

## Kanadas kulinarischer Frühlingsbote: frischer Ahornsirup

Ahornsirup gehört nicht nur zu den leckersten Erzeugnissen Nordamerikas, er ist auch unsere älteste Süßigkeit. Schon die ersten Ankömmlinge aus Europa konnten beobachten, wie die Indianer im Nordosten des Kontinents Ahornhaine bearbeiteten, die Stämme anzapften, den Saft einsammelten, ihn eindickten und schließlich den so gewonnenen Sirup verzehrten. Die Neulinge brauchten nicht lange, es ihnen nachzutun und haben mit der Zeit ihre Verfahren weiter verbessert.

Nur Kanada und die Vereinigten Staaten kennen die gewerbliche Erzeugung von Ahornsirup; ihre Gesamtproduktion erreichte 1973 rund 146 000 hl. Auf Kanada entfallen 76 % der Weltproduktion, und hier nimmt die Provinz Quebec mit 73 % der kanadischen Ahornsiruperzeugung nahezu eine Monopolstellung ein. Aber auch im Osten Ontarios, in Neuschottland und Neubraunschweig wird der "Maple Syrup" gewerblich erzeugt.



*Saftgewinnung in Notre-Dame-du-Bon-Conseil (Quebec)*

In der Provinz Quebec führen drei Bezirke die Produktion an: die Beauce mit 34 %, die Umgebung der Stadt Quebec mit 12 % und die Eastern Townships unweit von Montreal mit 10 % der Erzeugung.

In den Vereinigten Staaten findet man diesen Industriezweig in den ländlichen Bezirken der 13 nördlichen Bundesstaaten, also von Maine bis Minnesota.

Insgesamt haben 1973 in beiden Ländern rund 60 000 Saisonarbeiter nahezu 5,5 Mio hl Saft von 15 Mio Stämmen eingesammelt und damit Sirup erzeugt, dessen Verkaufswert im Einzelhandel auf nahezu 20 Mio \$ veranschlagt wurde.

Zwar kann man Sirup aus dem Saft aller Ahornarten machen, doch ergibt der Zuckerahorn die größte Menge Sirup pro Liter Saft. Waldbäume sind die besten Safterzeuger, aber auch von Zierbäumen können beträchtliche Mengen gewonnen werden. Ein kurzstämmiger Baum mit blattreicher Krone eignet sich am besten für die Saftgewinnung, und die erfolgreiche Nutzung von Ahornhainen hängt weitgehend davon ab, daß man möglichst viele derartige Bäume hat.

### Anzapfverfahren

Seit den Zeiten, als die Indianer eine Kerbe in den Stamm schnitten und dort eine Röhre aus Holz hineinsteckten, durch die der Saft in ein auf dem Boden