Von Birke bis Walnuss: Bäume zum Anzapfen für Sirup

Hast du es satt, immer dieselben Ahornsirupsorten im Supermarkt zu finden?

Würdest du gerne mal etwas Neues ausprobieren, aber weißt nicht, welche Bäume sich für Sirup eignen?

Hier findest du die Lösung für dein Problem.

In diesem Ratgeber stelle ich dir 16 Bäume vor, die du für leckeren, selbst gemachten Sirup anzapfen kannst.

Von Birke über Esche bis zu Walnuss – ich habe für jeden Geschmack etwas dabei.

Also, warum noch länger warten? Lass uns das flüssige Gold der Bäume entdecken und deinen Sirup-Horizont erweitern.

Gibt es nur den Ahornsirup?

Heute will ich dir nahelegen, wie reich uns Mutter Natur beschenkt, wenn wir diese Geschenke zu nutzen wissen.

Wie dir die Überschrift schon verrät, geht es in diesem Text darum, wie du Bäume unterscheiden lernst, die Saft für Sirup produzieren. Ich möchte die Gelegenheit außerdem nutzen, um im Verlauf gleich mal mit einem Mythos aufräumen.

Mythos: *Es gibt nur eine Handvoll Bäume, von denen Sirup gewonnen werden kann.*

Diese Aussage ist vollkommen aus der Luft gegriffen. Das ist so wahr, wie die Erde eine Scheibe ist.


Ahornsirup in Gläsern

Wusstest du, dass es mehr als nur eine Baumart gibt, die uns mit Saft versorgen kann, aus dem Sirup gewonnen wird?

Die meisten kennen nur Ahornsirup, wissen jedoch nicht, dass

- wenn die Bäume einer Familie angehören, Ahorn nicht gleich Ahorn ist?
- dass jeder Baumsaft für sich besonders ist?

Es gibt etwa Unterschiede im Nährstoff und Zuckergehalt. Die Zusammensetzung ist letztlich dafür zuständig, wie reichhaltig dein gewonnener Sirup ist.

Damit du dir ein Bild machen kannst, habe ich dir eine kleine Übersicht zusammengestellt, die dich lehrt, die Unterschiede zu erkennen und für dich zu nutzen.

Hier kommen 16 Bäume, von denen sich Saft gewinnen lässt, aus dem du Sirup machen kannst. Am Ende lernst du noch, wie du Sirup machst und ob es in Deutschland erlaubt ist.

Ahornbäume

Es gibt wie oben schon genannt einige Arten von Ahornbäumen.

Nicht alle davon sind zur Gewinnung von Ahornsirup geeignet, was ihrem niedrigen Zuckergehalt und einigen geografischen Umständen geschuldet ist.

Was macht Ahornsirup aber so wichtig für uns und warum wird er auf einer Survival-Website erwähnt?

Die Antwort auf diese berechtigte Frage lautet: **sein Nährwert und seine positive Wirkung auf uns Menschen.** Ahornsirup beinhaltet haufenweise Vitamine, Mineralien und Antioxidantien.

Allein dafür lohnt es sich, dem Thema einen eigenen Auftritt zu geben.

Erntezeit für Ahornsirup ist immer zum Ende des Winters hin, von Ende Januar je nach Sorte, bis Ende März.


Die Ernte von Ahornsaft

1. Der Zucker-Ahorn

Du kennst sicherlich die kanadische Nationalflagge, auf der der Umriss eines roten Ahornblattes zu sehen ist. Hierbei handelt es sich um den Liebling der Amerikaner schlechthin, dem Zucker-Ahorn.

Er produziert den Stoff, aus dem ein amerikanischer Traum, der **echte kanadische Ahornsirup** gewonnen wird.

Sein Name sagt bereits aus, dass der **Zuckergehalt sehr hoch** und damit bestens geeignet zur Sirup-Herstellung ist. der Zucker-Ahorn gehört zur Familie der Seifenbaumgewächse und kommt bei uns eher seltener vor.

Da sein fünfzackiges Laub aber im Herbst eine wunderschöne orange bis tiefrote Färbung annimmt, gilt er **in Parkanlagen und Gärten zunehmend als beliebter Zierbaum**.

Hier ein paar Fakten zum Zucker-Ahorn:

- Nicht nur der Sirup ist ein Verkaufsschlager, sondern auch das Holz des Zuckerahorns, ist in der Möbelindustrie sehr beliebt.
- Der Baum kann bis zu 40 Metern hoch werden, wenn man ihn lässt.
- Seine Früchte weisen die typischen Flügel auf und seine Blüten, die von April bis Mai zu sehen sind, leuchten in einem hellen Gelb.

Der handelsübliche Preis von echtem Ahornsirup lässt sich um einiges genauer erklären, wenn man die Mengen an Saft kennt, die für einen Liter Sirup benötigt werden.

Aus etwa 40 Liter Saft werden am Ende 1 Liter Ahornsirup.



Das wiederum erklärt, warum das Zeug im Handel so teuer ist. Kanadischer Ahornsirup ist fein, würzig und damit lecker und ich habe noch niemanden kennengelernt, der ihn nicht mag.

Der Einsatz von Ahornsirup als Süßungsmittel, ist in Amerika traditionell fest verwurzelt.

2. Der Schwarze Ahorn

Dieser Ahorn ist eine **Unterart des Zuckerahorns** und unterscheidet sich in erster Linie durch seine Blattform.

Während der echte Zucker-Ahorn fünfzackige Blätter hat, sind die Blattspitzen bei schwarzem Ahorn zu drei Zacken angeordnet. Der schwarze Ahorn wächst **gerne in der Nähe von viel Wasser**, weshalb er meist in größeren Beständen rund um Seeufer zu finden ist.



Sein Zuckergehalt kommt nahe an den des Zuckerahorns heran. Alternativ wird er dann angezapft, wenn man keinen Zucker-Ahorn zur Hand hat oder aber die letzte Ernte noch nicht lange genug zurückliegt. Geschmacklich unterscheidet sich der Sirup des schwarzen Ahorns kaum von dem echten Zucker-Ahorn.

Das Wort schwarz in seinen Namen verdankt er der **Rinde am Stamm, die eine graubraune bis schwärzliche Färbung** aufweist. Alles in allem wird der schwarze Ahorn gerne als Alternative zu Zucker-Ahorn genutzt, denn der Sirup ist genauso geschmacksintensiv wie der vom Zucker-Ahorn.

3. Roter Ahorn

Dieser Vertreter der Familie Ahorn ist ein echter Überlebenskünstler. Er ist vorwiegend in Amerika verbreitet und kommt mit sumpfigem Gelände ebenso gut zurecht wie mit sandigen Lehmböden.

Seinen Namen verdankt er der **scharlachroten Herbstfärbung**, die ihn schon von Weitem leuchten lässt. Wer einmal den Anblick dieser Bäume im Herbst gesehen hat, wenn sie ganze Landstriche mit ihrem roten Laub bedecken, wird diesen grandiosen Anblick so schnell nicht wieder vergessen.



Auch diese Art kann angezapft und zur Herstellung von Ahornsirup verwendet werden.

Da sein **Zuckergehalt nicht so hoch ist wie bei den beiden vorangegangenen Arten**, läuft der Verarbeitungsprozess etwas anders ab und der Sirup unterscheidet sich deutlich im Geschmack.

Er wird, da er nicht so stark vermarktet und beworben wird wie seine beiden Artgenossen, auch nicht so teuer verkauft und **gehört zu den günstigeren Varianten**.

Natürlich spielt dabei auch seine weite Verbreitung eine große Rolle. Der rote Ahorn ist also nicht nur ein traumhafter Blickfang im Herbst, sondern auch ein echter Insidertipp, wenn man Sirup für den Eigengebrauch ansetzen will.

Hierbei solltest du jedoch beachten, dass das **Anzapfen unbedingt vor der Blüte** stattfinden muss. Treibt der Baum nämlich seine Blütenknospen, wird der Ahornsaft bitter. Der rote Ahorn blüht außerdem zeitiger als seine Artgenossen. Ein gutes Timing ist hier also der Garant für wohlschmeckenden Sirup.

4. Der Silberahorn

Wenn man von einem Silberahorn spricht, meint man damit seine **auffällige silbrig schimmernde Rinde**, die sich optisch wundervoll von seiner **rötlichen Blattfärbung** abhebt. Er ist einer der am häufigsten in Amerika anzutreffenden Ahornarten überhaupt.



Der Silberahorn kann auf jedem Gelände wachsen, wird nicht besonders groß und wurzelt sehr flach. Er kann für die Herstellung von Sirup verwendet werden, hat aber einen **sehr geringen Zuckeranteil**, sodass der Sirup geschmacklich eher dünn ist.

Er wird im sehr zeitigen Frühjahr (Februar/März) geerntet. Zu einem späteren Zeitpunkt wird auch hier der Saft bitter. Die Rinde des Silberahorn ist weich.

Auch sein Holz spielt keine besondere Rolle, da es brüchiger ist als bei anderen Ahornbäumen. Stürme und starke Wetterkapriolen sind dem Baum nicht gerade freundlich gesinnt und so kann es schon mal zu einer Massenentwurzlung oder mehreren herumfliegenden Ästen bei einem Sturm kommen.

5. Der Canyon Ahorn

Der Saft des Canyon Ahorn, ist je nach örtlicher Gegebenheit sehr süß und klebrig.

Der Baum selbst wächst hauptsächlich in nördlichen Breiten und kommt mit einer Vielzahl von Böden klar. Kalkig oder lehmig spielt für sein Wachstum nur eine untergeordnete Rolle.



Er bietet jedoch, an den richtigen Plätzen, eine **hervorragende Grundlage für die Saftgewinnung** und einen **geschmacksintensiven Sirup**.

Für uns Europäer ist er leider nicht zugänglich, da er hauptsächlich im Norden Amerikas heimisch ist, und kaum einer von uns, zum Anzapfen von Ahornbäumen in die Staaten fliegen wird.

6. Der Boxelder Ahorn

Während andere Ahornarten eher in die Höhe wachsen, macht sich der Boxelder breit. Seine Krone spendet an Seen, Flüssen und Teichen ausreichend Schatten für müde Wanderer.

Aufgrund seiner **leicht brechenden Äste** ist er als Zierbaum für Parks und Gärten eher nicht geeignet. Ein weiterer Grund dafür ist, dass die weiblichen Bäume Buchbaumwanzen anziehen.

Im Sommer stellt das kein so großes Problem dar, im Winter jedoch, möchte niemand Wanzen in der Wohnung und dieses Risiko besteht bei einem Boxelder Ahorn in Fensternähe definitiv. Auch Käfer mögen es bekanntlich kuschelig.



Ein weiterer Punkt, sich gegen einen solchen Ahorn im Garten zu entscheiden, ist seine **schnelle Keimzeit**. Es sei denn, man möchte seinen eigenen Ahornwald im Garten.

Auch wenn der **Zuckergehalt des Boxelder nicht sehr hoch** ist, lässt sich ein brauchbarer Sirup daraus machen. Vor allem dann, wenn sich der Aufwand bei einem Verhältnis von 60:1 Liter vermutlich nicht lohnt.

7. Der Großblättrige Ahorn (Oregon-Ahorn)

Der nächste in der Reihe der Ahornbäume ist der großblättrige Ahorn. Sein charakteristisches Merkmal besteht aus **Blättern von bis zu 15-30 cm Durchmesser**.

Dieser Ahorn ist trotz seiner optischen Auffälligkeit nur ein bedingter Lieferant für Sirup, denn sein Zuckergehalt ist recht gering.



Hier kommt es, ähnlich wie beim Canyon Ahorn, ganz darauf an, an welchem Ort er wächst. Klimabedingt produziert er mancherorts mehr Zucker als woanders. Zu finden ist er hauptsächlich entlang der Pazifikküste im westlichen Nordamerika.

Vom Ahorn zur Birke

Damit verabschieden wir uns jetzt von Ahorn und widmen uns einer weiteren Baumart, die jedem bekannt sein dürfte. Im Gegensatz zum Ahornsirup kann man bei diesen Bäumen den Saft zu vielerlei Dingen nutzen und verarbeiten.

Die Rede ist – du ahnst es sicherlich schon – von der Birke.

Auch hier gibt es wieder unterschiedliche Typen und auch bei denen lohnt ein genauerer Blick auf Gehalt, Wuchsorte und Besonderheiten.

Zwar ist der Saft der Birke weniger dafür geeignet, ihn zu einem Sirup einzukochen, aber er besitzt einige andere Vorzüge. Natürlich funktioniert das Einkochen zum Sirup auch bei Birkensaft, allerdings spricht die hohe Menge an Saft, die man für einen Liter Sirup benötigt, dagegen.



Gängiger sind dagegen Methoden wie die Verarbeitung zu Wein, Met, Bier oder Pflegeprodukten. Du kannst den Saft aber auch pur trinken.

Wichtige Inhaltsstoffe des Birkensaftes sind neben Vitamin C, B und A auch Mineralstoffe, Antioxidantien, Aminosäuren und Eiweiß. Außerdem sagt man der Birke krebshemmende und entgiftende Eigenschaften nach.

Schauen wir uns daher doch mal etwas genauer an, wie du an den Birkensaft kommst und welche Birke dafür geeignet ist.

8. Die Papierbirke oder Papyrus-Birke

Diese Art fällt durch die Dünnhäutigkeit ihrer Rinde auf, die sich wie Pergament anfühlt und sich in feinen Schichten abschälen lässt.

Zu finden ist die Papierbirke hauptsächlich in kühleren Gefilden, weil sie Wärme nicht so gut verträgt. Natürlich kommt sie auch bei uns vor, hat aber dann eine vergleichbar kürzere Lebensdauer, denn sie wird nur etwa 30 Jahre alt.



Das impliziert in dem Fall auch automatisch ein rasches Wachstum. Wenn sie in ihrem ursprünglichen Lebensraum, Nordamerika wächst, kann sie bedeutend älter werden.

Im Vergleich zu allen anderen Birken ist ihr Zuckergehalt hoch. Deshalb ist sie auch die einzige Birke, bei der man vielleicht noch an eine Sirup-Herstellung denken kann.

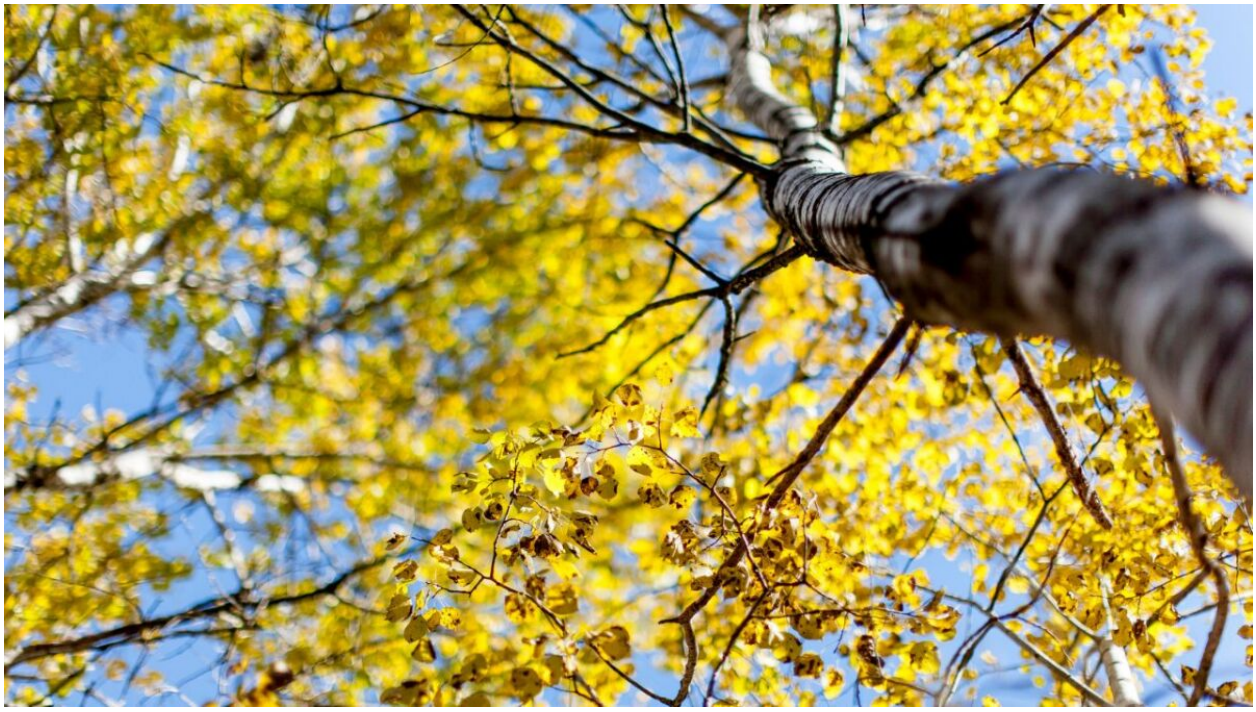
In der Regel bekommst du sonst aus 160 Liter Saft gerade mal 1 Liter Sirup.

9. Gelbe Birke oder Goldbirke

Wie auch beim Silberahorn ist hier der Name auf die Farbe der Rinde zurückzuführen.

Diese weist einen **goldfarbenen Schimmer** auf, was den Bäumen, vor allem wenn sie in Gruppen wachsen, einen recht hübschen Anblick verleihen.

Auch diese Birke verträgt Wärme nicht so gut und bevorzugt eher kühlere Regionen, die ihr wie schon bei ihrer Vorgängerin ein längeres Leben ermöglichen.



Der Saft der Goldbirke weist einen sehr hohen Anteil an Antioxidantien auf, was ihr einen **Platz in der Medizin** der Indigenen Amerikas garantierte.

Er ist **süßlich, wässrig** und besitzt wie andere Birkensäfte eine erfrischende und kühlende Eigenschaft. Das macht ihn besonders in der äußeren Anwendung bei Sonnenbrand oder Prellungen beliebt. Er versorgt deinen Körper innerlich mit Eiweiß, Vitaminen und Mineralien.

10. Die Grau-Birke

Diese Birke ist überall zu Hause, denn im Gegensatz zu ihren beiden Vorgängerinnen, kommt sie mit Klimazonen fast jeder Art zurecht.

Sie kommt recht häufig vor und ist überall auf der Welt zu finden. Ihr Erscheinungsbild entspricht in etwa dem der Papyrus-Birke. Die Rinde weist zwar die für beide Birken charakteristische rissige Rinde auf, ist aber nicht so leicht zu schälen wie bei der Papierbirke.



Durch ihr hohes Vorkommen kann man sie ohne Bedenken zur Saftgewinnung anzapfen. Erntezeit ist wie bei allen Birken ab Anfang März, ehe die Blätter gebildet werden.

Birken sind sehr saftreich, wenn die Flüssigkeit im Baum aufsteigt. Deshalb sollte eine größere Verletzung vermieden werden, da die Bäume sonst *ausbluten* können. Diese Regel gilt nicht nur für die Grau-Birke, sondern gleichsam für alle Birken oder den birkenähnliche Bäume.

11. Die Süßbirke (Betula Lenta)

Hierbei handelt es sich um ein äußerst langlebiges Exemplar. Werden andere Birken **höchstens 50 Jahre alt**, so beträgt das nachgewiesene Alter des ältesten Baumes dieser Gattung etwa 368 Jahre. Für eine Birke ist das nahezu biblisch.

Da ihr Saft sehr schnell fließt, ist sie für die **Gewinnung von Saft bestens geeignet**. Bei dieser Birke bist du richtig, wenn du größere Mengen Birkensaft benötigst.

In der Kosmetik kommt Birkenwasser vorwiegend in der Haarpflege zum Einsatz. Probier doch einfach mal aus, was sich damit noch alles anstellen lässt. Du kannst längeren Nutzen davon haben, wenn du ihn mit Zucker zu Alkohol vergärst oder einkochst.



12. Alaska Birke

Dieses Mal verrät uns der Name nicht die Farbe, sondern die Herkunft des Baumes. Wie du bereits erfahren hast, bevorzugen die meisten Birken kühleres Klima und dieser Vertreter hat sich einen Ort ausgesucht, wo er sehr alt werden könnte.

Ob im Gebirge, im Sumpfgebiet oder im Flachland – Hauptsache, es ist angenehm kalt. Unter diesen Bedingungen geht die Alaska-Birke in die Produktion und ihr Saft, wird, ähnlich wie der Papierbirke, gewinnbringend vermarktet.

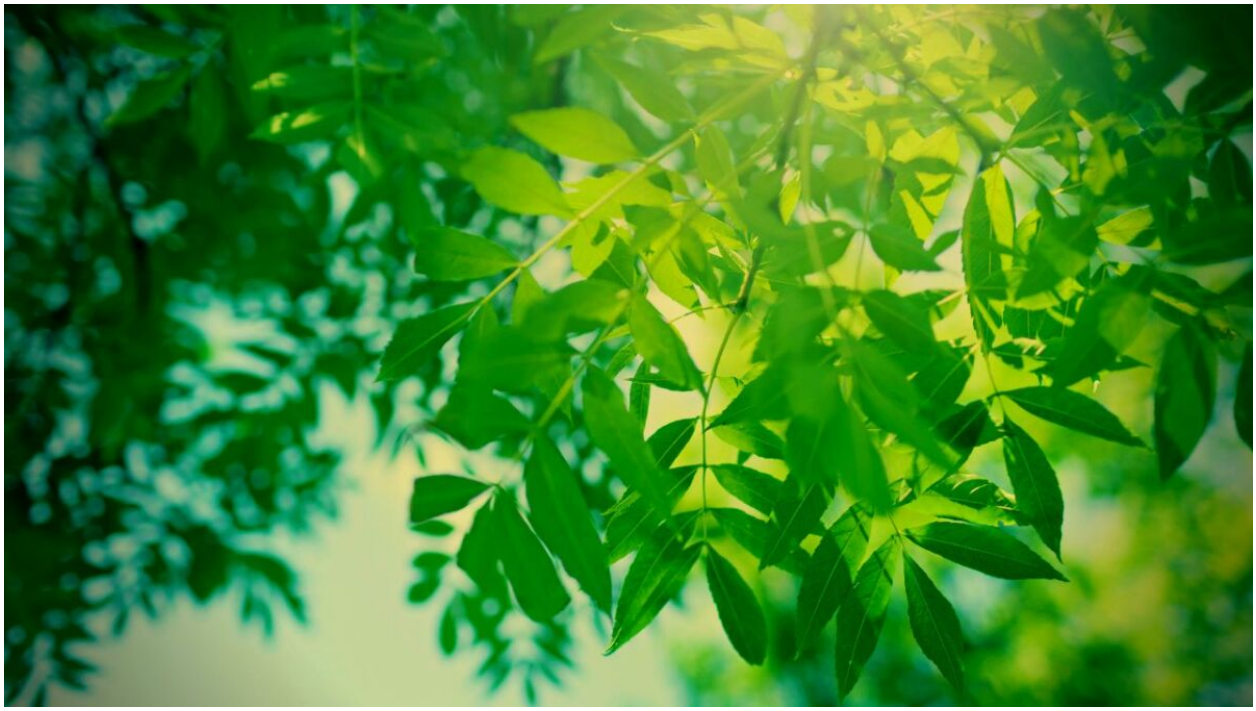


Kommen wir nun zu einem letzten Vertreter der Klassifizierung Birke, den du bestimmt nicht vermuten würdest. Hierbei handelt es sich um einen Baum, welchen du mit Sicherheit kennst, aber ich wette, du hättest nicht gedacht, dass er zu Familie der Birken zählt.

13. Die Esche

Ja, du hast richtig gelesen. Auch die **Esche produziert Saft**, den du zapfen kannst. Er ist genauso **wohlschmeckend wie der von Birken**, schmeckt fast identisch und ist genauso reich an gesunden Inhalten.

Gerne wächst sie in gemäßigten Zonen, kann auch mal raueren oder wärmeren Wetter trotzen, ohne dabei Schaden zu nehmen. Außerdem können Eschen **sehr alt werden**.



Dieser Baum wird in Legenden besungen. Yggdrasil, der Weltenbaum aus der nordischen Mythologie, war ebenfalls eine Esche, unter deren Wurzeln der Quell der Weisheit entsprang, für dessen Nutzung der Allvater Odin ein Auge opferte.

Nun, ich denke nicht, dass der Saft der Esche eine ähnliche Wirkung hat, geschweige denn ein Auge dafür verlangt wird, um ihn zu zapfen.

Eins haben die beiden Eschen jedoch gemeinsam: wird der gemeinen Esche, in der Zeit, in der das Wasser schießt, ein Ast abgeschnitten, sprudelt der Lebenssaft hervor wie aus einer Quelle.

Kommen wir jetzt, noch zu einigen Bäumen, die zu keiner der beiden Gattungen gehören, aber dennoch Saft liefern.

Sicher gibt es noch einige andere mehr, von denen du Saft gewinnen kannst, doch fürs Erste sollten die Bäume, die ich dir hier vorgestellt habe, ausreichend sein.

14. Die Platane

Einer der letzten drei Vertreter ist dir unter dem Namen Platane bekannt.

Seine **enorme Größe und die silbrige Rinde**, die er bei zu großer Trockenheit oder im Herbst abstreift, machen den Baum unverwechselbar. Auch die **stacheligen Früchte** sind nicht mit anderen gleichzusetzen.



Doch wusstest du auch, dass die Platane den **Beinamen Bergahorn** trägt? Dabei ist sie mit dem Ahorn nicht einmal verwandt. Vielleicht ist der Name ja auf die doch sehr ähnlichen Blätter zurückzuführen.

Auch bei der Platane kannst du Saft zapfen, den du anschließend weiter verwertest. Der Saft einer Platane soll sogar sehr lecker **nach Honig oder Karamell schmecken**. Ich habe ihn selbst noch nicht probiert, aber das kann nachgeholt werden.

15. Die schwarze Walnuss

Ein weiterer Baum, bei dem du wahrscheinlich nicht vermuten würdest, dass er auch Saft produziert, ist die Walnuss, oder besser gesagt die schwarze Walnuss.

Ich erwähne das extra, da auch eine andere Vertreterin dieser Spezies zu den Saft produzierenden Bäumen gehört.



Dieses Exemplar produziert einen Saft, der zu einem **leichten nussig schmeckenden Sirup** eingekocht werden kann. Die **würzige Süße** verleiht zusammen mit dem **Nussaroma** eine ganz einzigartige und besondere Note.

Die schwarze Walnuss ist in der Süßes ihres Saftes **ähnlich ergiebig wie der Zucker-Ahorn**. Aus 40 Liter Saft werden ungefähr 1 Liter Sirup.

Da bei der Schwarzen Walnuss die Produktion jedoch geringer ausfällt, ist das Zapfen mit mehr Arbeit verbunden. Letzten Endes sollte sich das aber allein für den unvergleichlichen Geschmack lohnen.

16. Die weiße Walnuss oder Butternuss

Leider zählt diese Walnuss zu den vom Aussterben bedrohten Bäumen.

Trotz ihrer eigentlichen Toleranz gegenüber widrigen Klimaumständen und Wetterumschwüngen ist sie jedoch anfällig für Baumkrankheiten.



In Kanada stehen sie bereits **auf einer schwarzen Liste** und es empfiehlt sich in jedem Fall, die Bäume dort in Ruhe zu lassen, bis sich der Bestand von allein erholt.

Die Butternuss verfügt über einen **zweiprozentigen Zuckergehalt** und ihr **Saft soll köstlich sein**.

Trotz allem ist es das Aussterben des Baumes nicht wert. Es gibt in Amerika zwar noch einige gesunde Exemplare, aber Dank der Bedrohung der Bündelkrankheit oder des Butternusskrebses sind auch sie gefährdet.

Als Alternative empfiehlt sich die Bart-Nuss. Diese ist eine Kreuzung aus Butternuss und Herznuss und ihr Bestände sind noch lange nicht in Gefahr.

Wie macht man Sirup? Zum Beispiel aus dem Ahorn?

Ahornsirup wird aus dem Saft von Ahornbäumen hergestellt. Hier ist ein allgemeiner Überblick über den Herstellungsprozess:

1. **Sammeln des Ahornsirups**: Zu Beginn des Frühjahrs sammelt man den Saft aus den Ahornbäumen. Dazu sticht man Löcher in die Rinde der Bäume und fängt den Saft in Schüsseln oder Eimern auf. Hast du keinen "Zapfhahn", steckst du ein Stöckchen das Loch – daran tropft dann der Saft herunter.
2. **Kochen des Safts**: Der gesammelte Saft wird dann in einem großen Kessel oder Topf auf dem Herd erhitzt. Dabei verdampft das Wasser im Saft, wodurch sich der Zuckergehalt erhöht und der Sirup konzentrierter wird.
3. **Abfiltern und Reinigen des Sirups**: Nach dem Kochen wird der Sirup gefiltert, um Verunreinigungen und Schwebstoffe zu entfernen. Danach wird der Sirup noch einmal erhitzt und auf eine endgültige Konsistenz gebracht.
4. **Abfüllen und Aufbewahren**: Abschließend wird der Sirup in Flaschen oder Gläser abgefüllt und kann entweder sofort verwendet oder für später aufbewahrt werden. Ahornsirup sollte kühl und dunkel gelagert werden, um seine Qualität zu bewahren.



Das Herstellen von Ahornsirup kann sehr lohnend sein. Der Prozess des Sammelns des Safts von Ahornbäumen, Kochens und Filtern des Sirups sind eine wunderbare Möglichkeit, um sich mit der Natur zu verbinden und etwas Selbstgemachtes herzustellen.

Der **Geschmack von frisch gemachtem Ahornsirup ist auch unbeschreiblich lecker** und es gibt viele verschiedene Möglichkeiten, ihn in der Küche zu verwenden.

Außerdem ist die Herstellung von Ahornsirup eine vielversprechende Möglichkeit, um sich aktiv mit der Geschichte und Kultur auseinanderzusetzen. Ahornsirup hat eine lange Tradition in vielen Teilen Nordamerikas und seine Herstellung ist eng mit der Kultur und dem Leben der Menschen in diesen Gebieten verbunden.

Beachte aber, dass die Herstellung von Ahornsirup einige **Zeit und Mühe erfordert** und dass es wichtig ist, sich ausführlich über den Prozess zu informieren oder sich von jemandem mit Erfahrung anleiten zu lassen.

Wenn du dir jedoch die Zeit nimmst, um Ahornsirup selbst herzustellen, wirst du mit einem wunderbaren Ergebnis belohnt und die Erfahrung wird unvergesslich bleiben.

Was muss ich beachten, wenn ich Baumsaft gewinnen will?

Es gibt einige Dinge, die du beachten solltest:

- Vergewissere dich im Vorfeld, dass der Baum, von dem du den Saft gewinnen möchtest, gesund und stark genug ist, um das Anzapfen zu verkraften.
- Es ist wichtig, dass du das Anzapfen des Baums in einer Weise durchführst, die den Baum nicht beschädigt. Dazu gehört zum Beispiel, dass du den Baum nicht zu tief anzapfst und dass du das Zapfgerät regelmäßig reinigst, um zu verhindern, dass Bakterien und Pilze in den Baum eindringen.
- Informiere dich im Vorfeld über eventuelle gesetzliche Bestimmungen oder Regeln, die für das

Anzapfen von Bäumen in deinem Bundesland oder deiner Gemeinde gelten. In manchen Gebieten gibt es zum Beispiel bestimmte Saisons, in denen das Anzapfen von Bäumen erlaubt oder untersagt ist (gleich noch mehr dazu).
- Wenn du den Baumsaft auf kommerzieller Basis gewinnen möchtest, musst du dir eine Genehmigung einholen.

Fakt ist: Es ist wichtig, dass du dich im Vorfeld gut informierst und verantwortungsvoll vorgehst, wenn du Bäume anzapfst, um an den Baumsaft für Sirup zu kommen.



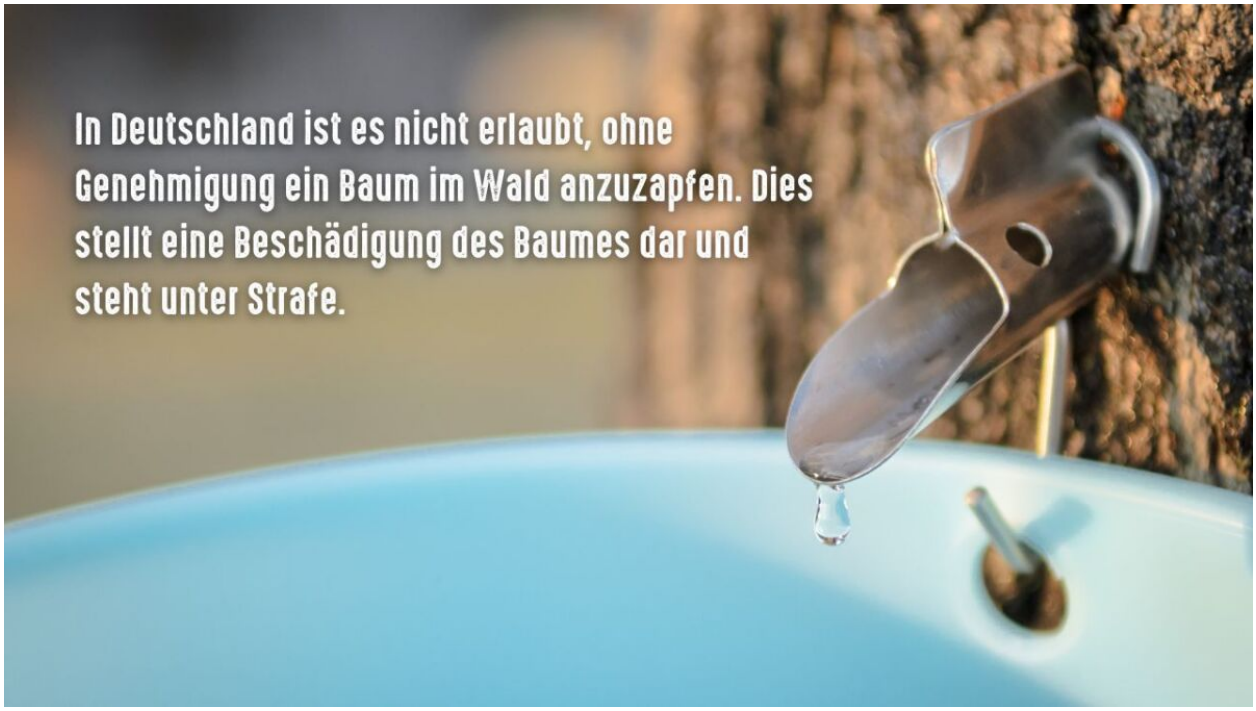
Darf ich in Deutschland Bäume anzapfen, um an den Baumsaft für Sirup zu kommen?

In Deutschland ist es nicht erlaubt, ohne Genehmigung ein Baum im Wald anzuzapfen. Dies stellt eine Beschädigung des Baumes dar und steht unter Strafe.

Es ist wichtig zu beachten, dass das Anzapfen von Bäumen im Wald unter das Waldgesetz fällt, das in Deutschland von den Bundesländern geregelt wird. In vielen Bundesländern gibt es Vorschriften darüber, wer im Wald wirtschaften darf und wer nicht.

Möchtest du dich legal und verantwortungsvoll verhalten, dann ist es unabdingbar, dass du dir eine Genehmigung holst.

Bitte beachte: An der Zapfstelle können Bakterien oder Pilze eindringen und den Baum langfristig zum Absterben bringen.



Fazit

Wie du siehst, haben es diese Bäume im wahrsten Sinne in sich. Die Nutzbarkeit bei Birken endet zum Beispiel nicht bei Saftgewinn, sondern sie gilt generell als Survival-Baum schlechthin.

Du kannst zum Beispiel die Rinde als Zunder nutzen. Aber das wusstest du bestimmt bereits...

Vielleicht kann ich dir trotz allem, noch etwas Neues erzählen. Birkenspagetti schmecken auch ganz hervorragend und können in Notsituationen als Nahrung dienen. Dafür musst du nur von einer jungen Birke, die weiche Haut unter der Rinde, in Streifen schneiden und kochen. Erfahre hier mehr dazu.

Das Thema Nutzbäume ließe sich noch endlos fortsetzen, doch kommen wir für heute zum Schluss. Mit einem letzten Tipp will ich das Thema nun zu einem Ende bringen.

Die Zeit fürs Saft zapfen ist immer dann, wenn das Wasser in den Bäumen aufsteigt. Das kann von Februar bis April der Fall sein. Ahorn ist stets früher dran als Birke. Beim Ahorn solltest du darauf achten, dass die Knospen noch nicht aufgeplatzt sind.

Wenn du kein Zapfwerkzeug hast, tut es auch ein Nagel und ein an den Baum gebundener Becher, um den Saft aufzufangen.

Natürlich wäre ein Zapfhahn das optimale Werkzeug für diesen Zweck, aber wer, hat den in einer Notsituation im Gepäck?

Ich hoffe, ich konnte dir heute wieder etwas erzählen, was du noch nicht wusstest.

Über den Autor des Ratgebers

Martin Gebhardt



Hey, ich bin Martin und ich bin Wildnis-Mentor. Auf meinem Blog lernst du die Basics sowie zahlreiche Details zum Outdoor-Leben. Schnapp dir meine 35 einfach umsetzbaren Survival-Hacks, um ab morgen nicht mehr planlos im Wald zu stehen. Lies mehr über mich auf meiner "Über mich"-Seite.

Besuche ihn auf seiner Website https://survival-kompass.de