

# Süss-saure Zeiten: «Essig-Bireli» im Winter

*Ohne Gefrierschrank und ohne Detailhändler, die jederzeit frische Lebensmittel anbieten, war es früher überlebenswichtig, Vorräte anzulegen. Einige Konservierungsmethoden sind heute beinahe in Vergessenheit geraten, etwa das Einlegen in Essig.*



Die Büschelbirnen werden auch im Kanton Freiburg angebaut. Dort heissen sie Poire à Botzi und sind mit der Bezeichnung AOP geschützt. Foto: Bruno Maillard

**Text: Stephanie Schnydrig**  
**Illustrationen: Simone Zaugg**

Wir haben es wohl den Römern zu verdanken, dass in Essig eingelegte Früchte bei uns zu einem wichtigen Winternahrungsmittel wurden. Laut dem Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz dürften sie es gewesen sein, die im frühen Mittelalter das Wissen zur Essigkonservierung über die Alpen in die Schweiz gebracht haben. Überbleibsel dieses römischen Einflusses sind bis heute etwa Essiggurken oder Silberzwiebeln. Die Tradition, auch Beeren, Kirschen,

Zwetschgen, Äpfel oder Birnen in Essig einzulegen, kennt man hingegen kaum noch. Essigbirnen etwa sind wohl einzig im Emmental erhalten geblieben.

## **Zucker gegen die Säure**

Essig verhindert, dass schädliche Mikroorganismen wie Schimmelpilze und krankheitsregende Bakterien wachsen. Die unliebsamen Organismen sterben allerdings erst ab einem Säuregehalt von bis zu 9% ab, was für unseren Gaumen viel zu sauer

schmeckt. Deshalb gibt man neben Essig auch etwas Zucker und Gewürze hinzu.

Trotzdem schmeckten die Emmentaler Essigbirnen früher sehr sauer. Denn um die in einem Steinguttopf im Keller gelagerten Essigbirnen ganz gewiss vor dem Verderben zu bewahren, war viel Säure nötig. «In neueren Rezepten», erklärt Marianne Schweizer, Bäuerin aus dem Emmental, «nimmt man deutlich weniger. Wegen der Haltbarkeit müssen die Birnen dann aber in



1. Die Birnen schälen, die Fliege rauschneiden, den Stiel hingegen dranlassen. Die Früchte rundherum mit einer Stecknadel einstechen.

2. Den Rotwein, den Rotweinessig, die Gewürze und den Zucker in einem Topf aufkochen.



3. Anschliessend die Birnen im Sud einlegen und zwei Tage zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.



4. Die Birnen und den Saft in saubere Gläser füllen, diese verschliessen und aufkochen.



Die Essigbirnen sind dann mindestens zwölf Monate haltbar. Besonders gut schmecken sie zu Wild, Hamme, Trockenfleisch, Fleisch- und Käseplatten oder Raclette.

Gläsern sterilisiert oder siedend eingefüllt werden.» Für das Einmachen würden sich vor allem die sogenannten Büschelbirnen eignen, eine laut ProSpecieRara höhentaugliche Birnensorte. Die Birne ist etwa golfballgross und laut älteren Schriften vor 300 bis 400 Jahren von Freiburger Söldnern aus Italien nach Hause gebracht worden.

Früher war die Konservierung von Früchten nichts Aussergewöhnliches: Bauernfamilien mosteten, brannten,

dörnten, zuckerten oder legten ihre Ernte in grossem Stil in Essig ein. Die eingemachte Überschussware ermöglichte es, auch im Winter den Vitaminbedarf zu decken. Laut Bäuerin Marianne Schweizer waren Essigbirnen im Herbst und im Winter deshalb jederzeit servierbereit. Heute machen sie und ihre Kolleginnen die «Bireli» nur noch «ab und zu als rare Spezialität» ein.

## Zutaten

**1,5 kg Birnen**  
**¼ l Rotweinessig**  
**¼ l Rotwein**  
**330 g Zucker**  
**Gewürzmischung aus ein paar Nelken, Lorbeerblättern und einer Zimtstange**

## Der Geschmack der Alpen

Kurze Vegetationszeiten, spärliches Land für den Ackerbau und verstreute Siedlungen prägten früher den Speiseplan der Menschen in den Alpen. Dieses kulinarische Erbe ist heute wegen der Entvölkerung der Alpen und wegen der Globalisierung gefährdet. Es zeichnet sich durch eine Mischung aus regional vorhandenen Rohstoffen, spezifischen Zubereitungsarten, Haltbarmachungsmethoden und rituellen Bräuchen aus. In dieser Serie machen wir Lust auf inzwischen fast vergessene Speisen.