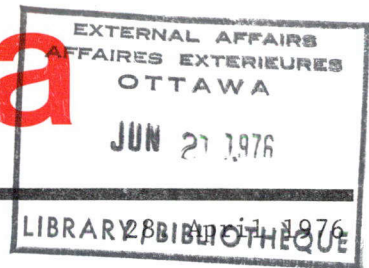


CA 1 EAS
C186
28 Apr 76
DOCS

rofil **Kanada**



Jahrgang 3, Nr. 9

LIBRARY BIBLIOTHEQUE

Ottawa, Kanada

Kanadisch-amerikanischer Auslieferungungsvertrag beispielhaft für respektvolle Zusammenarbeit, S. 1

Kanadas kulinarischer Frühlingsbote: frischer Ahornsirup, S. 3

Eine implantierbare künstliche Lunge, S. 5

Kanadisch-amerikanischer Auslieferungsvertrag beispielhaft für respektvolle Zusammenarbeit

Bundesaußenminister Allan J. MacEachen und der neuernannte Botschafter der Vereinigten Staaten in Kanada, Thomas Ostrom Enders, tauschten am 22. März in Ottawa feierlich die Ratifikationsurkunden des Auslieferungsvertrags zwischen Kanada und den U.S.A. aus.

Bei dieser Gelegenheit hieß der Bundesaußenminister Botschafter Enders in Kanada willkommen und erklärte, er freue sich auf die Zusammenarbeit mit ihm "bei der Förderung unserer gemeinsamen Bemühungen und Lösung unserer Probleme zum Wohle unserer beiden Länder".

Anschließend ging MacEachen auf den soeben ratifizierten Pakt ein, den er als Markstein in der Weiterentwicklung einer der ältesten vertraglichen Bindungen zwischen Kanada und den Vereinigten Staaten bezeichnete, und fuhr dann fort:

..."Der Vertrag wird eine Reihe von Abmachungen ablösen, die bis auf das Jahr 1842 zurückgehen. Unsere Auslieferungsvereinbarungen mit den USA sind für Kanada weitaus die wichtigsten, die wir je mit einem Staat getroffen haben. Wie in so vielen Bereichen unserer Beziehungen zu den Vereinigten Staaten hat auch hier unsere Nachbarschaft Kontakte und Probleme geschaffen, im Vergleich zu deren Ausmaß die zwischen Kanada und anderen Ländern bestehenden Kontakte und Probleme minimal erscheinen.

Der neue Vertrag ist für uns sehr wichtig. Er ist das Ergebnis umsichtiger Verhandlungen, die sich über ein Jahrzehnt erstreckten. Er wird den ausführenden Justizorganen beider Länder helfen, besser mit einigen der dramatischsten und heikelsten Probleme fertig zu werden, die sich der heutigen Gesellschaft auf unserem Kontinent stellen - mit der Entführung von Flugzeugen, mit politischen Entführungen und mit Rauschgiftverbrechen. Aber auch die Bearbeitung vielerlei, eine Auslieferung nach sich ziehender Straftaten, die zwar seltener Schlagzeilen machen dürften, aber den Justizverwaltungen beider Länder Schwierigkeiten grundsätzlicher Art bereiten, wird durch den neuen Vertrag erleichtert.

Der Vertrag bildet ein weiteres Beispiel für die harmonischen Beziehungen zwischen Kanada

und den Vereinigten Staaten. Der gesunde Menschenverstand, mit dem wir auf so vielen Gebieten an unsere zweiseitigen Beziehungen herangehen und der nicht immer von der Öffentlichkeit honoriert wird, war auch für die Verhandlungen und vorbereitenden Arbeiten bezeichnend, die zu diesem Vertrag führten. Die Voraussetzung für diese nüchterne Sachlichkeit, mit der wir uns um die Lösung bilateraler Fragen bemühen, ist die Ähnlichkeit unserer wesentlichen Werte und kommt in dem Vertrag zum Ausdruck. Sie zieht sich wie ein roter Faden durch die gesamte Entwicklung der fruchtbaren Beziehungen, die zwischen unseren Ländern bestehen.

Es liegt in der Natur des Umfangs und der Komplexität dieser Beziehungen, daß wir oft nicht umhin können, Entscheidungen zu treffen, welche die Interessen des anderen Partners erheblich berühren, wodurch die Notwendigkeit zur pfleglichen Behandlung unseres Verhältnisses zueinander unterstrichen wird.

Ich freue mich über diese Feier nicht nur wegen des Wertes, der dem Vertrag an sich zukommt, sondern wegen seiner symbolischen Bedeutung als Beispiel für die Zusammenarbeit und die gegenseitige Achtung, die zwischen unseren beiden Ländern herrschen. Ich finde es besonders passend, daß sich uns bereits so bald nach Ihrem Eintreffen die Gelegenheit zur Ratifizierung dieses weiteren wichtigen Gliedes in der Kette der kanadisch-amerikanischen Beziehungen bot.

Wichtigste Bestimmungen des neuen kanadisch-amerikanischen Auslieferungsvertrags

Zweck des neuen Vertrages ist es, die Auslieferungsvereinbarungen zwischen Kanada und den Vereinigten Staaten in einem einzigen Dokument zusammenzufassen und gleichzeitig den Katalog der Strafen, derentwegen Auslieferung erfolgt, zu überarbeiten und auf neuesten Stand zu bringen. Ganz allgemein ist zu sagen, daß er die Straftaten aufzählt, wegen derer ein Vertragspartner um die Auslieferung eines flüchtigen Täters ersuchen kann, der im Hoheitsgebiet des anderen Partners angetroffen wurde, sowie die Bedingungen angibt, unter deren ein Flüchtiger ausgeliefert werden kann.

Zu den wichtigsten Bestimmungen des neuen Vertrags gehören:

(a) Der Auslieferung unterliegende Verbrechen, die sich auf die widerrechtliche Aneignung von Flugzeugen (Entführung) und auf Verschwörung zum Begehen oder zur Beteiligung an einer der Auslieferung unterliegenden Straftat erstrecken und die im Anhang zum Vertrag aufgezählt sind;

(b) eine Klausel, daß die Auslieferung nicht mit der Begründung verweigert werden kann, daß die Umstände, unter denen die Tat begangen wurde, ihr einen politischen Charakter verleihen, wenn es sich bei der Tat um ein Verbrechen an einer Person handelt, zu deren besonderem Schutz eine der Vertragsparteien völkerrechtlich verpflichtet ist oder um eine Straftat im Hinblick auf die widerrechtliche Aneignung eines Flugzeugs.

Letztere Bestimmung stellt deutlich die Entschlossenheit Kanadas und der Vereinigten Staaten heraus, Flüchtigen jeweils unter allen Umständen das Asylrecht zu verweigern, wenn sie den Hauptteil derartiger Verbrechen innerhalb der territorialen Gerichtsbarkeit des anderen Landes begangen haben.

Der Vertrag ist für Kanada angesichts seiner geographischen Nachbarschaft zu den Vereinigten Staaten und auch deswegen besonders bedeutsam, daß die überwiegende Mehrheit der kanadischen Auslieferungsfälle sich aus Anträgen auf Überstellung Verfolgter von oder nach den Vereinigten Staaten ergibt.

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

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 Vakuumssystem 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

Dosen in einem trockenen, kühlen Raum (möglichst bei 5 °C) mit Zwischenräumen gelagert, damit die Luft zwischen ihnen zirkulieren kann.

Als nächstes muß der Produzent seinen Sirup in passender Form zum geeigneten Zeitpunkt und an einem günstigen Platz dem Verbraucher zugänglich machen. In Quebec werden 90 % der Produktion an große Vertriebsfirmen verkauft, die den Sirup für den Einzelhandel verpacken und in Güteklassen einteilen. In den übrigen Provinzen wird der Sirup jedoch meist direkt an Einzelhändler oder Verbraucher verkauft.

Die Einteilung des Ahornsirups in Güteklassen erfolgt auf Grund seiner Farbe, seines Geschmacks, seines Gehalts an Salzen und aufgeschlängelten Feststoffen sowie an anderen Zuckerarten als Fruktose und Glukose. Außerdem wird er auf seinen Bleigehalt hin geprüft, der auf verschiedene Ursachen, beispielsweise die Verwendung schlechter Verdampfbecken, zurückgeführt werden kann.

Die Farbe ist ein besonders wichtiges Güte Merkmal, doch muß der Sirup 65-70 Grad auf der Brix-Skala (einem Standardmeßverfahren für Zuckerlösungen) erreichen, ehe er nach seiner Farbe eingestuft werden darf.

Verbrauch

Reiner Ahornsirup ist ein organisches Nahrungsmittel, das nahrhaft, wohlschmeckend und vielseitig verwendbar ist. Am liebsten wird er "einfach so" auf Pfannkuchen, Waffeln, Eiskreme oder anderen Süßspeisen gegessen. Er kann aber auch weiterverarbeitet werden und erfreut den Gaumen dann als Karamelle und Konfekt, unraffiniertes (braunes) oder raffiniertes Zucker, Würfel- oder Kandiszucker und als Ahornbutter. Außerdem läßt sich eine ganze Reihe von Gerichten damit würzen.

Die Ernte des Ahornsirups spielt schon seit Pionierzeiten eine traditionelle Rolle im Leben der Menschen in Ostkanada und in den Neuenglandstaaten Amerikas. Nach dem langen, harten Winter kündigt er den Frühling, das Erwachen neuen Lebens, endlich an.

Selbst heute, wo die meisten Menschen in Städten wohnen und kaum mehr Kontakt zum Landleben haben, strömen zahllose Besucher alljährlich um diese Zeit "in den Zuckerbusch". Für die Erwachsenen ist das ein nostalgischer Ausflug in Bilder und Düfte aus ihrer Kindheit, während die lieben Kleinen sich an Ahornkaramell gütlich tun, der am besten schmeckt, wenn man ihn heiß auf sauberen Schnee gießt und von dort mit einem Stöckchen aufrollt.

Eine implantierbare künstliche Lunge

Dr. Pierre Morin, Leiter der Forschungsabteilung des Laval-Krankenhauses in Ste. Foy (Quebec), gab unlängst die Entwicklung des Prototyps einer einzigartigen künstlichen Lunge bekannt, die vielleicht schon in nächster Zukunft eine natürliche Lunge für immer ersetzen könnte. Dieses erste künstliche Organ, das zur Einpflanzung in den menschlichen Körper konstruiert worden ist, wurde im Januar Wissenschaftlern und Ärzten in Toronto auf der Jahrestagung des "Royal College of Physicians and Surgeons of Canada" vorgeführt.

Mit Unterstützung einer Forschergruppe der Laval-Universität hat Dr. Morin seit rund zwei Jahren auf diesem Gebiet gearbeitet. Das Ergebnis ist diese künstliche Lunge, die im Laufe der kommenden 18 Monate in Versuchen an Schafen erprobt werden soll. Die bisher durchgeführten Laborteste waren schlüssig, so daß jetzt nur noch die erforderlichen Tierversuche gemacht werden müssen, ehe der Apparat im lebendigen menschlichen Körper erprobt werden kann. Diese Endphase der Entwicklung einer künstlichen Lunge könnte länger dauern, damit man ihr Verhalten über einen größeren Zeitraum hinweg beobachten kann. Laut Dr. Morin ist schwer vorauszusagen, wie der Körper auf diesen Eingriff reagieren wird.

Ein künstlicher Schwamm

Dr. Pierre Morin

Die künstliche Lunge ist wider Erwarten eine verhältnismäßig einfache Konstruktion, die keine elektronischen oder mechanischen Teile enthält. Vielmehr handelt es sich um einen Schwamm, der allerdings besondere Eigenschaften aufweist: er ist würfelförmig mit einer Seitenlänge von ca. 38 mm, kann Gase und Blut voneinander trennen und auch die notwendige Mischung dieser beiden Substanzen genau bestimmen.

Dieser "Schwamm" ist aus einem Kunststoffmaterial namens "Silastic" gewebt, das aus Kapillarröhrchen besteht und genau wie die natürliche Lunge die gleichen Eigenschaften besitzt wie ein Schwamm. Zu Beginn des Projektes benutzten die Forscher andere schwammartige Stoffe, doch konnte die Lunge dann wegen des Fehlens der Röhrchen nicht arbeiten. So verfiel man auf das "Silastic". Der Schwamm besteht aus mehreren übereinanderliegenden Schichten dieses elastischen Materials, die sich auf Druck von den Rippen hin wie ein Akkordeon verhalten.

Anpassungsfähigkeit

Dieses künstliche Organ würde man in den Brustkorb von Patienten implantieren, die eine Lunge verloren haben, beispielsweise durch Berufskrankheiten wie die Silikose oder die Asbestose, oder die an einem Emphysem oder chronischer Atemnot leiden.

Laut Dr. Morin ist noch nicht abzusehen, wann die erste Implantation einer künstlichen Lunge stattfinden wird. Neben der Abwehr gegen den Fremdkörper wirft gegenwärtig die Blutgerinnung innerhalb der künstlichen Lunge das schwierigste Problem auf, um dessen Lösung sich die Grundlagenforschung in den kommenden Monaten in erster Linie bemühen wird.

Herausgegeben von der Informationsstelle des Ministeriums für Auswärtige Angelegenheiten, Ottawa K1A 0G2.

Nachdruck unter Quellenangabe gestattet; Quellennachweise für Photos sind im Bedarfsfall von der Redaktion (Mrs. Miki Sheldon) erhältlich. Ähnliche Ausgaben dieses Informationsblatts erscheinen auch in englischer, französischer und spanischer Sprache.

This publication appears in English under the title Canada Weekly. Cette publication existe également en français sous le titre Hebdo Canada. Algunos números de esta publicación aparécen también en español con el título Noticiario de Canadá.