

# „Birmehl rund ums Jahr“

*Auszeichnung für Verdings: Die Initiative Baumgart hat die Ferchbirne zur Streuobstsorte des Jahres 2024 gekürt. Der Verdinner Birmehlsunntig gehört mittlerweile zur Tradition und ist ein Pflichttermin.*

Federführend vom Bildungsausschuss Verdings, in Zusammenarbeit mit Meinrad Kerschbaumer, Konrad Faltner und Hubert Rungger, drei kreative und treibende Kräfte des Birmehl-Teams, hat sich die Arbeitsgruppe für 2024 noch mehr zum Birmehl einfallen lassen: das Projekt „Birmehl rund ums Jahr“ und „Von der Blüte zum Birmehl“.

Seit jeher genießt das Birmehl in Verdings und Pardell besondere Bedeutung; es wird schon seit Jahrhunderten hergestellt. Die Birnenbäume in den lokalen Ortschaften, die sich für die Herstellung des Birmehls eignen, wurden gepflegt und gehütet. Erstmals werden jetzt auch die genauen Standorte der Ferchbirnbäume ermittelt.

## Vom Baumschnitt bis zum Kochbuch

Die erste Veranstaltung des diesjährigen Projektes, der Baumschnittkurs, fand bereits am 13. Jänner statt. Den Teilnehmenden wurde erklärt, warum, wann und wie die Bäume in Form gebracht werden, und was man tun kann, um die alten Sorten für die zukünftigen Generationen zu erhalten. Weiter geht es im Mai mit einem Einblick der Imkerin Marion Maier in die faszinierende Welt der Bienen.

„Das Perfekte Verdinner Dinner“, ein Kochkurs mit abschließendem gemeinsamen Essen, gehört eben-



Foto: Birmehlteam Verdings

*Birmehl ist kostbar und in der Herstellung sehr aufwendig*

falls zum Jahresprogramm, denn natürlich verfeinern die Verdinner gern jede Speise mit einer Prise Birmehl. Für die Wanderfreudigen werden um den „Birmehlsunntig“ Wanderungen entlang der Ferchbirnbäume mit Erklärungen von Fachexperten stattfinden. Auch die kulinarische Nachtwanderung gehört dazu.

## Kulinarische Vielfalt wahren

Seit langem werden die historischen Anwendungen des Birmehls dokumentiert, Rezepte gesammelt und

bewahrt. Diese wertvollen Rezepte sollen für die aktuelle Generation sowie für künftige Generationen festgehalten werden, um das kulturelle Erbe und die kulinarische Vielfalt zu wahren. Einen Höhepunkt stellt die Veröffentlichung eines Birmehlkochbuches dar. Es besteht aus den gesammelten traditionellen und neu kreierten Rezepten und präsentiert somit das Birmehl in seiner gesamten Bandbreite. Das Buch wird erstmals am Birmehlsunntig, dem 29. September, vorgestellt.

Ein weiteres Ziel ist es, die gesamte Dorfbevölkerung nochmals fotografisch festzuhalten. Schon im Jahr 2008 wurden alle Einwohner fotografiert und diese Fotos hängen im Vereinshaus am Aufgang zur Bibliothek. Die neuen Fotos werden gegen Jahresende im Vereinssaal präsentiert. Zugleich wird eine Filmvorstellung stattfinden, denn Konrad Faltner wird einen Film über die Mundartdichterin und Birmehlbotschafterin Anna Steinacher drehen. Das breit gefächerte Programm verspricht, für jeden etwas dabei zu haben. Alle Termine stehen noch nicht fest, werden aber noch rechtzeitig bekannt gegeben. Unterstützt wird dieses ambitionierte Projekt mit 24.000 Euro an anerkannten Kosten vom Amt für Weiterbildung. Die Vergabekriterien wurden mit sehr gutem Durchschnitt erreicht. ■

NADIA UNTERFRAUNER