

Zeitschrift: Landtechnik Schweiz

Herausgeber: Landtechnik Schweiz

Band: 84 (2022)

Heft: 4

Artikel: Angezapfte Birken

Autor: Rudolph, Wolfgang

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1082545>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 03.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Angezapfte Birken

Die Gewinnung von Birkenwasser war im Colditzer Wald bei Leipzig über Jahrzehnte eine einträgliche Nebennutzung des Waldes. Heute wird der Grundstoff für Haarwasser und neuerdings trendige Erfrischungsgetränke importiert. Damit das Wissen aber nicht verloren geht, veranstaltet das Forstrevier Zapfkurse für Auszubildende.

Wolfgang Rudolph*

Früher Morgen im Colditzer Forst, einem 3500 ha grossen Waldgebiet südlich von Leipzig. In einem lichten Bestand drückt Lehrling Andreas Geiler den Bohrvorsatz der Motorsäge etwa 30 cm über dem Waldboden an einen Birkenstamm. «Noch ein kleines Stück höher und schräg nach oben bohren», korrigiert Lehrmeis-

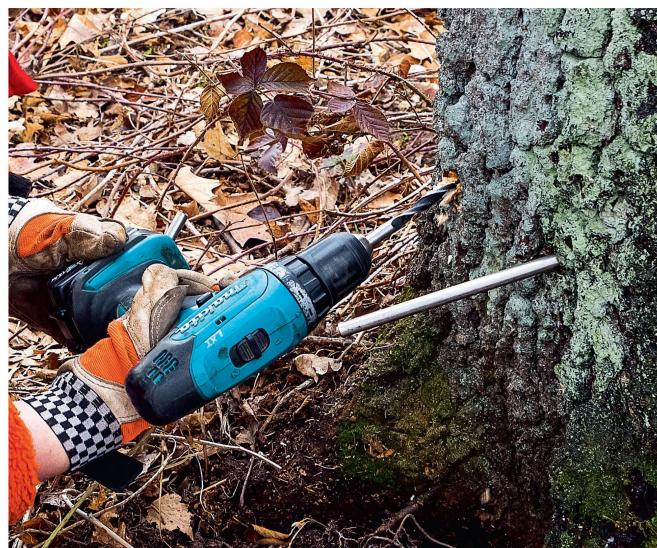
* Wolfgang Rudolph ist diplomierter Fachjournalist und kommt aus Bad Lausick D.

ter Ulrich Zillmann. Schliesslich gibt der angehende Forstwirt Gas und versenkt den rotierenden Bohrer gut 5 cm in das Splintholz. «Das reicht», ruft Zillmann. Geiler legt das Motorgerät beiseite und schaltet es aus. Dann reinigt er mit einem Draht das Bohrloch. Ein anderer Auszubildender schlägt mit einigen Hammerschlägen eine Hülse aus Edelstahl in die Bohrung, gemäss Vorgabe gerade so tief, dass sie straff sitzt, sich aber auch wieder

ohne übermässigen Kraftaufwand aus dem Stamm herausziehen lässt. Wenig später tropft aufsteigendes Xylemwasser in ein daruntergestelltes Glasgefäß. Auch um das Röhrchen aussen herum quillt Flüssigkeit heraus. «Das dichtet sich schnell selbst ab», sagt Zillmann, während er mit dem Finger über die ausgetretene klebrige Masse streicht. Der 58-jährige Forstwirt war viele Jahre unter anderem in diesem, heute exotisch



Eine angezapfte Birke kann bis zu 30 Liter Saft pro Tag absondern. Bilder: C. Rudolph



Die Motorsäge mit Bohraufsatzt war in den 1990er Jahren schon ein Fortschritt. Heute ginge es mit einem leistungsstarken Akkubohrer deutlich leichter und leiser.

anmutenden Bereich der Waldnebennutzung tätig und gibt seine Erfahrungen in einem fakultativen Lehrgang an den Berufsnachwuchs im Staatsbetrieb Sachsenforst weiter. «Dies war früher ein reiner Birkenbestand, in dem von März bis Mai, wenn der Saft in die Bäume steigt, jeder vitale Baum bezapft wurde», umreisst er das Areal mit einer Handbewegung. Auch Birken entlang der Hauptschneisen habe man für die Saftgewinnung genutzt, sofern sie in Brusthöhe einen Durchmesser von mindestens 20 cm aufwiesen.

Anfänglich mit der Brustleiter

Inzwischen ist Revierleiterin Barbara Kotschmar zur Ausbildungsgruppe hinzugestossen. Die 64-Jährige leitet das Revier seit 1985. Als gebürtige Colditzerin und in einer Försterfamilie aufgewachsen kennt sie Fakten und Zahlen zur Geschichte der Birkensaftproduktion: Das Anbohren erfolgte bis Anfang der 1960er Jahre mit Muskelkraft und Brustleiter, später mit elektrischen Bohrmaschinen für deren Betrieb Kabel von einem Notstromaggregat durch den Wald verlegt werden mussten. Nach dem Ende der DDR fiel die Entscheidung, die Birkensaftgewinnung, im Gegensatz zur ebenfalls rege betriebenen Kiefernharzung, fortzuführen. Bis wirtschaftliche Erwägungen 1999 letztlich doch das Aus für diese Nebennutzung erzwangen, standen den Forstleuten nun Bohrvorsätze für Motorsägen zur Verfügung. Unabhängig vom verwendeten Werkzeug galt es, ein erneutes Aufbohren der in den Vorjahren zum Saisonende mit einem Holzpropfen verschlossenen Bohrlöcher zu vermeiden. Dies mindert ansonsten den Ertrag. Keine leichte Aufgabe in Anbetracht einer vieljährigen Nutzung der Birken für die Saftproduktion. Denn einerseits behindern die Wurzelausläufer an vielen Stellen ein standsicheres Aufstellen der handelsüblichen 5-l-Gurkengläser am Stammfuss. Andererseits durften die Röhrchen nicht zu hoch über den Auffanggefassen platziert werden, da sonst die Gefahr bestand, dass Wind die austretenden Tropfen wegwehte. Hinzu kam, dass beim Frühlingserwachen alle Zapfbäume in kürzester Zeit für die Birkensaftreiter präpariert werden mussten.

«Ein ständiges Ärgernis waren dabei die Einstechhülsen», erinnert sich Kotschmar. «Die anfangs verwendeten Holz- und Glasmehrörchen zerbrachen schnell, Plastik war zu weich und ein neuerer Vorschlag, den Saft über Putenkiele abzuleiten, erwies sich als nicht praktikabel. Aber auch die dann bis zur Wende genutzten Aluminiumhülsen verbogen sich bei jedem nicht ganz gerade geführten Hammerschlag.»

Erlös höher als Holznutzung

Trotz all dieser Probleme habe man es geschafft, in jedem Frühjahr um die 3000 Birken im Revier mit bis zu drei Zapfstellen zu versehen. «Unsere Rekordergebnisse erzielten wir im Jahr 1983 mit insgesamt 142 600 l Birkensaft. Dafür wurden 3181 Bäume angezapft und 5710 Gläser aufgestellt», entnimmt die Revierförsterin den mitgebrachten Unterlagen. Es habe immer «fleissige» und «faule» Zapfbirken gegeben, also solche, aus de-

nen täglich bis zu 30 l tropften, sodass die Gläser mehrmals am Tag geleert werden mussten, und solche, an denen sich bis zum nächsten Morgen nur ein kleiner Schluck im Glas gesammelt hatte. Dies konnte von einem zum anderen Jahr durchaus wechseln. Die Gründe dafür blieben im Dunkeln. In jedem Fall überstieg aber der Gewinn aus der Birkensaftproduktion (zu DDR-Zeiten gab es etwa 1 Mark pro Liter) den Erlös aus der Holznutzung um ein Vielfaches. «Der Verkauf der Birken als Wertholz war aber dennoch uneingeschränkt möglich», betont Kotschmar. So manche gute Birke habe nach dem «Gesundschnitt», wie das Abtrennen des unteren Stammabschnittes mit den zahlreichen verpfropften Bohrlöchern bezeichnet wurde, bei den Submissionsen gutes Geld gebracht.

Tägliche Entleerung

Täglich entleerten Waldarbeiter während der drei- bis vierwöchigen Birkensaftkampagne in den frühen Morgenstunden die Auffanggläser in Milchkannen und gossen deren Inhalt dann in einen 10-Kubikmeter-Fasswagen, den ein Traktor entlang der Wege und Rückegassen zog. Zwischen den Leerungen durfte es nicht zu stark geregnet haben. In diesen Fällen galt der Birkensaft als verwässert und wurde weggeschüttet.

Im mobilen Sammelfass befand sich bereits ein Ansatz aus 2 l Isopropanol und 180 g P-Hydroxybenzoësäuremethylester pro 100 l, was die Gärung des zuckerhaltigen Xylemwassers verhinderte. Ohne den Zusatz von Ester und Alkohol hält

sich Rohbirkenensaft maximal 14 Tage bei kühler Lagerung. Auf dem Maschinenhof des Forstamtes musste der Birkenensaft vor dem Verkauf noch mittels Filtertechnik, wie sie in Keltereien zum Einsatz kommt, von Schwebstoffen gereinigt werden. «Das war wegen der ständig verstopften Filterscheiben eine zeitaufwändige und mühselige Arbeit, ebenso wie das gründliche Säubern aller verwendeten Utensilien zum Saisonschluss», erinnert sich die Revierleiterin.

Abnehmer der 60-l-Weinballons mit aufbereitetem Birkenensaft war in erster Linie die Kosmetikindustrie, allen voran die heute zur Beiersdorf AG gehörende Firma Florena im sächsischen Waldheim, die daraus das traditionelle Birkenhaarwasser herstellte. In den 1970er Jahren versuchte sich eine Mosterei im nahe gelegenen Geithain an der Vermarktung eines alkoholfreien Birkenensaftgetränktes, das trotz des Hinweises, dass die «Bisa»-Limo nicht nur erfrischt, sondern auch schlank wie eine Birke macht, nur eine geringe Nachfrage fand. Kein Verkaufsschlager war ebenso der von der Leipziger Likörfabrik Horn von 1997 bis 1999 produzierte Fruchtschnaps auf Basis von Xylemsaft. Dafür eignet sich vermutlich besser der trübe, invertzuckerhaltige Phloensaft der Birke, der sich, ähnlich der Kiefernharzung, in den Sommermonaten durch das Anritzen der Rinde gewinnen lässt. Diese zweite Variante der Birkensaftproduktion wird wegen der dadurch verursachten Schädigung der Bäume in Deutschland jedoch nicht praktiziert.



An der Stammscheibe der Birke sind die verwachsenen Bohrlöcher vom Anzapfen zu erkennen. Der Holzzuwachs wird durch die Saftgewinnung nicht beeinträchtigt.

Regionales Naturprodukt

Mit dem Austrieb der Blätter und dem damit einhergehenden Wechsel vom Druck in den Gefäßen zum Kapillarsog schwindet die Ausbeute an Xylemwasser. Es wird durch einen zunehmenden Anteil schleimiger, pektinöser Substanzen trüber, wodurch sich der Reinigungsaufwand erhöht. Dies war der Grund dafür, trotz Bruchgefahr gläserne Auffanggefäßes zu verwenden. So liessen sich Eintrübungen sowie hineingefallene Fremdkörper sofort erkennen und Entscheidungen über eine weitere Nutzung treffen.

Spätestens Anfang Mai entfernen die Forstleute die eingesteckten Röhrchen und verschlossen die Zapfkanäle mit einem Holzdübel. Durch Wundgummibil-

dung überwuchsen die Einbohrungen rasch und boten keine Eintrittspforte für pilzliche Erreger.

Mit Abschluss der Saison 1999 endete das letzte Kapitel der Birkensaftgewinnung im Colditzer Forst. «Dies war nicht nur dem Umstand geschuldet, dass sich die Wirtschaftlichkeit immer schwieriger darstellen liess und die Firmen den Xylemsaft billiger als Konzentrat aus Osteuropa, Skandinavien oder China bezogen, sondern hat auch etwas mit dem deutschen Branntweinsteuergesetz zu tun. Wegen des hohen Alkoholgehalts der Substanzen zur Haltbarmachung des Birkenhaftes hätten wir ständig Zollbeamte mit der Plombierzange im Haus gehabt. Das war uns dann doch zu aufwändig», begründet Kotschmar die Entscheidung.

Trendige Limonade

Seit einigen Jahren erlebt das klare, mineralhaltige und leicht süßlich schmeckende Naturprodukt Birkenwasser eine Renaissance, etwa als trendige Limonade mit nahezu null Kalorien oder für äussere und innere Heilanwendungen in der Alternativmedizin. Birkenensaft ist mit und ohne Aromazusätze ab rund 3 Euro/l im Handel erhältlich, auch in «Bio-Qualität», und es gehört mittlerweile zum Sortiment einiger Discounter.

Zusammen mit dem Verbraucherwunsch nach regionalen Produkten könnte das die heimische Birkensaftgewinnung wieder wirtschaftlich attraktiv machen und – mit Blick auf die angestrebte Artenvielfalt in unseren Wäldern – den Anbau der oft als Forstunkraut verrufenen Baumart Birke befördern.



Der erste Tropfen aus einer frisch angezapften Birke. Spätestens am nächsten Morgen ist das 5-l-Glas voll.