



Maiwipferl? Was sind denn, bitte, Maiwipferl?

Maiwipferl sind die jungen, hellgrünen Triebe von Fichten und Tannen und genau jetzt ist die perfekte Zeit, diese zu ernten. Sie werden auch Maispitzen oder Fichtentriebe genannt und wenn Ihr ganz mutig seid und beim nächsten Waldspaziergang einen jungen Trieb pflückt und diesen eßt (Ja! Ich meine damit, in den Mund nehmen und essen!), werdet Ihr wahrscheinlich so erstaunt sein wie ich, als ich dies vor ein paar Jahren zum ersten Mal tat: denn Maiwipferl sind säuerlich, ähnlich wie Sauerklee, schmecken noch kaum so, wie man sich einen Nadelbaum geschmacklich vorstellen würde und zergehen fast auf der Zunge. Außerdem sind sie voller Vitalstoffe und Vitamine (allen voran Vitamin C!) - einfach der ideale Frühjahrssnack während des Waldspaziergangs! Beim Ernten dieser Kostbarkeiten achtet Ihr bitte darauf, immer nur ein paar wenige pro Baum zu pflücken (und Euch dankbar dafür zu zeigen!), denn wir wollen unsere Nadelbäume ja nicht im Wachstum behindern. Maiwipferlsirup ergibt, mit Sprudelwasser aufgegossen, eines der ungewöhnlichsten Getränke, die ich je getrunken habe: eine echte Waldgeisterbrause! So ungewohnt der Geschmack auch ist: meine Kinder lieben ihn - und ich sowieso. Der Sirup ist einfach zu machen, darf aber vor dem Abseihen eine Woche ruhen. Und so wird's gemacht:

Zutaten

- 1 kg Bio-Rohrohrzucker
- 1 l Wasser
- 1 Zitrone
- 25 g Zitronensäure
- ca. 500 g Fichtentriebe

Zubereitung

Das Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Von der Herdplatte nehmen und den Zucker darin auflösen. Während das Zuckerwasser abkühlt, werden die frischgepflückten Maiwipferl kleingeschnitten (allein das ist ein unvergleichliches Geruchserlebnis!). Zusammen mit der in feine Scheiben geschnittenen Zitrone und der Zitronensäure gibt man sie in das gut abgekühlte Zuckerwasser und rührt alles kräftig um. Abgedeckt darf diese Mischung nun eine Woche kühl und dunkel ruhen (hin und wieder umrühren!), bevor sie durch ein sauberes Moltontuch abgeseiht wird. In Flaschen abfüllen und kühl und dunkel lagern. In unserem kühlen Keller würde sich der Sirup locker bis zur nächsten Maiwipferlsaison halten ... aber dafür mögen wir "Waldgeisterbrause" viel zu gerne!

Wer mag, kann die abgeseihten Fichtentriebe nochmals verwerten und einen Fichtentriebessig herstellen! Dazu die Fichtentriebe ohne die Zitronenscheiben in einen Steinguttopf geben und mit 1 1/2 liter Bio-Weißweinessig übergießen. 3 Wochenlang kühl und dunkel durchziehen lassen, abseihen und in Flaschen abfüllen. Dieser interessante Essig passt wunderbar zu frischen Sommersalaten!