

Zirbelino®

100%  
natürlich

# ZIRBEN SIRUP *Rezept*

Ein Leitfaden  
für den perfekten Zirbensirup



[www.zirbenprodukte.at](http://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.

**Zirbensirup Rezept**

Zutaten und Zubereitung

## 06.

**Zirbensirup**

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 Zirbensirup.

### 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 Zirbensirup 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](http://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!**





## Unser Zirbensirup Rezept

mit Bio Kandiszucker, Rohrzucker und Bio Zitronen

### Zutaten

- » 1 kg Zirbenzapfen  
( = 14 bis 18 Stück)
- » 4 Bio Zitronen
- » 75g Zitronensäure
- » 1,5 kg weißer  
Kandiszucker
- » 1,5 kg Rohrzucker
- » 4 Liter Wasser



### Zubereitung

#### Zuckerwasser vorbereiten

Wasser in einen großen Topf mit mindestens 8 Liter Fassungsvermögen geben. Den Zucker hinzufügen und unter gelegentlichem Umrühren auflösen lassen.

#### Zutaten vorbereiten

Währenddessen können Sie die Zirbenzapfen klein schneiden und die Bio Zitronen in Scheiben schneiden.

#### Sirupansatz kochen

Nun wird der Zapfenschnitt, die Zitronenscheiben und die Zitronensäure dem Zuckerwasser beigefügt und zum Kochen gebracht. Sobald der Ansatz anfängt zu kochen, den Herd abschalten, Deckel drauf und mindestens 24 Stunden bis maximal 72 Stunden ziehen lassen.

#### Filtern & Abfüllen

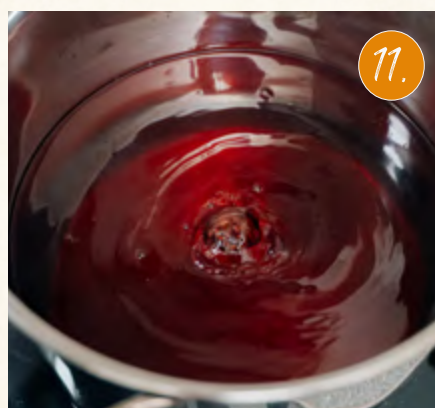
Nach der Ziehzeit wird der Sirup durch ein feines Tuch oder ein Sieb abgeseiht und nochmals kurz aufgekocht.

#### Letzter Schritt

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

# SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

Zirbensirup einfach erklärt





## Zirbensirup

Der Geschmack der Alpen in einer Flasche

Zirbensirup herzustellen ist ganz einfach – nur ein wenig Geduld ist gefragt. Mit der richtigen Vorbereitung, frischen Zirbenzapfen und etwas Zeit entsteht ein aromatischer Sirup mit intensivem Geschmack. Nach der Ruhezeit kann er direkt genossen oder weiter verfeinert werden. Ob als erfrischende Limonade, zum Verfeinern von Getränken oder als besondere Zutat in der Küche – dieser Sirup bringt das Aroma der Alpen 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

Damit sich das volle Aroma entfalten kann, sollte der Zirbensirup mindestens 24 Stunden ziehen - maximal 72 Stunden.

So entwickelt er seinen unverwechselbaren Geschmack.

### Natürliche Haltbarkeit

Durch den hohen Zuckeranteil ist Zirbensirup von Natur aus lange haltbar.

Kühl und dunkel gelagert bleibt er über mehrere Monate hinweg ein Genuss.

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](http://www.zirbenprodukte.at/zirbenzapfen)



SCANNE MICH!

