



[Der Ahornsirup - Kanadas flüssiges Gold](#)



Traditionelles Abzapfen des Baumsaftes in Québec.



Wem läuft da nicht das Wasser im Mund zusammen?



Das Maple Leaf zeigt die verschiedenen Farben des Ahornsirups.



Beim Sugar on Snow wird der kochend heiße Ahornsirup in den kalten Schnee gegossen.



Heraus kommen verschiedene Figuren.

Der süße Saft findet auch in Europa immer mehr Anhänger

Die Karriere eines Zuckerahornbaumes beginnt im Alter von 40 Jahren. Dann wird ihm zum ersten Mal der süße Saft abgezapft. Nur so viel, dass es dem Baum nicht schadet. Ab Februar, wenn die Nächte noch kalt, aber die Tage schon wärmer sind, dann geht es zur Ernte in den „sugar-bush“, wie die kommerziell genutzten Ahornwälder genannt werden.

In vielen Ländern gibt es flüssiges Gold. Ist es in Deutschland der Gerstensaft, das beliebte Bier, ist es in Kanada mit Sicherheit der Ahornsirup (maple syrup). Das flüssige Gold Kanadas darf in keiner Küche und auf keinem Frühstückstisch fehlen. Auch in Deutschland findet die Leckerei aus den Wäldern Zentral- und Ostkanadas zunehmend Fans.

80 bis 90 Prozent des weltweit in den Verkauf gelangten Ahornsirups wird in Kanada produziert. Hauptproduzenten sind die Provinzen Québec und Ontario. Wenn die Zeit zwischen Februar und höchstens April gekommen ist, dann geht es raus zu den Bäumen. Waren es früher kleine Zapfhähne und Eimer an den Bäumen, leiten heute vielfach richtige Pipeline-Systeme den Baumsaft direkt in kleine Sammel tanks. Denn heute wie zu Zeiten der Gewinnung des Saftes durch die Ureinwohner gilt, das Naturprodukt muss schnell verarbeitet werden, sonst fängt es an zu gären und verdirbt.

Aus den Eimer oder den Tanks geht es in die „sugar-shacks“, wie die Hütten in denen der Ahornsirup gekocht wird, liebevoll genannt werden. Dort wird der „sap“, der farblose Baumsaft des Zuckerahorns in großen Bottichen eingekocht. Ungefähr zehn Stunden dauert es, bis aus dem Baumsaft mit zwei bis drei Prozent Zuckeranteil ein Sirup mit 60 Prozent Zuckeranteil wird. Es

bedarf viel Fingerspitzengefühl dafür, den im Sirup enthaltenen Zucker während des Kochvorganges karamelisieren zu lassen. Dies geschieht, während das Wasser langsam verdunstet. 40 Liter Baumsaft sind notwendig um nur einen Liter Ahornsirup zu gewinnen. Dies erklärt, warum der edle und reine Sirup nie ein Billigprodukt werden kann.

Nach dem „sugaring off“ zeigt sich die Qualität des Ahornsirup

Nach dem „sugaring off“, wie das Einkochen genannt wird, zeigt sich, welcher Qualität der Ahornsirup zugeordnet werden kann. Von nahezu klar über goldgelb bis zu einem dunklen Braun zeigt sich der Sirup, je nach Reinheit und Erntezeitpunkt. Wie der Ahornsirup qualitativ eingeordnet wird, erfahrt ihr in Teil 2.

Egal wie der Ahornsirup gewonnen wird, im familiären Umfeld der Ahornwaldbesitzer oder in größerem Stil, auch heute noch ist der kanadische Ahornsirup ein tolles Naturprodukt, dass sich vielfältig einsetzen lässt. Ob zu den beliebten Pancakes, ob einige Tropfen im Naturjoghurt, über einem Dessert, ob in der Salatsosse oder der Marinade für geniale Spear Ribs, Kanadas Ahornsirup ist unverfälscht, natürlich und oberlecker. Der natürliche Baumsaft, den man in üblichen Mengen genossen durchaus als gesund bezeichnen darf, enthält Saccharose, Mineralstoffe, Fruktose, Proteine, Äpfelsäure und Glucose, die nur am Ende der Erntezeit nachweisbar ist.

Und auch an den Zuckerhütten geht es nicht ohne Ahornsirup und viel Spaß. Oftmals helfen die Kinder der Waldbesitzer und ihre Freunde mit, sammeln Eimer und Eimerdeckel zusammen. Dafür gibt es eine Belohnung, das „sugar on snow“. Der kochend heiße Ahornsirup wird in den kalten Schnee geträufelt, wo er rasch abkühlt. Es entstehen lustige Figuren, die sofort weggelutscht werden.

Der Faszination Kanada Tipp: Wir empfehlen, nur Ahornsirup von seriösen Anbietern zu verwenden. Ob in Bio-Qualität oder auch konventionell. Leider wird der Ahornsirup aus Kanada, das flüssige Gold durch Billigsirup aus China bedroht, der mit Zuckerwasser gepanscht und verfälscht wird. Hier gilt, nicht Geiz ist geil, sondern Qualität ist top. Es lohnt sich.

Kanadas flüssiges Gold wird in verschiedenen Qualitätsstufen angeboten. Mehr erfahrt ihr [hier](#).

Der Film aus der Pro Sieben Reihe „Galileo“ zeigt, wie Ahornsirup aus Kanada entsteht.

Leckere Produkte rund um den Ahornsirup findet ihr [hier in unserem Mein Kanada-Shop](#).