

Zirbelino®

ZIRBEN SCHNAPS

Rezept

100%
natürlich

Ein Leitfaden
für den perfekten Zirbenschnaps



www.zirbenprodukte.at

Zirbelino®

WER SIND WIR?



Servus, Griaß di,
Grüezi & Ciao
aus Kärnten

Wir von Zirbelino stehen für traditionelles Handwerk, Nachhaltigkeit und echte Qualität. Unsere Tischlerei fertigt mit viel Hingabe hochwertige Zirbenprodukte, die den natürlichen Charme der Alpen in dein Zuhause bringen.

Mit jahrzehntelanger Erfahrung setzen wir auf regionale Materialien und eine sorgfältige Verarbeitung. Unser Holz stammt aus nachhaltiger Forstwirtschaft, wird luftgetrocknet und mit viel Liebe zum Detail in einzigartige Produkte verwandelt.

Für uns ist Zirbenholz mehr als nur ein Werkstoff - es ist ein Stück Natur, das wir mit ganz viel Liebe verarbeiten.

Jedes Jahr im Sommer bieten wir zudem **frische Zirbenzapfen** an.

Herzlichst,
Ihr Team von Zirbelino



INHALT

03.

Frische Zirbenzapfen

Tagesfrisch gepflückt

04.

Nachhaltigkeit

Sorgfältig geerntet

05.

Kandiszucker

Sanfte Süße mit feiner Note

06.

Neutraler Korn

Für herrliches Zirbenaroma

06.

Mit der Kraft der Sonne

Reifung für Farbe und Aroma

07.

Das Finale

Geduld zahlt sich aus

08.

Zirbenschnaps Rezept

Zutaten und Zubereitung

09.

Geheimtipps von Zirbelino

Weitere Empfehlungen



Frische Zirbenzapfen

Vom Zirbenbaum direkt in die Flasche

Wenn die Alpen in sattem Grün leuchten und der Sommer sein Bestes gibt, beginnt für Zirbenfreunde die wohl schönste Zeit des Jahres: die Ernte der Zirbenzapfen. Nur für wenige Wochen – von Mitte bis Ende Juli – sind sie genau richtig, um geerntet zu werden. Entscheidend ist dabei die Frische, denn nur frische Zapfen sorgen für einen geschmack-sintensiven Zirbenschnaps.

Die perfekte Wahl: Worauf es wirklich ankommt

Aber welche Zapfen sind nun die besten? Nicht die Größe zählt, sondern das Aroma. Die wertvollen Geschmacksstoffe liegen direkt unter der Außenhaut, und erfahrungsgemäß sind mittelgroße Zapfen ideal, um einen exklusiven Zirbenschnaps herzustellen.



Angepickt? Ein Zeichen von Qualität!

Zwischen den herrlich violetten Zapfen entdeckt man immer wieder angepickte Exemplare – doch keine Sorge! Der Tannenhäher, der „Förster des Zirbenwaldes“, hat sie nicht ohne Grund ausgewählt. Sein feines Gespür leitet ihn zu den besten Zapfen. Die angepickten Stellen lassen sich einfach vor dem Ansetzen abschneiden – und schon sind die Zapfen bereit, ihren vollen Geschmack zu entfalten.

Bezugsquelle:

Frische Zirbenzapfen können Sie jährlich ab Anfang Jänner für Juli bestellen:

» www.zirbenprodukte.at



Unser Nachhaltigkeitsversprechen

Sorgfältig geerntete Zirbenzapfen

Bei Zirbelino hat Qualität oberste Priorität. Deshalb ernten wir unsere Zirbenzapfen mit größter Sorgfalt, verpacken sie umgehend und verschicken sie direkt nach der Ernte. So bleibt ihr volles Aroma erhalten.

Doch unser Anspruch endet nicht bei der Ernte. Nachhaltigkeit ist ein fester Bestandteil unserer Philosophie und prägt jeden Schritt unseres Handelns. Wir sind uns der Verantwortung gegenüber der Natur und unserer Umgebung bewusst. Daher setzen wir auf nachhaltige Waldbewirtschaftung, um sicherzustellen, dass die Zirbenbestände auch für zukünftige Generationen erhalten bleiben.

Seit Anfang 2021 haben wir in enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden mehr Zirben-

bäume gepflanzt, als wir je an Holz verarbeitet haben. Wir möchten aktiv dazu beitragen, dass unsere alpine Heimat in voller Pracht erblüht und auch kommende Generationen die Schönheit und den Duft der Zirbe erleben können.

Bei Zirbelino geben wir der Natur nicht nur etwas zurück – wir investieren in ihre Zukunft und schaffen damit eine nachhaltige Verbindung zwischen Mensch und Natur. Denn nur so können wir die Werte, die uns am Herzen liegen, auch tatsächlich leben und weitergeben.

Für jeden geernteten Zirbenzapfen geben wir der Natur etwas zurück!



Der Kandiszucker

Sanfte Süße mit feiner Note

Ein guter Zirbenschnapss ist mehr als nur die Summe seiner Zutaten. Eine davon spielt eine besonders wichtige Rolle: der Zucker. Als Geschmacksträger verbindet er sich harmonisch mit dem intensiven Aroma der Zirbenzapfen und sorgt für eine ausgewogene Note. Doch nicht jeder Zucker ist gleich gut geeignet.

Wir empfehlen für die Herstellung von Zirbenschnapss groben, **weißen** Bio-Kandiszucker. Seine groben Kristalle lösen sich **langsam** auf und geben dem Schnaps nach und nach eine angenehme Süße, während er



die Aromen der Zirbe optimal unterstützt. Der beste Trick: Den Zucker in Schichten zwischen den geschnittenen Zapfen verteilen, damit sich die Geschmacksnuancen gleichmäßig entfalten können.

Noch etwas Süße gefällig?

Kein Problem! Mit etwas Bio-Agavendicksaft lässt sich der Geschmack auch nachträglich fein abstimmen – für ein rundes, harmonisches Genusserlebnis. So entsteht ein Zirbenschnapss, der den einzigartigen Geschmack der Alpen einfängt.



Der Ansatzkorn

Wärme und Zeit

Für einen schmackhaften Zirbenschnapss ist die Auswahl des Alkohols ebenso entscheidend. Ein hochwertiger, neutraler Korn sorgt dafür, dass der charakteristische Geschmack der Zirbe nicht verfälscht wird. Ideal ist ein geschmacksneutraler Ansatzkorn mit 38% Alkohol. Dieser sorgt dafür, dass die Aromen der Zapfen optimal zur Geltung kommen. Alternativ kann auch Wodka mit 40% Alkohol verwendet werden.

Der Reifeprozess

Nach dem Ansetzen braucht der Zirbenschnapss nun Zeit, um zu reifen. Der eigentliche Reifeprozess erstreckt sich über einen Zeitraum von 3 Wochen. In dieser Zeit entfalten sich die Aromen und verbinden sich zu einem harmonischen Geschmackserlebnis.



Tipps vom Profi

Verwenden Sie keinen 80%igen Alkohol, um ihn danach mit Wasser zu reduzieren. Der Schnaps trübt sonst ein und wird milchig!

Um den Reifeprozess zu beschleunigen und die Aromen noch intensiver hervorzubringen, empfiehlt es sich das Gefäß in die Morgensonne zu stellen.



Das Finale

Geduld zahlt sich aus

Die Zubereitung von Zirbenschnaps erfordert vor allem eines: Geduld! So verlockend es auch sein mag zwischendurch das Glas zu öffnen - das Gefäß sollte während der gesamten 21 Tage verschlossen bleiben.

In dieser Zeit entfalten die Zapfen ihr volles Aroma und verleihen dem Schnaps den Geschmack des Zirbenwaldes.



Nach 3 Wochen des Wartens ist es dann endlich soweit: Der Zirbenschnaps kann vorsichtig durch ein feines Passiertuch gefiltert werden.

Das Ergebnis ist ein authentischer Zirbenschnaps, der nicht nur den Gaumen verwöhnt, sondern auch die Seele erfreut.

Tipp von uns: Im Stamperl auf der Alm schmeckt ein Zirbener einfach am besten!





Unser Zirbenschnaps Rezept

mit Bio Kandiszucker und neutralem Ansatzkorn (38% Alkohol)

Zutaten

1 Liter Zirbenschnaps

- » ca. 3-4 geviertelt oder in Scheiben geschnittene Zapfen
- » 1 Liter neutraler Korn
- » ca. 70g weißer BIO Kandiszucker
- » Bio Agavendicksaft zum Abschmecken oder Versüßen

Zubereitung

Zirbenzapfen schneiden

Mit einem scharfen Messer in Scheiben, Viertel oder kleine Stücke schneiden. Größe der Flaschenhals-Öffnung vorher prüfen ;-)

Aufgießen

Die Zirbenzapfen mit neutralem Korn oder Obstler aufgießen - nach Geschmack weißen Kandiszucker oder Agavendicksaft hinzugeben und luftdicht verschließen. Anschließend für 21 Tage (= 3 Wochen) an einem hellen Ort, idealerweise auf der Fensterbank mit Vormittagssonne, ziehen lassen - bitte ohne das Gefäß zu öffnen.

Abseihen

Am letzten Tag durch ein Passiertuch oder Küchensieb abseihen und die Zapfen entsorgen.

Probieren und verfeinern

Jetzt den fertigen Zirbenschnaps verkosten! Je nach Geschmack nachsüßen oder mit Korn aufgießen. Auf keinen Fall mit Wasser verdünnen - Schnaps trübt sonst ein.

Letzter Schritt

In Flaschen abfüllen - perfekt zum Genießen oder zu besonderen Anlässen zum Verschenken (Freunde, Familie,...)





Geheimtipps von Zirbelino

Weitere Empfehlungen

Zirbelschnaps anzusetzen ist ganz einfach – es braucht nur etwas Geduld. Die richtige Vorbereitung, eine luftdichte Lagerung und das Warten auf den perfekten Moment machen den Unterschied. Nach 21 Tagen ist der selbstgemachte Zirbelschnaps bereit zum Genießen. Wer mag, kann noch nachsüßen oder verfeinern. Der einzigartige Geschmack bringt ein Stück Alpengefühl ins Glas!

WICHTIG: Die frischen Zirbenzapfen bitte sofort nach Ankunft verarbeiten - nicht warten oder nachträglich einfrieren! Bestellen Sie bitte rechtzeitig Ihre Zirbenzapfen für Juli und beachten Sie unsere weiteren Rezepte im Online-Shop.

Eingefrorene Zapfen

Unser Rezept funktioniert auch perfekt mit unseren vakuuierten & eingefrorenen Zirbenzapfen.

Ganzjährig bei uns im Shop verfügbar!

Geduld ist gefragt

Der Schnaps braucht 21 Tage **ungeöffnete** Ruhezeit. Maximal im Uhrzeigersinn schwenken ;-)

Ein heller Ort, wie eine Fensterbank mit Vormittagssonne, ist ideal für den Reifeprozess.

Weißer Kandiszucker

Verwenden Sie **weißen** statt braunen Kandiszucker.

Brauner Kandis kann die rote Farbe des Schnapses sonst verfälschen.

Zirbelino®

FÜR JULI *bestellen*

100%
natürlich

Die Erntezeit ist kurz, die Nachfrage hoch! Sichern Sie sich jedes Jahr ab Mitte Jänner Ihre **frischen Zirbenzapfen** für Juli!

Vorbestellen unter:
www.zirbenprodukte.at/zirbenzapfen



SCANNE MICH!



A close-up photograph of a Christmas tree branch with vibrant green needles. In the top left corner, a portion of a red and white striped Christmas ornament is visible. The background is softly blurred, showing more of the tree and warm, bokeh light spots.

Zirbelino®

www.zirbenprodukte.at
Telefon: +43 463 27 60 12 | E-Mail: hallo@zirbenprodukte.at