

5 Tipps für einen gelungenen Zirbenschnap



Zirbenprodukte.at

Inhalt



1. Tipp Frische Zirbenzapfen 5

2. Tipp Kandiszucker verwenden 6

3. Tipp Neutraler Ansatzkorn 7

4. Tipp Reifung in der Morgensonne 10

5. Tipp Stehen lassen & nicht aufmachen 12

Rezept 14



Zirben Spezial Fakt

Der älteste Baum
Tirols ist eine
Zirbe und steht im
Alpenser Kessel.

1. Tipps

FrISChe Zirbenzapfen

Nur frISChe und saftige Zirbenzapfen gewährleisten einen geschmackintensiven ZirbenschnapS. Die Saison für reife Zirbenzapfen ist jährlich von Mitte bis Ende Juli. Die Größe ist dabei nicht ausschlaggebend wie intensiv die Zapfen sind. In der Regel sind mittelgroße Zapfen am geeignetsten um guten Schnaps herzustellen, da sich die Wirk- und Aromastoffe direkt unter der Außenhaut der Zapfen befinden. Nicht abschrecken lassen darf man sich von angepickten Zirbenzapfen, da der „Förster“ des Zirbenwaldes – der Tannenhäher – nur die besten Zirbenzapfen anpickt. Die angepickten Stellen muss man einfach vor dem Ansetzen wegschneiden.



2. Tipps

Zirben
Spezial
Fakt

Die wissenschaftl.
Bezeichnung für
die Zirbe lautet:
Pinus cembra L.

Kandiszucker verwenden

Um einen schmackhaften Zirbenschnapss herzustellen zu können ist ein qualitativ-hochwertiger Zucker unerlässlich - am besten eignet sich dazu grober, weißer Bio Kandiszucker. Zucker ist ein wichtiger Geschmacksträger und verbindet sich besonders gut mit dem Zirbenaroma, wenn der Zucker in

Schichten auf die geschnittenen Zapfen verteilt wird. Fehlt dem Schnaps nach dem Ansetzen noch Süße, kann mit Bio-Agavendicksaft der richtige Grad an Süße erreicht werden.



3. Tipps

Neutraler Ansatzkorn

Neben der richtigen Zapfen- und Zuckerwahl ist es sehr wichtig, dass der Schnaps-Grundstoff eine hohe Qualität aufweist. Um einer geschmacklichen Beeinträchtigung vorzubeugen sollte man bevorzugt neutralen Korn mit 38% Alkohol verwenden.

Es ist aber auch möglich Vodka mit 40% Alkohol zu verwenden.



Zirben Spezial Fakt

Die Zirbe hat das leichteste Holz aller heimischen Nadelbaumarten.

4. Tipps

Reifung in der Morgensonne

Der eigentliche Reifeprozess für Zirbenschnaps findet über einen Zeitraum von ungefähr 3 Wochen statt. Je nach Geschmack und Vorlieben kann der Ansatz länger oder kürzer reifen. Um die Reifung zu beschleunigen und intensiver zu machen, ist es sinnvoll das Gefäß mit dem Zirbenansatz in die Morgensonne zu stellen.

Wir empfehlen: 21 Tage.



5. Tipp

Stehen lassen & nicht aufmachen



Auch wenn die Versuchung groß erscheint, ist es sehr wichtig für den Ansatz, dass das Gefäß, in dem der Schnaps angesetzt wird, auf keinen Fall geöffnet wird. Die Aromastoffe, die dem Zirbenschnap den charakteristischen Geschmack verleihen, können sich unter Erfahrung in einem geschlossenen Raum besser entfalten.

Nach 21 Tagen hat das Warten ein Ende und nach dem vorsichtigen Absehen mit einem Passiertuch können Sie Ihren Zirbenschnap genießen.





Unsere persönlichen Empfehlungen

- Zirbenzapfen müssen am Tag der Ankunft verarbeitet werden
- Verwenden Sie keinen Schnaps-Grundstoff mit zu viel Eigengeschmack - das Zirbenaroma könnte sonst überdeckt werden
- Verwenden Sie weißen statt braunen Kandiszucker

Bezugsquelle

Frische Zirbenzapfen können Sie jährlich ab Anfang Jänner bei **www.zirbenprodukte.at** bestellen.



Rezept

1 Liter Zirbenschnap

- ca. 3-4 geviertelte* Zapfen
- 1 Liter neutraler Korn
- ca. 70 g Bio Kandiszucker
- Bio Agavendicksaft zum Abschmecken

5 Liter Zirbenschnap

- ca. 15-20 geviertelte* Zapfen
- 5 Liter neutraler Korn
- ca. 350 g Bio Kandiszucker
- Bio Agavendicksaft zum Abschmecken

21 Tage stehen lassen

*auch Scheiben möglich



1. Die Zirbenzapfen mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden, vierteln **oder** in kleine Stücke schneiden. Zumindest jedoch so, dass sie durch den Flaschenhals passen (und auch wieder herausgehen, da Sie die Flasche sonst später wegwerfen müssen).

2. Mit neutralem Korn **oder** neutralem Obstler aufgießen, Geheimzutaten hinzugeben (zB weißen Kandiszucker, Agavendicksaft) und luftdicht verschließen. Der Schnaps soll nun ca. 21 Tage ziehen. **NICHT MEHR AUFMACHEN!** Am besten an einem hellen Ort (Fensterbank) mit Vormittagssonne stellen.

3. Am letzten Tag wird der Schnaps mit einem Passiertuch durchgeseibt. Die Zapfen und mögliche Eintrübungen werden entfernt. Ein Küchensieb oder ein Leinentuch bieten sich ebenfalls an. Wir empfehlen Passiertücher.

4. Gleich probieren!

5. Je nach Wunsch kann man nochmals nachsüßen oder verdünnen. Wir empfehlen weißen Kandiszucker zum Süßen (allerdings schon zu Beginn). Kristallzucker löst sich nicht gut auf und Honig ist Geschmackssache. Sollte der Geschmack zu intensiv sein, einfach Korn dazugeben (aufgießen). Niemals mit Wasser aufgießen (Schnaps trübt ein).

6. Zirbenschnaps in Flaschen abfüllen und in Maßen genießen. ;-)



Zirbenprodukte.at

Sämtliche Angaben in diesem Werk erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr.
Eine Haftung der Autoren bzw. der Herausgeber ist ausgeschlossen.

5. Auflage, 2021 - Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das des öffentlichen Vortrags, der Übertragung durch Rundfunk und Fernsehen sowie der Übersetzung, auch einzelner Teile. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung der Verleger reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Bilder: Gesundheitskissen.at · S. 2 – Meyers Konversations Lexikon, 6. Auflage, Band I
Author: KISSENI Zirbenprodukte GmbH · Schleppe Platz 6 · 9020 Klagenfurt