



Naturschutzverein
Flawil und Umgebung

Birnel ist mehr als eine süsse Alternative!

Folgende Ziele möchte der NVFlawil mit dem Projekt **Ökologische Aufwertung von Hochstammobstgärten zur Förderung des Braunen Langohrs und des Gartenrotschwanzes** erreichen:

- ⇒ Verbessern des Lebensraums für das Braune Langohr und den Gartenrotschwanz. Beide sind auf der Roten Liste aufgeführt. Mit Kunsthöhlen (100 Fledermaus- und 20 Gartenrotschwanzkästen bei sieben Landwirten in und um Flawil) sind geeignete Strukturen für die Jungenaufzucht geschaffen worden.
- ⇒ Sensibilisierung der Landwirte, Schulklassen und der Bevölkerung in und um Flawil für praktischen Naturschutz, die Wichtigkeit von Hochstammobstgärten als Landschaftsstrukturelement und die Förderung von gefährdeten Arten.



Was ist Birnel?

Birnendicksaft, oder im Volksmund einfach «Birnel», ist ein reiner, konzentrierter Birnensaft, der als Brotaufstrich oder als bekömmlicher Zuckerersatz zum Süssen von Gebäck, Birchermüesli, Fruchtsalat, Kompott und Getränken verwendet wird. Birnel ist 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 muss Birnel heute unbedingt als natürlicher und einheimischer Zuckerersatz neu entdeckt werden!



Was hat das Produkt Birnel mit dem Projekt zu tun?

Birnel wird aus Birnen hergestellt, die auf mächtigen alten Schweizer Hochstammbäumen wachsen. Davon gibt es leider immer weniger, da die Nachfrage nach Birnenprodukten gering ist. Damit fehlt aber unzähligen Tieren, Vögeln, Insekten usw. ein wichtiger Lebensraum und die Landschaft verliert markante Wahrzeichen. Alle kontaktierten Landwirte wissen um den Wert von alten Birnbäumen. Die Mostbirne oder Verarbeitungbirne ist für den Landwirt aber wenig lukrativ, weil sie schlecht bezahlt ist. Ebenso muss sie sofort nach dem Ernten verarbeitet werden. Deshalb ist es wichtig, dass Sie Schweizer Birnel kaufen und damit die Natur und das Landschaftsbild schützen.

Was können Sie tun?

Wecken Sie mit dem Konsum von Mostbirnenprodukten die Nachfrage neu! Wenn der Mostbirnenabsatz steigt, sind die Landwirte wieder eher bereit, Hochstammbirnbäume zu pflanzen. Bis ein Birnbaum für die Natur wieder einen wertvollen Lebensraum bietet, müssen wir mit 25 bis 40 Jahren rechnen: Ein Mehrgenerationenprojekt!

Rezepte mit Birnel finden Sie auf der NVFlawil-Webseite, nvflawil.ch.

- Birnelnüsse
- Reispudding mit Birnel
- Baumnußcake mit Birnel
- Zimt-Hefeschnecken mit Birnel

Ebenso finden Sie Empfehlungen unter <https://www.winterhilfe.ch/helfen/birnel-kaufen>.