

befindliches Gefäß tropfte, sind die Anzapfmethode wesentlich verfeinert worden. Heute werden genormte, 9 mm breite Löcher mit der Bohrmaschine oder von Hand in die Stämme gebohrt, wobei man nach Durchstoßen der Rinde das rund 8 cm tiefe Loch mit leichter Neigung nach oben führt, so daß der Saft leichter ausfließen kann. In das fertige Loch wird dann ein Spund aus Kunststoff oder Metall gesteckt.

Gewöhnlich zapft man die Bäume Mitte März an, wenn die Temperatur 5 °C erreicht hat. Der Saft läuft dann solange, bis es längere Zeit zu warm dafür wird, was normalerweise Ende April der Fall ist.



Eric Cargill

Ein kleiner Zuckerbusch-Ausflügler riskiert ein Auge in einen altmodischen hölzernen Safteimer

Das Einsammeln

Der Saft muß innerhalb von 48 Stunden nach seinem Austreten aus dem Stamm gesammelt, gefiltert und anschließend möglichst bald gekocht werden. Läßt man ihn vor dem Kochen in der Wärme stehen, dann ergibt er später einen dunkleren, qualitativ schlechteren Sirup.

Meist wird der Saft noch auf traditionelle Weise gesammelt, nämlich in Eimern (heute oft aus Plastik), die an den Spunden aufgehängt und in regelmäßigen Zeitabständen in Fässern entleert werden, die per Pferdeschlitten oder Motorfahrzeug zum Verdampfapparat gebracht werden. Viele Betriebe haben dieses Verfahren jedoch durch ein Vakuumsystem mit Kunststoffschläuchen ersetzt, das von rund 20 % der Siruperzeuger benutzt wird. Dort fließt der Saft durch den in 1,20 m Höhe angebrachten Spund in einen 6 mm-Kunststoffschlauch, durch den er in eine 2,5 cm Hauptleitung geleitet wird, die zu einem die Verdampfanlage speisenden Tank führt.

Das Eindicken

Man erhält den Ahornsyrup, indem man den Saft in einer Verdampfanlage einkocht, durch deren verschiedene Kammern er fließt, wobei er eine Temperatur von 4 °C über dem Siedepunkt des Wassers erreichen muß. Zeigt das Thermometer beispielsweise an, daß Wasser an dem Aufstellungsort der Verdampfungsanlage bei 99 °C kocht, dann wäre unter den gleichen Bedingungen der Ahornsyrup bei 103 °C soweit. Damit er nicht überkocht, hängt man ein Stück Fett über den Saft. Sowie der brodelnde Schaum mit dem Fett in Berührung kommt, fällt er zusammen.

Gewöhnlich ergeben 140-180 l Ahornsafte 4,5 l Sirup, je nach dem Zuckergehalt des Saftes. Gleichmäßiges Erhitzen ist für die Qualität des Sirups ausschlaggebend, der während des Kochens sein volles Aroma entwickelt - oder eben auch verlieren kann. Verdampfungsanlagen, die mit Heizöl oder Gas betrieben werden, liefern eine konstantere Hitze als Holzfeuer und machen außerdem viel weniger Arbeit.

Verpackung, Lagerung, Vermarktung

Wenn der Sirup fertig ist, wird er gefiltert und in Dosen abgefüllt, deren Größe von seiner kommerziellen Verwendung abhängt. Die Abfüllung erfolgt, wenn der Sirup noch heiß ist (mindestens 87 °C), damit die Dose durch diese Hitze sterilisiert wird und der Sirup darin nicht sauer werden kann. Anschließend werden die