# 1kg Bio Zirbenzapfen Ernte 2027, B-Ware (2. Wahl), frisch gepflückt | ca. 14-18 Stk. per Kilo











ab Jänner 2027 wieder für Juli 2027 bestellbar.
**Alternativ vakuumiert/gefrorene Zapfen verfügbar.**

## Beschreibung

# Frische, regionale Bio-Zirbenzapfen (B-Ware, 2. Wahl)

**B-WARE:** Nur optische Mängel, teilweise angepickt vom Tannenhäher. Der Tannenhäher ist schlau: er pickt nur die ganz reifen Früchte an! Was folgt daraus? Diese Zapfen sind besonders aromatisch! Die mangelhaften Stellen einfach entfernen. Empfehlung!

**Ideal für selbstgemachten Zirbenschnaps, Zirbenlikör, Zirbensirup und Zirbengelee.**

Unsere frischen Zirbenzapfen werden während der kurzen Erntezeit im Juli sorgfältig von Hand geerntet, ausgewählt und unmittelbar danach versendet. So erhalten Sie frische, naturbelassene und BIO-zertifizierte Zirbenzapfen mit ihrem typisch intensiven, harzig-waldigen Aroma. Bei der hier angebotenen Frische-Lieferung handelt es sich um keine alte Lagerware und keine zuvor tiefgekühlten Zapfen. Die Zapfen sind **tagesfrisch**.

### Inhalt und Ergiebigkeit

Sie erhalten **1kg frische Bio-Zirbenzapfen**. Ein Kilogramm entspricht – abhängig von Größe und Gewicht – ungefähr **14 bis 18 Zirbenzapfen**. Da die Zapfen händisch abgepackt werden, enthält die Lieferung eine natürliche Mischung aus kleinen und mittelgroßen sowie – nach Verfügbarkeit – größeren Zirbenzapfen.

Für 1 Liter Zirbenschnaps benötigen Sie nach unserem Rezept ungefähr **drei mittelgroße Zirbenzapfen**. Aus einem Kilogramm frischer Zirbenzapfen können Sie somit rund **fünf Liter Zirbenschnaps** ansetzen.

### Zirbenschnaps einfach selbst ansetzen

Die frischen Zirbenzapfen werden entweder in Scheiben geschnitten oder geviertelt und anschließend in Ansatzkorn oder Wodka eingelegt. Als Ansatzkorn empfehlen wir ein Produkt der Firma Spitz. Die genaue Ansatzdauer hängt vom jeweiligen Rezept ab. Nach unserem Rezept lassen Sie den Ansatz rund **drei Wochen bei Raumtemperatur an einem sonnigen Platz** ziehen. Ein ausführliches Rezept mit Mengenangaben und Verarbeitungshinweisen erhalten Sie kostenlos zu Ihrer Bestellung.

## Wichtiger Hinweis zur Bestellung

### Bitte Zirbenzapfen getrennt von anderen Artikeln bestellen

Bestellen Sie die frischen Zirbenzapfen bitte in einer eigenen Bestellung.

Werden gemeinsam mit den Zirbenzapfen noch weitere Artikel bestellt, erfolgt **keine vorzeitige Teillieferung**. Sämtliche Artikel werden gemeinsam zum ausgewählten Versandtermin der Zirbenzapfen verschickt.

## Versandtermine

Während der Erntezeit stehen mehrere Versandwochen zur Auswahl. Da Reifezeitpunkt, Ernte und Versand vom Bergwetter abhängig sind, können sich die angegebenen Versandzeiträume geringfügig

verschieben.

Sobald Ihre Zirbenzapfen unser Haus verlassen und an den Paketdienst übergeben wurden, erhalten Sie verlässlich eine Versandbenachrichtigung per E-Mail. Bitte geben Sie deshalb beim Bestellvorgang unbedingt eine aktuelle und regelmäßig kontrollierte E-Mail-Adresse an.

Sollte die angekündigte Lieferung zu früh erfolgen oder sich kurzfristig mit Ihrem Urlaub überschneiden, reagieren Sie bitte **sofort per E-Mail** auf unsere Versandbenachrichtigung, bestenfalls aber noch VOR DEM VERSAND.

Wir versenden die frischen Zirbenzapfen grundsätzlich von Montag bis Donnerstag:

- **Innerhalb Österreichs** erfolgt die Zustellung in der Regel bereits am folgenden Werktag.
- Nach **Deutschland** erfolgt die Zustellung üblicherweise spätestens am übernächsten Werktag.
- Viele Sendungen nach Deutschland werden über unsere **DHL-Express-Linie** bereits am nächsten Tag zugestellt.
- Österreichische Pakete können aufgrund der Samstagszustellung der Österreichischen Post auch am Freitag versendet und am Samstag zugestellt werden.
- Sendungen, die am Donnerstag nach Deutschland verschickt werden, versenden wir nach Möglichkeit mit DHL, da DHL auch samstags zustellt.

## Zustellung der Frischware

Am Tag des Versandes erhalten Sie verlässlich eine E-Mail mit der Sendungsverfolgung. Bitte kontrollieren Sie den Versandstatus und sorgen Sie dafür, dass das Paket ohne Verzögerung zugestellt werden kann.

Bitte beachten Sie besonders:

- Geben Sie bereits bei der Bestellung die korrekte und vollständige Lieferadresse an.
- Berücksichtigen Sie bei der Auswahl der Versandwoche Ihren geplanten Urlaub.
- Erteilen Sie nach Möglichkeit keine nachträgliche Umleitung oder Abstellgenehmigung.
- Nehmen Sie während des laufenden Versandes keine Adressänderungen vor.

Nachträgliche Änderungen und Umleitungen können die Zustellung um mehrere Tage verzögern. Da es sich um frisch geerntete Naturware handelt, sollte das Paket von Anfang an möglichst direkt und ohne Unterbrechung zugestellt werden.

Bei Fragen schreiben Sie uns bitte bevorzugt eine E-Mail, anstatt telefonisch nach dem Versandstatus zu fragen.

## Frischware und begrenzte Verfügbarkeit

Zirbenzapfen wachsen nicht auf Plantagen. Sie werden in den regionalen Zirbenwäldern geerntet und sind jedes Jahr nur während eines kurzen Zeitraums von ungefähr **drei bis vier Wochen** verfügbar.

Der genaue Erntezeitpunkt hängt von der natürlichen Reife der Zapfen und von der Witterung im Gebirge ab. Die verfügbare Menge ist daher begrenzt. Wir empfehlen, die Zirbenzapfen rechtzeitig vorzubestellen und eines der angebotenen Versandzeitfenster zu nutzen.

Bei Zirbenzapfen handelt es sich um verderbliche Frischware. Für die Qualität des Endprodukts sind eine rasche Zustellung und die sofortige Verarbeitung nach Erhalt besonders wichtig.

## Anleitung nach Erhalt der Zirbenzapfen

### 1. Zirbenzapfen sofort verarbeiten

Verarbeiten Sie die Zirbenzapfen bitte **unmittelbar nach Erhalt des Paketes**. Zu diesem Zeitpunkt sind sie frisch, weich und besonders einfach zu schneiden.

Lassen Sie die Zapfen nicht mehrere Tage im geschlossenen Versandpaket liegen. Nach ungefähr drei bis fünf Tagen können sie austrocknen, wodurch sich Geschmack und Verarbeitbarkeit verändern. Außerdem kann Harz austreten und an beschädigten oder angepickten Stellen leichter grünlicher Schimmel entstehen.

Öffnen Sie das Paket deshalb direkt nach der Zustellung und beginnen Sie möglichst noch am selben Tag mit der Verarbeitung.

### 2. Angepickte Zirbenzapfen und grünliche Stellen

In einzelnen Lieferungen können sich auch angepickte Zirbenzapfen befinden. Als Ausgleich erhalten Sie grundsätzlich eine kleine Überlieferung, da die Zapfen während des Transportes geringfügig an Gewicht verlieren können. Das Versandgewicht liegt daher häufig bei ungefähr **1,1 kg**.

Die kleinen Beschädigungen stammen meist vom Tannenhäher. Dieser Vogel ernährt sich von den Zirbennüssen im Inneren der Zapfen und öffnet die reifen Zirbenzapfen mit seinem spitzen Schnabel.

Der Tannenhäher wählt häufig besonders reife und aromatische Zapfen aus. In den Zirbenwäldern werden solche Zapfen deshalb gerne als **„Goldstückchen“** bezeichnet. Nach unserer Erfahrung können sie einen besonders intensiven und harzigen Geschmack abgeben.

Schneiden Sie beschädigte oder grünlich verfärbte Stellen großzügig weg. Den übrigen, einwandfreien Teil des Zapfens können Sie anschließend normal verarbeiten.

### 3. Weiße Stellen am Zirbenzapfen

Weiße oder hell ausgetrocknete Stellen auf der Oberfläche des Zirbenzapfens sind in der Regel **getrocknetes Zirbenharz und kein Schimmel**. Diese harzigen Stellen müssen nicht entfernt werden und können gemeinsam mit dem Zapfen verarbeitet werden.

### 4. Urlaub und persönliche Abwesenheit

Bitte berücksichtigen Sie bereits bei der Bestellung, ob Sie während der ausgewählten Versandwoche zu Hause sind. Nutzen Sie nach dem Versand unbedingt die Sendungsverfolgung und achten Sie auf unsere E-Mail-Benachrichtigungen.

Da die Zirbenzapfen frisch gepflückt und unmittelbar versendet werden, können wir für Schäden aufgrund einer selbst verursachten verspäteten Übernahme – beispielsweise wegen einer nicht angekündigten Urlaubsreise – keinen Ersatz leisten.

Teilen Sie uns eine geplante Abwesenheit daher unbedingt **vor Beginn des Versandes** mit. Da wir normalerweise über mehrere aufeinanderfolgende Wochen liefern, lässt sich in der Regel ein

geeigneter Versandtermin finden.

Außerhalb der kurzen Frischesaison können nach Verfügbarkeit auch vakuumierte und tiefgekühlte Zirbenzapfen angeboten werden.

**Jetzt frische Bio-Zirbenzapfen bestellen und während der kurzen Erntezeit direkt liefern lassen.**

## 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”*