



AHORN- PRODUKTE AUS KANADA

Die natürliche Wahl

- 🍁 *Kanadischer Ahornsirup –
100 % Kanada, 100 % Natur*
- 🍁 *Überraschend vielseitig*
- 🍁 *Kanadischer Ahornsirup in Deutschland –
Ein Markt mit großem Potential*
- 🍁 *Was deutsche Verbraucher über
kanadischen Ahornsirup denken*
- 🍁 *Marketing- und Kommunikations-
Kampagne*





KANADISCHER AHORNSIRUP – 100 % KANADA, 100 % NATUR

Ahornsirup ist ein elementarer Bestandteil kanadischer Geschichte und Kultur. Die ersten europäischen Siedler lernten von den Ureinwohnern, wie der Saft gezapft wird. Dann fanden sie heraus, dass man ihn in Eisenkesseln zu Ahornzucker einkochen kann und gaben ihr Wissen wiederum an die Indianer weiter.

Zu verdanken haben die Kanadier dieses einzigartige Naturprodukt einem ungewöhnlichen Frost-Tau-Phänomen, das typischerweise im Frühjahr in den Ahornwäldern Kanadas, insbesondere in der Region Quebec auftritt. Dadurch wird die Ernte des Ahornwassers überhaupt erst möglich.

Der frisch gezapfte Saft wird in Schläuchen direkt vom Baum zur Zuckerhütte geleitet und dort sofort eingekocht. Ahornsirup ist also ein echtes, unbehandeltes Naturprodukt. Die Erntezeit beginnt je nach Region zwischen Anfang März und Ende April und dauert zwischen 12 und 20 Tagen.

Jeder Baum mit einem Mindestdurchmesser von 20 cm kann angezapft werden. Bei der traditionellen Erntemethode bohrte man ein etwa 4 bis 7 cm tiefes Loch in den Stamm, in das ein spezieller Metallhahn geschlagen wurde. Daran hingte man einen Metalleimer mit Deckel, um den Saft aufzufangen.

Heute verwenden die meisten Betriebe ein System aus Schläuchen. Mit Hilfe einer Vakuumpumpe wird das Ahornwasser direkt in die Zuckerhütte weitergeleitet, wo es sofort eingekocht wird.

Auf diese Weise wird es gleich nach der Ernte zu reinem Ahornsirup reduziert oder zu anderen reinen Ahornprodukten weiterverarbeitet.

Nachdem das Wasser verdampft ist, wird der fertige Ahornsirup von unabhängigen Experten verkostet, geprüft und klassifiziert, bevor er in Flaschen oder Dosen abgefüllt und vertrieben wird.



**34 MILLIONEN
AHORNBÄUME
FÜR DIE SIRUP-
HERSTELLUNG:
QUEBEC IST
WELTWEIT
DER HOTSPOT
DER AHORNSIRUP-
PRODUKTION.**

**FÜR
EINEN LITER
AHORNSIRUP
BENÖTIGT
MAN 40 LITER
SAFT.**



**80 % DER WELT-
PRODUKTION
AN REINEM
AHORNSIRUP
KOMMEN
AUS KANADA,
90 % DAVON
AUS QUEBEC.**





AHORN SIRUP – ÜBERRASCHEND VIELSEITIG

AUS AHORNSAFT
WIRD NICHT NUR
AHORN SIRUP.
FÜR DEUTSCHE
VERBRAUCHER GIBT
ES NOCH JEDE MENGE MEHR
ZU ENTDECKEN:

- 1** AHORN SIRUP
- 2** AHORN CREME
- 3** AHORN ZUCKER
- 4** AHORN KARAMELL
- 5** AHORN WASSER
- 6** AHORN FLOCKEN
- 7** ALKOHOLISCHE GETRÄNKE
- 8** FESTER AHORN SIRUP
- 9** AHORN ESSIG



VIER SORTEN KANADISCHER AHORNSIRUP

Seit 2015 gibt es ein international einheitliches Klassifizierungssystem für Ahornsirup: Grad A in vier Farbnuancen.

NATÜRLICH
UND 100 % REIN,
OHNE FARB-
ODER ZUSATZ-
STOFFE

KANADISCHEN
AHORNSIRUP GIBT
ES IN VIER
VERSCHIEDENEN
SORTEN –
JEDE MIT IHREM
EIGENEN
FARB- UND
GESCHMACKS-
PROFIL –
ÄHNLICH WIE
BEI OLIVENÖL.

GOLDEN Fein-mild

Dieser Sirup wird aus dem Saft der ersten Stunde gewonnen. Er zeichnet sich durch seinen hellen goldenen Farbton, milde Süße und feines Aroma aus: das ideale Topping für Joghurt und Eiscreme.



BERNSTEIN Aromatisch

Dank seines reinen aromatischen Geschmacks und seiner ansprechenden Farbe eignet sich dieser Ahornsirup ideal für Vinaigretten und die Verfeinerung zahlreicher Hauptgerichte und Desserts.



DUNKEL Fein-herb

Mit seinem intensiven, karamellartigen Aroma lässt sich dieser Sirup sehr gut zum Kochen, Backen und in Saucen verwenden.



SEHR DUNKEL Kräftig

Der Saft für diesen Sirup wird ganz am Ende der Einkochsaison gesammelt und schmeckt daher am intensivsten. Sein Geschmack ist noch ausgeprägter. Er eignet sich perfekt zum Kochen und Glasieren von Fleisch.





**ZWEIT-
GRÖßTER
IMPORTEUR
WELTWEIT**

AHORNSIRUP AUS KANADA IN DEUTSCHLAND – MARKT MIT GROSSEM POTENTIAL

Reiner kanadischer Ahornsirup wird in fast 60 Länder exportiert. Dabei ist Deutschland Europas führender Importmarkt und steht weltweit hinter den USA an zweiter Stelle. In keinem anderen europäischen Land kamen im vergangenen Jahr so viele Produkte mit Ahornsirup auf den Markt wie in Deutschland. Bei der Einführung neuer Ahornsirup-Produkte belegt der deutsche Markt weltweit Platz zwei.

Der Trend zu natürlicheren, biologischen, gesünderen und nährstoffreicheren Produkten hat zu einem signifikanten Anstieg beim Absatz von Ahornsirup geführt. Dabei wird er zwar häufig immer noch klassisch als Topping für Pfannkuchen verwendet, überzeugt jedoch zunehmend auch durch seine Vielseitigkeit und seinen unverwechselbaren Geschmack.

**86 % DER BEFRAGTEN KONSUMENTEN
KANNTEN AHORNSIRUP UND 42 %
HATTEN IHN BEREITS VERWENDET.**

**SEIT 2010 HAT DER KONSUM VON
AHORNSIRUP IN DEUTSCHLAND UM
35 % ZUGENOMMEN.**

**AHORNSIRUP IST MEHR ALS NUR EIN
ENERGIELIEFERANT. ER IST REICH
AN MANGAN UND RIBOFLAVIN SOWIE
EINE QUELLE FÜR KUPFER.**

WAS DEUTSCHE VERBRAUCHER ÜBER AHORNSIRUP DENKEN, HAT 2017 EINE VERBRAUCHERSTUDIE ERMITTELT*:

*Ahornsirup verfeinert süße und
herzhafte Speisen.*

*Ahornsirup ist ein natürliches
Süßungsmittel ohne Zusatzstoffe.*

Ahornsirup ist vielseitig.

*Ahornsirup ist vegan und reich
an essentiellen Vitaminen und
Mineralstoffen.*

*Ahornsirup eignet sich zum
Kochen und Backen.*

*Ahornsirup taucht immer häufiger
als wichtige Zutat in Produkten
für gesunde Sporternährung auf.*

*Es finden sich zunehmend
mehr Rezepte mit Ahornsirup
auf Gesundheits-, Fitness-
und Koch-Websites.*

* Studie: Ahornsirup auf dem deutschen Markt von „insight europe“, Juli 2017



ALLES FÜR AHORNSIRUP

Der Verband Québec Maple Syrup Producers (QMSP) wurde 1966 mit dem Ziel gegründet, die wirtschaftlichen und sozialen Interessen von ca. 7.400 Ahornsirup produzierenden Betrieben in Quebec zu schützen und zu fördern.

Er vertritt die Marke Maple from Québec/Maple from Canada und koordiniert im Auftrag der kanadischen Ahornindustrie internationale Promotion- und Marketing-Programme für kanadische Ahornprodukte.

Quebec ist der einzige Ort der Welt, an dem der in Fässer abgefüllte Sirup systematisch einer Qualitätskontrolle durch ein unabhängiges Institut unterzogen wird. Jährlich werden so mehr als 200.000 Fässer von Experten kontrolliert, untersucht und klassifiziert.

Anfang 2019 weitete der Verband seine Promotionsaktivitäten in Deutschland aus und unterstützt seither aktiv den Absatz von Ahornsirup und anderen Ahornprodukten aus Kanada. Ziel der Kampagne ist es, das Interesse an Ahornerzeugnissen zu steigern und ihre Verwendung im Rahmen einer bewussten Ernährung zu fördern.

RUND
7.400
AHORNSIRUP-
BETRIEBE



FREUEN SIE SICH AUF VIELFÄLTIGE AKTIONEN

Rezepte, Tipps und Infos auf der deutschen Website www.ahornsirup-kanada.de

Ahornsirup aus Kanada auf **Facebook** und **Instagram**

Influencer- und Medienkampagnen

Ahornsirup aus Kanada auf Food-Messen, Events und Gesundheitskongressen

POS-Material sowie Gastronomie- und Handelspromotions



**AM BESTEN
SELBST PROBIEREN:
LASSEN SIE
SICH VON DER
VIELSEITIGKEIT
KANADISCHEN
AHORNSIRUPS
INSPIRIEREN!**

INFORMATIONEN FINDEN
SIE HIER:
www.ahornsirup-kanada.de

Mit unserem E-Mail-Newsletter halten wir Sie auf dem Laufenden.
Die ersten 50 Anmeldungen erhalten unsere **"AHORN GENIESSER BOX"** mit
verschiedenen Ahornprodukten für die Küche. Hier melden Sie sich an:

www.ahornsirup-kanada.de



Wenn Sie Fragen haben oder weitere Informationen über
Québec Maple Syrup Producers (QMSP) und Ahornsirup aus
Kanada benötigen, sind wir gerne für Sie da:

mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · D-53111 Bonn

Tel. +49-228-943787-0 · Fax +49-228-943787-7
E-Mail: info@ahornsirup-kanada.de

