

Die Birne vom Zürichsee

Obstsorte des Jahres Einst war die Chugelibirne fester Bestandteil der Zürcher Küche, dann ist sie in Vergessenheit geraten. Das soll sich nun ändern.

Helene Arnet

Allein schon ihr Name lässt an gemütliche Winterabende am Kaminfeuer denken: Bratbirne. Wobei: Bratbirne? Bratäpfel, ja, aber Bratbirne? Dabei handelt es sich hierbei um eine Urzürcher Spezialität, die allerdings weitgehend in Vergessenheit geraten ist. Der Bratbirnenbaum ist fast ausgestorben.

Das soll sich nun ändern. Am Samstagmorgen hat die Vereinigung Fructus, die alte Obstsorten fördert, auf den Bolleterhof oberhalb von Meilen eingeladen, um zu verkünden, dass sie die Bratbirne zur Obstsorte des Jahres gekürt hat. Laut Präsident Alfred Aepli ist die Wahl auf diese Frucht gefallen, weil sie eine echte Delikatesse sei und eine interessante Vergangenheit habe.

Auf der Spurensuche

Peter Enz, Leiter des Botanischen Gartens der Universität Zürich, musste tief in den Archiven graben, um der Geschichte dieser Obstsorte auf die Spur zu kommen. Er förderte Erstaunliches zutage. Historische Berichte legen die Vermutung nahe, dass die Schweizer Bratbirne am rechten Ufer des Zürichsees, also an der Goldküste, entstanden ist. Sie wurde, wie sich ältere Bäuerinnen und Landwirte noch erinnern, auch Chugelibire oder Klausbire genannt und war ab der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts vor allem im Züribiet sehr verbreitet.

In früheren Zeiten, als es in den Wintermonaten noch keinen Salat oder konservierte Gemüse als Vitaminspender gab, war es üblich, dass zu fast jeder Haupt-



Bereicherung in der Küche: Die Bratbirne. Foto: Franziska Oertli

mahlzeit gekochtes Obst aufgetischt wurde: Zwetschgenkompott, Chriesibrägel, Apfelschnitzchen, Beerenmus. Und in Zürich eben in Butter geschwenkte, gebackene oder gegarte Bratbirnen. Seit jedoch im Winter Salate und Gemüse aus wärmeren Regionen importiert und in Gewächshäusern kultiviert werden und in fast jedem Haus ein Gefrierschrank steht, haben die Kochobstsorten an Bedeutung verloren.

Peter Enz machte sich schliesslich auf die Suche nach «überlebenden» Bratbirnenbäumen. Am rechten Seeufer, in der Ursprungsregion, wurde er nicht fündig. Hingegen wurden ihm am linken Seeufer noch einige wenige Exemplare gemeldet. Zwei Altbäume stehen noch in

der Au, Wädenswil. Und im Raum Horgen traf er sogar noch auf einen regelrechten «Chugelibirnen-Fan».

Der 90-jährige Peter Vetterli liess vor sieben Jahren fünfzig Bratbirnenbäume veredeln, weil er die ihm noch aus seiner Jugend bekannte Frucht so vermischte. Sie wachsen nun im Raum Horgen, Wädenswil und Schönenberg.

Weiter zeigte sich im Nachzug der bereits Anfang dieses Jahrhunderts erfolgten Inventarisierung der Obst- und Beerensorten in der Schweiz, dass die Zürcher Bratbirne genetisch absolut identisch mit der im Fricktal verbreiteten Imberwurzen war. Auch aus der Nordwestschweiz gibt es seit kurzem ein Pendant.

In Magden AG gilt das Imbeli als regionale Spezialität. Es ist nichts anderes als die Zürcher Chugelibirne.

In den letzten Tagen wurden am rechten Zürichseeufer an neun Standorten zwischen Zollikon und Hombrechtikon junge Bratbirnenbäume gepflanzt. So etwa vor dem Bolleterhof in Meilen. Sie sollen den Anfang zur Wiederentdeckung der Zürcher Chugelibirne machen. Der mehr als 70-jährige Mutterbaum steht in der Fructus-Sortensammlung in Höri. Er war dort allerdings auch beinahe in Vergessenheit geraten, zumal seine Früchte immer erst reiften, wenn bei den meisten Obstbäumen die Ernte bereits vorbei war.

Zähne weg, Mäuse!

Diese Urzürcher Bratbirne wiederzuentdecken, lohnt sich. Nicht nur, weil der Baum robust, ziemlich anspruchslos und auch an mässig guten Standorten wächst. Sondern vor allem, weil die Chugelibirne tatsächlich unglaublich gut schmeckt, wie sich an einer Degustation auf dem Bolleterhof zeigte.

In Butter gebraten, entwickelt sie ein kräftiges, leicht nach Caramel schmeckendes Aroma. Sie ist fest im Biss und samtig auf der Zunge. Traditionellerweise wurde sie früher auch im Ofen gegart oder als Mus zur Metzgerete gereicht. In Meilen erinnert sich ein ehemaliger Wirt, dass seine Mutter sie jeweils mit Speck anzog und mit Kartoffeln langsam garte.

Wir hoffen auf baldige reiche Ernte – und dass die Mäuse wie die Menschen vergessen haben, wie gut diese Birne schmeckt.