

# Ein Brottopf aus Zirbenholz ist einfach genial

Um den Genuss des Brotes/der Brötchen längere Zeit aufrecht zu erhalten benötigt man eine gute Lagerungsmöglichkeit.

Wir, [Drechselideen Baur](#) aus Wehingen empfehlen: Brottöpfen aus Zirbenholz – aber warum?

In einem naturreinen und unbehandelten Zirbenbrottopf bleibt Ihr Brot lange frisch, knusprig und schmackhaft vor allem **schimmelt** das Brot nicht.

Dies bewirkt, dass wertvolle ätherische Öl des angenehm duftenden Zirbenbaumes. Dieses Zirbenöl wirkt antibakteriell und antiseptisch. Das Zirbenholz suchen wir selbst vor Ort (Zillertal oder Dolomiten) aus. Ein Brottopf besteht aus zwei Teilen, dem Topf selbst und seinem Deckel. Beides wird jeweils aus einer Zirbendiele gefertigt. Der gedrechselte Zirbenbrottopf wird nicht mit Ölen, Lacken, oder Farben nachbehandelt. Der Topf ist nicht nur funktionell einsetzbar, sondern ist auch noch ein besonders schöner dekorativer Gegenstand. Jeder Brottopf ist einzigartig in seinem Aussehen. Wir stellen zur Zeit 3 Grundformen eines Brottopfes her, konisch, zylindrisch und bauchig, die Durchmessergrößen sind variabel.

Wer sich für einen Zirbenbrottopf entscheidet, sollte nachfolgendes beachten. Bei frisch gedrechselten Töpfen, kann das Brot eventuell einen leichten Zirbengeschmack annehmen. Dieser ist nicht giftig, jedoch mag nicht jeder den Geschmack. Nach einiger Zeit geht dies jedoch vorüber. Die Anschnittstelle kann leicht austrocknen. Wenn Sie dies nicht mögen, dann schlagen Sie das Brot einfach in ein Baumwolltuch (z.B.: Geschirrtuch) ein. Der Brottopf kann sich durch eine Veränderung des Raumklimas leicht verzeihen. (Sollte dies der Fall sein, drechseln wir Ihnen den Topf kostenfrei nach). Die Farbe des Brottopfes kann sich leicht verändern. (Frisch gedrechselt = ganz hell nach einiger Zeit erhält er eine leicht rotbräunliche Färbung). Den Zirbenbrottopf nur mit einem feuchten Tuch aus-/abreiben. Salzkrusten von z.B.: Brezeln, Laugenbrötchen .... entfernen. Essen Sie gerne Weißbrot oder Brötchen, dann stellen Sie in den Topf ein kleines Gläschen mit Wasser dazu.

Die Preise der Brottöpfe werden einzeln kalkuliert. Da sie individuell sind. Gerne nehmen wir Ihre Wünsche entgegen.

Der Zirbenbaum gehört zur Pflanzenfamilie der Kiefern (botanischer Name: *Prinus cembra*). Es ist ein immergrüner sehr langsam wachsender Nadelbaum. Seine Nadelbüschel bestehen aus 5 Nadeln die je eine Länge von 5-8cm haben. Die Zirbe ist in den kontinentalen Zentralalpen beheimatet und wächst ab ca. 1500 Höhenmetern. Sie lebt eng im Verbund mit Lärchen sowie mit dem Tannenhäher einem Vogel, welcher die Zirbennüsse (stecken im Zirbenzapfen) als Hauptnahrungsquelle hat. Er trägt wesentlich zur Verbreitung der Zirbe bei. Aus vergessenen Wintervorratsverstecken können sich neue Zirbenbäume entwickeln.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage: [www.drechselideen-baur.de](http://www.drechselideen-baur.de)  
dort erhalten Sie weitere Informationen und Bilder zu unseren  
Produkten.

