



AHORN SIRUP  
AUS KANADA



*DER WOW-EFFEKT  
IN DER KÜCHE*

PRESSEINFORMATION 2021/22

## EINLEITUNG



## AHORNSIRUP IST „FLÜSSIGES GOLD“

Wer Ahornsirup bisher nur zum Süßen verwendet hat, wird überrascht sein: Das Naturprodukt ist ein echtes Multitalent. Kein Scherz: Überall da, wo das gewisse Etwas fehlt, sorgen schon ein paar Tropfen Ahornsirup für einen echten Wow-Effekt in der Küche. Als Zutat ist Ahornsirup Gold wert.

### WAS MACHT AHORNSIRUP SO BESONDERS?

Umami heißt das Zauberwort - am besten mit „Wohlgeschmack“ zu übersetzen. Ahornsirup verfügt über eine Komposition vielschichtiger Aromen, die Speisen perfekt abrundet. Wir alle lieben Umami – neben süß, salzig, sauer und bitter der fünfte Geschmack, der Gerichte runder werden lässt und uns vollmundigen Genuss schenkt.

### WOHER KOMMT REINER AHORNSIRUP?

Etwa 80 % des Ahornsirups werden in Kanada produziert. Wie kaum ein anderes Lebensmittel ist Ahornsirup eng mit der Geschichte des Landes verbunden. Das hochwertige, vegane Naturprodukt ist ideal für alle, die sich gesundheitsbewusst ernähren und genießen möchten.



VIELFALT

## FÜR JEDEN GESCHMACK DIE RICHTIGE SORTE

Ahornsirup aus Kanada ist in vier Sorten erhältlich, die sich je nach Erntezeitpunkt in Farbe und Geschmack voneinander unterscheiden. Wird der Ahornsirup am Anfang der Saison geerntet, entsteht ein heller Sirup mit fein-mildem Geschmack. Später in der Saison wird der Sirup dunkler und entwickelt einen kräftigeren Geschmack mit deutlich ausgeprägtem Ahornaroma.



### **GOLDEN** fein-milder Geschmack

... wird aus dem Saft hergestellt, der am Anfang der Saison gezapft wird. Mild im Aroma hat der Sirup eine feine Süße und ist das ideale Topping für Joghurt und Eiscreme.



### **AMBER** mild-aromatischer Geschmack

... hat einen klaren, ausgeprägten Geschmack und eine großartige Bernsteinfarbe. Mit ihm lassen sich Vinaigrette und andere Saucen zubereiten.



### **DARK** fein-herber Geschmack

... eignet sich mit seinem intensiven, karamellartigen Aroma zum Kochen und Backen.



### **VERY DARK** kräftiger Geschmack

... wird aus dem Ahornsirup hergestellt, der am Ende der Saison geerntet wird, und eignet sich mit seinem sehr ausgeprägten Geschmack insbesondere zum Kochen und Glasieren von Fleisch.

Ahornsirup verfeinert Salate, akzentuiert Fisch- und Fleischgerichte und finalisiert Desserts. Geschmacksfülle entsteht, indem schon wenige Tropfen Ahornsirup verschiedene Geschmacksnuancen harmonisieren, abrunden und pointiert eigene Akzente setzen.



# GRILL DEN AHORN

Wir haben Sternekoch und Ahorn-Botschafter René Stein gebeten, BBQ-Rezepte mit Ahornsirup zu entwickeln. Einfach und unkompliziert – und maximal flexibel, so dass sie sich je nach Geschmack zum perfekten Grillabend kombinieren lassen. Nicht nur Renés BBQ-Sauce verspricht zum treuen Begleiter durch die gesamte Saison zu werden: „Im Zusammenspiel mit gegrillten Gemüsen entwickelt Ahornsirup ein unvergleichliches Aroma. Eine Sauce als Multitalent, denn die passt zu Steaks, Geflügel, auf Brot oder einfach pur“, erläutert René seine Idee.



RENÉ STEIN



Dönertasche mit  
Ahorn-Paprika-Salat



Coleslaw Miss Maple & BBQ-Sauce



Gegrillte Salatherzen  
mit Ahorn-Vinaigrette



Ahorn-Lauchzwiebeln vom Grill



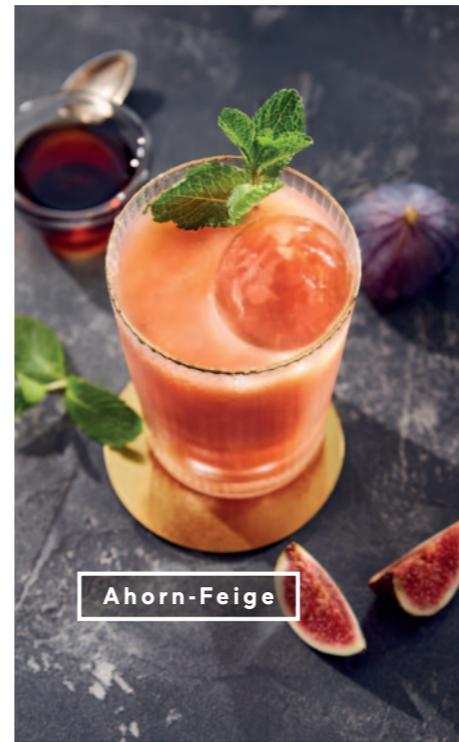
# SHAKE IT, BABY

COCKTAILS MIT  
AHORNSIRUP



Maple Wild Limo

Ob gemütlicher Grillabend, laue Sommernacht auf dem Balkon oder Happy Hour vor dem Kamin: Was ist das passende Getränk? Auch hier ist unser Ahorn-Botschafter René kreativ geworden und hat Mocktails und Cocktails ausgetüftelt mit denen sich das eigene Zuhause in eine trendige Szenebar verwandelt ...



Ahorn-Feige



Ahorn-Mandarine



Ahorn Sour



French Tonic



Zwitschel Mitchel



# GESCHMACKVOLLER AUFTAKT

SALATE UND VORSPEISEN  
VERFEINERT MIT  
AHORNSIRUP

„Mit den unterschiedlichen Sorten Ahornsirup erreichen wir eine neue Umami-Dimension“, schwärmt Ahorn-Botschafter Heiko Antoniewicz. Der Kochbuchautor, Aromen-Experte und Inspirateur ist von der aromatischen Fülle, die Ahornsirup liefert, begeistert. Sein Tipp: „Welche Sorte Sie wählen, hängt einzig von Ihrem persönlichen Geschmack ab.“ Während die hellen Sorten mit einer feinen Süße und mildem Geschmack den Gaumen umschmeicheln, überzeugen die dunklen Sorten durch eine kraftvolle Karamellnote und eher herbe Süße.



HEIKO ANTONIEWICZ

Ahorn-Chicorée mit Orange  
und Wildkräutern



Ahorn-Topinambur-Suppe



Ahorn-Apfel-  
Walnuss-Salat



Maple Korean Fried Chicken



Rote Bete aus dem Salzteig  
mit Ahorndressing



# LECKER AM ABEND

FEINE HAUPTGERICHTE UND SCHNELLE KÜCHE MIT AHORNSIRUP

**Gebackener Ahornsirup-Halloumi mit Granatapfel auf Radicchio**

Ruck zuck was Leckeres auf den Tisch gestellt – so sieht der perfekte Abend aus. Mit ein bisschen Planung klappt das reibungslos. Die Gerichte lassen sich gut vorbereiten – Stichwort Meal Prep – oder verlangen höchstens 30 Minuten Aufmerksamkeit – schon heißt es, hinsetzen, zugreifen, genießen. Schönen Feierabend!

**Ahornsirup-Feigenquiche mit Burrata**

**Bagel mit Pulled Lachs und Ahornsirup-Senfcreme**

**Hokkaido-Kürbis aus dem Ofen mit Ahornsirup und Suçuk**



# ENDLICH ZEIT FÜR GENUSS!

ENTSPANNT KOCHEN – KÖSTLICHES FÜR FAMILIE UND GÄSTE

Für viele Menschen ist Kochen viel mehr als die Zubereitung einer Mahlzeit. Es ist die kleine Auszeit vom Alltag oder das kulinarische Wochenendvergnügen. Ist die Leidenschaft erst einmal geweckt, erwacht die Abenteuerlust und es darf experimentiert werden. Ahornsirup wird hier zum Begleiter, der so mancher Idee zum Erfolg verhilft.

Ahorn-Schweinerücken mit Kartoffelstampf und Kräutersaitlingen



Pasta mit Ahorn-Gambas, Rucola und Bergkäse



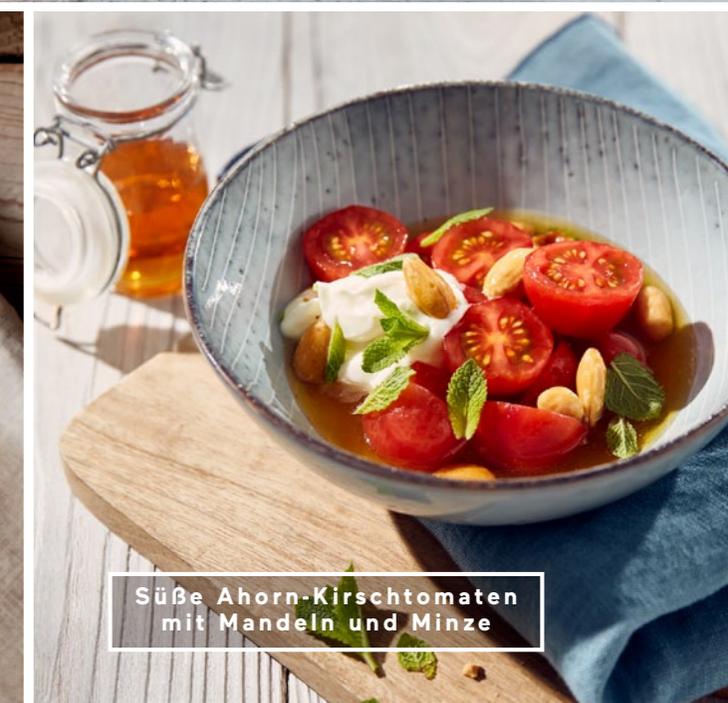
Ahorn-Knusper-Tofu mit Wurzeln aus dem Ofen



Gebratener Zander mit glasierten Ahorn-Möhren auf scharfem Kartoffel-Bohnen-Püree



Süße Ahorn-Kirschtomaten mit Mandeln und Minze





# SWEET DREAMS

VON KLASSISCH BIS  
AUSSERGEWÖHNLICH

Vorhang auf für den heimlichen Höhepunkt eines guten Essens: Hier kommt das Dessert! Dezent und doch nachdrücklich verfeinert mit Ahornsirup aus Kanada. Dabei spielt nicht die Süße die Hauptrolle. Der Star ist hier die beeindruckende Fähigkeit von Ahornsirup, Aromen von Früchten, Schokolade oder Gewürzen zu einem harmonischen Ganzen zu verbinden und auf das nächste Geschmackslevel zu heben. Applaus, Applaus!



Ahorn-Walnuss-Brownie mit Kirschsauce



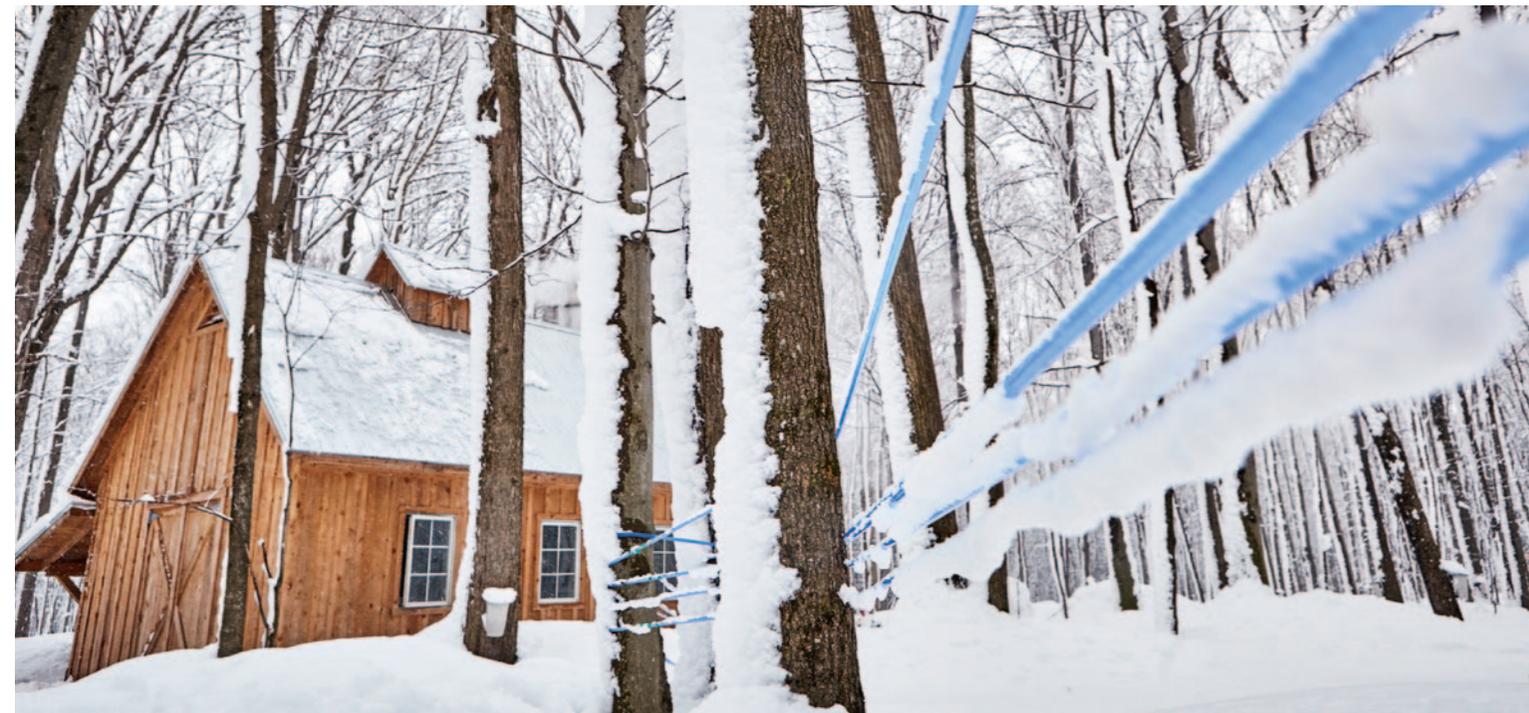
Ahorn-Cheesecake im Glas mit Beeren, Joghurt und Nuss-Crumble



Weißes Schoko-Parfait mit Erdnuss-Ahorn-Karamell



Sirup-Birnen mit Vanillecreme und Pistazien



## AHORNSIRUP - EIN UNVERFÄLSCHTES NATURPRODUKT

**Reiner Ahornsirup aus Kanada besteht ausschließlich aus dem Saft der Ahornbäume, der lediglich durch Erhitzen eingedickt wird. Dabei bleiben die natürlichen Inhaltsstoffe erhalten und es werden weder andere Zutaten noch Zusatzstoffe hinzugefügt.**

### WIE WIRD AHORNSIRUP GEWONNEN?

Tief in den kanadischen Wäldern ermöglicht ein einzigartiges Frost-Tau-Phänomen das Auffangen des Zuckersafts aus dem Ahornbaum. Im Frühjahr, wenn die Nächte noch kalt sind, beginnen die Ahornbäume ihre Nährstoffe in Form von Pflanzensaft aus den Wurzeln in die Knospen zu transportieren. Während des Tages wird der Pflanzensaft wieder nach unten gepresst. Dies ist der perfekte Zeitpunkt für die Ernte.

### DER SCHUTZ DER BÄUME HAT OBERSTE PRIORITÄT

Für den Sirup wird ein Teil des Ahornsafte abgezapft, aber nur so viel, dass der Baum keinen Schaden nimmt. Nur Bäume, die einen Stammdurchmesser von 20 cm haben, dürfen angezapft werden. In der Regel haben sie dann ein Alter von etwa 40 Jahren erreicht. Je älter ein Baum ist, desto mehr Saft produziert er.

### GESTERN UND HEUTE

Früher bohrten die Ahornfarmer in jeden Baum ein Loch, in das sie einen Metallzapfhahn steckten. Den austretenden Saft fingen sie in einem Metall-eimer mit Deckel auf. Heute verwenden die meisten ein Netzwerk aus Schläuchen, um die Bäume miteinander zu verbinden. Vakuumpumpen sorgen dafür, dass der Saft direkt in die Zuckerhütten geleitet wird.

### IN DER ZUCKERHÜTTE

Hier wird der Saft in einem sogenannten Verdampfer zu Sirup eingekocht. Die hohen Temperaturen lösen eine Reihe chemischer Reaktionen aus, die zur Dichte, zum Geschmack und zur Farbe des Sirups beitragen. Für einen Liter Ahornsirup werden etwa 40 Liter Saft gebraucht.

### UMWELTASPEKT

Allein im Hauptanbaugebiet Québec gibt es 34 Millionen Zucker-Ahornbäume, die in Produktion sind. Zusammen binden sie die gleiche Menge Kohlendioxid, die 290.000 Autos pro Jahr ausstoßen. Damit speichern sie das Achtfache dessen, was ihre Produktion an Kohlendioxidausstoß verursacht.

KOCHEN & BACKEN



## WIE VERWENDE ICH AHORNSIRUP IN DER KÜCHE?

**Ahornsirup kann als Alternative zu Haushaltszucker in fast allen süßen und herzhaften Gerichten verwendet werden. Die natürliche Süße verleiht vielen Rezepten Geschmacksfülle und Intensität. Außerdem eignet sich Ahornsirup als Zutat in Glasuren, Marinaden oder Grillsaucen für Geflügel, Fleisch, Fisch oder Gemüse.**

### **BACKEN MIT AHORNSIRUP**

In den meisten Rezepten kann Ahornsirup als Alternative für Zucker verwendet werden. Um 150 g Zucker zu ersetzen, reduzieren Sie einfach die Menge der flüssigen Zutaten im Rezept (Wasser, Milch, Saft) um 60 ml. Flüssige Süßungsmittel können Sie im Verhältnis eins zu eins austauschen, ohne andere Flüssigkeiten zu verringern.

### **AHORNSIRUP & SOJASAUCE**

Ideal für Wokgerichte oder als Marinade sind Mischungen aus Sojasauce und Ahornsirup. Wer herausgefunden hat, welches Mischungsverhältnis dem persönlichen Geschmack entspricht, kann sich eine größere Menge auf Vorrat mischen und in eine Flasche abfüllen.

### **SELBSTGEMACHTER AHORNESSIG**

Das gilt genauso für selbst hergestellten Ahornessig. Dafür ist Apfelessig ein guter Mix-Partner. Ein solcher Ahornessig eignet sich perfekt zum Abrunden und Ablöschen von Gemüse, Saucen und Fisch.



GESUNDHEIT



## SÜSSE ALTERNATIVE MIT ZUSATZNUTZEN

Natürliche, süßende Lebensmittel wie Ahornsirup sind im Trend. Mit ihnen lassen sich nicht nur Speisen verfeinern und abrunden. Sie liefern zusätzlich auch noch lebenswichtige Nährstoffe wie Vitamine und Mineralstoffe.

### KALORIEN SPAREN MIT AHORNSIRUP

Ahornsirup enthält deutlich weniger Kalorien als Haushaltszucker. In 100 g Ahornsirup (= 75 ml) stecken 66 g Zucker. Der schlägt mit 269 kcal zu Buche. Das sind 33 % weniger im Vergleich zu Zucker. Diese Energieersparnis geht mit einer leicht geringeren Süße einher, wird aber durch den ausgeprägten Geschmack mehr als wettgemacht.

### WAS SONST NOCH IM AHORNSIRUP STECKT:

Ahornsirup ist mehr als ein Energielieferant. Er ist reich an Mangan und Riboflavin und eine Quelle für Kupfer. So decken 100 g (75 ml) Ahornsirup den Tagesbedarf an Mangan zu 103 %, an Riboflavin zu 32 % und an Kupfer zu 19 %.



### GUT ZU WISSEN, DASS...

... Ahornsirup aus Kanada kein Salz enthält und fettfrei ist. Der Sirup ist vegan, rein und natürlich.

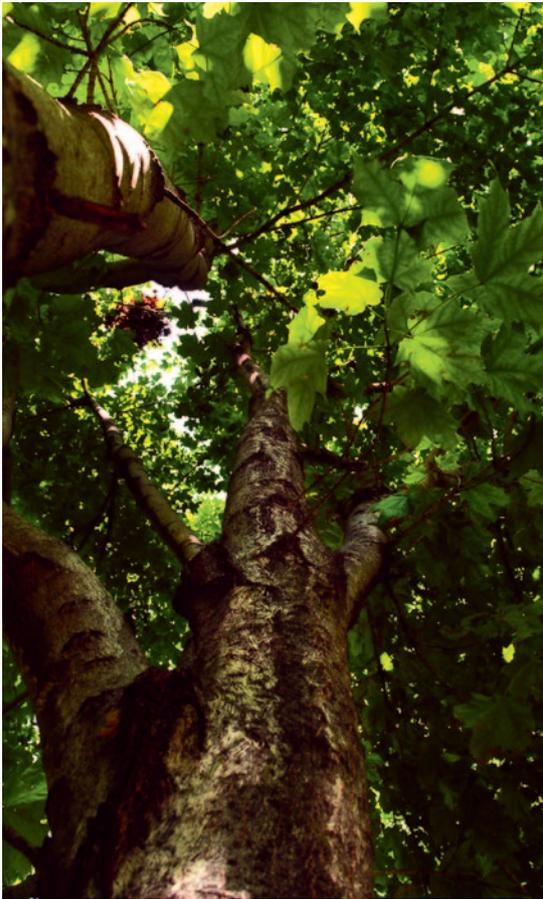


SUNNY-SMOOTHIE MIT KOKOSMILCH



GARNELENSPIESS MIT AHORN GRANATAPFEL-DRESSING

Rezepte auf [www.ahornsirup-kanada.de](http://www.ahornsirup-kanada.de)



### WO KANN ICH KANADISCHEN AHORNSIRUP KAUFEN?

Reiner kanadischer Ahornsirup ist überall im Einzelhandel erhältlich. Er steht in allen großen Supermärkten in der Backmittelabteilung oder in der Nähe von Marmelade und Honig. Ebenso führen Discounter und Drogeriemärkte Ahornsirup aus Kanada.

### DIE HÜTER DER QUALITÄT

Die Québec Maple Syrup Producers (QMSP) vertreten die Interessen von etwa 7.400 Betrieben in Québec. Gleichzeitig ist es Aufgabe des Verbandes, Qualitätsstandards zu etablieren und den Absatz der Produkte weltweit zu unterstützen.



### PRESSEKONTAKT

Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne Rezepte und druckfähige Fotos zu.

**mk<sup>2</sup> gmbh**

Oxfordstraße 24 · D-53111 Bonn

Tel. +49-228-943787-0 · Fax +49-228-943787-7

E-Mail: [info@ahornsirup-kanada.de](mailto:info@ahornsirup-kanada.de)

[www.ahornsirup-kanada.de](http://www.ahornsirup-kanada.de)

