



Bündner Birnbrot

Bündner Birnenbrot, paun cun paira, pan grond (Scuol),
pan cun paira, paun cun péra



Das Wichtigste in Kürze

Bündner Birnbrot gehört zu den bekanntesten Backtraditionen Graubündens und ist Teil des kulinarischen Erbes der Schweiz. Seine Basis bildet eine reichhaltige Füllung aus gedörrten Birnen, Nüssen und Gewürzen, umhüllt von einem feinen Hefeteigmantel.

Birnbrot war ursprünglich entstanden, um kostbares Mehl zu strecken und der bäuerlichen Bergbevölkerung als sättigendes und nahrhaftes Brot zu dienen. Heute ist Bündner Birnbrot eine ganzjährig erhältliche Spezialität, die in handwerklichen Bäckereien mit grosser Sorgfalt hergestellt wird. Die reichhaltige Füllung aus Dörrbirnen, Feigen, Sultaninen, Nüssen, Orangetat, Zimt, Anis und Rosenwasser verleiht ihm seinen charakteristischen Geschmack. Im Gegensatz zum eher flachen und ovalen Birnenweggen, bei dem die Fruchtmasse auf den ausgewallten Teig gestrichen und eingerollt wird, ist beim Bündner Birnbrot die Füllung mit Teig vermischt und aussen mit einem dünnen Teig umwickelt.

Typisch für Graubünden ist, dass die Dörrbirnen über Nacht in Rosenwasser oder Birnenträsch eingelegt werden. Dadurch erhält das Brot seine saftige Textur, das harmonische Zusammenspiel von Frucht und Gewürz und ein unverwechselbares Aroma, das an die Düfte alpiner Vorratskammern erinnert. Neben der klassischen Form mit Hefeteigmantel findet man auch Varianten ohne Teighülle, die den fruchtigen Charakter noch stärker betonen. Ob pur, mit Butter bestrichen, zum Kaffee, als Dessert oder als Begleiter zu Käse und Wein: Bündner Birnbrot verbindet alpine Tradition mit feinem Genuss und steht sinnbildlich für die Bündner Kunst des Haltbarmachens und Veredelns regionaler Produkte.

Kultur und Geschichte

Bündner Birnbrot blickt auf eine lange Geschichte zurück, die eng mit dem bäuerlichen Alltag der Alpen verbunden ist. Ursprünglich entstand es aus einer Notwendigkeit: In den hochalpinen Gebieten, wo man hauptsächlich von der Viehwirtschaft lebte, war Mehl ein teures Gut. Getrocknete Birnen und anderes Dörrobst hingegen gehörten zu den wichtigsten Wintervorräten. Um das wertvolle Mehl zu strecken, wurde dem Brotteig Birnenmasse beigemischt – ein Beispiel

für sparsamen und einfallsreichen Umgang mit vorhandenen Ressourcen. Im Lugnez sagte man früher: «Birnbrot spart Brot». Es wurde aber nicht nur wegen seines Geschmacks, sondern auch wegen der Haltbarkeit geschätzt. Im Laufe der Zeit wurde das Birnbrot mit weiteren Zutaten und Gewürzen verfeinert und entwickelte sich zu einem beliebten Weihnachts- und Neujahrsgebäck. Manche verzierten ihre Birnbrote auch mit einem Model.



Typisch für Bündner Birnbrot: Die Birnen werden über Nacht in Rosenwasser oder Birnenträsch eingelegt.

Bündner Birnbrot

Grössere Mengen Birnbrot wurden z.B. im Val Müstair an geselligen Zusammenkünften gemeinsam mit Nachbarn hergestellt, die beim Schneiden der Dörrrüchte und Knacken der Nüsse halfen. Man backte die Brote im dörflichen oder im eigenen Backofen oder man brachte die gerüsteten Zutaten zur weiteren Verarbeitung in die Dorfbäckerei. Das Birnbrot war ein Weihnachtsggebäck, mit dem Freunde, Verwandte und Patenkinder beschenkt wurden.

Seit Ende des 19. Jahrhunderts wurde Birnbrot zunehmend auch gewerblich hergestellt und als Bündner Spezialität vermarktet. Zum Beispiel sind in der «Schweizer Frauen-Zeitung» ab 1893 Inserate von Bäckereien zu finden, die für «Bündner Birnbrot» werben. In seiner Rezeptsammlung «Die gute Köchin» von 1907 beschreibt Lehrer

Carl Patzen das Bündner Birnbrot als regionale Spezialität. Im «Bündnerisches Haushaltungs- und Familienbuch» von 1914 bietet die Churer Bäckerei J. Möhr's Erben Bündner Birnbrot im an. Später wurde Birnbrot auch ausserhalb der Festtage gebacken und entwickelte sich über die Jahre von einem Wintergebäck zum ganzjährig erhältlichen Klassiker.

Heute wird es unter der Bezeichnung «Bündner Birnenbrot, Pain aux poires des Grisons» auch in Fachlehrmitteln wie der «Feinbäckerei» des Richemont-Kompetenzzentrums erwähnt. Damit steht es exemplarisch für die Bündner Backkultur: entstanden aus der Not, veredelt durch Erfahrung und bewahrt als kulinarisches Erbe der Region.

Kulinarische Schätze

Herstellung

Für die Herstellung des Bündner Birnbrots werden gedörrte Birnen fein geschnitten und über Nacht in Rosenwasser oder Birnenträsch eingelegt. Am nächsten Tag werden sie mit Feigen, Sultaninen, Hasel- und Baumnüssen, Orangeat, Zitronat, und Gewürzen wie Koriander, Zimt, Sternanis, Anis, Pfeffer und Nelken mit einem Ruchbrotteig vermengt. Je nach Region oder Familie werden auch gedörrte Apfelschnitze, Dörrzwetschgen, Trester, Kirsch oder Wein hinzugefügt. Für den Teigmantel verwendet man Ruch- oder Weissmehl, Milch, Hefe, Butter, Zucker und Salz. Im Unterschied zum Glarner oder Toggenburger Birnbrot, bei dem die Birnen gekocht und passiert werden, bleibt die Bündner Variante stückig, fruchtig und aromatisch mit deutlich spürbarer Struktur und charakteristischem Biss. In Graubünden gibt es auch lokale Varianten von Birnbrot mit einem grösseren Anteil an Brotteig, die ohne Teigumhüllung gebacken werden.



Bündner Birnbrot

Vorkommen und Verwendung

Das Bündner Birnbrot wird heute ganzjährig im ganzen Kanton hergestellt und vor allem in touristisch geprägten Regionen wie Chur, Davos, Arosa, dem Engadin oder dem Val Müstair verkauft. Seine gute Haltbarkeit und die kompakte, längliche Form – meist zwischen 200 Gramm und 1 Kilogramm – machen es zu einem beliebten Mitbringsel und Souvenir. Es eignet sich auch ideal als Zwischenmahlzeit, für Bergtouren und Picknicks. Das Brot ist energiereich, lässt sich gut transportieren und wird traditionell pur, mit

Butter bestrichen oder zum Käse genossen. Zum Jahreswechsel passt Bündner Birnbrot zum Bündner Röteli. Beim Brauch «Pangronds», der früher in Scuol am Stephanstag, heute im Januar nach den Weihnachtsferien stattfindet, schenken die Schulumädchen ihrem liebsten Mitschüler ein Birnbrot und werden dafür zu einer Schlittenfahrt eingeladen.

Verein graubündenVIVA
Alexanderstrasse 2
7000 Chur

www.graubuendenviva.ch
info@graubuendenviva.ch

Mit dem Projekt «Kulinarische Schätze» bietet graubündenVIVA den einzigartigen Lebensmitteln des Kantons Graubünden eine neue Bühne. Die «Kulinarischen Schätze» sind eine Einladung an alle, die Vielfalt und den Reichtum der Bündner Küche zu entdecken und zu geniessen.

Für weitere Inhalte besuchen Sie die Seite graubuendenviva.ch/schaetze und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.