



## PRESSEMITTEILUNG

2. November 2004

### Birnendicksaft neu entdeckt

## Birnel: Natürlich süss

Birnel? Bei dieser umgangssprachlichen Bezeichnung für Birnendicksaft werden wohl bei einigen Schweizerinnen und Schweizer süsse Erinnerungen aus der Jugendzeit wach. Birnel kann in der Küche als vielseitiger Zuckerersatz verwendet werden. Es enthält zahlreiche wertvolle Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium und Calcium und wirkt im Körper neutral bis basisch.

Es handelt sich dabei um ein hochwertiges Naturprodukt, das aus den Früchten der landschaftsprägenden Hochstamm-Birnbäume gewonnen wird. Um ein Kilo Birnel herzustellen, braucht es rund 10 kg der kleinen, aber sehr aromatischen Birnen. Diese werden gereinigt, gepresst, der Saft wird geklärt, filtriert, entsäuert und schliesslich konzentriert. Birnel wird ohne Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel hergestellt und ist dennoch praktisch unbegrenzt haltbar! Das hochwertige Konzentrat aus Schweizer Mostbirnen schmeckt wunderbar auf dem Butterbrot, verleiht Birchermüesli das gewisse Etwas, intensiviert den fruchtigen Geschmack von Obstkuchen und -desserts, ergibt erfrischende Milchdrinks und und und ... Dazu ist Birnel auch noch leicht verdaulich, nährt, stärkt und bringt den Stoffwechsel in Schwung. Sein hoher biologischer und ernährungsphysiologischer Wert macht Birnel zum idealen Nahrungs- und Süssungsmittel. Das reine Birnensaftkonzentrat passt perfekt in die möglichst naturbelassene und nährstoffreiche Küche.

Birnel ist sehr bekömmlich, bringt Schwung in Diätküchen und auf die Teller von Menschen, die auf ihre Ernährung achten müssen oder die sich bewusst gesund ernähren wollen. Selbst Diabetiker dürfen zugreifen. Für sie gilt: 13 g Birnel entsprechen einer Broteinheit. Nach der Light- und Süsstoff-Euphorie wird Birnel heute als natürlichen Zuckerersatz neu entdeckt. Die aktuelle Jahreszeit ist dafür ideal. Frisch zubereitetes Birnel steht für die bevorstehende Weihachts- und damit Guetlzzeit bereit!

*Für weitere Informationen:*

*Sandra Helfenstein, Schweizerischer Obstverband,  
Tel. 041 728 68 60, E-Mail: [sandra.helfenstein@swissfruit.ch](mailto:sandra.helfenstein@swissfruit.ch)*

## **Birnel-Läckerli**

- 750 g Ruch- oder Halbweissmehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 200 g Rohrzucker
- 100 g Haselnüsse gemahlen
- 200 g Haselnüsse, grob gehackt
- 200 g Mandeln, grob gehackt
- 150 g Zitronat
- 150 g Orangeat
- 1 Prise Nelkenpulver
- ½ KL Zimt
- 1 ½ KL Lebkuchengewürz
- 1 ½ EL Kakao

alle Zutaten mischen

- 3 EL Kirsch
- 200 g Bienenhonig flüssig
- 500 g Birnel
- ½ dl Wasser (Birnelglas ausspülen)

beifügen, von Hand kneten bis der Teig gleichmässig glatt ist.

Ein Stück Teig zwischen Klarsichtfolie 1 cm dick auswallen und auf ein gut eingefettetes Backpapier auf einem Blech legen. Diesen Vorgang wiederholen, bis das ganze Blech belegt ist. Mit dem Wallholz glatt walzen. Im vorgeheizten Ofen in der Mitte bei 200 °C zirka 15 Minuten backen, bis die Oberfläche braun ist.

## **Glasur**

- 200 g Puderzucker
- 1 Zitrone
- 2 – 3 Wassertropfen

Glasur glattrühren. Läckerlimasse noch heiss bepinseln, in Stücke schneiden, sofort vom Blech lösen und auskühlen lassen. Ergibt zirka 2 kg Läckerli, die in Büchsen sehr lange haltbar und zum Tiefkühlen geeignet sind.