflückten Birne wegzuschmeissen, wäre für ihn Verschwendung. Stets ist er aufgeregt wie ein Schulfeld, wenn er eine neue Sorte vor sich hat, die er noch nie gegessen hat. Die Vorfreude. Der Moment vor dem ersten Bissen. Das Hineinbeissen. Das Schmecken. Das Analysieren. Das Heranfühlen. Urs Müller kann nicht mehr einfach nur so eine Birne essen. Es passiert zu viel in seinem Kopf. Er sagt: «Die Birne hat ein viel breiteres Aromenspektrum als zum Beispiel der Apfel. Sie kann nach Ananas, Melone oder auch Erdbeere schmecken. Sehr fruchtige Aromen spielen eine Hauptrolle.» Er sagt

aber auch: «Die Tradition des Birnenessens ist in der Schweiz nicht sonderlich tief verwurzelt. Eine Birne ist bei uns fast schon etwas Exotisches. Viele wissen viel zu wenig über Birnen, wann man sie



ernten und wie man sie lagern sollte zum Beispiel.»

Es gibt niemanden in der Schweiz, der sich ähnlich intensiv mit Birnen beschäftigt. Seit seinem Studium ist das so. Urs Müller sagt: «Weil es sonst keiner macht, mache ich es.» Er legt auch Birnen ein. Und er trocknet sie. Als Winternahrung für das Büro. Und er hat ein Buch geschrieben, in dem er 90 alte Birnensorten beschreibt: Pomologische Studien des frühen 19. Jahrhunderts. Zurzeit sitzt er an einer Liste besonders robuster Sorten. Seit 28 Jahren arbeitet Urs Müller für Fructus, eine 1985 gegründete Vereinigung mit inzwischen über 900 Mitgliedern, die sich den Erhalt und die Förderung alter Obstsorten zum Ziel gesetzt haben. Darunter viele Fachleute wie er, die die Vielfalt an Früchten, Beeren und Nüssen inventarisieren und Genbanken erstellen. Sorten werden erkannt und beschrieben, vermehrt und verbreitet, der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Alte, unempfindlichere Sorten werden wieder eingekreuzt, um die neuen Züchtungen resistenter gegen Bakterienkrankheiten wie etwa Feuerbrand zu machen. Müller sagt: «Die Sorten zu bestimmen, braucht vor allem viel Geduld. Wichtige Merkmale sind Grösse, Form und Farbe der Früchte. Aber auch Kelch, Stiel und Kerngehäuse helfen manchmal weiter.» Oft wird in alten Büchern, sogenannten Pomologien, auch der Geschmack der Früchte beschrieben. «Dank der Inventarisierung ist das Interesse für alte Obstsorten gestiegen», so Müller, «Menschen, die seltene Sorten besitzen, haben wieder angefangen, die Bäume zu pflegen und zu vermehren.»

Ende 19. bis Mitte 20. Jahrhundert noch war die Schweiz einer der grössten Obstexporteure der Welt. Aus dieser Zeit stammen auch die vielen Apfel- und Birnensorten, die alten landschaftsprägenden Bäume. Nach dem Zweiten Weltkrieg aber brach dieser Handel komplett zusammen, da Deutschland und andere Länder wieder selber anfangen zu pflanzen und zu ernten. Der Überschuss schweizerischen Obstes war enorm. Urs Müller kennt Bilder, auf denen riesige Kiesgruben mit Früchten gefüllt wurden, da die gigantischen Massen nicht mehr gehandelt und gegessen werden konnten.

Früher wurden fast ausschliesslich im Wallis Birnen in grösseren Mengen angebaut. Auch heute wachsen dort vermehrt Williams Christbirne oder Gute Luise. Mittlerweile hat man aber auch in der Ostschweiz den Anbau auf rund 200 Hektaren ausgebaut, so dass man schweizweit auf rund 1000 Hektaren kommt. In Thurgau oder Waadt etwa sind es fast ausschliesslich für den Supermarkt geeignete Lagersorten wie die grüngelbe, mit braunen Punkten gesprenkelte Kaiser Alexander, eine dickbäuchige, flaschenförmige und sehr saftige Birne. Oder die grüne Conférence, mit einer feinen Säure und einem Hauch von Melone. Dabei gibt es im ganzen Land noch immer sehr viel mehr Birnensorten. 700 bis 800 sollen es sein. «Eher mehr», schätzt Müller. Doch niemand kennt sie. Oder bekommt sie je zu Gesicht. Denn nur wenige Tafel- und Mostbirnensorten dominieren den Markt. Der Handel bestimmt, der Kunde isst. So einfach funktioniert die Erziehung der Essgewohnheiten. Urs Müller



sagt: «Das ist nicht mehr normal. Das ist tragisch.»

Die Lebensmittelgiganten Migros und Coop verkaufen 85 Prozent aller in der Schweiz gegessenen Früchte. In den Supermärkten aber gibt es keinen Platz für weitere Sorten. Müller: «Diese Dominanz sorgt dafür, dass alte Sorten nur noch eine Chance in der Direktvermarktung oder bei Liebhabern haben.» Zurzeit ist der Handel immerhin auf der Suche nach einem dritten Typ Tafelbirne für den Schweizer Markt. Rotbackig soll dieser sein. Die Sorte Selena könnte es werden. Urs Müller ist allerdings noch nicht ganz glücklich mit dieser Wahl, er hätte lieber eine deutlich rottere Sorte. Denn oft verfärbt sich das Rot einer Birne mit zunehmender Reife wieder zurück in einen violetten Ton. Überhaupt ist die Birne ein sehr eigenwilliges Stück Obst, viel zickiger als der Apfel. Sie hat zwar weniger Säure, ist aber extrem sonnenverwöhnt, nicht so robust und anfälliger für Frühlingsfröste. «Sie ist viel weniger eine Massenfrucht, da sie teurer und schwieriger zu kultivieren ist», erklärt Urs Müller. Bei der Ernte geht es weiter: Da zwischen Pflückreife und Konsumreife unterschieden wird, braucht es viel Fingerspitzengefühl, den richtigen Moment für den optimalen Genuss zu erwischen. Ist man zu früh dran, kann sie zu hart und hölzern sein. Wartet man zu lange, kann sie mehlig oder gar faulig werden, ohne dass dies von aussen sichtbar ist.

Die Früchte müssen oft nicht ganz reif gepflückt werden, da sie sich sonst kaum länger am Baum halten würden. Auch das Lagern und Nachreifen ist viel schwieriger als beim fast schon anspruchslosen Apfel. Denn die Verwandlung der Birne geht schnell. Viele Sorten halten sich nur wenige Tage. Sobald sie Flecken bekommen, sind sie überreif. Im Birnenland Frankreich sind Roststellen ein Qualitätsmerkmal, da dieser Rost die Aromastoffe unter der Haut konserviert. «Die eingeschränkte Lagerfähigkeit macht sie weniger interessant für den Handel», so Müller. Bewahrt man sie aber im Kühlschrank bei etwa 4 Grad auf, halten sich auch Birnen meist zehn Tage länger.

«Eine Birne», sagt Müller, «ist wie zwei Produkte in einem.» Man kann sie fest essen, dann ist sie etwas weniger süss und knackiger. Man kann sie aber auch reifen lassen. Die Aromen bekommen einen weinartigen Charakter, entwickeln sich deutlich in Richtung Frucht. Die Süsse der Birne macht sie zu einem grossartigen Partner für Käse jeglicher Art. Die sanfteren Aromen gehen bei manchen Edelpilzkäsesorten zwar etwas unter, ein Blauschimmelkäse-Fondue mit Birnen-, Walnuss- und vielleicht auch Feigenstückchen macht das Foodpairing allerdings perfekt.

Auch wenn die Schweiz kein Birnenland ist, wenn es um Tafelobst geht, kennt man noch traditionelle Rezepte, in denen Birnen verarbeitet werden oder gar die Hauptrolle spielen. Kochbirnensorten wie Kamper Venus oder Kuhfuss, die Schweizer Bergamotte



Kost und Logis für den Ohrenwurm: Im strohgefüllten Tontöpfchen findet der Nützling, der Birnenblattsauger und Blattläuse vertilgt, Unterschlupf.





marmite verlags ag  
8045 Zürich  
044/ 450 29 49  
www.marmite.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 17'819  
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 17  
Fläche: 383'029 mm<sup>2</sup>



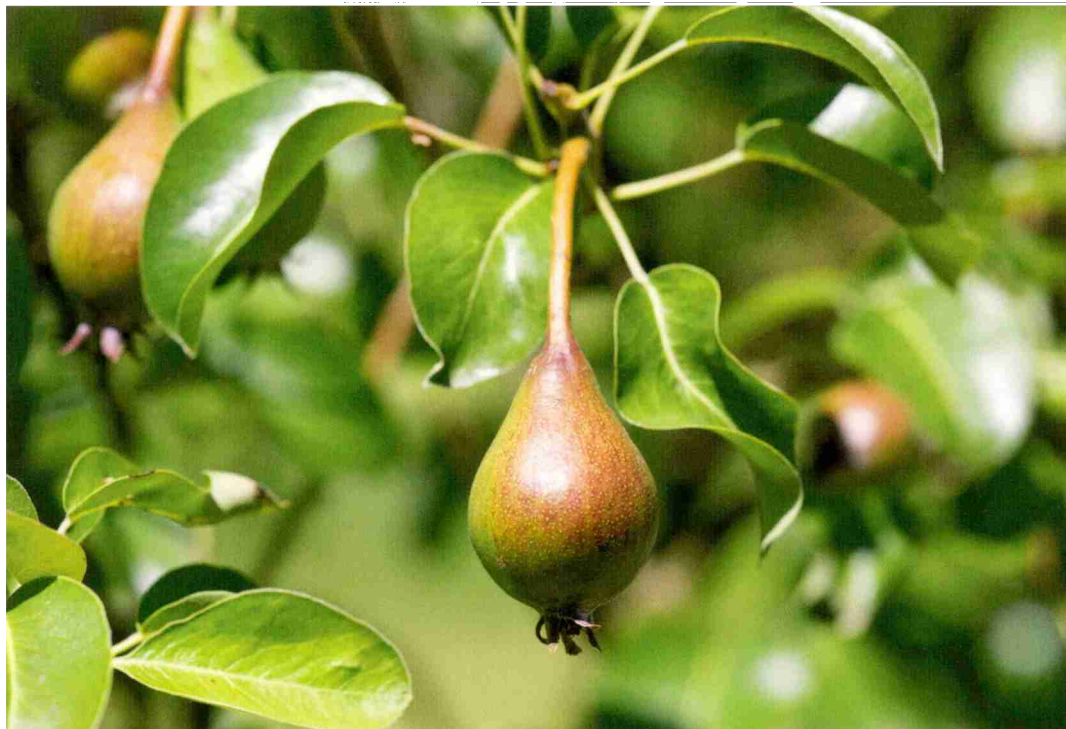
Jacqueline und Thomas  
Oeler trocknen Birnen  
nicht, sie dörren sie.  
Eine Kunst, die ge-  
schrunpelte Delikates-  
sen hervorbringt.



*Bis Mitte des 20. Jahrhunderts  
war die Schweiz einer der weltweit  
grössten Obstexporteure*







Ein Name, der auf der Zunge vergeht: Die Schmelzende von Thirriot. Pflückreif ist sie Mitte September und dann, findet Thomas Oeler, schmeckt sie auch am besten. Lagern kann man sie nur wenige Wochen.

oder der Grosse Katzenkopf etwa sind extrem hart und müssen so lange wie Kartoffeln gekocht werden, bis das Fruchtfleisch rötlich wird. Als fruchtige Beilage zu Kartoffeln sind diese riesigen, ein halbes Kilo und schwerer werdenden Birnen ideal. Im Kanton Bern etwa wird diese Kombination als «Schnitz und Drunder» zelebriert. Oder «Schlorzifladen», ein runder, flacher Kuchen aus gedörrten, pürierten Birnen und Rahmguss. Eine weitere Zutat ist Birnenhonig, auch Birähung oder Birnel genannt. Birnensaft wird dafür so lange schonend eingekocht, bis er zähflüssig wie Honig ist und als Zuckerersatz verwendet werden kann. Er hat feine Harz- und Fruchtaromen, leichte Karamellnoten und einen säuerlich-süssen Birnengeschmack. 100 Liter Most ergeben rund 12 Kilo Birnenhonig. Ein geschmacklich herausragendes Birnel in Bioqualität kommt von der Mosterei E. Brunner AG aus Steinmaur im Zürcher Unterland. Hans Brunner und seine Brüder sorgen mit weiteren Partnern auch dafür, dass wieder mehr Mostbirnbäume gepflanzt werden. Vor zwei Jahren bereits wurden die ersten der 1000 Bäume gesetzt, da der Bedarf an Mostbirnen in Bioqualität nicht mehr gedeckt werden konnte.

Auch Urs Müller weiss, «dass wir die ursprünglichen Birnensorten nur erhalten können, wenn wir ein besonderes Produkt finden, das man daraus machen kann. Eine Delikatesse, die sich qualitativ hervorhebt.» Heulampen zum Beispiel sind grosse Dörrbirnen, die sich für Birnbrot und Birnenweggen eignen. Für das Bündnerbrot etwa wird die Fruchtmasse aus gedörrten Birnen, Baumnüssen, Fei-



gen, Sultaninen und Gewürzen wie Zimt, Koriander, Orangeat und Zitronat mit einem Ruchbrotteig vermischt und aussen mit einem Hefeteig umwickelt. Sind die meisten anderen Brote schon nach wenigen Tagen trocken und hart, bleibt das Birnbrot dank seiner kompakten, feuchten Füllung problemlos einen Monat lang essbar. Und noch immer gehört das Birnengebäck im Bündnerland – zusammen mit einem Glas Röteli – zum Jahreswechsel dazu. In Scuol im Unterengadin dagegen gibt es den Brauch, bei dem Mädchen dem liebsten Mitschüler am 26. Dezember ein Birnbrot schenken und von ihm als Dankeschön zu einer Schlittenfahrt eingeladen werden.

Die Szene der Schweizer Birnenexperten ist klein. Man kennt sich. Ein Freund von Urs Müller ist Peter Enz. Er ist Leiter des Botanischen Gartens der Universität Zürich, Gründungsmitglied bei Fructus und Birnenfan seit Mitte der 80er-Jahre. In seinem zweiten Lehrjahr als Baumschulist begann er, Obstsorten zu sammeln. Denn ständig musste er den Kunden Empfehlungen aussprechen, was sie vielleicht lieben könnten. Er selber aber hatte gar keine Ahnung von Obst und wie unterschiedlich Birnen schmecken können. Also wollte er mehr über die Sorten und ihre Eigenarten erfahren. Er kaufte überall in der Gegend Äpfel und Birnen. Und plötzlich hatte er 120 Sorten im Keller und war mittendrin in der Materie.

Heute kann Peter Enz fast jedes botanische Detail der Birne erklären. Das bringt sein Beruf so mit sich. Dass sie eine Scheinfrucht ist und zur Familie der Rosengewächse gehört zum Beispiel. Und er gerät auch immer schnell ins Schwärmen, wenn er die Birne und ihre Rundungen beschreiben muss. Dann erzählt er von Pflanzensymbolik und Erotik, wenn er an ihre weibliche Form denkt. Er sagt: «Der Apfel hat zum Verlassen des Paradieses geführt. Die Birne aber ist sehr viel sinnlicher, viel sexier.»

Auch das ist vielleicht ein Grund, warum Peter Enz einer Birne zur nationalen Popularität mitverholfen hat: der Büschelbirne aus dem Kanton Freiburg, auch Poire à Botzi genannt. Sie kann grün bis rotbraun sein, reift in Büscheln, ist nicht viel grösser als ein Hühnerei und gehört als fester Bestandteil zum Chilbi-Menü dazu, dem Erntedankfestessen, das stets zum Ende der Feldarbeiten stattfindet – etwa von Ende August bis Mitte Oktober, dann, wenn die Büschelbirne reif ist. Sie schmeckt ausgeprägt süß, leicht bitter und hat eine schwache Säure. Das angenehme Vanillearoma und eine gebrannte, karamellisierte Note machen sie so besonders.

Peter Enz nennt die Büschelbirne «mein Kind». Mit dem Freiburger Obstverband hat er sie quasi wiederentdeckt. Im Herbst 1985 war das. Damals machte er eine Umfrage im Kanton Freiburg. Die Leute sollten ihm eine ihrer Büschelbirnen schicken und beschreiben, wo und in welcher Höhenlage ihre Bäume standen. Auch die Freiburger Nachrichten machten mit und titelten: «Das Rätsel um die Büschelbirne.» 140 Muster bekam er per Post. In unterschiedlichen Farben. Weisse, gelbe, graue, grüne, rote. Auch die Bauern

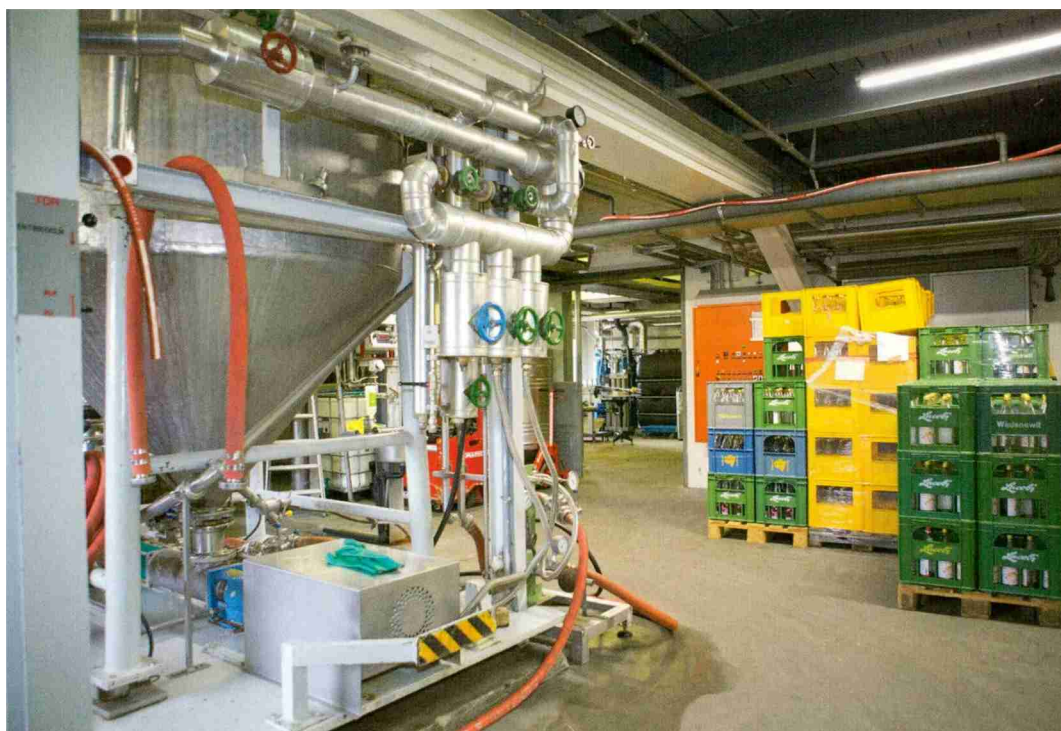




sprachen seit je von mehreren, verschiedenen Variationen. WasENZ und seine Mitstreiter schliesslich herausfanden: Von der Büschelbirne gibt es nur einen einzigen Typus, dessen Eigenschaften sich je nach Baumalter, Bodeneigenschaften und Höhenlage (Standort) unterscheiden. Das war eine Neuentdeckung und wichtig für den Erhalt und die Typisierung der Sorte. Denn heute darf die Poire à Botzi nur, wenn sie aus dem Kanton Freiburg, einigen naheliegenden Waadtländer Bezirken oder der Berner Enklave im Kanton Freiburg stammt, auch unter diesem Namen verkauft werden. Das Bundesamt für Landwirtschaft hat sie vor sieben Jahren in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen (AOP) aufgenommen. Ein besonderes Qualitätsmerkmal. Seit einigen Jahren gibt es gar eine «Bruderschaft der Poire à Botzi», die sich für den Erhalt einsetzt. Da darf auch eine Internetseite der Birne nicht fehlen: poire-a-botzi.ch.

Die Geschichte der Birne auf dem Titelblatt dieses Magazins ist nicht weniger interessant: Die Schweizer Bratbirne, auch Zürcher Kugelbirne genannt, ist nur etwa so gross wie ein Pingpong-Ball. Sie kann meist im November gepflückt und bis in den März gelagert werden. Früher wurde sie vor allem an der sogenannten Goldküste gefunden, dem rechten Ufer des Zürichsees, dort, wo eher wohlhabende Menschen in guter klimatischer Lage wohnen. PeterENZ ist dieser Birne im vergangenen Winter zum ersten Mal begegnet. Seine Frau hat sie in Butter gewendet und leicht karamellisieren lassen. Dazu gab es Wildschweinschnitzel. Die Süsse der Birne ergänzte

In der Mosterei von Hans Brunner findet Verdichtung pur statt: 100 Kilo Birnen = 85 Liter Most = 10 Kilo Birnel. Nebst Birnen werden hier auch Äpfel und Kirschen und manchmal sogar Kürbismehl gepresst.





Erkennen Sie den Unterschied? An den beiden knorrigen Bäumen werden Äpfel hängen, keine Birnen. Das wirklich Spannende ist aber das Häuschen zwischen den Bäumen, dort ganz weit hinten: Hans Brunners Bienenvölker, die durch die Bestäubung der Obstbäume dafür sorgen, dass auch alte Sorten wie Stuttgarter Geisshirtle oder Triumph von Vienne Früchte tragen.

das salzige Fleisch perfekt. Peter Enz nahm fast ein Kilo der Schweizer Bratbirne und brachte sie dem Chefkoch des Chedi-Hotels in Andermatt, Mansour Memarian. Peter Enz: «Ihm waren die Birnen viel zu schade für die Küche. Er hat sie lieber roh gegessen.»

Der Obstsortenmarkt im Botanischen Garten Zürich funktioniert bestens, um die alten Apfel- und Birnensorten am Leben zu erhalten. Am 25. Oktober wird Peter Enz ihn zum achten Mal veranstalten. «Keine Ausstellung, wo man schnitzweise probieren kann, sondern ein Markt, wo man kiloweise kaufen kann.» 1.8 Tonnen Äpfel, Birnen und Quitten wurden im vergangenen Jahr in nur sechs Stunden unter die viereinhalbtausend Besucher gebracht. Darunter Goldschmeckler, Fin de Siècle oder Blumenbachs Butterbirne. Aber auch viele Birnenspezialitäten wie etwa «Raviuls da Sagogn», Ravioli mit einer Dörrbirnenfüllung aus Sagogn, einem Dorf im Bündner Oberland. Oder Birnbrot, Birnenhonig und Destillate aus sortenreinen Mostbirnen wie Gelbmöstler werden unter anderem angeboten.

Eine weitere Delikatesse auf dem Markt werden die Dörrbirnen von Jacqueline und Thomas Oeler sein. Vor sieben Jahren hat das



marmite verlags ag  
8045 Zürich  
044/ 450 29 49  
www.marmite.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 17'819  
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 17  
Fläche: 383'029 mm<sup>2</sup>

Ehepaar eine alte Obstdörrerei im St. Galler Lömmenschwil übernommen. Ein Jahr sind sie in die Lehre gegangen. Heute produzieren sie Früchte in grossen Mengen für die Industrie, wo Dörrbirnen für Birnbrot oder Schlorzifladen gebraucht werden. Aber auch Delikatessbirnen, die als Apéro gegessen werden können. 20 altbewährte Sorten hat Oeler im Angebot: Blaulengler, Bündner Lengler oder Rotlengler, Gute Luise, Zitronenbirne, aber auch Tafelobstsorten wie Kaiser Alexander oder Conférence. Voll ausgereift, «fast schon pflotschig», sollten die Exemplare sein, erzählt er.

«Wir dörren, wir trocknen nicht», betont der 44-Jährige noch einmal, «ganze Früchte kann man nicht trocknen, man muss sie dörren.» Die Temperatur macht den Unterschied. Bei 60 bis 70 Grad werden die Birnen auf den sogenannten Hurden, den selbst gezimmerten und mit Drahtnetz bespannten Holzrahmen, in die alten Holzöfen geschoben. Je nach Grösse sind die Birnen in zwei bis vier Tagen fertig. Das Wasser verdampft, das Obst schrumpft dabei auf etwa ein Viertel seines Gewichts. Auch die Gerbstoffe verschwinden. Aber die Süsse der Birne bleibt. Hart gedörrte Birnen sind eher gummig, ganze Dörrbirnen dagegen eher weich und fleischig. Und aufgeschnitten und mit Butter bestrichen, sind sie eine geschrumpelte Delikatesse.

Früher war gedörrtes Obst ein weit verbreiteter Notvorrat für den Winter. Auf diese Weise haltbar gemacht, kannte man Birnen schon zur Römerzeit. Eine Konservierungsmethode, die bis zur Einführung des Kühlschranks in den 50er-Jahren überlebenswichtig war. Im Kulinarischen Erbe der Schweiz heisst es: «Wie in diversen älteren Kochbüchern nachzulesen ist, wurden sie früher auch oft im Wein eingekocht. Auch als Dessert kommen gedörrte Birnen in der Zentralschweiz noch ab und zu auf den Tisch. Ein berühmtes Süssgericht aus dem Urnerland ist zum Beispiel die so genannte «Brischtner Nytlä»: Wasser, Zucker, Rotwein und gedörrte Birnen werden in einer Pfanne gar gekocht. Wenn die Birnen ganz weich sind, lässt man sie im Fond erkalten. Dann werden die Birnen geviertelt, von Stiel und Kernen befreit und zusammen mit Schlagrahm serviert.»

Dass gedörrte Birnen eine ganz besondere Anziehungskraft haben können, weiss auch Peter Enz. Wenn er an seine Kindheit denkt, bekommt er sogleich wieder klebrige Finger. Sein Grossvater war Bäcker in Gossau bei St. Gallen. Und wenn er in den Ferien dort zu Besuch war, schlich er sich regelmässig in das stets gut gefüllte Lager. Dort gab es säckeweise leckere Zutaten. Doch immer naschte er vor allem die gedörrten Birnen aus den grossen Schubladen. Seine Grosseltern bemerkten es jedes Mal. Immer fehlte etwas. Immer klebten seine Finger, der Mund war etwas verschmiert. «Doch Konsequenzen hatte es nie», erzählt Enz, «schliesslich war ich ja der Enkel.» Heute ist er Birnenliebhaber. Und so hat auch sein nachsichtiger Grossvater etwas zur Rettung der alten Sorten beigetragen.

## VOLL IM SAFT

In der Schweiz darf man zehn Prozent Birnensaft in den Apfelsaft mischen und diesen dennoch Apfelsaft nennen. Doch auch das hilft nicht, die Mengen an überschüssigem Birnensaftkonzentrat in den Griff zu kriegen. Die Lager waren 2013 zu 200 Prozent gefüllt. Niemand wollte und konnte so viel Konzentrat gebrauchen, sodass ein Grossteil des zucker- und energie-reichen Mostes verbilligt an Futtermittelfirmen verkauft wurde. Absurd: Alte Sorten verschwinden, aber die Mostbirnenernte ist so üppig, dass der Staat absatzregelnd einspringen muss. Jedes Jahr gab es dafür rund sechs Millionen Franken aus der Bundeskasse. Erhalt und Neupflanzung von Birnenbäumen war das Ziel. Die Bauern sollten – trotz abstürzender Preise – daran gehindert werden, die Kettensäge zur Hand zu nehmen und alte Baumbestände verschwinden zu lassen. Weitere 2.5 Millionen Franken an Absatzförderung wurden genehmigt und eine «Verordnung über die ausserordentliche finanzielle Unterstützung der Verwertung von Birnsaftkonzentrat» präsentiert. Wer mehr als fünf Tonnen Birnensaft kauft, bekommt für Futtermittel 2,65 und für Lebensmittelkonzentrat 2,25 Franken – pro Kilo. Doch noch immer sind die Lager so voll, dass keine Lösung in Sicht ist.