



Dominik Flammer, Foodscout und Autor
publichistory.ch

Kulinarische Beute

Honig ist in der Innerschweiz nicht immer Honig. Denn oft liefern ihn hier die Birnen und nicht die Bienen. In verregneten Mangeljahren mit nur geringer Honigernte (wie dies auch 2021 der Fall sein wird) wurde den heimischen Bäckerinnen und Bäckern von der Obrigkeit nämlich verboten, ihre traditionellen Lebkuchen mit dem wertvollen und raren Bienenhonig zu süssen. Stattdessen mussten sie auf Birnenhonig ausweichen, also auf den eingedickten Saft der Birnen, den man übrigens schon seit bald hundert Jahren nicht mehr Birnenhonig nennen dürfte, weil der Begriff Honig lebensmittelgesetzlich für jenen Nektar reserviert ist, der von Bienen gesammelt wurde. Aus der Not wurde sozusagen eine Tugend. Viele Lebkuchenbäckerinnen aus Ob- und Nidwalden verwenden heute

noch ausschliesslich den Birnendicksaft für ihre Gebäcke. Denn davon haben sie selbst in Mangeljahren genug im Vorratskeller, den sie vor allem in ernte-reichen Birnenjahren üppig auffüllen.

Most und Schnaps in Hülle und Fülle

An Birnen mangelt es der Innerschweiz wahrlich nicht. Insbesondere die Gegend um den Vierwaldsättersee war stets mehr ein Birnen- denn ein Apfel-land. Entsprechend bekamen früher die Luzerner Kompanien auch Birnenmost zu trinken, so wie die meisten Lokale in der Stadt Luzern den heimischen Birnenmost ausschenkten. Erst im Laufe des 20. Jahrhunderts wurde er zusehends durch Apfelmösten ersetzt – und natürlich mit einer Vielzahl an anderen neuen Alkoholika.

Die Bauern der Seegemeinden Weggis, Vitznau und Greppen und insbesondere jene auf der Halbinsel Hertenstein lebten über Jahrhunderte nicht schlecht von der städtischen Kundschaft aus Luzern, die sie vorwiegend mit dem Most der Birnen und mit ihren Birnenschnäpsen belieferten. So wie der Weggiser Obstbauer auf dem nebenstehenden Bild, der vom alten Haldihof in Weggis mit seinem Birnenmostfass nach Luzern fuhr und ebenso oft dem See entlang von Gasthaus zu Gasthaus, um den Saft seiner Birnen in unterschiedlicher Form an die Wirte zu verkaufen. Gelbmösten heissen sie und Grönmösten, Wasserbirne oder Theilersbirne. Verbreitet sind aber auch so wohlklingende Birnensorten wie die Heulämpfer, im Kanton Schwyz auch als Muotataler Birne bekannt. Im getrockneten Zustand,

#1

Birrhähung und Brischtner Nytlä

An Birnen mangelt es der Innerschweiz wahrlich nicht. Insbesondere die Gegend um den Vierwaldsättersee war stets mehr ein Birnen- denn ein Apfelland.



Obstbauer vor dem Ausritt mit Birnenmostfässern auf dem Haldihof in Weggis.

Bild: Sammlung Dominik Flammer

also weich- oder hartgedörnt, nennt man sie in der Innerschweiz «Schnitz» und die Truhe, in der die Bäuerin früher die gedörnten Birnen aufbewahrte, nennt man «Schnitztruhe». Birnenmost findet man heute nicht mehr oft, vielerorts aber Birnenschnaps. Er stammt vor allem von der weitverbreiteten Theilersbirne, die oft zu Hochprozentigem gebrannt wird, weil sich diese uralte Birnensorte wegen ihres süssherben Geschmacks nicht als Lagerbirne eignet; abgesehen davon wird sie auch sehr schnell teigig. Noch immer gibt es in der Innerschweiz wohl mehr Most- als Tafelbirnen. Letztere würden die Bäuerinnen auch nur ungern dem Brennshafen überlassen oder zu Most pressen – ausser für die Herstellung von Birnendicksaft. Dabei wird der Birnensaft noch im süssen und

unvergorenen Zustand langsam eingekocht bis er eindickt. Abgefüllt in Gläser lässt sich er sich problemlos ein oder zwei Jahrzehnte oder noch länger lagern. Ein lohnendes Unterfangen. Denn wie beim Wein gilt auch für dieses einfache Produkt: je älter, desto besser.

«Trefflich für viele Sachen»

Birnenhonig aus der Innerschweiz verkauften fahrende Händler schon Mitte des 18. Jahrhunderts in Zürich. Der Kupferstecher David Herrliberger hielt dies auf einem seiner berühmten Ausrufbilder fest: «Birrhähung – guets Birrhähung – aus Birnen kann man Honig machen, der trefflich ist für viele Sachen», liess Herrliberger seinen Verkäufer ausrufen.

Im frühen Herbst, wenn die Kartoffelernte in der Innerschweiz abgeschlossen ist und die Alpkäser ihre Käse ins Tal gebracht haben, wird jeweils auch der Birnenhonig des Vorjahres aus dem Keller geholt. Denn er passt bestens zur «Gschwelti», dem allseits beliebten Gericht aus gekochten Kartoffeln, Käse, Butter und eingemachtem Gemüse. Ein paar Tropfen auf die nur leicht gesalzene Kartoffeln verleiht diesem ur-traditionellen Gericht eine fruchtige und wunderbare Würze. Und wer die Birnen lieber in gedörntem Zustand isst, dem sei die Urner Spezialität der «Brischtner Nytlä» empfohlen. Dafür werden Dörrbirnen eine Stunde lang im Rotwein und Zucker gekocht, allenfalls mit Lebkuchengewürzen verfeinert und zum Dessert üppig in Schlagsahne getaucht.