# DIE RICHTIGE BIRKENSAFTGEWINNUNG - ZAPFHINWEISE

## Wo darf Birkensaft gezapft werden?

Birkensaft dürfen nur die Waldbesitzer selber von ihren Bäumen gewinnen und auch nur in einem Umfang, der die eigentliche Waldnutzung nicht so überlagert, dass man von einer sonstigen Nutzung, z.B. landwirtschaftlicher Nutzung ausgehen muss. Als sogenannte Nebennutzung ist es jedoch für den Waldbesitzer zulässig. Andere Personen sind nicht berechtigt, ohne Erlaubnis der Waldbesitzer Birkensaft zu gewinnen.

Ohne Zustimmung der öffentlichen Waldbesitzer darf auch im öffentlichen Wald kein Birkensaft gewonnen werden. Jeder Waldbesitzer kann dies aber gestatten und dafür auch ein Entgelt verlangen.

**Birkensaft darf nicht in Stadt und Naturparks sowie in Naturschutzgebieten gezapft werden.** Es wird nicht empfohlen, den Saft von Bäumen entlang von Straßen, Eisenbahnlinien und Wohngebieten zu zapfen.

Andere Personen als der Waldbesitzer selber sind nicht berechtigt, ohne Erlaubnis der Waldbesitzer Birkensaft auf Privatgrundstücke zu gewinnen.

## Wo darf Birkensaft gezapft werden?

Wir empfehlen, Birkensaft in Wäldern zu zapfen, vorzugsweise in Birkenhainen und nicht an einer freistehenden Birke. Das Zapfen von Birkensaft in sumpfigen Gebieten sollte vermieden werden.

Je nach Region kann der Birkensaft einen unterschiedlichen Geschmack haben. Zu den Faktoren, die den Geschmack beeinflussen, zählen das Sonnenlicht, der Boden, die Nachbarbäume sowie der Zeitpunkt, zu dem der Saft gewonnen wird.

## Wann sollte Birkensaft gewonnen werden?

Ende Februar - März (je nach Region), wenn die Knospen beginnen anzuschwellen, ist die beste Zeit, um Birkensaft zu gewinnen. Wenn die Blätter sich öffnen, ist es Zeit, die Safternte zu beenden. Von 12 bis 18 Uhr ist die beste Zeit für die Saftgewinnung.

Der Ende März gewonnene Saft ist wasserreicher. Im April, wenn die Knospen aufblühen, enthält der Saft mehr Spurenelemente und Zucker.

## Die Birkensafternte - Vorgehensweise

Wählen Sie die sonnige Seite des Baumes - diese erwacht schneller und gibt mehr Saft ab. Sie können 1 - 2 Zapfungen an einem Baum erzielen, sehr selten 3.

* Mindestdurchmesser des Stammes 20 cm - 1 Zapfung
* Mindestdurchmesser des Stammes 40 cm - 2 Zapfungen

**Hinweis:**Das ist die Regel, die Sie auf Ihrem Privatgrundstück befolgen können.

*1) Bohren Sie ein Loch in einer Höhe von etwa 50 cm ab dem Boden.*

**Bohren Sie ein etwa 5 cm tiefes Loch** einschließlich Rinde). Bäume mit dicker Rinde können Sie etwa 6 - 6,5 cm tief anbohren. Um die Bohrung zu kontrollieren, ist ein Bohrstopp hilfreich.

**Der Bohrdurchmesser sollte 8 mm nicht überschreiten.** Je kleiner das Loch ist, umso weniger schadet es dem Baum und die Wunde wird schneller heilen. Der optimale Durchmesser des Loches beträgt 7 mm - genug, um Saft zu zapfen und um dem Baum minimalen Schaden zuzufügen.

Der Bohrwinkel ist etwa 90 Grad leicht nach unten. Für die Bohrung können Sie einen batteriebetriebenen oder einen Handbohrer verwenden. Wenn Sie einen Handbohrer verwenden, sparen Sie sich das Neuladen der Batterie und der Bohrer nimmt im Rucksack weniger Platz ein und wiegt weniger. Bei der Verwendung eines Handbohrers ist es jedoch schwieriger, den erforderlichen Bohrwinkel einzuhalten, was zu einem leicht ovalen Loch führen kann. Ein ovales Loch kann die erforderliche Dichtheit nicht leisten.

Für eine präzise Bohrung produziert die kanadische Firma CDL ein spezielles Gerät (Precision Tapper - Präzisionsbohrer), der Ihnen hilft, ein perfektes Loch ohne Undichtigkeiten zu bohren, was für die industriell genutzte Vakuummethode wesentlich ist.

*2) Hämmern Sie den Ausgießer mit einem kleinen Hammer in das Bohrloch.*

Vergessen Sie nicht, dass ein Ausgießer kein Nagel ist und Sie hämmern den Ausgießer mit einer leichten Bewegung des Handgelenks, um ein Splittern des Baumstammes und eine Verformung des Ausgießers zu vermeiden. Eine Seite des Ausgießers sollte konisch geformt sein, um fest im Loch zu sitzen. Edelstahl-Ausgießer sind am besten geeignet, da sie im Baum nicht brechen wie solche aus Plastik. Metallische Ausgießer sind vor Gebrauch ebenfalls besser desinfizierbar, durch Kochen in Wasser. Bakterien sind die größte Gefahr bei der Birkensaftgewinnung.

Ein anderer Rat ist, die Bohrspitze vor jedem Bohren zu sterilisieren, um die Übertragung von Pilzen und Krankheiten von einem Baum auf einen anderen zu vermeiden. Sie brauchen Alkohol aus einer Sprühflasche, um die Bohrspitze zu sterilisieren.

Vermeiden Sie das Bohren von neuen Löchern in der Nähe von älteren. Ein neues Loch wird gewöhnlich in einer Entfernung von 20 cm rechts von der letzten Jahresbohrung gebohrt.

Zusätzlich zu der offensichtlichen Wunde am Stamm verursacht jedes Bohrloch einen vertikalen Streifen dunklen Holzes (Aufspaltung), in dem der Birkensatz nicht mehr zirkulieren kann. Dieser Streifen ist auf jeder Seite des Einschnitts 20 bis 50 cm hoch und 10 bis 15 cm breit.

Wenn Sie also über längere Zeit Saft von denselben Bäumen gewinnen, markieren Sie die gerade angezapfte Stelle farblich oder verwenden Sie einen kleinen Reißnagel mit einem Farbkopf und ändern Sie die Farbe jedes Jahr. Das erleichtert die Erkennung der Bohrstelle des letzten Jahres, wenn Sie im Frühjahr zum Baum zurückkehren.

*3) Installation eines Saftbehälters*

Um den Saft zu ernten, können Sie folgende Dinge benutzen:

1. Eine Plastiktasche mit einer speziellen Halterung
2. Eine Glasflasche mit Verschluss
3. Eine PET-Trinkwasserflasche
4. Einen Plastikeimer
5. Eine Glasflasche oder ein Glasgefäß
6. Einen Eimer mit einer seitlichen Öffnung (einen traditionellen Behälter für das Sammeln von Ahornsaft in Kanada)

Der Ausguss hat gewöhnlich einen Vorsprung oder einen Haken, an dem Sie die Flasche mittels eines Metallbügels oder einer sonstigen Gefäßhalterung befestigen können. Der metallische Ausguss muss an den Behälter über ein Silikonrohr der gewünschten Länge angeschlossen werden. Der Behälterdeckel sollte ein sauberes Loch für das Rohr haben, um den Kontakt mit der Luft zu begrenzen und keine Insekten in den Behälter eindringen können, da süßer Nektar schnell Insekten anlockt. Der Saftbehälter sollte vor Sonne geschützt werden und nicht länger als 6 Stunden vor Ort bleiben, da an sonnigen Frühlingstagen der Saft schnell sauer werden kann.

Der Baum kann an einem Tag 5 - 6 Liter Saft abgeben. Danach wird das tägliche Volumen an Saft abnehmen. Um den Verlust an Saft zu kompensieren, ist es erforderlich, den Kontakt des Ausgusses mit Sauerstoff zu minimieren, denn es ist der Sauerstoff, der den Verstopfungsprozess in den saftführenden Kanälen rund um das Bohrloch auslöst.

In einer guten Saison können an einem Baum bis zu 50 Liter Birkensaft gewonnen werden. Die Ernte ist abhängig von der Jahreszeit, vom Stammdurchmesser und von den Wetterbedingungen.

*4) Wenn die Safternte beendet ist, entfernen Sie den Ausguss sorgsam vom Baumstamm ohne die Rinde abzuheben oder zu beschädigen.*

**Verstopfen Sie niemals das Bohrloch** mit einem fremden Gegenstand (Knorren, Holzpflock, Dichtung oder Moos), da dies den Zuwachsprozess verlangsamt und zum Verfaulen des Baumstamms führen kann. Verwenden Sie auch niemals Alkohol, um eine Baumwunde zu desinfizieren. Die Wunde wird innerhalb von 1 - 2 Jahren vollständig abheilen, da Bäume ihre Wunden selbst heilen können.

## Lagerung

Lagern Sie den gewonnenen Birkensaft im Kühlschrank nicht länger als 2 Tage.  
Pasteurisierter Birkensaft kann 1 - 2 Jahre gelagert werden.  
Gefrorener Birkensaft behält die meisten seiner Vitamine und Mineralien.

## Wofür können Sie den Saft verwenden?

1. Sie können ihn frisch trinken
2. als Schaumwein aus Birkensaft
3. Birkensaftsirup

## Ausrüstung für die Herstellung von Birkensaft:

1. Bohrer mit Bohrstopp
2. Ein hand- oder batteriebetriebener Bohrer
3. Ausgüsse
4. Haken für das Aufhängen des Saftbehälters
5. Hammer
6. Silikonrohr
7. Saftbehälter

## Interessante Fakten!

Sie können ebenfalls Ahornsaft, Buchensaft, Eschen- und Walnusssaft (Saft aus Walnüssen, aus schwarzen und mandschurischen Walnüssen) ernten. Baumsiruphersteller sagen, dass richtig gekochter Nusssirup besser schmeckt als der beste Ahornsirup!

**Die Information in den vorliegenden Hinweisen basieren auf der Gesetzgebung in der Bundesrepublik Deutschland. Alle Gesetze und Richtlinien des Ziellandes müssen befolgt werden, wenn Birkensaft in anderen Ländern gewonnen wird.**

**Hersteller:**

SIA «Apple Press Ltd»

Registrierungsnummer: 40203130458

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: LV40203130458

Adresse: Maskavas iela 260K-1-13, Riga, LV-1063, Lettland