

M E D I E N I N F O R M A T I O N

Story Idea (07.03.2022)

Auf der Flagge und auf dem Teller: Der Ahornbaum spendet den Lebenssaft Kanadas

Kanadas Nationalbaum, der Ahorn, prangt nicht nur in Form seines Blattes stolz auf der Flagge des nordamerikanischen Landes, er ist auch ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für die Nation. Denn der Lebenssaft des Baumes, der Ahornsirup, ist ein essenzieller Bestandteil der kanadischen Kultur und Kulinarik.

Heimat der Süße

Kanada ist von Wäldern voller Ahornbäume bedeckt und produziert mit etwa 75 Prozent den meisten Ahornsirup weltweit. Jahrhunderte vor der Ankunft der europäischen Siedler entdeckten vermutlich die im Osten des Landes sesshaften Mitglieder vom indigenen Stamm der Irokesen, dass sich in der Haut des Ahornbaumes, einer Unterart der Rosskastaniengewächse, ein süßer Saft versteckt, der durch Anritzen oder Einschneiden der schrundigen Baumrinde zu Tage tritt. Die First Nations fanden heraus, dass sich durch Einkochen und Verdunstung natürlicher Süßstoff herstellen lässt, der daraufhin überall zwischen West- und Ostküste gewonnen und genutzt wurde. Während jede Art von Ahornbaum verwendet werden kann (einschließlich Schwarzahorn, Rotahorn und Silberahorn), ist es der Zuckerahorn oder Hartahorn (*Acer saccharum*), der den größten Teil des für Sirup verwendeten Saftes produziert. Das Wasser des Ahorns enthält enorm viel Saccharose und Glucose, Mineralstoffe, Fructose und Proteine und ist ein idealer Energielieferant. Ahornzucker war der erste Zucker, der im Osten Nordamerikas produziert und von der Bevölkerung als Haushaltszucker genutzt wurde. Erst als der Rohrzucker im Jahr 1875 auf den Markt trat, bekam diese natürliche Süße Konkurrenz.

Wann und wo Ahornsirup gewonnen wird

Die Ahornzuckersaison beginnt im Frühjahr, wenn der Schnee schmilzt und der Frost abtaut. Allein Québec produziert auf 4.776 Ahorn-Farmen fast 50 Millionen Liter der süßen Sünde und somit zwei Drittel des weltweiten Angebots. Die Wirtschaft des Ahornlandes bedankt sich für einen Gegenwert von jährlich rund einer halben Milliarde kanadischer Dollar - kaum ein landwirtschaftliches Produkt, das für Kanada lukrativer wäre. In weitaus kleinerem Maße wird Ahornsirup auch in Ontario, New Brunswick, Nova Scotia oder auf Prince Edward Island produziert.

In früheren Zeiten wurde der Saft des Baumes nach dem Anritzen in Eimern aufgefangen und in Tanks gegossen, die von einem Pferdegespann oder später Traktoren zu einem Verdampferhaus transportiert wurden, um dort durch Einkochen das Wasser verdampfen zu lassen, damit ein süßer Sirup entsteht. Heute geht es weitaus innovativer zu: Die Rinde der angeritzten Bäume ist durch Schlauchsysteme verbunden, die Flüssigkeit direkt zu Hochleistungsverdampfern transportieren.

Geschichte und Geschichten rund um den Ahornsirup

Lange vor der Verbreitung des Rohrzuckers entdeckte die indigene Bevölkerung Kanadas mit der Ernte des Ahornsafte ein natürliches Süßungsmittel, das sich später auch in Kriegszeiten bewährte:

Während des Zweiten Weltkrieges veröffentlichte das kanadische Landwirtschaftsministerium eine Rezeptsammlung, die Ahornsirup anstelle des immer knapper werdenden Zuckers für die Herstellung von Lebensmitteln und Gerichten nutzte. Sie ebnete den Weg zur Wiederentdeckung des Süßungsmittels und sorgte für einen Boom, der bis heute anhält. Vor wenigen Jahren rief die Beliebtheit des Ahornsirups auch Kriminelle auf den Plan: Beim „Great Canadian Maple Syrup Heist“ im Jahr 2011 wurden Québecer Lieferanten fast 3.000 Tonnen im Wert von etwa 17 Millionen Euro gestohlen. Diese und viele weitere Geschichten rund um das flüssige Gold erfahren Besucher unter anderem im Maple Syrup Museum of Ontario in St. Jacobs, das sich vollends der Geschichte der Ahornsirupherstellung widmet.

Leckere Folklore in der Zuckerhütte

Eine noch intensivere Gelegenheit, in die süße Welt des Ahornsirups einzutauchen und vor allem von seiner kulturellen und kulinarischen Bedeutung zu erfahren, bietet sich Besuchern ab Beginn der Ahornzuckersaison im Frühjahr. Im ganzen Land, aber vor allem in Québec, zieht es die Menschen in die „*Cabane à sucre*“, die Zuckerhütten, die sich über die Ahornwälder verteilen. In diesen auch *Sugar Shacks* genannten Holzhäusern wird der Sirup dann hergestellt – und kaum ein Hüttenbesitzer lässt es sich nehmen, seinen Gästen im Rahmen eines Menüs zu zeigen, was sich kulinarisch mit dem goldenen Nektar so alles anfangen lässt. Ob Bohnensuppe (sop aux pois) oder frittierte Schweinebäckchen (oreille de crisse), in Ahornsirup getränkte Würste oder mit Sirup überzogenen Pfannkuchen bieten sich den wahren Gaumenfreuden. Ein wenig Platz sollte man sich aber noch für den ikonischen Nachtschinken lassen, die legendären Maple Taffys, die die kanadische Herangehensweise an süße Sünden zeigen: frisch eingekochter und noch warmer Sirup wird auf sauberen Schnee gegossen, woraufhin die Kälte ein schnelles Härten des Sirups bewirkt. Kaum erkaltet, wird der Sirup so frisch wie nur irgend möglich gegessen – und für Kinder gibt es eine wundervolle Variante, bei der der Sirup an einem kleinen Holzstiel klebt.

So sehr sich manche Abläufe auch gleichen, so unterschiedlich können die Erzeugnisse der einzelnen Zuckerhütten sein. Die bei der Bevölkerung sehr beliebte und immer gut gefüllte Zuckerhütte Au Pied de Cochon in Montréal beispielsweise will Gäste mit neu erfundenen und interpretierten Zuckerhüttenklassikern beeindrucken und überraschen. Variantenreich ist auch das Angebot von Délices Erable & Cie. in Montréal, wo es neben zahlreichen Süßspeisen auch Ahornessig und sogar Lipgloss und Lutscher gibt. Atmosphäre wie bei einem Volksfest kommt hingegen in der Sucrierie de la Montagne in Rigaud auf, wo All-you-can-eat-Angebote mit Folkmusik und Tänzern zum Verkosten animieren.

Abseits von Québec, in **Earlton, Nova Scotia**, veranstaltet die familiengeführte Sugar Moon Farm tief in den Zuckerahornwäldern echte Ahornsirup-Abenteuer. Auf der 200 Hektar großen Farm fließt der süße Saft aus mehr als 2.500 Zapfhähnen und im angeschlossenen Restaurant gibt es so ziemlich alles, was der kulinarische Einfallsreichtum ermöglicht. In der Nähe von **Ottawa, Ontario**, veranstaltet die Proulx Maple Farm ein jährliches Ahornfestival, das zusätzlich zu Erlebnissen auf den Zuckerahornplantagen ein Pfannkuchenfrühstück, Wildnistouren und Schneeschuhwanderungen anbietet. Süße Köstlichkeiten wie Ahornbutter und Ahornwatte dürfen dabei natürlich nicht fehlen. Und in **Moncton, New Brunswick**, bietet das Moncton Maple Sugar Camp, die einzige kommunale Zuckerhütte in Kanada, Führungen die Gäste über die Geschichte der Ahornlager, den Nährwert von Ahorn und die Entwicklung der Technologie zur Herstellung von Ahornprodukten informiert.

Süße Volksfeste

Das Erleben einer Ahornsirup-Saison ist ohne den Besuch eines Sirup-Festes nicht komplett. Bei diesen Gemeinschaftsfesten kommen oft tausende Menschen zusammen, um gemeinsam den süßen Nektar zu feiern. Das Elmira Maple Syrup Festival in **Elmira, Ontario**, ist beispielsweise eine eintägige Veranstaltung im März, bei der die Gäste mit Pfannkuchen verwöhnt werden, die in frisch gezapftem Ahornsirup getränkt sind. Ein Outdoor-Markt bietet mit Ahorn angereicherte Backwaren

und hausgemachtes Kunsthandwerk. In **Saint-Georges, Québec**, bietet das [Festival Beauceron de l'érable](#) (1. bis 30. April) Erlebnisse für die ganze Familie. Gleich zwei Zuckerhütten mit frischem Ahorn Taffy und einer großen Palette an mit Ahornsirup zubereiteten Speisen bietet zudem [Sugar Shack TO](#) in **Toronto, Ontario**. Auf der Karte stehen dort in Ahornsirup gebratene Hühnchen-Tacos oder Ahornbüffel-Tatar und Besucher können sich an zahlreichen Feuerstellen aufwärmen.

Ein Wochenende im Zeichen des Ahornsirups

Wer seinen Besuch im Frühling in Québec standesgemäß vergolden will, sollte ein Wochenende für die Eastern Townships Maple Route einplanen. Die Eastern Townships im Südosten von Québec bieten teilweise pittoreske Zuckerhütten mit vielfältigen kulinarischen Ahornsirup-Erlebnissen. Der Tag startet mit einem Spaziergang durch die drei Jahrhunderte alten Ahornwälder der Region Bringham, bevor die rustikale Zuckerhütte [Cabane du Pic Bois](#) mit reichlich Wärme und herzhaften Zuckerahorn-Gerichten angesteuert wird. Bei einem anschließenden Spaziergang zur [Domaine de l'artisan](#) werden Besucher Zeugen des folkloristischen und traditionellen Sugaring-Off, bei dem die Hersteller den Ahornsirup in Zucker umwandeln. Dazwischen lohnt ein Abstecher zu [Millebois Ambré](#), die durch Fermentation auch zahlreiche alkoholische Getränke wie Ahornbier herstellen. Sollte es für alkoholische Getränke noch zu früh sein, dann wartet die [Pâtisserie Chez Dorville](#) mit Ahorn-Eclairs. Der perfekte Mittagssnack – aber mit Sicherheit eine wahre Prüfung für jeden, der seine schlanke Linie behalten will. Übernachtet wird etwa im luxuriösen [Domaine Chateau-Bromont](#) in Bromont.

Gut ausgeruht geht es am nächsten Morgen nach Dunham zur [Le Vignoble du Ruisseau](#) – einer Zuckerhütte, die beweist, dass klassische Zuckerhüttenmenüs durchaus auch Gourmet-Charakter haben können. Auch glutenfreie Optionen stehen auf der Karte. In der angeschlossenen Boutique lässt sich prima nach Souvenirs und allerlei Ahornsirup-Produkten stöbern. Bei einem Abstecher in der [Vignoble du Ruisseau](#) können Besucher leckeren Schaumwein aus Ahornsirup verkosten, der ähnlich wie Champagner hergestellt wird. Zum Abschluss der Tour könnte es nach Valcourt gehen, um in der Heimat von Pferden, Schafen und Lämmern die traditionelle Sirup-Gewinnungsmethode mit Eimern im [Au Bec Sucré](#) zu erleben.

Aktuelle Informationen zu Reisen nach Kanada finden sich [hier](#)

Über Destination Canada

Destination Canada ist das offizielle kanadische Marketing-Unternehmen für den Tourismus. Wir möchten die Welt dazu inspirieren, Kanada zu entdecken. Gemeinsam mit unseren Partnern in der Tourismusbranche und den Regierungen der Territorien und Provinzen von Kanada bewerben und vermarkten wir Kanada in zehn Ländern weltweit, führen Marktforschungen durch und fördern die Entwicklung der Branche und ihrer Produkte.

Schauen Sie auf unserer Media-Webseite www.kanada-presse.de vorbei, besuchen Sie uns auf Facebook, verfolgen Sie das Neueste von uns auf Twitter oder abonnieren Sie unseren YouTube-Kanal. Weitere Informationen gibt's unter www.canada.travel/corporate

Pressekontakt:

Destination Canada

proudly [re]presented by

The Destination Office

KIRSTEN BUNGART

SENIOR PUBLICIST/ MANAGER PR & MEDIA

Lindener Str. 128, D-44879 Bochum, Germany

Phone: +49 (0) 234 324 980 75, Fax: +49 (0) 234 324 980 79

kirsten@destination-office.de , www.kanada-presse.de, www.keepexploring.de

Find us on Facebook: www.facebook.com/entdeckekanada

Follow us on Twitter: www.twitter.com/entdeckekanada

Canada Videos on YouTube: www.youtube.com/entdeckeKanada

Canada on Pinterest: www.pinterest.com/ExploreCanada

Explore Canada on Instagram: www.instagram.com/kanada_entdecken

Use #ExploreCanada in all channels, and we'll share our favorites with our followers.