

Mehr Birne im Glas

BIRNOH® – der neue Aperitif aus 100 % Streuobst und 100 % Birnen aus Baden-Württemberg stellt sich vor

Feldberg / Emmendingen – Am 21. Juli 2016 wurde auf den Streuobstwiesen in Emmendingen-Maleck die neue Spezialität BIRNOH® vorgestellt. BIRNOH® ist das Ergebnis eines landesweiten Kooperationsprojekts zum Erhalt von alten Birnensorten aus Streuobst. Für den Schwarzwald stellt Klaus Jung („Brennerei BRANDJUNG“ und „Bio Jung“ Fruchtsaftproduktion) den BIRNOH® her.

Streuobstwiesen prägen seit Jahrhunderten die Kulturlandschaften in Baden-Württemberg. Die hochstämmigen Obstbäume, insbesondere die Birnenbäume, bereichern nicht nur das Landschaftsbild, sondern besitzen auch eine hohe ökologische Wertigkeit. Mit der weiter stark abnehmenden Zahl an typischen Streuobstwiesen verschwindet jedoch nicht nur ein regionaltypisches Kulturgut, sondern auch ein wertvoller Lebensraum für seltene Tierarten. Hinzu kommt, dass in der Vermarktung von typischen Streuobstprodukten die Birne bisher keine bedeutende Rolle eingenommen hat. Aus diesem Grund wurde von der Stahlinger Streuobstmosterei das Produkt BIRNOH® entwickelt. Der Name ist als Marke geschützt.

„In Baden-Württemberg stehen die größten zusammenhängenden Streuobstbestände in ganz Europa. Ihre Biodiversität ist enorm. Streuobstwiesen bieten Lebensraum für rund 5000 Tier- und Pflanzenarten sowie etwa 3000 verschiedene Obstsorten. Streuobstwiesen sind aber nicht nur ökologisch von besonderer Bedeutung. Sie bieten eine große Vielfalt an Erzeugnissen und Lebensmittelspezialitäten. BIRNOH® ist das Ergebnis eines landesweiten Kooperationsprojekts zum Erhalt von alten Birnensorten aus Streuobst. Die vier baden-württembergischen Regionalinitiativen zeigen vorbildlich, wie gute eine tolle Idee wachsen kann“, sagte Landrätin Marion Dammann bei der Vorstellung.

Vier Mitglieder (Günther Schäfer von der Streuobstmosterei Stahringen, Manuel Straßer von der Brennscheuer Straßer aus Dettingen/Erms, Klaus Jung von Brennerei BrandJung aus Teningen, Jochen Mayer von der Brennerei Mayer Herrenberg) aus den Bereichen „Streuobstkeltereien“ und „Brennereien“ haben sich im Rahmen eines Kooperationsvertrages zu einer Gilde zusammengeschlossen, um BIRNOH® exklusiv herzustellen. „Wir Mitglieder verpflichten uns vertraglich auf das gemeinsame Herstellungsverfahren, auf gemeinsame Qualitätskriterien und die Kontrolle und gemeinschaftliches Marketing auf Landesebene“, schilderte Sabine Seeliger von der Streuobstmosterei Stahlinger die Grundzüge der neugegründeten Gilde. Die Kooperation dient dazu, dass in den beteiligten Regionen verankerte Kulturerbe Streuobst, insbesondere Birnen, in Wert zu setzen. „Wir sind stolz darauf, dass dieses Projekt auf Landesebene durch vier Regionalinitiativen unterstützt

Pressekontakt

und begleitet wird“, ergänzte Michael Baldenhofer vom Verein ILE- Bodensee. Zukünftig soll das überregionale Netzwerk aus Projektpartnern, Streuobstkellereien und Brennereien weiter ausgebaut werden, um einen Beitrag zur nachhaltigen Erhaltung der Streuobstbestände, insbesondere der Birnen, zu leisten. Durch das regionsübergreifende Marketing soll der Bekanntheitsgrad erhöht und BIRNOH® als neue baden-württembergische Spezialität überregional etabliert werden.

„Der Schwarzwald-Birnoh ist in die Gemeinschaft der Birnoh-Gilde in diesem Jahr neu dazugekommen. Ich bin von dem neuen geschmackvollen Produkt genauso begeistert wie von der Leidenschaft meiner Gildepartner und dem Netzwerk der Regionalinitiativen, insbesondere hier dem Naturpark Südschwarzwald“, so Klaus Jung.

BIRNOH® ist ein ganz neues Getränk, das sowohl als Aperitif als auch als Digestif genossen werden kann. Es wird aus alten Birnensorten und der vollen Wucht des Geschmacks von traditionsreichen Mostbirnensorten gewonnen. Es handelt sich hierbei um ein alkoholisches Getränk (18 % Alkohol), das auf Basis eines unverdünnten Birnendestillats aus für Baden-Württemberg typischen Birnensorten (Gelbmöstler, Schweizer, Wasserbirne, Oberösterreichischer Weinbirne) in den Regionen Bodensee, Schwäbische Alb, Südschwarzwald und Schönbuch & Heckengäu hergestellt wird. Zusammen mit frischem, regionalem Birnen-Keltersaft aus denselben Sorten reift er über mehrere Monate im Holzfass.

Hintergrundinformation

Das innovative Kooperationsprojekt im Bereich Streuobst wird daher von den vier Regionen ILE-Bodensee, PLENUM-Heckengäu, Naturpark Südschwarzwald und dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb gemeinsam begleitet, um regionstypische Birnensorten im Streuobst über ein innovatives Qualitätsprodukt BIRNOH® ganz im Sinne der landesweiten Streuobstkonzeption zu bewahren.

Das Besondere an BIRNOH® ist auch, dass es ein solches Getränk in Deutschland bisher nicht gibt. Höchste Zeit also, dem Pineau des Charentes aus der Charente-Maritime, dem Sherry aus Andalusien und dem Portwein der Douro-Region einen geistigen Verwandten für das Genießerland Baden-Württemberg mit seinen bedeutenden Streuobstbeständen aus Birnen zu geben.

BIRNOH® schmeckt so, wie die großen, imposanten und alten Birnbäume aussehen: ausgreifend fruchtig und dabei auch kraftvoll und widerständig – das heißt nicht süß wie ein Likör, sondern mit leichtem Gerbstoffton der Streuobstbirnen und Sherry-Ton von der Reifung im Holzfass. Beim BIRNOH® stehen die komplexen Aromen der alten Birnensorten im Mittelpunkt und regen alle Geschmackssinne an. Weitere Infos unter: www.birnoh.de.

Bildnachweise (© Naturpark Südschwarzwald):

Bild 1: Freuen sich über das landesweite Kooperationsprojekt BIRNOH® (v. l.): Jochen Mayer, Brenner aus Herrenberg, Sabine Seeliger, Streuobstmosterei Stahringen, Klaus Jung, Brennerei in Buchenbach und Streuobstmosterei in Teningen, Landrätin Marion Dammann, Vorsitzende Naturpark Südschwarzwald e. V., Michael Baldenhofer, Geschäftsführer Verein ILE-Bodensee, Roland Schöttle, Geschäftsführer Naturpark Südschwarzwald.

Bild 2: Klaus Jung schenkt den „Schwarzwald Birnoh“ aus.