

250g Bio Zirbenzapfen "gefriergetrocknet", Ernte 2026 | ursprünglich aus ca. 1kg frischen, halbierten Zirbenzapfen



Beschreibung

Bio-Zirbenzapfen - schonend gefriergetrocknet und bereits halbiert

Das intensive, harzig-waldige Aroma frischer Zirbenzapfen - praktisch verpackt und ganzjährig verfügbar.

Ideal für selbstgemachten Zirbenschnaps, Zirbenlikör, Zirben-Gin, Zirbensirup, Zirbengelee und **nun auch viele NEUE besondere Spezialitäten: zum Einlegen in Honig, Olivenöl oder Essig uvm.**

Unsere BIO-zertifizierten Zirbenzapfen werden während der kurzen Erntezeit im Juli sorgfältig von Hand geerntet, ausgewählt und anschließend schonend gefriergetrocknet. Dabei wird den zuvor tiefgekühlten Zirbenzapfen unter Vakuum ein Großteil des enthaltenen Wassers entzogen.

Durch dieses besonders schonende Verfahren soll das charakteristische, intensiv harzig-waldige Aroma der Zirbenzapfen bestmöglich erhalten bleiben. Gleichzeitig werden die Zapfen leicht, trocken und lange lagerfähig - ganz ohne Aufbewahrung im Gefrierschrank.

Nur in der gefriergetrockneten Variante kann man Zirbenzapfen in **Honig, Olivenöl** oder **Essig** einlegen: die Zirbenzapfen geben sonst zu viel Wasser ab und verwässern die ursprüngliche Konsistenz!

Die Vorteile gefriergetrockneter Zirbenzapfen

Gefriergetrocknete Zirbenzapfen bieten zahlreiche praktische Vorteile:

- ganzjährig verwendbar
- kein Auftauen erforderlich
- keine sofortige Verarbeitung nach der Zustellung notwendig
- einfache Lagerung bei Raumtemperatur
- intensive, konzentrierte Aromatik
- ideal zum Bevorraten
- normaler Paketversand ohne besonderes Frische-Zeitfenster

Die Gefriertrocknung macht es möglich, das besondere Aroma der nur wenige Wochen verfügbaren Zirbenzapfen über die eigentliche Erntesaison hinaus zu nutzen.

Frisch geerntet und unmittelbar konserviert

Zirbenzapfen wachsen nicht auf Plantagen. Sie werden während eines sehr kurzen Zeitraums in ausgewählten regionalen Zirbenwäldern geerntet.

Der genaue Erntezeitpunkt richtet sich nach der natürlichen Reife der Zapfen und nach der Witterung im Gebirge. Nach der Ernte werden die Zirbenzapfen sorgfältig kontrolliert, tiefgekühlt und anschließend gefriergetrocknet.

Anders als bei herkömmlich luftgetrockneten Zirbenzapfen erfolgt die Trocknung nicht über längere Zeit unter Wärmeeinwirkung. Das Wasser wird den gefrorenen Zapfen stattdessen besonders schonend unter Vakuum entzogen.

Inhalt und Ergiebigkeit

Sie erhalten die im Angebot angegebene Menge gefriergetrockneter Bio-Zirbenzapfen.

Bitte beachten Sie, dass gefriergetrocknete Zirbenzapfen aufgrund des entzogenen Wassers wesentlich weniger wiegen als frische Zirbenzapfen. Das Trockengewicht kann deshalb nicht direkt mit dem Gewicht frischer Zirbenzapfen verglichen werden. 1kg frische Zirbenzapfen wiegen nach dem Gefriertrocknungsvorgang rund 250g. Der Gewichtsverlust liegt damit bei rund 75%.

Entscheidend für die Ergiebigkeit sind insbesondere:

- die Größe der Zirbenzapfen
- der Zerkleinerungsgrad
- die gewünschte Intensität
- die verwendete Ansatzflüssigkeit
- die Dauer des Ansatzes

Falls Sie Ihr Rezept bisher nach Gramm der Zirbenzapfen angewandt haben, können Sie die Gramm-Anzahl bei den Zirbenzapfen einfach durch 4 dividieren. 1kg frische Zirbenzapfen entsprechen ca. 250g gefriergetrocknete Zirbenzapfen.

Zirbenschnaps und Zirbenlikör einfach selbst ansetzen

Die gefriergetrockneten Zirbenzapfen können ohne vorheriges Auftauen oder Einweichen verarbeitet werden.

Legen Sie die bereits halbierten Zirbenzapfen direkt in Ansatzkorn. Als Ansatzkorn empfehlen wir ein Produkt der Firma Spitz.

Nach unserem bewährten Grundrezept wird der Ansatz ungefähr drei Wochen bei Raumtemperatur an einem sonnigen Platz ziehen gelassen. Da die poröse Struktur gefriergetrockneter Zirbenzapfen die Aufnahme der Flüssigkeit erleichtert, empfehlen wir, Farbe und Geschmack des Ansatzes regelmäßig zu kontrollieren.

Sobald die gewünschte Intensität erreicht ist, können die Zirbenzapfen abgeseiht und der Ansatz nach Rezept weiterverarbeitet werden.

Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten

Gefriergetrocknete Zirbenzapfen eignen sich nicht nur für klassischen Zirbenschnaps oder Zirbenlikör. Sie können unter anderem **NEU** und besonders gut verwendet werden für:

- Honig
- Essig
- und Olivenöl...

Weil die gefriergetrockneten Zirbenzapfen fast kein Wasser mehr enthalten, verändert sich auch nicht die ursprüngliche Konsistenz von Honig, Essig und Olivenöl. Bei Honig wären frische Zirbenzapfen beispielsweise ein Problem, weil sie den Wassergehalt von Honig zu stark verflüssigen würden. Daher verwendet man für Honig die gefriergetrockneten Zirbenzapfen. Ident verhält es sich bei Essig und Olivenöl.

Aussehen und Beschaffenheit

Durch die Gefriertrocknung verändern sich Gewicht, Struktur und teilweise auch die Farbe der Zirbenzapfen. Sie verlieren leicht an violetter Farbe.

Die Zapfen sind nach der Trocknung:

- deutlich leichter als frische Zirbenzapfen
- trocken und teilweise spröde
- leichter zu brechen oder zu zerkleinern
- teilweise heller, dunkler oder unregelmäßig gefärbt

- möglicherweise leicht verformt oder eingerissen

Diese Veränderungen sind ein natürlicher Bestandteil der Gefrier Trocknung und stellen keinen Qualitätsmangel dar.

Da es sich um ein unbehandeltes Naturprodukt handelt, unterscheiden sich die einzelnen Zirbenzapfen außerdem in Größe, Form, Farbe und Harzgehalt.

Weißer oder helle Stellen

Weißer oder hell ausgetrocknete Stellen auf der Oberfläche sind in der Regel natürliches Zirbenharz. Diese harzigen Stellen müssen nicht entfernt werden und können gemeinsam mit dem Zirbenzapfen verarbeitet werden.

Auch kleine Risse, Vertiefungen oder Beschädigungen können bei einem Naturprodukt vorkommen. Sie entstehen beispielsweise während des Wachstums, durch die Ernte oder durch den natürlichen Wasserentzug während der Gefrier Trocknung.

Richtige Lagerung

Bewahren Sie die gefriergetrockneten Zirbenzapfen bis zur Verwendung in der verschlossenen Verpackung auf oder auch in geschlossenen Einmachgläsern.

Nach dem Öffnen sollte die Verpackung wieder sorgfältig und möglichst luftdicht verschlossen werden. Lagern Sie die Zirbenzapfen:

- trocken
- kühl
- vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt
- vor hoher Luftfeuchtigkeit geschützt
- fern von stark riechenden Lebensmitteln

Gefriergetrocknete Zirbenzapfen nehmen Feuchtigkeit aus der Umgebung besonders leicht auf. Lassen Sie die Verpackung deshalb nicht über längere Zeit offen stehen.

Eine Lagerung im Kühlschrank oder Gefrierschrank ist bei ungeöffneter und ordnungsgemäß verschlossener Verpackung nicht erforderlich.

Einfacher Versand ohne Frische-Zeitfenster

Im Gegensatz zu frischen Zirbenzapfen müssen gefriergetrocknete Zirbenzapfen nicht unmittelbar nach der Zustellung verarbeitet werden.

Sie können gemeinsam mit anderen Artikeln bestellt und im normalen Paketversand verschickt werden. Es ist keine bestimmte Versandwoche während der kurzen Erntesaison erforderlich.

So können Sie das besondere Aroma regionaler Bio-Zirbenzapfen jederzeit genießen und genau dann mit der Verarbeitung beginnen, wenn es für Sie am besten passt.

Natürlich begrenzte Verfügbarkeit

Auch wenn gefriergetrocknete Zirbenzapfen ganzjährig gelagert und verwendet werden können, bleibt die verfügbare Menge von der jährlichen Ernte abhängig & natürlich von der Zeit.

Die Zirbenzapfen können ausschließlich während ihrer kurzen natürlichen Reifezeit geerntet werden. Erntemenge, Größe und Qualität unterscheiden sich von Jahr zu Jahr. Besonders in Jahren mit geringer Zapfenbildung kann der verfügbare Vorrat daher frühzeitig erschöpft sein.

Jetzt gefriergetrocknete Bio-Zirbenzapfen bestellen und das intensive Aroma der Zirbenernte das ganze Jahr über verwenden.

Gesetzliche Hinweise

Zertifizierung

Zertifizierung: Austria Bio Garantie ([PDF-Download](#))

Zertifikat Nummer: AT-BIO-301.040-0023619.2024.002

*„Die Austria Bio Garantie GmbH bestätigt, dass folgende Produkte gemäß der im Zertifikat genannten Richtlinien und mit dem Hinweis auf die biologische Produktion in Verkehr gebracht werden dürfen:
Biologische Lebensmittel“*

*Ätherische Öle und Hydrolate
Zirbenzapfen"*