

## **Alles Birne...**

Da in den letzten Jahren die Birnensaftprodukte allgemein zu wenig gefördert wurden, haben wir plötzlich zu viel Mostbirnen! Der Überhang beträgt jährlich ca. 3'000 Tonnen. Dies führt dazu, dass den Landwirten ein grosser Teil des Mostobstpreises für die Verwertungshilfe abgezogen wird. Somit sind die Preise für Mostbirnen oft so tief, dass es sich wirtschaftlich schon gar nicht mehr lohnt, die Früchte aufzulesen.

Bis der Rohstoff Zucker von der Nahrungsmittelwelt entdeckt wurde, galten die Birnen als beliebtes Süssungsmittel. Danach sind sie von Jahr zu Jahr mehr in Vergessenheit geraten. Tatsache ist, dass die Verarbeiter wenig Interesse zeigen am Rohstoff Birne. Es kann auch keine Lösung sein, edlen Rohstoff einfach unter den Bäumen liegen zu lassen – zumal das Thema Foodwaste in aller Munde ist. Situationsbedingt stehen die Landwirte kurz davor, die letzten noch stehenden Baumriesen einfach zu fällen, obwohl sie nicht zu unterschätzende Sauerstofflieferanten sind. Deshalb sind grosse Bäume auch sehr wichtig für die Biodiversität. Man stelle sich vor:

### **2 grosse Birnbäume produzieren für 4 Personen den gesamten Jahresbedarf an Sauerstoff**

Es besteht dringend Handlungsbedarf!

Unser Beitrag zur Geschichte sind wohlschmeckende wiederentdeckte Produkte, gemacht mit Birnen, Birnensaft viel Liebe und Sorgfalt. Und siehe da, sie treffen sogar den Zeitgeist, laut Aussage von vielen Degustationsteilnehmenden. Zudem passen sie so richtig gut zu den kulinarischen Kostbarkeiten unserer Region. Sie sind wie geschaffen für eine kleine Runde des wahren Genusses...

**Die Früchte für die Produkte stammen ausschliesslich aus ökologisch bewirtschafteten Hochstammgärten (Streuobstwiesen), deren Bäume nicht gespritzt und die Schädlinge mit Nützlingen in Schach gehalten werden. Zudem sind viele Nistmöglichkeiten für Brutvögel vorhanden. Zu den Zutaten gehören weiter verarbeitete Birnenprodukte, natürliche Gewürze und Aromen.**

Gute Geschichten erzählt man gerne seinen Freunden weiter... dies wäre doch eine. Kommen Sie vorbei, gerne erzählen wir mehr.

