

# Zapfensammler setzen brutale Methoden ein

Eigentümer klagen über Sachbeschädigungen und Wertverlust ihrer Bäume. Strafbar macht sich, wer auf fremdem Grund nicht nur für den Eigenbedarf pflückt.

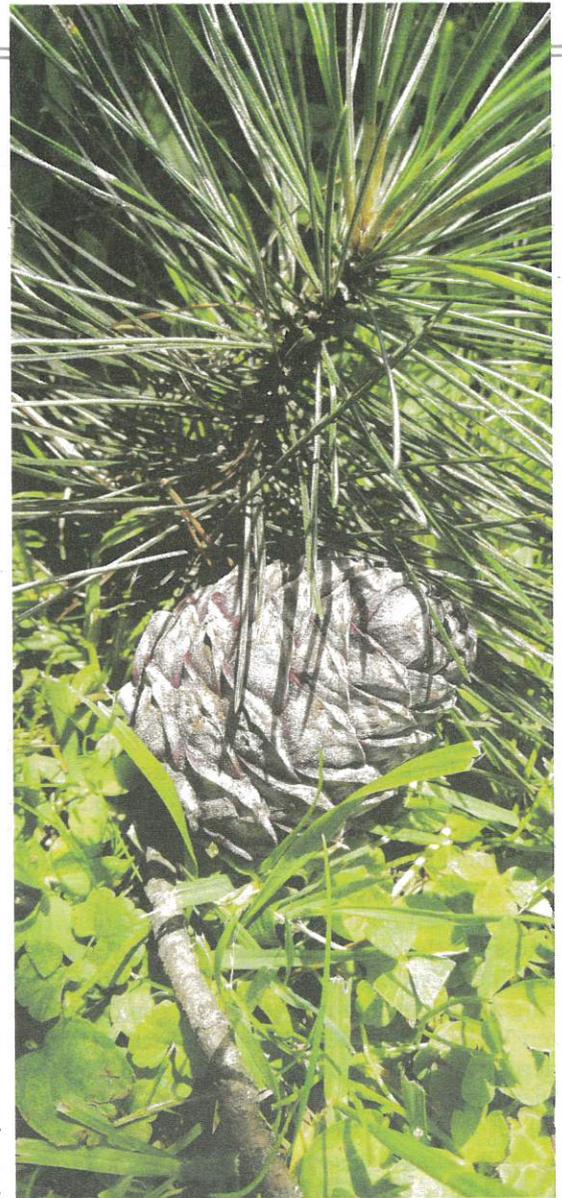
STEFANIE SCHENKER

**SALZBURG.** Die Hauptsaison der Zirbenzapfen startet heuer zwar erst Anfang Juli, aber die ersten Sammler sind schon unterwegs. Denn Zirbenschnaps, Zirbenlikör und Zirbensirup selbst herzustellen liegt im Trend. Dazu braucht man frische Zirbenzapfen. Leidtragende dieser Entwicklung sind die Besitzer von Almflächen, die an gut zugänglichen oder durch Straßen erschlossenen Stellen liegen, bzw. deren Zirben. Denn das Pflücken von Zirbenzapfen ist eine schwierige und anstrengende Aufgabe. Die Früchte wachsen an den äußeren, dünnen Ästen der Bäume. Um zu ihnen zu gelangen, muss man oft viele Meter auf den Baum hinaufklettern. Das Problem: „Die Äste der Zirbe sind sehr empfindlich und brechen schnell ab“, schildert Alois Doppler, der Lungauer Bezirksleiter der Salzburger Berg- und Naturwacht. Er weist auch darauf hin, dass das Sammeln von Zirbenzapfen nur für den Eigengebrauch – „und das sind ein paar Stück“ – erlaubt ist, wenn es der Grundbesitzer nicht verbietet. „Ich empfehle daher dringend, vorher zu fragen, ob man Zirbenzapfen sammeln darf“, sagt er.

Wie säckeweise Zirbenzapfen in Autos mit Kärntner, Salzburger oder oberösterreichischen Kennzeichen verladen werden, beobachtet Heidi Schitter, deren Familie eine Alm in Schönfeld in Thomatal gehört, immer wieder. Zum Einsatz kämen dabei auch Apfelpflückgeräte, mit deren langem Stiel man leichter an die Früchte komme. Angeboten werden die Zapfen häufig online oder auf Märkten zum Preis von einem Euro pro Stück oder um 28

**Die Zirbenzapfen-Saison dauert bis Ende Juli, in einigen Regionen auch bis Mitte August. Eine besondere Rolle für die Zirbe spielt der Tannenhäher. Die Zirbennüsse sind seine Nahrungsquelle – die Zirbe benötigt ihn für ihre Verbreitung.**

BILD: SN/MARIA LÜFTENEGGER



## Für 1 l Likör reichen zwei bis drei Zapfen

**Zirbenlikör:** 1 l Wodka oder Korn, 250 g Kandiszucker, 2 bis 3 Zirbenzapfen in Scheiben, 1 Zitrone in Scheiben, 1/6 l Rum, 1 Vanilleschote, 1 Zimtstange. Zutaten in ein Gefäß füllen und sechs Wochen an einem hellen Platz stehen lassen. Dabei das Glas immer wieder schütteln, damit sich die Wirkstoffe aus dem Zapfen lösen und mit dem Alkohol verbinden, empfiehlt Anna Bauer, Ernährungspädagogin und Lungauer Kochwerk-Mitbegründerin. Nach sechs Wochen durch einen Kaffeefilter seihen und in Flaschen füllen.



BILD: SN/LUNGAUER KOCHWERK/ANNA BAUER

bis 35 Euro pro Kilo. Ein Ärgernis mit bleibenden Folgen sind für Grundbesitzer die beschädigten Bäume. Um sich das mühsame Hinaufklettern und Pflücken per Hand in mehreren Metern Höhe zu ersparen, hätten besonders rücksichtslose Zapfendiebe eini-

**„Wenn jemand fragt und nur kleine Mengen pflückt – kein Thema.“**

Martina Gruber, Grundbesitzerin

ges an Gerätschaften mit, berichtet die Unternberger Ortsbäuerin Martina Gruber. Das gehe bis zu Handsägen, mit denen einzelne Äste und sogar die Wipfel der Bäume abgesägt würden, berichtet sie. Die Folge: Der Baum entwickelt einen sogenannten Zwiesel, also einen geteilten Wipfel, und verliere an Wert. Die rücksichtslosen Zapfensammler mit den Folgen ihres Tuns zu kon-

frontieren sei schwierig, Einsicht zeigten die wenigsten, sagt Gruber. Ähnliche Erfahrungen hat auch Peter Lassacher jun. auf seiner Alm in Hintermuhr gemacht. Auch bei ihm werden immer wieder Bäume von Zapfenpflückern beschädigt. „Dass jemand vorab fragt, ob er bei mir Zapfen pflücken darf, ist ganz selten. Und wenn ich die Leute dann darauf anspreche, bekomme ich meist eine blöde Antwort“, sagt er.

Den Appell der Grundbesitzer an Fans frischer Zirbenzapfen fasst Martina Gruber so zusammen: „Es wäre fair, den Grundeigentümer zu fragen – da muss man sich halt vorher erkundigen, wer der Besitzer ist. Und wenn schon pflücken, dann bitte ohne Beschädigungen. Oder man fragt gleich, ob man bereits vom Eigentümer gepflückte Zapfen kaufen kann.“ Dann lassen sich selbst angesetzter Schnaps, Sirup oder Likör (siehe Rezept links) mit bestem Gewissen herstellen.