

## **Zirup nie genug! Pflanzenhof Frewein. In Weißkirchen.**

Die Zirbe ist ein Wunderwerk der Natur mit vielen großen Talenten. Gerhard und Dagmar Frewein fangen sie auf ihrem Pflanzenhof ein und zeigen die Zirbe auch von eher unbekanntem Seiten: Als erfrischenden Zirup oder feinen Brotaufstrich, aber auch als herb-harzigen Schnaps so wie man ihn liebt.

### **Was bietet der Pflanzenhof Frewein an?**

**Zirup:** Der Zirup ist ein alkoholfreier Sirup, der aus Zirbenzapfen hergestellt wird. So resch der Name, so auch das Getränk. Denn mit einem Schuss **Zirup** kommt der weiße Spritzer, das Glas Sekt oder die Portion Vanilleeis gleich eine Spur frecher daher. Beim Heißgetränk – ein Schuss Zirup in einer Tasse heißem Wasser – entfaltet sich der fein harzige Geschmack sogar noch eine Spur besser. Und als Saft, verdünnt im Verhältnis von 1:6, kommt der fein herbe Geschmack der Zirbe so richtig erfrischend an.

**Zirben-Gelee.** Man kann die Zirbe auch essen und das ganz ohne schlechtes Gewissen, denn auch das Gelee der Freweins kommt ohne Alkohol aus. Es bettet sich frühmorgens fein auf die Buttersemmel, passt als würziger Aufstrich zur Jause gut aufs Bauernbrot, zeigt sich beim Käse als harzig-herber Begleiter und fügt sich elegant zu Wild oder anderen Fleischgerichten.

**Zirbenschnaps.** Auch er wird aus den grünen Zapfen der Zirbe gewonnen, die am Pflanzenhof Frewein in klarem Korn angesetzt werden. Dass der Zirberl nicht grün ist, sondern rotbraun schimmert, liegt daran, dass man die Zapfen vor dem Einlegen auseinander schneidet, um ihr volles Aroma einzufangen.

**Auch sonst viel Zirbe:** Herzen und Sterne aus Zirbenholz, Räucherwerk von der Zirbe, Zirbenöl für Sauna und Massage, Zirbenseife, Zirbensalben, Zirbenkörbe, Zirbenzapfen und sogar Zirbenbäume kann man bei den Freweins kaufen. In ihrem Geschäft im Zirbenland oder ihrem Online-Zirbenshop.

### **Wofür steht der Pflanzenhof Frewein?**

Fürs Zirbenland: Gerhard und Dagmar Frewein leben und arbeiten nicht nur dort, sondern wissen auch so gut wie alles von den vielseitigen Talenten der Zirbe, weil sie sich seit Jahren mit ihr beschäftigen. Sie sind außerdem mit vielen Menschen aus ihrer Gegend, die ebenfalls mit der Kraft der Zirbe arbeiten, vernetzt und so ist ihr Pflanzenhof zu einer richtigen Plattform für alle Fragen zur Zirbe geworden.

**Für Pionierarbeit:** Die Freweins sind umtriebig und experimentierfreudig. Vor allem probieren sie selbst gerne was Neues aus. Und so haben sie auch ihren Zirup über Monate hinweg auf dem eigenen Herd entwickelt – was ursprünglich mit einem 10-Liter-Topf begann, köchelt nun in einem 150-Liter-Kessel, denn die Freweins verkaufen rund 1.500 Liter Zirup im Jahr.

### **Pflanzenhof Frewein. Das Unternehmen.**

Gerhard Frewein hat das Sägewerk und den Forstbetrieb seines Vaters 1993 übernommen und zum auf Zirbe spezialisierten Pflanzenhof umgebaut. Heute beschäftigt er 3 Mitarbeiter, der Firmenstandort ist Weißkirchen im Zirbenland. In seinem Online-Shop wird aus ganz Österreich und Deutschland bestellt.

### **Kontakt**

Pflanzenhof und Zirbenshop Frewein, Allersdorf 26, 8741 Weißkirchen, 0650 / 412 66 12  
[frewein@pflanzenhof.at](mailto:frewein@pflanzenhof.at), [www.pflanzenhof.at](http://www.pflanzenhof.at)

Öffnungszeiten: Mo-Fr 08.30-12.00 und 14.00-18.00 Uhr, Sa 08.30-12.00 Uhr  
Oder online bestellen auf [www.zirbenshop.at](http://www.zirbenshop.at).

Der Pflanzenhof Frewein ist Mitglied der **Meisterwelten Steiermark**. Sie sind die erste Genossenschaft für Handwerk und ihre Mitglieder Unternehmer, die traditionsbewusst und zugleich zukunftsorientiert und kreativ agieren. Aber nur wer Meisterqualität liefert, kann auch Mitglied der Meisterwelten sein, [www.meisterwelten.at](http://www.meisterwelten.at)