

Die Zirbe – Obstbaum unter den Nadelbäumen

Über die Verwendung der Zirbenzapfen

von Dr. Michael Machatschek



Zirbennüsse verwendete man für Füllungen und zum Brotbacken

Von den Zapfen und Nüssen

An den Spitzen der jungen Triebe befinden sich die violettfarbenen Ausbildungen der weiblichen Blüten. Aus ihnen bilden sich kleine Zapfchen, die erst nach der Befruchtung verholzen. Die Entwicklung der Zirbenzapfen dauert zwei Sommer, wobei erst im zweiten Jahr die Ausgestaltung zur vollen Größe von bis zu 7 cm Länge und 5 cm Breite erfolgt. Dann bleiben die rotbraunen, bläulich überlaufenen, eirun-

Die Zirbenußkiefer (*Pinus cembra*) könnte man als den „Obstbaum“ unter den Nadelgehölzen bezeichnen, denn in den Zapfen befinden sich kirschstein- bis haselnußgroße Nüssen, deren wohlschmeckender Samen sehr begehrt ist. Diesen stellen in den Vorkommensgebieten nicht nur die Zirbelhähler nach, sondern sie dienen auch als beliebte, würzige Nascherei der Menschen. Darüber hinaus lassen sich aus den saftfrischen Zapfen verschiedene Heilschnäpse zubereiten.

den Zapfen den Winter noch am

Baum und schlagen praktisch erst im zweiten Jahr nach der Befruchtung auf. Deswegen findet man schon Mitte Sommer die „Zirnen“ am Boden liegen und nicht im Herbst.

In den Zapfen befinden sich ungeflügelte, schwere Zirbensamen, welche vornehmlich durch Tannen-(Zirben-)hähler, Eichhörchen und Mäuse verbreitet werden, wenn sie 4 – 5 Nüsse in Depots für den Wintervorrat anlegen. Etwa ein Sechstel wird von ihnen nicht mehr aufgesucht und kann aus

den vergessenen Vorratsdepots zum Keimen kommen.

Bereitung von Zirbenlikör

Man verwendet im Frühsommer die frischen, roten Zirbenzapfen, die voll im Saft sind, also kurz vor der beginnenden Verholzung stehen. Die gesammelten Zapfen werden in drei bis fünf Millimeter breite Scheiben geschnitten und in einem verschließbaren Glas zu 1/5 bis 1/4 in Obstler-Schnaps eingelegt. Dort bleiben sie fünf bis sechs Wochen angesetzt. Stellt man das Glas an das Fenster in die Sonne, dann geht die Herstellung schneller. Ab und zu soll man das Glas schütteln. Es gehen Harze, Bitter-, Gerb- und andere Stoffe in den Alkohol über.

Wenn die Flüssigkeit schön braun bis rotbraun geworden ist, wird das ganze durch einen Kaffeefilter oder Leinentuch gefiltert, um Trübstoffe zu entfernen. Zuletzt gibt man Zucker, Kandiszucker oder Honig bei, um dem Likör den herben Geschmack etwas zu

Die Zirbe – Baum des Jahres

Jedes Jahr steht eine Baumart im Mittelpunkt eines Informationsschwerpunktes, um verstärkt auf die Bedeutung der Funktion unserer Wälder aufmerksam hinzuweisen. Heuer wurde die Zirbe zum Baum des Jahres erklärt.

Die Zirbe ist ein wesentlicher Vertreter der Bergwälder. Sie spielt daher eine große Rolle in den Schutz- und Bannwäldern Österreichs, die den menschlichen Siedlungsraum vor Naturkatastrophen wie Lawinen schützen. Die Zirbe besitzt ein duftendes Holz, Geist und Geschmack (Zirbenschmacks) sowie natürliche Abwehrkräfte als idealen Schutz gegen Insekten und Bakterien. Das auffällige, eigenwillige Holzbild eignet sich sehr gut für Möbel und andere Innen- und Außeneinrichtungen.

nehmen. Damit sich der ungelöste Zucker nicht absetzt, soll der Inhalt umgerührt oder eventuell öfters umgegossen werden.

Verschiedene Schnapsansätze

Auch machte ich einen anderen Versuch: Dabei schnitt ich die ganz frischen vom Baum direkt geernteten, harztreibenden Zirbenzapfen in Scheiben und trocknete sie in der Nähe des Hüttenherds. Da ich keinen Schnaps zur Verfügung hatte, wäre es unsinnig gewesen, auf der fußläufig erreichbaren Alm größere Mengen Schnaps anzusetzen, wenn ich dann die flüssige Ware hinauf und im Herbst zu Fuß wieder hinuntertragen hätte müssen. Mit getrockneten Scheiben dauerte im Herbst die Zirbenlikörherstellung etwa sechs Wochen länger, gelang aber ebenso.

Als der Schnaps sich nach etwa vier bis sechs Wochen schön rotbraun gefärbt hatte, filterte ich den Schnaps ab und verwendete die in Alkohol getränkten Zirbenscheiben ein weiteres Mal. Dabei ließ ich das neugefüllte Glas noch einmal etwa drei Monate stehen. Dieses Mal färbte sich der Schnaps gelbgrün, ähnlich wie dunkler Kamillentee. Bei einem dritten Ansetzversuch verfärbte sich der Schnaps in ein wunderschönes Moosgrün. Dieser Likör war im Vergleich zum Erstangesetzten im Geschmack viel milder und runder. 1996 verwendete ich einen Schweizer Schnaps, der mit



Kräutern angesetzt und dann gebrannt wurde. Diesen hatten Appenzeller Bauern auf unsere Jungviehalm mitgebracht.

Im Steirischen Gullingtal empfahl ein Hirte die Verwendung von einem Liter Kornschnaps bei 1% Zapfen. Dieser geschmacksneutrale Schnaps entzieht den Zirben den reinen Harzgeschmack. Das heißt, der Geschmack der „Zeischken“ kann sich besser entfalten.

Zirben'nuß'schnaps

Im Mölltal werden heute noch von alten Frauen aus den Zapfen die beschalteten Nüsse gewonnen und lagenweise in ein Glas mit Zucker eingelegt. Darauf gießt man einen Obstler und stellt zum Ausziehen das Glas an das Fenster. Der Schnaps wird in einigen Wochen fertig und schmeckt nußartig und nach Zirbenharz.

Zirbennüsse zum Braten und für das Gebäck

In Kärnten, Nordtirol und im Vinschgau legten wir die Zirbenzapfen auf die warme Herdplatte. Oder wir gaben die reifen Zapfen in eine heiße

Pfanne, bis sie sich aufmachten. Dann konnten die Nüsschen leicht herausgearbeitet und von der leichten Schale befreit werden. In der Hütte lag dann der aromatische Duft des Zirbenharzes. Auch im Geschmack haben die ölreichen „Zirnnüßl“ etwas vom typischen Zirbenholz. Und sie ist der südländischen Schwester, der Pinie, sehr ähnlich, welche im sogenannten „Studentenfutter“ enthalten ist.

Im Pinzgau wurden die am Herd aus den Zapfen erhaltenen Nüsse getrocknet und zu einem Mehl zermahlen. In Mischungen mit anderen Mehlen backte man Kuchen oder Brot oder man verwendete sie als ganze Stücke für den Kuchenteig und zum Dekorieren. Auch Gebäck mit Zirbennuß-Füllung war früher in der Steiermark geläufig. Die „Nißln“ wurden bei geselligen Zusammenkünften miteinander aufgeknaakt, in der Pfanne geröstet und zum Wein gegessen.

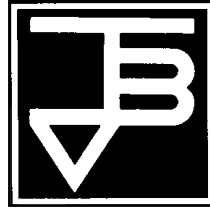
In der Schweiz wurde in den Fruchtjahren vorerst die notwendige Menge für die Samenvermehrung gesammelt und in den dafür vorgesehenen

Am Zirbenzapfen kann man einen guten und gesunden Umtrunk machen

TIROLER BRAUNVIEH

6020 Innsbruck, Brixner Straße 1, Tel. 0 512159 29-255

**Zuchtviehqualität aus
dem Herzen der Alpen**



Die jährliche Alpung ist der Gesundbrunnen unserer Tiere. Hohe Leistungsbereitschaft verbunden mit hervorragenden Finesseigenschaften, gesundem Fundament mit starken Klauen, zeichnen die Braunviehrasse besonders aus.

Auf den Absatzveranstaltungen des Tiroler Braunviehruchtverbandes wird hervorragende Zuchtviehqualität angeboten. Wir laden Sie ein, Ihren Zuchtviehbedarf auf unseren Versteigerungen zu decken.

Tiroler Braunvieh fühlt sich überall heimisch.

Versteigerungstermine Herbst 1999

Imst:

Dienstag, 7. Sep. Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere
 Dienstag, 21. Sep. Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere
 Dienstag, 12. Okt. Stiere, Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, w. Zuchtkälber, Nutztiere
 Mittwoch, 27. Okt. Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere
 Dienstag, 16. Nov. Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, weibl. Zuchtkälber, Nutztiere
 Dienstag, 7. Dez. Stiere, weibl. Zuchtkälber

Rotholz:

Mittwoch, 25. Aug. Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, Nutztiere
 Mittwoch, 6. Okt. Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, Nutztiere
 Mittwoch, 3. Nov. Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, Nutztiere
 Mittwoch, 1. Dez. Kühe, Kalbinnen, Jungkalbinnen, Nutztiere

Versteigerungsbeginn: jeweils 10 Uhr

Auftriebsende: 8 Uhr

Beratung, Auskünfte und Kataloge: Tiroler Braunviehzuchtverband, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, Tel.: 0512159291255, Fax: 05121577467

Forstgärten angebaut, ehe man das Sammeln für die Einwohner zu Speisezwecken freigab.

Der gesunde Umtrunk

Die beim Zapfenbraten mit Zirbenduft geschwängerte Luft eingeatmet, **soll** vorbeugend gegen Lungenkatarrhe sein. Dem Zirbenschnaps sagt man im Lungau besonders gute Heilwirkung bei Asthma-Leiden nach. Zirbenprodukte – und auch der Zirbenschnaps – gelten als vorbeugend bei Erkältungskrankheiten, wie dies auch den Pinienkernen zugeschrieben wird. Die ätherischen Öle helfen die Atemwege freier zu machen, verbessern vor allem die Nasenatmung und wirken schleimlösend bei Husten. Sie sind neben dem Alkohol antibakteriell, harnabsondem und blutreinigend. Zirbenschnaps wird zum Kurieren der Grippe in den Tee gegeben. Kindern kann man einige Tropfen auf einem Stück Zucker verabreichen.

Die Einreibung mit ungezuckertem Zirbenschnaps fördert die Durchblutung der Haut und ist gegen Rheumatismus und Gelenksbeschwerden wirksam. Kurzfristiges Schnapsschnüffeln oder das Einreiben unter der verstopften Nase, öffnet diese. ■

Zum Autor:

Dr. Michael Machatschek ist freiberuflicher Landschaftsplaner in Österreich und beschäftigt sich mit bäuerlicher Agrarkultur und der Erhaltung alten Wissens