

# Die Ahornsirup-Ernte hat begonnen

Im Frühling, wenn die oft meterhohen Schneedecken tauen und die Pflanzen aus dem Winterschlaf erwachen, beginnt die Ahornsirup-Saison. Ab etwa Mitte März, wenn die Tage schon wärmer werden, aber die Nächte noch kalt sind, steigt der Saft in den Bäumen. Der anfangs noch klare Saft wird abgezapft, in großen Eimern aufgefangen und anschließend zu Sirup eingekocht ([hier gibt's ein kleines Video dazu](#)).

In Québec, der Provinz, aus der der Sirup traditionell stammt, kennt fast jeder jemanden, der einige Ahornbäume besitzt oder hat selbst welche in seinem Garten stehen. Und so ist das gemeinsame Sirup-Kochen im Frühling eine beliebte Wochenendbeschäftigung.

Wer als Tourist nun keine Einheimischen kennt, kann trotzdem zuschauen: In Quebec gibt es einige sogenannte „Sugar Shacks“, auf Französisch „Cabane à Sucre“ oder „Sucrerie“ genannt, die die Sirupernte zum Event gemacht haben.

Familie Leclerc aus Neuville bei Québec City beispielsweise lädt bereits seit 1951 vom 1. März bis 1. Mai auf ihren Hof, die [Cabane Leclerc](#), ein, wo die Gäste auch Pferdekutsche fahren und quebecoise Küche probieren können.

Im „[Le Chemin du Roy](#)“ (ebenfalls nahe Québec City) kann sogar das ganze Jahr über eine Führung durch den „sugar shack“ bekommen, allerdings ist auch dieser natürlich nur während der Saison in Betrieb. Auch hier gibt es zusätzliches Programm: Schlittenfahrten, Live-Musik und Québécoise Küche.

Weitere Adressen finden Sie auf den [Tourismuseiten von Québec City](#) und der [Provinz Québec](#).