

Sirup aus „Maiwipferl“ selbst gemacht

Als „Maiwipferl“ werden die jungen, hellen Triebe von Nadelbäumen bezeichnet. Diese treiben meistens Anfang Mai aus, daher kommt auch ihr Name. Ätherische Öle, Harze und Tannine sind eine Wohltat für unsere Bronchien und Lungen. Jetzt ist die optimale Zeit, deren intensiven Geschmack sowie die nützlichen Wirkstoffe einzufangen.

Der Sirup wird besonders für die schleimlösende Wirkung geschätzt. Auch in der Küche ist das Waldaroma eine Bereicherung. Tee, warm oder kalt getrunken, schmeckt mit dem Sirup herrlich erfrischend!

Achtung beim Sammeln

Wer keine Nadelbäume im Garten hat und in den Wald zum Pflücken der Wipferl geht sollte einige Dinge beachten.

Beim Sammeln von „natürlichen Früchten eines Grundes“ ist die privatrechtliche Zustimmung des Grundbesitzers oder der Grundbesitzerin einzuholen. Diese Zustimmung kann mündlich, schriftlich oder auch „stillschweigend“ erfolgen. Besteht also kein Zweifel, dass diese stillschweigende Zustimmung vorliegt, ist das Sammeln von Naturprodukten für nicht gewerbliche Zwecke gestattet.

Nicht zu viel und vorsichtig pflücken um die Pflanzen nicht zu schädigen. Wild wachsende Pflanzen sind in Niederösterreich grundsätzlich geschützt. Sie dürfen nicht mutwillig beschädigt oder vernichtet werden. Es gilt das NÖ Naturschutzgesetz. Das gilt nicht nur für die Blüte, sondern für alle Pflanzenteile.

In einem Schutzgebiet gibt es möglicherweise Sonderbestimmungen.

Folgende Zutaten benötigen Sie dazu:

- eine Schüssel (Fassungsvermögen ca. 1 Liter) mit Fichten- oder Tannentrieben
- 350 g Zucker (heimischer Bio-Zucker)
- Saft von 2 Zitronen in Bio-Qualität
- 2 Liter Wasser

So wird´s gemacht - Fotoanleitung:

Fichtenwipfel-Sirup, Foto 1/7

„Maiwipferl“ sind die jungen, hellen und weichen Triebe von Nadelbäumen.

□

Fichtenwipfel-Sirup, Foto 2/7

Pflücken Sie eine Schüssel der jungen Triebe (Inhalt 1 Liter). Ob Tannen oder Fichten ist Ortsabhängig. Beide eignen sich hervorragend für den Sirup.

Fichtenwipfel-Sirup, Foto 3/7

Sie benötigen nur wenige Zutaten: 350 g Zucker, 2 Liter Wasser, 2 Zitronen, „Maiwipferl“

□

Fichtenwipfel-Sirup, Foto 4/7

Das Wasser mit den „Maiwipferl“ in einem Topf vermengen.

Fichtenwipfel-Sirup, Foto 5/7

Die Mischung aufkochen und für 5 Minuten köcheln lassen. Danach abkühlen lassen.

□

Fichtenwipfel-Sirup, Foto 6/7

Den Saft durch ein Sieb gießen. Mit dem Zucker vermischen und noch einmal aufkochen lassen. Zum Schluss den Saft der Zitronen zufügen, filtern und abfüllen.

Fichtenwipfel-Sirup, Foto 7/7

Den Sirup in saubere Flaschen füllen und kühl lagern (im Keller oder im Kühlschrank).

Links:

wir-leben-nachhaltig.at: [Frühlingsküche](#)

wir-leben-nachhaltig.at: [Essbare Blüten](#)

wir-leben-nachhaltig.at: [Löwenzahnhonig selbst gemacht](#)

wir-leben-nachhaltig.at: [Jetzt ist Holunderzeit](#)
[Naturland NÖ- Knigge](#)