

PROFIWISSEN FÜR DIE KÜCHE

Ahornsirup aus Kanada





© 2022, Québec Maple Syrup Producers

Alle Rechte für alle Länder vorbehalten. Die Vervielfältigung und Übersetzung dieses Leitfadens ist auch auszugsweise nicht ohne schriftliche Genehmigung der Québec Maple Syrup Producers gestattet.

Dieser Leitfaden richtet sich an Ausbilder und Auszubildende in Gastronomie und Hotellerie.

Inhaltsverzeichnis

Kapitel 1 Geschichte und Herkunft des kanadischen Zuckerahorns 5

 *Geschichte* 7

 *Québec Maple Syrup Producers* 9

 *Ernte* 13

 *Produktion* 15

 *Umwelt* 21

 *Ernährung* 25

Kapitel 2 Ahornprodukte 31

 *Ahornwasser* 33

Einleitung
Beschreibung und NAPSI Zertifikat
Produktdatenblatt Ahornwasser
Tipps zur Verwendung
Konzentration von Ahornwasser

 *Ahornsirup* 41

Einleitung
Beschreibung und Klassifikation
Produktdatenblatt Ahornsirup
Tipps zur Verwendung
Ahornsirup als Alternative

 *Ahornzucker* 48

Einleitung
Beschreibung und Körnung
Produktdatenblatt Ahornzucker
Tipps zur Verwendung
Ahornzucker als Alternative

 *Weitere Ahornprodukte* 55

Einleitung
Ahorncreme
Ahornkaramell
Ahorn-Flakes
Ahornessig
Ahorn-Spirituosen
Produktvielfalt
Ahornwasserkonzentrat

Kapitel 3 Kulinarische Anwendungen 63

Anhang A

Süße und herzhafte Rezepte 66

Hätten Sie es gewusst? 68

Maßeinheiten | Umrechnung 69

Glossar 71



Der Verband **Québec Maple Syrup Producers (QMSP)** möchte Ihnen mit diesem Leitfaden ein faszinierendes Produkt vorstellen: Ahornsirup aus Kanada. Wir laden Sie ein, all die Facetten dieses Naturproduktes kennenzulernen und die vielseitigen gastronomischen Qualitäten zu entdecken.

Wir möchten darauf hinweisen, dass die Québec Maple Syrup Producers keine Steigerung des Zuckerkonsums anstreben. Für die Wahl von vollkommen reinem kanadischem Ahornsirup als Süßungsmittel spricht jedoch, dass er wissenschaftlich nachgewiesen im Vergleich zu anderen Süßungsmitteln mehr gesundheitsfördernde Eigenschaften aufweist.

Leitfaden Profiwissen für die Küche

Arnaud Marchand, Küchenchef in Montréal, zeigt, wie vielseitig sich Ahornsirup in der Gastronomie einsetzen lässt und wie die Kanadier mit diesem außergewöhnlichen Produkt kochen.

Hier geht's zum Video:



**Geschichte und Herkunft
des kanadischen Zuckerahorns**

01

Kapitel

01

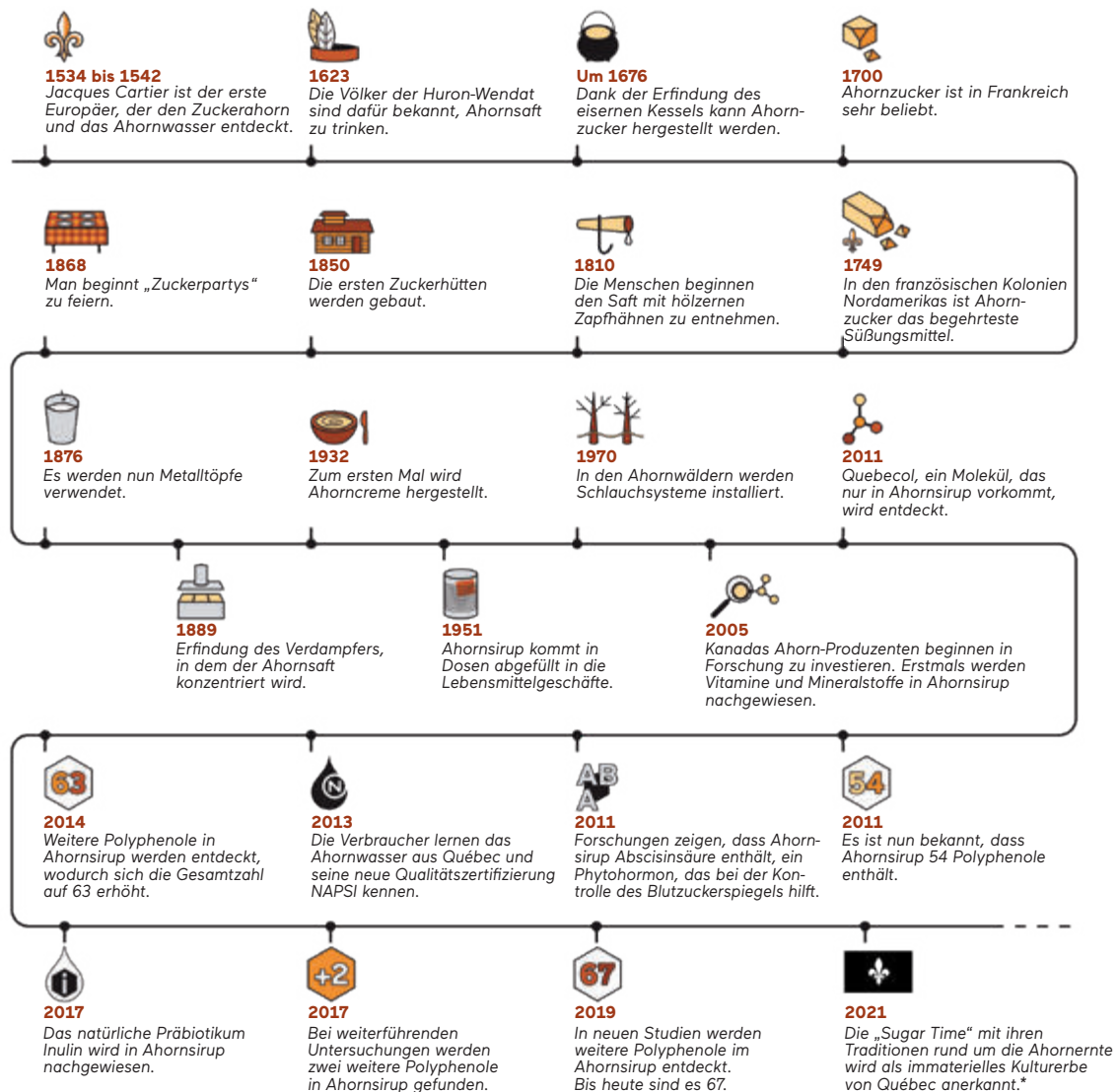
Ein Eichhörnchen mit Geschmack!

Die Legende besagt, dass ein Ureinwohner Kanadas das Ahornwasser entdeckte, nachdem er ein Eichhörnchen dabei beobachtet hatte, wie es den Saft eines Ahornbaumes trank.



Geschichte





Einige bemerkenswerte Entwicklungen prägen die Geschichte des Ahornsirups. **Im Laufe der Jahrhunderte hat sich die einfache Saftentnahme von einem Baum im Frühjahr zur Produktion des „flüssigen Goldes“ entwickelt, das in Kanada geschätzt und auf der ganzen Welt geliebt wird.**

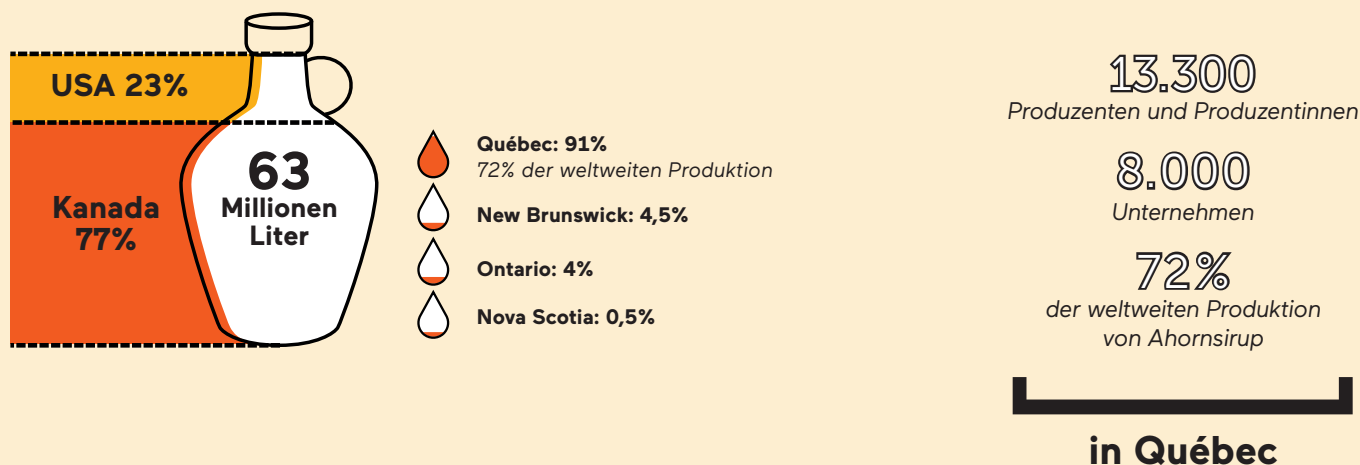
Die Ureinwohner waren die ersten, die den Saft verwendeten. Lange bevor die Europäer die Neue Welt entdeckten, ernteten sie bereits den Saft der Bäume. Historiker vermuten, dass die Menschen die Rinde von Ahornbäumen schälten, um an das essbare Kambium zu gelangen. Dabei entdeckten sie, dass auch der Saft des Ahorns genießbar war. Vermutlich begannen sie daraufhin Wild, Mais und Bohnen darin zu kochen.

* Im April 2021 hat das Ministerium für Kultur und Kommunikation die „Sugar Time“ als immaterielles Kulturerbe von Québec ausgezeichnet. Damit ehrt es eine Tradition, die seit Jahrhunderten in der kanadischen Kultur verwurzelt ist. Die Anerkennung würdigt die Arbeit von Männern und Frauen, die sich leidenschaftlich dafür einsetzen, die Geschichte von Kanada zu bewahren. Die gesamte Ahornsirup-Industrie ist stolz auf diese Auszeichnung!

Québec Maple Syrup Producers



WELTWEITE AHORNSIRUP-PRODUKTION VON 2014-2018



Der Verband Québec Maple Syrup Producers (QMSP) hat die Aufgabe, die Produktion und den Absatz von Ahornprodukten aus Kanada unter Berücksichtigung der Regeln zur nachhaltigen Entwicklung zu fördern. Er vertritt die Interessen von **13.300 Produzenten und Produzentinnen** und **8.000 Ahornsirup-Unternehmen**, die mit ihrer Arbeit dazu beitragen, dass aus Québec jedes Jahr durchschnittlich **72% der weltweiten und 91% der kanadischen Ahornsirup-Produktion** kommt.

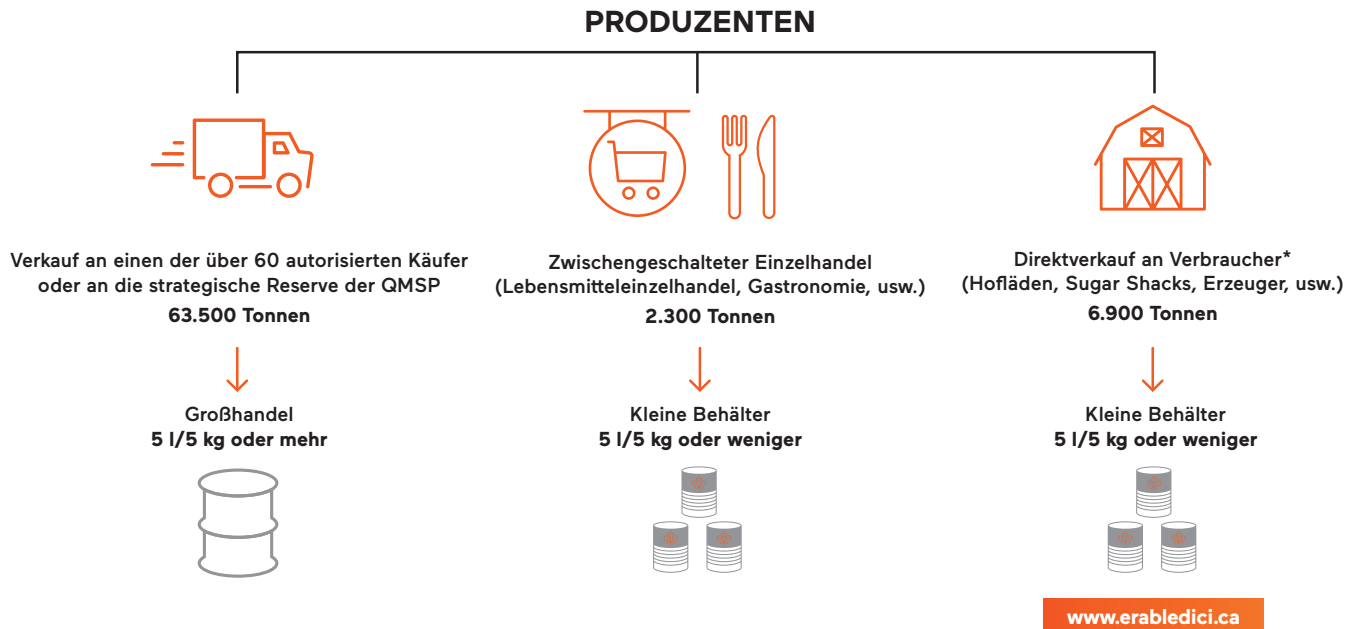
Der Verband fördert Ahornsirup aus Kanada und koordiniert im Auftrag der kanadischen Ahornindustrie die internationalen Werbemaßnahmen.

2019 starteten die QMSP in den USA, Großbritannien, Deutschland und Japan mit Promotionskampagnen. Im selben Jahr exportierte Kanada Ahornprodukte in über 60 Länder weltweit.

Der Verband der Erzeuger und Produzenten leitet auch das internationale Ahorn-Forschungs- und Innovationsnetzwerk.

Seit 2005 haben Wissenschaftler dieses Netzwerks mehr als 100 Forschungsprojekte zum Thema Ahorn betreut.

AHORNSIRUP AUS KANADA WIRD ÜBER DREI VERTRIEBSWEGE VERMARKTET



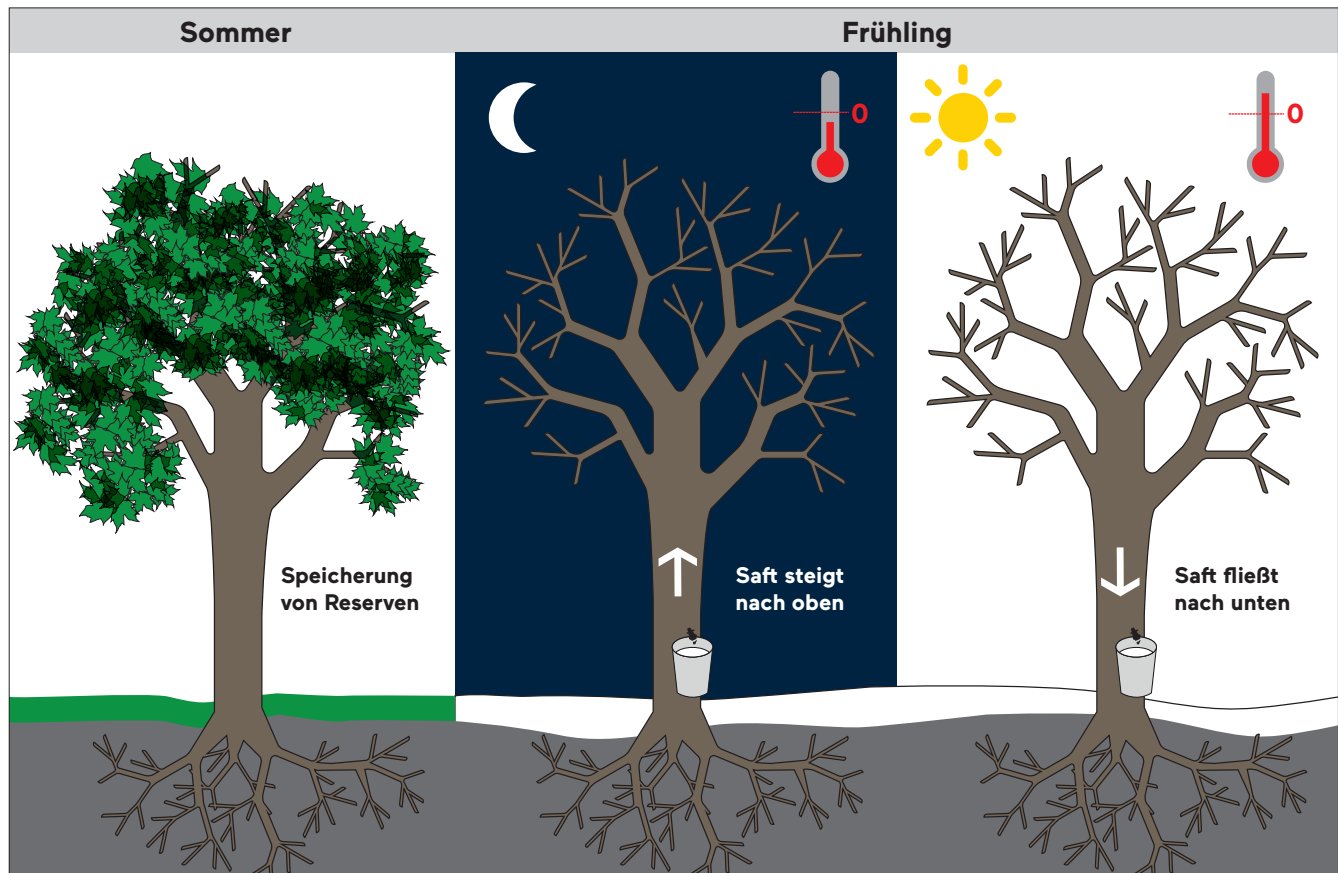
* Laut Gesetz muss der Erzeuger über eine Quote verfügen, um Ahornprodukte an ein Restaurant verkaufen zu dürfen. Beträgt die Verkaufsmenge mehr als 5 l oder 5 kg, verstößt auch der Käufer gegen das Gesetz, wenn der Verkäufer nicht über die notwendige Quote verfügt.





Ernte





Es gibt über 150 Arten von Ahornbäumen auf der Welt. Allerdings liefern nur der **Zuckerahorn (*Acer saccharum*) (87 %)** und der **Rotahorn (*Acer rubrum*) (13 %)** den für die Herstellung von Ahornsirup notwendigen Ahornsirup.

Während des Sommers erzeugt der Ahornbaum seinen kostbaren Zucker durch Photosynthese. Dieser Zucker ermöglicht die Zellatmung des Baumes, fördert sein Wachstum und reichert sich in seinen Wurzeln als Stärkereserve an.

Im Frühjahr, während des Tauwetters, lassen die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht diesen kostbaren Saft fließen.

Im Laufe des Tages erhöht sich die Temperatur und das Holz dehnt sich aus. Das in den Ästen des Baumes eingeschlossene Wasser ist starkem Druck ausgesetzt. Dieses zuckerhaltige Wasser sinkt zum Stamm des Baumes und kann abfließen.

Nachts zieht sich das Holz durch die Kälte zusammen und lässt mehr Platz für das Wasser. Das von den Wurzeln aufgenommene Wasser steigt im Inneren des Ahornbaumes auf und löst

die im vorangegangenen Sommer angesammelten Zuckerreserven auf.

Der Ahorn-Produzent nutzt je nach Größe seiner Ahornbäume ein bis drei Zapfstellen. Die Zuckerreserven, die entnommen werden, sind minimal (4 bis 5 %) und stellen keine Gefahr für die Gesundheit des Baumes dar. Nach dem Anzapfen erscheint jedoch eine Narbe in der Nähe des Bohrlochs. Der Baum heilt sich in zwei oder drei Jahren selbst und wächst weiter. **Ein Ahornbaum kann bis zu 200 Jahre alt werden.**

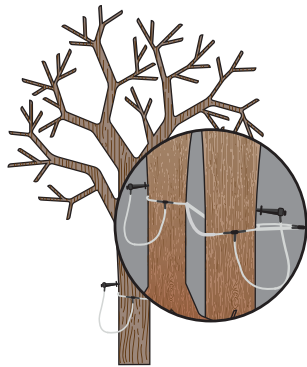
Traditionell wurde das Ahornwasser in Eimern gesammelt, die an den Baum gehängt wurden. Der Ahorn-Produzent schüttete das Wasser aus diesen Eimern in große Behälter und transportierte sie dann zur Zuckerhütte.

Heute sind die Zapfstellen in den meisten Betrieben an ein Schlauchsystem angeschlossen. Von den Bäumen führen kleine Schläuche zu einem dickeren, der den Saft mittels Schwerkraft oder mit Hilfe einer Pumpe direkt zur Zuckerhütte befördert.

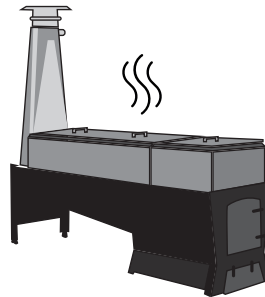
Produktion



DIE CHEMIE DES AHORNS



AHORNWASSERGEWINNUNG
40 LITER AHORNWASSER



MAILLARD-REAKTION
KONZENTRATION



AROMATISCHE VERBINDUNGEN
1 LITER AHORNSIRUP

98 % WASSER
+
1-4 % ZUCKER
+
SPUREN VON BIOAKTIVEN MOLEKÜLEN
+
Vitamine
Mineralien
Organische Säuren wie
Aminosäuren
Polyphenole
Phytohormone
+
AROMATISCHE MOLEKÜLE

AMINOSÄUREN
+
ZUCKER
und andere, durch
Erwärmung verursachte
Reaktionen

33 % WASSER
+
66 % ZUCKER
+
BIOAKTIVE MOLEKÜLE
+
Vitamine
Mineralien
Organische Säuren
wie Aminosäuren
Polyphenole
Phytohormone
+
AROMATISCHE MOLEKÜLE
+
DAS NEUE MOLEKÜL QUEBECOL

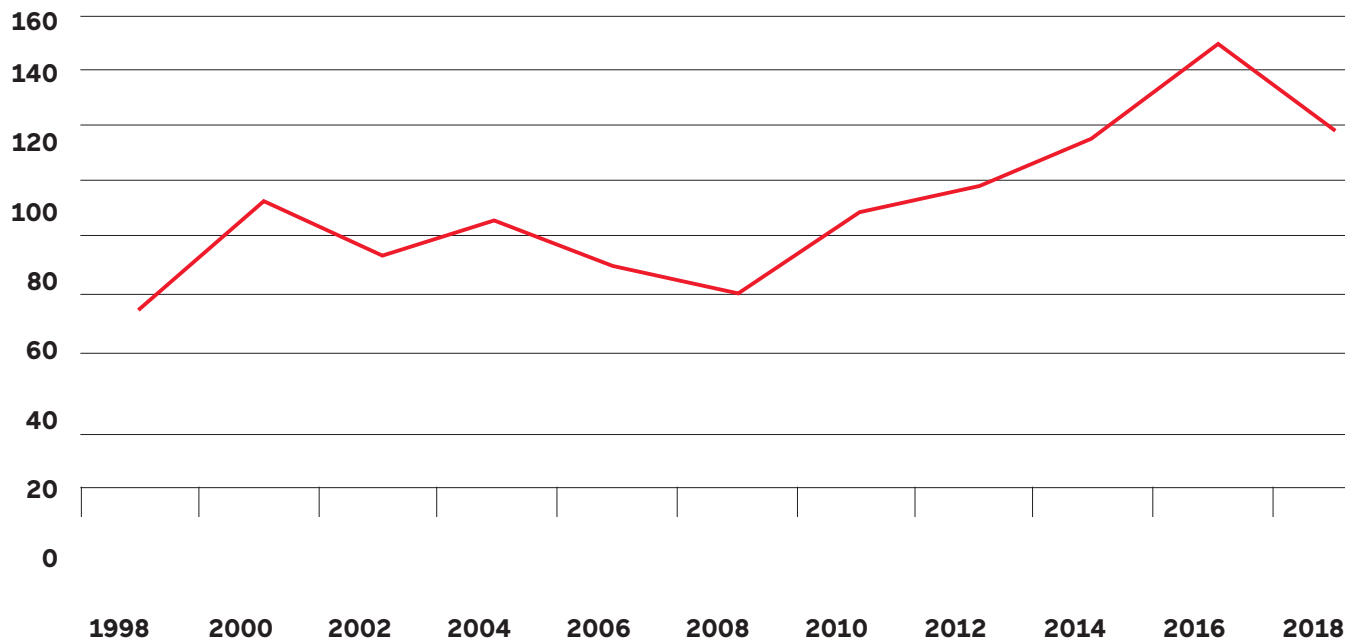
Dank des Schlauchsystems gelangt das Ahornwasser direkt in große Edelstahltanks und wird in eine Umkehrosmose-Maschine geleitet. Diese Maschine arbeitet mit einer Technologie, durch die der Zucker im Ahornwasser konzentriert wird. Wenn es den Baum verlässt, erreicht das Ahornwasser zwischen 2 und 4 Grad Brix. Es wird zu Ahornsirup, wenn es 66 Grad Brix, also 66 % Zuckergehalt, erreicht. **Um einen Liter Ahornsirup herzustellen, benötigt man durchschnittlich 40 Liter Ahornwasser.** Bei der Maillard-Reaktion entstehen **neue Moleküle**, darunter **Quebecol**, ein Polyphenol, das nur im Ahornsirup vorkommt.

Die Maillard-Reaktion ist die Hauptreaktion, die für den Geschmack bei der Lebensmittelverarbeitung verantwortlich ist.

Dies ist eine nicht-enzymatische Bräunungsreaktion, die auftritt, wenn Proteine (Aminosäuren) und reduzierende Zucker (Glukose, Fruktose usw.) erhitzt werden. Dies bewirkt u. a. die Bräunung und Karamellisierung von Lebensmitteln beim Erhitzen.

Nach einer Hypothese ist die Maillard-Reaktion für die Wahrnehmung des Umami-Geschmacks im Falle von Ahornsirup verantwortlich. Dies ist einer der Gründe, warum Ahornsirup den Geschmack von Speisen hervorhebt.

ENTWICKLUNG DER AHORNSIRUP-PRODUKTION IN QUÉBEC, (in Millionen Pfund)



**In 20 Jahren ist die
Ahornsirup-Produktion
um 118 % gestiegen.**

**In den vergangenen 14 Jahren hat sich die
durchschnittliche Produktion fast verdoppelt
und der Wert der Exporte verdreifacht.**



DIE LICHTDURCHLÄSSIGKEIT DER VIER SORTEN AHORNSIRUP

Prozentsatz der Lichtdurchlässigkeit	Internationale Klassifikation	
75 - 100	GOLDEN delicate taste	
50 - 74,9	AMBER rich taste	
25 - 49,9	DARK robust taste	
0 - 24,9	VERY DARK strong taste	

Zu Beginn der Saison ist Ahornsirup in der Regel klar und hat einen dezent süßen Geschmack. **Im Laufe der Saison wird der Ahornsirup dunkler und karamellisiert**, weil die Pflanze mehr phenolische Verbindungen erzeugt, was zu einem ausgeprägteren Geschmack führt.

Die Ahornsirup-Produzenten in Kanada haben ein strenges Verfahren zur Klassifizierung und Kontrolle von Ahornsirup entwickelt, der lose verkauft wird. Die Qualitätsprüfer der ACER Division Inspection Inc. sind unabhängig und gewährleisten die Sortierung und Prüfung aller Ahornsirup-Fässer. Sie sind Experten für die organoleptische Beurteilung und physikalisch-chemische Messungen. **Jedes Jahr verkosten, prüfen, qualifizieren und sortieren sie, je nach Ertrag, über 300.000 Fässer Ahornsirup.**

KLASSIFIKATION DES ATYPISCHEN GESCHMACKS VON AHORNSIRUP

Einer der wichtigsten Schritte bei der Klassifikation von Ahornsirup ist die Bewertung von Geschmack und Geruch. Das Produkt kann einen atypischen Geschmack haben, der den charakteristischen Ahorngeschmack überdeckt. Je nach Intensität des Geschmacksfehlers wird vom Qualitätsprüfer eines der folgenden Symbole auf dem Sortierbericht angegeben:

AROMAFEHLER

Symbole	
✓	Leichte Spuren von unerwünschtem Geschmack und Geruch
✓R	Atypischer Geschmack und Geruch (✓R1, ✓R2, ✓R4, ✓R5,)
CT	Starker und atypischer Geschmack und Geruch, der den Handelswert des Produkts stark beeinträchtigt (CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT6)

Einige dieser Sirupe können nicht an Endkunden verkauft werden und sind nur für die Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie bestimmt.

Diese Sirupe können organoleptische Eigenschaften haben, die sich für spezifische Geschmackskombinationen eignen.





Umwelt



DIE ÖKOLOGISCHE BEDEUTUNG DER AHORNWÄLDER



Neun ökologische Dienstleistungen im Wert von etwa 700 Millionen Euro jährlich.

In Kanada erbringen 34 Millionen Ahornbäume, die zur Produktion von Ahornsirup genutzt werden, neun ökologische Dienstleistungen, die für das menschliche Wohlbefinden unerlässlich sind und jährlich einen Wert von etwa 700 Millionen Euro haben.

So binden die Bäume der Ahornfarmen in Québec pro Jahr etwa die gleiche Menge Kohlendioxid, die 290.000 Autos produzieren.

Das entspricht neun Prozent aller Fahrzeuge auf den Straßen der Provinz Québec.

So binden und speichern die Ahornwälder Québecs das Achtfache der bei der Sirup-Produktion freigesetzten Kohlendioxidmenge.

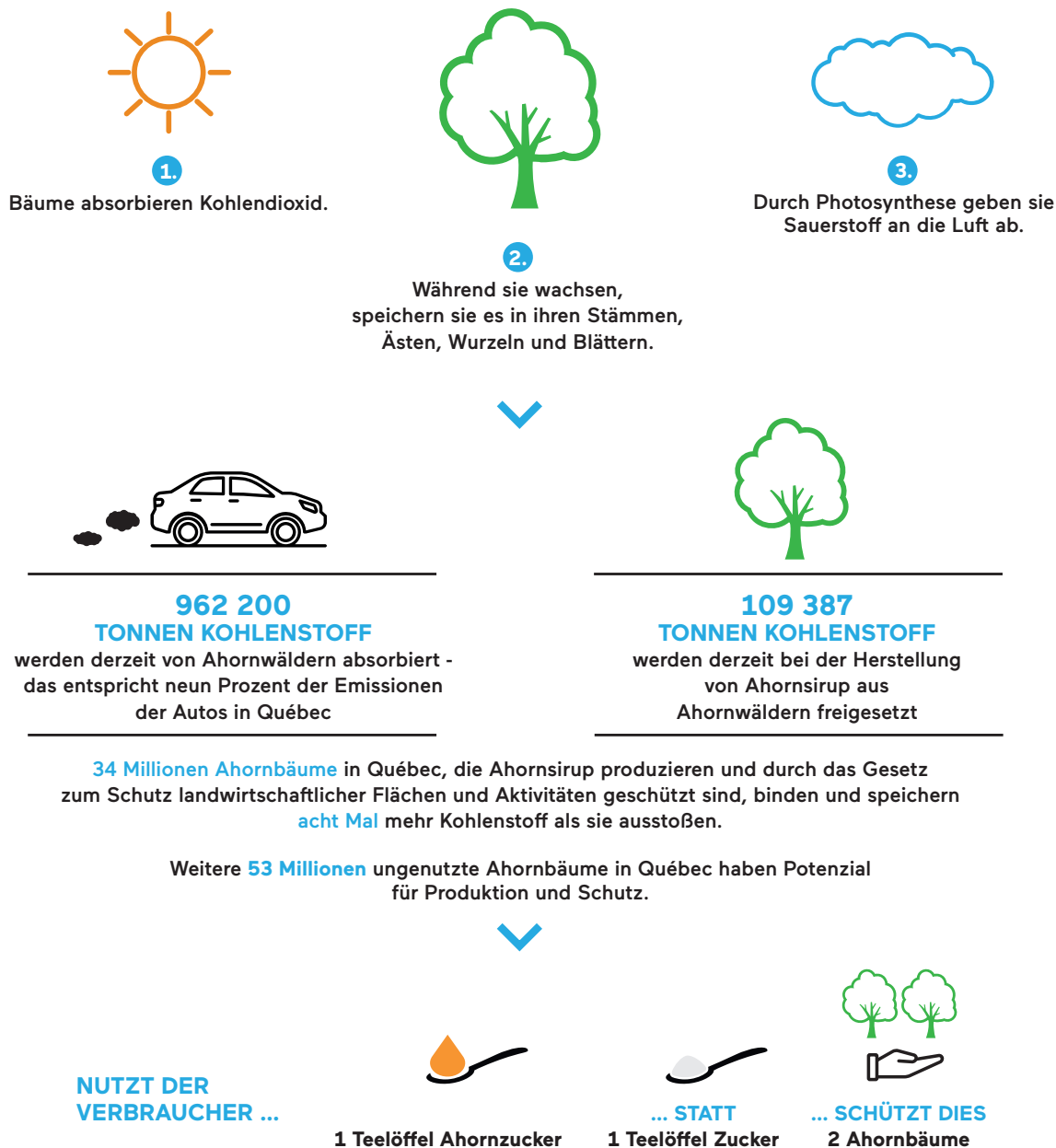
Die in Produktion befindlichen Ahornwälder sind in Québec durch das **Gesetz zum Schutz von landwirtschaftlichen Flächen und Tätigkeiten** geschützt.

Indem Sie sich für ein Produkt aus Ahornsirup entscheiden, tragen Sie automatisch zum Erhalt der Ahornbäume und der damit verbundenen ökologischen Dienstleistungen bei. Außerdem helfen Sie, die Fläche der geschützten Wälder zu vergrößern.

Wenn Sie ein Jahr lang jeden Tag Ihren Kaffee mit einem Teelöffel Ahornsirup oder -zucker statt mit derselben Menge Haushaltszucker süßen, **erhalten Sie das Leben von zwei Ahornbäumen.**

Die Bewertung der ökologischen Dienstleistungen, die mit den Ahornwäldern in Kanada verbunden sind, wurde von der AGÉCO-Gruppe durchgeführt.

AUFNAHME VON KOHLENDIOXID (CO₂) DURCH QUÉBECS AHORNWÄLDER*



HEIZTECHNIKEN

Die bei der Ahornsirup-Produktion entstehenden Treibhausgasemissionen sind hauptsächlich auf die Verbrennung von Öl und Holz zurückzuführen, die bei der Umwandlung von Ahornwasser in Sirup im Verdampfer verwendet werden. Um einen Beitrag zum Kampf gegen den Klimawandel zu leisten, verbessern die kanadischen Ahornsirup-Produzenten ihre Produktionsverfahren für Ahornsirup ständig mit dem Aufkommen neuer, umweltfreundlicherer Technologien, die weniger Treibhausgase ausstoßen.

*Daten aus dem Jahr 2016



Ernährung



Nährwertangaben

Pro 100 g (= 75 ml)

Energie 269 kcal

Fett 0 g

Gesättigte Fettsäuren 0 g

+ Transfette 0 g

Kohlenhydrate 67,2 g

davon Zucker 65,9 g

Ballaststoffe 0 g

Eiweiß 0 g

Salz 0 mg

Riboflavin 0,44 mg 32 %

Kupfer 0,19 mg 19 %

Mangan 2,05 mg 103 %

% des durchschnittlichen
Tagesbedarfs

Wissenschaftliche Studien haben gezeigt, dass reiner Ahornsirup verschiedene Vitamine und Mineralien enthält. **100 g Ahornsirup decken 103 % des täglichen Nährstoffbedarfs an Mangan, 32 % an Riboflavin und 19 % an Kupfer.** Darüber hinaus enthält reiner kanadischer Ahornsirup **67 verschiedene Polyphenole**, darunter neun, die einzigartig sind.

Derzeit laufen Studien, um die antioxidativen Eigenschaften dieser im Ahornsirup enthaltenen Polyphenole zu analysieren. Eines davon, in Anlehnung an die Provinz Québec Quebecol genannt, entsteht auf natürliche Weise, wenn der Saft zur Herstellung von Ahornsirup gekocht wird.

Ahornsirup ist auch eine ideale Energiequelle für Sportler, da er einfache Kohlenhydrate enthält, die leicht in Glukose umgewandelt werden und während des Trainings als Energiequelle dienen.

Sportler wissen das NPSI-zertifizierte Ahornwasser zu schätzen, denn es eignet sich hervorragend zur Herstellung von selbstgemachten Energydrinks. Ahornwasser enthält 46 Nährstoffe, darunter mehrere Vitamine und Mineralien, aber nur 9 g Kohlenhydrate und 35 kcal pro 375 ml.

2018 bestätigte eine klinische Studie mit 76 Sportlern die Vorteile von Ahornsirup und Ahornwasser als Energiequelle bei längerem Training. Die Ergebnisse dieser Forschung deuten darauf hin, dass der Konsum von Getränken, die Ahornwasser oder Ahornsirup enthalten, den Sportlern ähnliche Vorteile bietet, wie sie bei der Einnahme von im Handel erhältlichen Sportgetränken beobachtet werden. Die Details dieser Studie sowie die Ergebnisse aller wissenschaftlichen Untersuchungen, die in den letzten Jahren vom Internationalen Ahorn-Forschungs- und Innovationsnetzwerk der QMSP durchgeführt wurden, können auf der Website **www.scienceerable.ca** eingesehen werden.

NÄHRWERTE VON AHORNSIRUP AUS KANADA

Prozentualer Tageswert pro 100 g
(269 Kalorien, 65,9 g Zucker)

103 %

reich an Mangan

32 %

reich an Riboflavin

19 %

enthält Kupfer



TABELLE 1: VITAMINE UND MINERALSTOFFE

Nährwerte von Ahornsirup im Vergleich
Nährwertgehalt pro 100 g

	Ahornsirup 	Honig 	Zucker 	brauner Zucker 	Agavendicksaft 
Mangan (mg)	2,05	0,03	0,01	0,02	0,01
Riboflavin (B2) (mg)	0,44	0,05	0	0,01	0,17
Kupfer (mg)	0,19	0,09	0	0,05	0,01
Zink (mg)	0,44	0,17	0,02	0,06	0,01
Magnesium (mg)	20	2	0	14	1
Calcium (mg)	79	6	1	55	1
Kalium (mg)	240	45	2	90	4
Eisen (mg)	0,44	1,3	0,29	0	0,09
Thiamin (mg)	0,07	0	0	0,01	0,12
Niacin (mg)	0,21	0,21	0	0,03	0,69
Kalorien (kcal)	269	306	405	396	310
Kohlenhydrate (in g)	67	75	100	97	76
Quelle	QMSP	BLS 3.02	BLS 3.02	BLS 3.02	USDA

BLS = Bundeslebensmittelschlüssel
USDA = U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. FoodData Central

Ausgezeichnete Quelle
Quelle

Ahornsirup enthält über 100 bioaktive Verbindungen, darunter Vitamine und Mineralien in höherer Konzentration als andere gängige Süßungsmittel (Honig, Maissirup, Zucker, Agavendicksaft). Eine Portion von 100 g (75 ml) deckt 103 % des Tagesbedarfs an Mangan, 32 % an Riboflavin und 19 % an Kupfer.

Ahornsirup enthält Vitamine und Mineralien, was einen Vorteil gegenüber anderen Süßungsmitteln darstellt.

TABELLE 2: PHYTOHORMONE

Phytohormon-Gehalt von verschiedenen Süßungsmitteln
(ng/ml)

	GESAMT
Ahornsirup 	3031
Melasse 	548
Brauner Reissirup 	373
Agavendicksaft 	54
Maissirup 	18
Honig 	1910

Ahornsirup enthält eine signifikante Menge an Abscisinsäure (ABA) und deren Hauptabbauprodukt, die Phasensäure (PA).

Einigen Studien zufolge sind diese pflanzlichen Phytohormone dafür bekannt, positive Effekte auf den Glukosestoffwechsel und gegen Entzündungen zu haben.

TABELLE 3: KOHLENHYDRATE

Kohlenhydratgehalt verschiedener Süßungsmittel

		Polysaccharide	Oligosaccharide	Saccharose	Glukose	Fruktose	Kohlenhydrate insgesamt
Ahornsirup		2 %	0 %	95 %	1 %	*	100 %
Melasse		4 %	7 %	44 %	24 %	22 %	100 %
Brauner Reissirup		22 %	21 %	42 %	15 %	*	100 %
Agavendicksaft		*	*	3 %	10 %	87 %	100 %
Maissirup		33 %	16 %	19 %	31 %	1 %	100 %
Honig		0 %	1 %	3 %	47 %	49 %	100 %

* Menge unterhalb der Nachweisgrenze

Die in Ahornsirup enthaltenen Kohlenhydrate bestehen zu 95 % aus Saccharose.

Ahornsirup ist eine Quelle einfacher Kohlenhydrate (hauptsächlich Saccharose). Diese Zucker werden schnell absorbiert und in Glukose umgewandelt, die während des Trainings als Brennstoff dient. Außerdem helfen sie, die Glykogenspeicher nach dem Sport wieder aufzufüllen.

TABELLE 4: POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenolgehalt der verschiedenen Süßungsmittel (mg/100 ml)

Maissirup		0,26
Brauner Reissirup		1,28
Agavendicksaft		1,29
Ahornsirup		1,49
Honig		1,93
Melasse		9,19

Der Polyphenolgehalt von Ahornsirup beträgt im Durchschnitt 97,7 mg pro 100 g (75 ml). Dabei gilt: Je dunkler die Sorte, desto höher der Gehalt an Polyphenolen. Ermittelt wurde dies nach dem neuen Standard MaPLES, der von Dr. Navindra P. Seeram vom Institut für Biomedizin und Pharmazie der Universität Rhode Island (USA), entwickelt wurde. Es handelt sich um einen für Ahornprodukte entwickelten Standard, der zeigt, dass die identifizierten phenolischen Verbindungen überwiegend zur Familie der Lignane gehören.

Der derzeitige Industriestandard für die Messung von Phenolen ist die Folin-Ciocalteu-Methode mit Gallussäure, die verwendet wird, um Ahornsirup mit anderen Süßungsmitteln zu vergleichen. Diese Messung ist weniger genau, da Ahornsirup hauptsächlich aus Lignan besteht, das bei der Folin-Ciocalteu-Methode nicht berücksichtigt wird.

AHORNSIRUP AUS KANADA

Aminosäuren

(Prolin, Arginin, Threonin, Leucin und Histidin)

Kohlenhydrate

(Fruktose, Glukose
und komplexe Zuckerarten)

Phytohormone

(Abscisinsäure und Phasinsäure)

Organische Säuren

(Apfelsäure, Essigsäure,
Bernsteinsäure, Brenztraubensäure,
Gluconsäure, Milchsäure,
Chinasäure, Fumarsäure und
Oxalsäure)

Mineralien

(Mangan und Kupfer)

Vitamine

(Riboflavin)

Polyphenole

(67 Polyphenole einschließlich Quebecol)



02

Ahornprodukte

02

Kapitel



Rückkehr zum Ursprung

Reine Ahornprodukte werden aus einer einzigen Zutat hergestellt: Ahornwasser. Von den Ureinwohnern entdeckt, wurde es zunächst zu Ahornzucker, dann zu Ahornsirup und weiteren Produkten verarbeitet. Doch heute erlebt das Ahornwasser eine Renaissance. Es wird sterilisiert, vermarktet und weltweit exportiert. Wir erleben eine überraschende Rückkehr zum Ursprungsprodukt.



Ahornwasser







Ahornwasser ist ein hochwertiges Produkt, kristallklar und vollkommen rein. Es liefert 46 Nährstoffe, die für Leben, Wachstum und Schutz des Baumes unerlässlich sind. Dabei enthält es nur neun Gramm Kohlenhydrate und somit nur 35 Kalorien pro 375 ml.

Das NAPSİ-zertifizierte Ahornwasser hat einen feinen, frischen und leicht süßen Geschmack, der es zu einer vielseitigen Zutat beim Kochen und Backen macht.

Mehr über die Produktion von NAPSİ-zertifiziertem Wasser aus Québec erfahren Sie hier:



<https://www.youtube.com/watch?v=o8NKNqrmHI8>



BESCHREIBUNG UND NAPSI-ZERTIFIZIERUNG



Ahornwasser ist der Baumsaft, der im Frühjahr geerntet wird. Da es sich um ein empfindliches Produkt handelt, werden von der Ernte bis zur Verpackung viele Vorkehrungen getroffen, um Unversehrtheit, Qualität und Ahorngeschmack zu erhalten.

Die Québec Maple Syrup Producers haben die NAPSI-Zertifizierung eingeführt, um sicherzustellen, dass das Ahornwasser nach sehr strengen Gesundheitsnormen sterilisiert wird. Das Siegel auf der Verpackung garantiert dem Verbraucher reines Ahornwasser.

Die Abkürzung NAPSI steht für die Eigenschaften von Ahornwasser:

- **Natürlich**
- **Authentisch, wie es in der Natur vorkommt**
- **Rein, ohne Zusatzstoffe oder Zutaten**
- **Steril, frei von jeglichen Mikroorganismen**
- **Unverfälscht, rein und unbearbeitet**

PROZESS ZUR ZERTIFIZIERUNG VON AHORNWASSER



Ernte

Um das NAPSİ-Zertifikat zu erhalten, muss das Wasser aus Ahornwäldern stammen, die nach strengen Kriterien ausgewählt wurden. Dazu werden Anlagen, Erntemethoden, Lagerbedingungen usw. streng kontrolliert. Schließlich wird das Ahornwasser analysiert, um die bestmögliche Qualität zu gewährleisten.



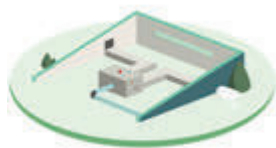
Transport

Das Ahornwasser wird umgehend zur Abfüllanlage transportiert, um Reinheit und Frische dieses Produkts zu erhalten. Um die NAPSİ-Zertifizierung zu erhalten, wird das Ahornwasser sehr strengen Hygiene- und Sanitärstandards unterworfen, die in jeder Phase eingehalten werden.



Stabilisierung

Ahornwasser ist ein Naturprodukt. Um Verderb oder Verlust an Geschmack und Frische zu vermeiden, wird es sterilisiert. Es muss nicht nur die strengen Anforderungen der NAPSİ-Zertifizierung erfüllen, sondern auch die Standards der internationalen Qualitätsprogramme.



Abfüllung

Selbst die hochmodernen Behälter werden sorgfältig ausgewählt, um Güte und Geschmack der Flüssigkeit zu bewahren.



Authentifizierung

Nur Ahornwasser, das alle NAPSİ-Qualitätsanforderungen bezüglich Hygiene und Klarheit erfüllt, erhält das Zertifikat.

Weitere Informationen über Ahornwasser und die NAPSİ-Zertifizierung finden Sie unter:
www.napsi.ca

PRODUKTDATENBLATT AHORNWASSER



Ahornwasser ist der nährnde Saft des Baumes und eine einzigartige Zutat. Nach der Ernte verarbeiten Kanadas Ahornsirup-Produzenten den Baumsaft zu Sirup oder anderen Produkten. Ahornwasser ist ein empfindliches Produkt. Von der Ernte bis zur Verpackung werden viele Vorkehrungen getroffen, um Reinheit, Qualität und Geschmack zu bewahren.

Um zu gewährleisten, dass das Ahornwasser alle geforderten Hygienebedingungen erfüllt und in der Fabrik gemäß den strengen Gesundheitsnormen sterilisiert wurde, haben die Québec Maple Syrup Producers die NAPSI-Zertifizierung geschaffen. **Dieses auf der Verpackung angebrachte Gütesiegel garantiert dem Verbraucher 100 % reines Ahornwasser.**

NAPSI-zertifiziertes Ahornwasser ist außergewöhnlich. Dieses natürliche Tonikum mit seinem frischen und leicht süßen Geschmack eignet sich ideal als Begleiter zum Essen oder zum Kochen. Sportler schätzen es als Durstlöscher, da Ahornwasser eine Schlüsselrolle bei der natürlichen Rehydrierung des Körpers spielt.

Was macht Ahornwasser aus Kanada so besonders?

VORZÜGE



Ökologisch verantwortungsbewusst: ein Produkt aus einer erneuerbaren Quelle, das zur Erhaltung der kanadischen Wälder beiträgt.



Authentisch und rein: ein einziger Inhaltsstoff, direkt vom Baum geerntet, ohne Konservierungsstoffe und steril. Natürlich, glutenfrei und vegan.



Natürliche Süße: Überzeugt durch sehr feinen Ahorngeschmack, ohne Zuckerzusatz.

ZERTIFIKATE



NAPSI-ZERTIFIKAT

NAPSI ist ein Qualitätszertifikat, das natürliches, authentisches, reines, steriles und ganzheitliches Ahornwasser aus Kanada garantiert. Es wird nach einem patentierten Verfahren hergestellt.

KALORIENGEGHALT

Süßkraft: 0,04 (Saccharose = 1) / 0,06 (Glucose = 1)

pH-Wert: 6,6 bis 7,5

Kalorien: 35 Kalorien pro 375 ml

Brix: 1,9 bis 2,8 Grad Brix

AUSSEHEN UND GESCHMACK

Kristallklar wie reines Wasser.

Ahornwasser hat einen subtilen, frischen und dezent süßen Geschmack. Es verleiht Gerichten ein leichtes Ahornaroma, ohne andere Zutaten zu überdecken. Purer Genuss.

VERWENDUNG

Reines Ahornwasser ist nicht nur ein Getränk, sondern auch ideal für die Zubereitung von süßen oder herzhaften Speisen. Sie können es als Ersatz für Säfte oder andere flüssige Zutaten verwenden, zum Beispiel als Alternative für



Aromatisiertes Wasser



Kohlensäurehaltige Getränke



Sportgetränke (mit natürlichen Elektrolyten)

LAGERUNG UND HALTBARKEIT

18 Monate bei Raumtemperatur. Möglich ist dabei eine Sedimentation von natürlichen Ahornwasserverbindungen.

VERPACKUNGSGRÖSSEN

200 Liter Fass

1.000 Liter Fass

Flexitanks (6.000 - 20.000 l)

Tankwagen (30.000 l)

TIPPS ZUR VERWENDUNG

Als Getränk ist Ahornwasser ein erfrischender Genuss. Darüber hinaus ist es aber auch in der Gastronomie als Zutat in vielen herzhaften, süß-sauren oder süßen Gerichten verwendbar. So kann es zum Kochen von Schweinefleisch, zum Schmoren von Geflügel und Fleisch, zum Blanchieren von Gemüse oder für Fonds verwendet werden.

Ahornwasser eignet sich hervorragend zum Pochieren von Fisch und Meeresfrüchten. Seine osmotische Wirkung ruft eine Konzentration von Aromen im pochierten Produkt hervor, die der fünften Geschmacksrichtung Umami nahekommt.

Weitere Ideen für die Verwendung von Ahornwasser:

- Suppen und Eintöpfe aus bitterem Gemüse
- Pochieren und Schmoren von Geflügel
- Fleischmarinaden (Wild, Flank Steak, Schweinefleisch)
- Ablöschen von Bratensatz
- Emulgierte Saucen wie Beurre blanc oder Béarnaise
- Schmoren von Schwein, Lamm, Rind oder Geflügel
- Cremes und Füllungen für Backwaren
- Tränken von Torten
- Eiscreme und Sorbets
- Mousse und Fruchtmousse
- Eiswürfel für Cocktails

KONZENTRATION VON AHORNWASSER

Ausgangsmenge	Reduktionszeit (niedrige Hitze)	Endgültige Menge	Brix- Grad
1 Liter	--	--	2 - 2,5
1 Liter	30 Min	750 ml - FLÜSSIG	6
750 ml	20 Min	500 ml - FLÜSSIG	12
500 ml	20 Min	250 ml - SIRUP	24

Die Konzentration von Ahornwasser ermöglicht weitere Anwendungsmöglichkeiten in der Küche.

Reduzieren Sie Ahornwasser 30 Minuten lang bei niedriger Hitze und verwenden es zum Pochieren von Meeresfrüchten, zum Garen von Kalbfleisch oder Geflügel. Wenn das Wasser 12-13 Grad Brix erreicht hat, können Sie es verwenden, um jede beliebige Sauce zuzubereiten. Ersetzen Sie dabei die Brühe durch die reduzierte, leicht bernsteinfarbene Flüssigkeit. Die ausgewogene Kombination aus süß und salzig eignet sich bestens für süß-saure Saucen, Fischsaucen und Sabayons auf Basis von Eigelb.

Wird das Wasser weiter auf 250 ml mit 24 Grad Brix reduziert, kann das Konzentrat wie Sirup zum Backen verwendet werden. Durch Zugabe von Ahornalkohol, Rum oder Weißwein entsteht ein Produkt, dass in Patisserie und Konditorei universell eingesetzt werden kann: Zum Tränken von Kuchen- oder Tortenteig, für Cremes und Füllungen oder in gelierter Mousse.

Ahornwasser Entdeckungstour



PROBIEREN SIE ES AUS!

Ahornsirup





Ahornsirup vereint Tradition und Innovation. Dank seiner exquisiten Süße und seines unvergleichlichen Aromas ist er eine außergewöhnliche Zutat, die zum Experimentieren einlädt. Von herzhaften Gerichten bis hin zu Desserts unterstreicht Ahornsirup den Geschmack von Speisen, die er begleitet. Er stimuliert sogar Umami, den fünften Geschmack und verleiht Gerichten Raffinesse. Die Vielseitigkeit dieses unverfälschten Naturproduktes ist eine Aufforderung zur Kreativität.

Produktion von Ahornsirup



https://www.youtube.com/watch?v=S_BGXft47fs



BESCHREIBUNG UND KLASSIFIKATION

	Sorten	Beschreibung
	GOLDEN delicate taste	Diese Sorte wird aus dem Saft der ersten Stunde hergestellt. Sie zeichnet sich durch einen hellen, goldenen Farbton, feine Süße und mildes Aroma aus – das ideale Topping für Joghurt und Eiscreme.
	AMBER rich taste	Geprägt wird diese Sorte durch die Ahornnote und eine großartige Bernsteinfarbe. Dieser Sirup eignet sich besonders gut für Vinaigretten und andere Saucen.
	DARK robust taste	Mit ihrem intensiven, karamellartigen Geschmack eignet sich diese Sorte sowohl zum Kochen als auch zum Backen.
	VERY DARK strong taste	Dieser Sirup wird aus dem Ahornsirup hergestellt, der am Ende der Saison geerntet wird. Sein Geschmack ist noch ausgeprägter und eignet sich perfekt zum Kochen und Glasieren von Fleisch.

Farbe und Geschmack von Ahornsirup ändern sich während der Erntesaison auf natürliche Weise. Zu Beginn ist der Sirup meist hell und hat einen leicht süßlichen Geschmack. Je weiter die Saison voranschreitet, desto dunkler und karamellisierter wird der Ahornsirup. Farbe und Sorte werden aufgrund der Lichtdurchlässigkeit des Sirups bestimmt. Es gibt vier Farbstufen.

Kategorie Ahornsirup

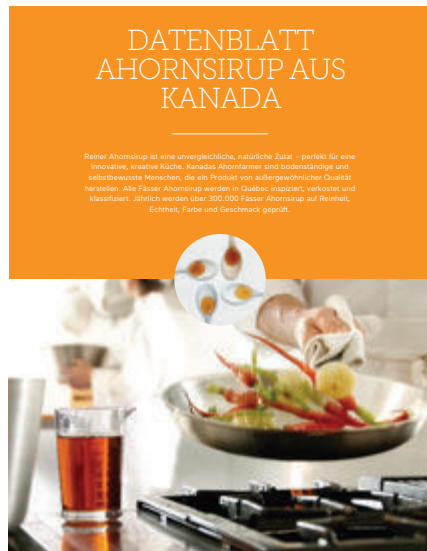
Grade A

Ahornsirup Grade A wird ausschließlich aus Ahornsirup gewonnen, gärt nicht, ist klar und gleichmäßig in der Farbe, frei von unangenehmem Geruch oder Geschmack und weist einen für seine Farbklasse charakteristischen Ahorngeschmack auf. Dieser Ahornsirup ist im Lebensmittelhandel erhältlich.

Processing Grade

Ahornsirup Processing Grade wird ausschließlich aus Ahornsirup gewonnen, erfüllt jedoch nicht die Anforderungen vom Grade A.

PRODUKTDATENBLATT AHORNSIRUP



Reiner Ahornsirup ist eine unvergleichliche, natürliche Zutat – perfekt für eine innovative, kreative Küche. Kanadas Ahornfarmer sind bodenständige und selbstbewusste Menschen, die ein Produkt von außergewöhnlicher Qualität herstellen. Alle Fässer Ahornsirup werden in Québec inspiziert, verkostet und klassifiziert. Jährlich werden über 300.000 Fässer Ahornsirup auf Reinheit, Echtheit, Farbe und Geschmack geprüft.

Was macht Ahornsirup aus Kanada so besonders?

VORZÜGE



Reich an Nährstoffen: liefert nicht nur Energie, sondern ist reich an Mangan und Riboflavin sowie eine Quelle für Kupfer.



Gut für die Umwelt: aus nachwachsenden Rohstoffen und ökologischer Erzeugung.



Ideal für Veganer: enthält garantiert keine tierischen Bestandteile.



Natürlich süß: kein zugesetzter Zucker, liefert rund ein Drittel weniger Energie als Haushaltszucker.

ZERTIFIKATE

Bei der Herstellung von Ahornsirup deckt der kanadische Bio-Standard (COS) verschiedene Elemente ab, darunter die Bewirtschaftung des Ahornhains, die Pflanzenvielfalt, die Schädlingsbekämpfung, die Entnahme sowie die Sammlung und Verarbeitung von Ahornwasser.

Ahornsirup ist als koscher zertifiziert.

NATÜRLICH BIO

Ahornsirup mit dem EU-Bio-Siegel. Erfüllt alle Normen der Europäischen Union für den ökologischen Landbau.



ENERGIEGEHALT

Relative Süßkraft:

0,60 (verglichen mit Haushaltszucker (Saccharose = 1))

pH-Wert: 5,5 bis 8,0

Energiegehalt: 269 kcal / 100 g (75 ml)

Brix: 66° bis 68,9° Brix

Vitamine und Mineralstoffe:

	Portionsgröße 100 g (75 ml)	Angaben zum Mineralstoffgehalt
Riboflavin (Vitamin B2)	0,44 mg / 32 %	ist reich an Riboflavin
Kupfer	0,19 mg / 19 %	ist eine Quelle für Kupfer
Mangan	2,05 mg / 103 %	ist reich an Mangan

Angabe in Prozent der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/ 2000 kcal)

AUSSEHEN UND GESCHMACK

Grade A: Ahornsirup Grade A wird ausschließlich aus Ahornsirup gewonnen und hat einen charakteristischen Geschmack in einer der vier Farbklassen.



VIELSEITIG EINSETZBAR

Ahornsirup ist ein ideales Süßungsmittel und verleiht Gerichten mehr Geschmack:



Fleisch und Fisch:

Kochen, pochieren, ablöschen



Marinaden, Saucen und Emulsionen:

Würzen



Pâtisserie, Bäckerei und Süßwarenherstellung:

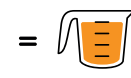
Herstellung von Ganache, Aufstrich, Torten, Kuchen, Eis, Keksen, Riegeln, Bonbons, Karamell, Fruchtpasten, aromatisierter Schokolade

Ahornsirup kann auch als alternatives Süßungsmittel eingesetzt werden.

Statt Haushaltszucker



300 g
ZUCKER



300 g
AHORNSIRUP



60 ml
FLÜSSIGKEITEN

LAGERUNG UND HALTBARKEIT

In einem luftdicht verschlossenen Behälter bei Raumtemperatur zwei Jahre lang aufbewahren. Nach dem Öffnen abdecken und im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahren, um ein Auskristallisieren zu vermeiden.

VERPACKUNG NACH HERSTELLER

Erhältlich in Flaschen und Kanistern ab 250 ml bis 2 Liter.

TIPPS ZUR VERWENDUNG

Der Geschmack von Ahornsirup ist durch feine Karamell-, Beeren- und Holzakzente geprägt. Dies verleiht ihm einzigartige Qualitäten. Wenn Ahornwasser im Verdampfer erhitzt wird, vermischen sich die Aminosäuren mit den Zuckern und verursachen die charakteristische und aromatische Bräunung des Ahornsirups.

Dabei handelt es sich um die sogenannte Maillard-Reaktion, die 1912 von dem französischen Arzt und Chemiker Louis-Camille Maillard entdeckt wurde. Sie erzeugt den Röst- und Karamellgeschmack von hitzebehandelten Lebensmitteln, wie gegrilltem Fleisch. Die Maillard-Reaktion könnte auch für den

Umami-Geschmack verantwortlich sein, durch den Ahornsirup den Geschmack anderer Lebensmittel verstärkt.

Ahornsirup verträgt sich insbesondere mit Zutaten der japanischen Küche. So wird der Geschmack eines Gerichts bereichert, wenn der verwendete Ahornsirup erhitzt wird und mit den Aminosäuren in Mirin und Sojasauce reagiert. Darüber hinaus enthält Ahornsirup aromatische Komponenten wie Vanille und Syringaldehyd, die auch in geräucherten Produkten wie den in der asiatischen Küche beliebten Bonitoflocken vorkommen.

GOLDEN delicate taste 	AMBER rich taste 	DARK robust taste 	VERY DARK strong taste 
• Topping für Joghurt und Eiscreme • Für feine Gerichte • Jakobsmuschel-Ceviche • Fischgerichte	• Zutat in Vinaigretten und anderen Saucen • Langsames Garen • Grillen	• Zum Kochen, Backen und für Saucen • Desserts wie Crème Caramel • Wildgerichte	• Zum Aromatisieren von Saucen und zum Glasieren von Fleisch
• Für feine oder Gourmet-Anwendungen • Salatdressings, emulgierte Saucen, feine Marinaden für Ceviche, Obstsalate und Desserts • Leichtes Garen von Fisch, Schalentieren und Geflügel		Marinaden, Grillsaucen, Saucen für rotes Fleisch, Wild und Fisch mit kräftigem Geschmack, Tajine oder Gemüseintöpfe, Kekse, Kuchen, Pudding, Mousse, Eis oder Sorbets, Obstsalate, Milchdesserts, Waffeln, French Toast, Pfannkuchen, Süßigkeiten und Schokolade, Karamellbonbons, Ganache für Desserts	

Der Sirup eignet sich hervorragend, um die Bitterkeit von bestimmten Gemüsesorten wie Rapini und Endivien zu mildern. Blanchieren Sie das Gemüse einfach in mit Ahornsirup aromatisierter Hühnerbrühe.

Wenn er auf 115 °C erhitzt wird, lässt sich Ahornsirup leicht für Zubereitungen wie Baiser verwenden.

Bei mehr als 132 °C wird Ahornsirup jedoch schwarz und bitter. Bei über 150 °C beginnt er zu verkohlen, sofern keine anderen Zutaten hinzugefügt werden.

Ahornprodukte stimulieren Umami, den fünften Geschmack nach süß, salzig, bitter und sauer.

Tipp: Wir empfehlen, Saucen oder Dressings erst ganz zum Schluss mit Ahornsirup abzurunden.

AHORNSIRUP ALS ALTERNATIVE

		ERSETZEN DURCH	
FLÜSSIGZUCKER			
Honig		Gleiche Menge Ahornsirup	
Agavendicksaft		Gleiche Menge Ahornsirup	
FESTER ZUCKER			
Haushaltszucker		Gleiche Menge Ahornsirup, aber weniger Flüssigkeit (Wasser, Milch, Saft usw.) als im Rezept angegeben.	
Brauner Zucker		Gleiche Menge Ahornsirup, aber weniger Flüssigkeit (Wasser, Milch, Saft usw.) als im Rezept angegeben.	

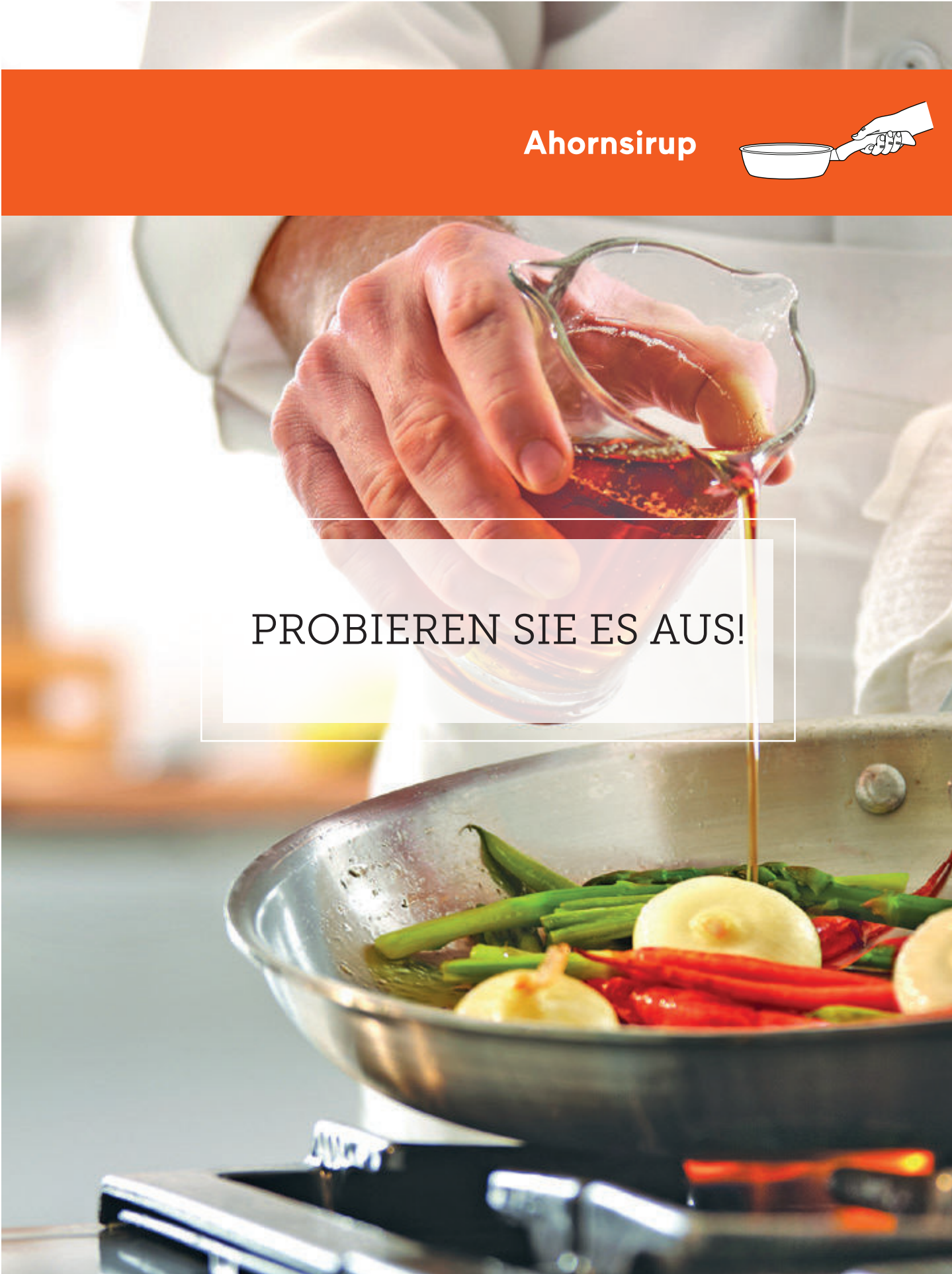
In den meisten Fällen ist es möglich, Zucker in süßen oder pikanten Rezepten durch die gleiche Menge Ahornzucker, Ahornflocken oder Ahornsirup zu ersetzen. Da jedoch die Molekularchemie insbesondere bei Back- und Süßwaren komplex ist, muss je nach Rezept ein wenig experimentiert werden, um die ideale Menge zu finden.

Beispiel: 200 g Zucker können durch 200 g (150 ml) Ahornsirup ersetzt werden, abzüglich 60 ml der im Rezept verwendeten Flüssigkeit.

Ahornsirup



PROBIEREN SIE ES AUS!



Ahornzucker







Ahornzuckerkristalle entstehen beim mechanischen Rühren von Ahornsirup. Granulierter Ahornzucker aus Kanada kann die Textur von Haushalts-, Puder- oder Hagelzucker haben. Ahornzucker kann im Verhältnis 1:1 anstelle der im Rezept angegebenen Menge Zucker verwendet werden.

BESCHREIBUNG UND KÖRNUNG

Ahornzucker gibt es in verschiedenen Körnungen, von feinem Puderzucker bis zu grobkörnigem Hagelzucker. Ahornzucker kann auch zu einem kompakten Block geformt sein.



Ultrafin / Ultrafine



**Sassé deux fois
/ Screened twice**



Brut / Raw



**Granulé
/ Granulated**



**Billes No 14
/ #14 beads**



**Entre-deux
/ Between-two**



**Décoration à desserts
/ Dessert decoration**



**Chunks
/ Chunks**



**Croquants
/ Crunchies**

* Diese Zuckernomenklatur stammt von St-Ferdinand B Maple Products, Stand 2020, und kann vom Unternehmen je nach Nachfrage geändert werden.

PRODUKTDATENBLATT AHORNZUCKER



Ahornzucker ist noch weitgehend unbekannt. Dabei ist er ein hervorragender Ersatz für andere Süßungsmittel. Um ihn zu gewinnen, wird Ahornsirup kristallisiert, indem er zunächst gekocht und dann auf bestimmte Temperaturen abgekühlt wird. Die Ahornzuckerkrystalle werden anschließend durch Filtration gewonnen. Der unverwechselbare und delikate Geschmack von Ahornzucker eignet sich sowohl für süße als auch für herzhaftes Gerichte sowie zum Süßen von Kaffee und Tee.

*Was macht
Ahornzucker
aus Kanada
so besonders?*

VORZÜGE



Umweltaspekt: Wird ausschließlich aus kanadischen Ahornbäumen gewonnen.



Rein und natürlich: ohne Konservierungsstoffe oder andere Zusatzstoffe, frei von Gentechnik, glutenfrei, vegan.



Natürlich süß: eine gute Wahl.

ZERTIFIKATE

Ahornzucker mit dem EU-Bio-Siegel erfüllt alle Normen der Europäischen Union für den ökologischen Landbau. Er ist als koscher zertifiziert.



ENERGIEGEGEHALT

Relative Süßkraft: 1,0 (verglichen mit Haushaltszucker (Saccharose=1))

pH-Wert: 5,5 bis 8,0

Energiegehalt: 10 Kalorien pro 1 Teelöffel (3 g)

Brix: : ≥ 98° Brix

VERPACKUNG JE NACH HERSTELLER

LAGERUNG UND HALTBARKEIT

Bei Raumtemperatur und in einem luftdichten Behälter fünf Jahre haltbar. Vermeiden Sie die Lagerung in feuchten Umgebungen.

KÖRNUNG



Ultrafin
35 mesh



Sassé deux fois
20 mesh



Brut
10 mesh



Granulé
10 mesh



Billes No 14
1/8 inch



Entre-deux
1/4 inch



**Décoration
à desserts**
3/16 inch



Chunks
1/2 inch



Croquants
5/8 inch

VIELSEITIG EINSETZBAR

Gebrauchsfertig, keine Vorbereitung erforderlich. Kann als Alternative für jedes andere Süßungsmittel verwendet werden:



Fleisch und Fisch



Kaffee, Tee



**Marinaden, Fonds
und Saucen**



Cocktails



Gebäck, Desserts

Ersetzen Sie Haushaltszucker und andere Zuckerarten 1:1 durch Ahornzucker.

TIPPS ZUR VERWENDUNG

 Ultrafin • Zum Bestäuben von Gebäck oder als Glasur. Ideal zum Aufschlagen von Sahne.	 Sassé deux fois • Kekse, Frucht-desserts, Eiscreme.	 Brut • Bäckerei, Konditorei, Süßwarenherstellung, Gastronomie. • Ideal zum Auskleiden von Formen.	 Granulé • Als Ersatz für raffinierten Zucker in allen Rezepten. • Ideal für Cocktails und zur Dekoration von Gläsern. • Reduziert die Bitterkeit oder den Säuregehalt bestimmter Gemüsesorten wie Rapini, Artischocken, Endivien und Tomaten. • Zur Zubereitung einer Trockenmarinade für Fleisch und Fisch.	 Billes No 14
 Entre-deux • Für Marinaden.	 Décoration à desserts • Dekoration von Torten und Desserts.	 Chunks • Ideal zu Brioche und Panettone.	 Croquants • In der Bäckerei und für bestimmte Verwendungen in der Küche.	

AHORNZUCKER ALS ALTERNATIVE

	ERSETZEN MIT
Haushaltszucker	Gleiche Menge Ahornzucker
Brauner Zucker	Gleiche Menge Ahornzucker

Haushaltszucker und brauner Zucker können in den meisten Rezepten 1:1 durch Ahornzucker ersetzt werden.

Ahornzucker



PROBIEREN SIE ES AUS!

Weitere Ahornprodukte





Ahornwasser wird zu einer Vielzahl von Produkten verarbeitet. Sie sind das ganze Jahr über erhältlich und können pur oder als Zutat verwendet werden. Neben **Ahornsirup**, **Ahornzucker** und **Ahornwasser** sind **Ahornkaramell** und **Ahorncreme** am bekanntesten, weniger bekannt hingegen sind Produkte wie **Ahornessig** und **Ahornwasserkonzentrat**.

WEITERE AHORNPRODUKTE



Ahorncreme

Dieses Fondant ist von cremiger Konsistenz und besteht ausschließlich aus Ahornsirup. Zur Herstellung wird der Sirup auf 112 °C erhitzt und anschließend schnell abgekühlt und geschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Diese Methode wird als „Barattage“ bezeichnet.

Ahorncreme kann auf unterschiedliche Weise in der Küche verwendet werden. Sie ist die perfekte Zutat für Desserts, zum Aromatisieren von Pudding oder für die Herstellung von Marzipan. Genauso kann sie auch in herzhaften Rezepten wie Pesto verwendet werden.

Ein Teelöffel Ahorncreme rundet Vinaigrette mit Weißweinessig perfekt ab. Das Gleiche gilt für Salatsauce mit Zitrone oder Kräuter-Mayonnaise. Zur Pasta schmeckt eine Roquefort-Sauce aus Sahne, Geflügelfond und einem Löffel Ahorncreme.

Ahornkaramell

Für Kinder in Québec ist Ahornkaramell etwas ganz Besonderes: Traditionell gibt es diese Süßigkeit nur in der „Sugar Time“. Frisch gekocht wird der noch heiße Ahornsirup zum Abkühlen in den Schnee gegossen. Durch die Kälte wird er so fest, dass man ihn um ein Holzstäbchen wickeln kann. Fertig ist der Ahorn-Lolli!



Ahorn-Flakes

Ahorn-Flakes werden durch Gefriertrocknen von Ahornsirup gewonnen.

Sie eignen sich besonders als Topping von Desserts oder verleihen herzhaften Rezepten süßen Crunch. Tipp: Japanisches Panko-Paniermehl kann mit Ahorn-Flakes im Verhältnis 3:1 gemischt werden. Sie können auch zum Karamellisieren z.B. von Crème brûlée verwendet werden.

Ahornessig

Es gibt zwei Verfahren zur Herstellung von Ahornessig. Entweder wird er im Essigverfahren aus fermentiertem Ahornsafte gewonnen oder durch die Mischung von Ahornsirup mit Apfel- oder Weißweinessig.

Je nach Charakter hat Ahornessig einen feinen oder ausgeprägten Ahorngeschmack. Mildere und dunklere Ahornessigsorten können in Dressings, kalten Saucen oder Mayonnaisen verwendet werden.

Ahornessig kann auch zum Ablöschen von Kalbsleber, zur Zubereitung von Geflügel oder zur Verfeinerung von Omelette verwendet werden. In Süßwaren ist er zudem ein guter Ersatz für Zitrone.



Ahorn-Spirituosen

Man unterscheidet zwei Kategorien von Ahorn-Spirituosen. Die erste wird durch die Fermentierung von Ahornwasser gewonnen. Aus diesem einzigartigen Rohstoff stellen die Erzeuger eine Vielzahl von Produkten her, die von Aperitifs über Schaumweine bis hin zu gespritzten Weinen reichen.

Es gibt auch Liköre, die durch Assemblage, d.h. durch Zugabe von Ahornsirup, mit Ahorn aromatisiert werden. Zu dieser zweiten Gruppe gehören Likörweine, Whiskeys, aromatisierte Wodkas, Sahngetränke, Biere und Sekt.





Produktvielfalt

Inzwischen gibt es viele Produkte mit Ahorngeschmack. Neben klassischen Süßwaren, Pralinen, Gebäck und Eis findet man auch Kaffee, Tee, Popcorn oder Nüsse mit Ahorngeschmack. Auch Salatsaucen, Senf, Gelees und Konfitüren werden mit Ahornsirup angeboten.

Ahornwasser-Konzentrat

Bevor die Ahorn-Betriebe das geerntete Ahornwasser zu Ahornsirup einkochen, konzentrieren sie es durch Nanofiltrationsmembrane oder Umkehrosmose. Ohne Wärmezufuhr werden so Zucker und Nährstoffe konzentriert. Das ist ein großer Vorteil, da sich die Kochzeit reduziert und damit die Produktionskosten sinken.

Der Verband QMSP hat sich entschieden, auch konzentriertes Ahornwasser zu vermarkten und dadurch dessen volles Potenzial auszuschöpfen. Dank eines von QMSP patentierten Stabilisierungsprozesses eignet sich konzentriertes Ahornwasser besonders für die Herstellung von Getränken.

Konzentriertes Ahornwasser ist ein innovatives Produkt mit großem Potenzial.



Weitere Produkte Einführung



PROBIEREN SIE ES AUS!





Kulinarische Anwendungen

03

Kapitel

03



**Legen Sie los –
kochen Sie mit Ahornsirup!**

*Haben wir Sie neugierig gemacht?
Wir freuen uns sehr, wenn wir Sie inspirieren konnten
mit diesem unvergleichlichen Naturprodukt
zu experimentieren.*

*Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und finden
Sie heraus, wie Ahornsirup, Ahornzucker und andere
Ahornprodukte neue Geschmackserlebnisse eröffnen.
Spielen Sie mit den Feinheiten und Facetten von Ahorn und
nutzen Sie sein ganzes Potenzial für Ihre Küche.*

*Ihre Meinung ist uns wichtig. Teilen Sie uns gerne mit,
welche Erfahrungen Sie gemacht haben oder an welche
Grenzen Sie gestoßen sind. Lassen Sie uns wissen, wo Sie
die Stärken und Schwächen von Ahorn sehen.*

A

Anhang

Anhang

Anhang

Süße und herzhafte Rezepte



LIEBLICH & SÜSS

Mit einfachen Ideen möchten wir Ihnen zeigen, wie Ahornsirup und -zucker die süße Küche bereichern.

Ahorn-Schlagsahne

60 ml Ahornsirup (oder 30 g Ahornzucker) und 250 ml kalte Sahne (30 % Fett) aufschlagen, bis sie dickflüssig ist. Zu Obst, Crumble oder Eiscreme.

Hot Maple

Süßen Sie Tee, Kräutertee oder Glühwein mit einem Spritzer Ahornsirup.

Maplissimo

Eine Handvoll Eiswürfel in einen Cocktailshaker geben und je 35 ml Gin (oder Wodka), Limettensaft und Ahornsirup hinzufügen. Kräftig schütteln und in ein mattiertes Glas abseihen.

Ahorn-Bananen

In einem Topf mit schwerem Boden 125 ml Ahornsirup, 60 g gehackte Walnüsse und 2 EL Butter vermengen. Zum Kochen bringen und ca. drei Minuten köcheln lassen, dann über die Bananenstücke gießen. Einige Minuten lang in den Ofen schieben.

Ahorn-Rhabarber

Geschälte Rhabarberstücke in Butter andünsten. Mit etwas Ahornsirup beträufeln und etwa zwei Minuten kochen. Mit Fleur de Sel würzen und mit geschlagener Sahne servieren.

Ahorn-Schoko-Sauce

In einem Topf 250 ml Ahornsirup eine Minute lang bei mittlerer Hitze erwärmen, dann 200 g Schokolade (80 % Kakaogehalt) hinzufügen. Vom Herd nehmen, umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Schmeckt als Sauce zu Eiscreme, Früchten oder anderen Desserts.

Äpfel mit Ahorn-Karamell

Äpfel schälen, vierteln und in einer Pfanne in Butter anbraten. Die Äpfel aus der Pfanne nehmen. Den Ahornsirup in die Pfanne träufeln und eindicken lassen. Äpfel dazugeben, schwenken. Schmeckt pur, aber auch zu Eis oder Pfannkuchen.

Ahorn-Balsamico-Vinaigrette

In einer kleinen Schüssel 125 ml Ahornsirup und 3 EL Balsamico-Essig vermengen. Als Dressing für Salate oder Obst.

Ahorn-Knusperaufstrich

60 ml Ahornsirup und 225 g Frischkäse mischen. Gehackte Nüsse oder Trockenfrüchte hinzufügen. Auf Brot streichen oder mit geschnittenen Äpfeln oder Birnen servieren.

Ahornglasur

Etwas Ahorncreme einige Sekunden lang in der Mikrowelle weich werden lassen und in 500 ml geschlagene Sahne einrühren. Als Füllung für Biskuittortenböden oder auf Obstboden. Mit Ahorn- oder Schokoladenraspeln bestreuen.



VON HERZHAFT BIS DEFTIG

Wie Salz und Pfeffer gehören Ahornprodukte in die Küche, um herzhafte Speisen gekonnt abzurunden.

Ahorn-Blumenkohl

Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Blumenkohlröschen, Ahornsirup nach Geschmack und einen Spritzer Ahornessig mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Alufolie einschlagen. Etwa 30 Minuten lang auf dem Grill bissfest garen.

Ahorn-Glasur

125 ml Ahornsirup, 60 ml Sojasauce, Tabasco nach Geschmack, 125 ml Ketchup und 1 TL gemahlenen Ingwer zum Kochen bringen. Drei Minuten kochen lassen. Abkühlen lassen und dann im Kühlschrank aufbewahren. Ideal auf gebratenem Gemüse oder gegrilltem Fleisch.

Gebackener Ahorn-Brie

Brie auf Pergamentpapier legen, mit Nüssen oder Trockenfrüchten bestreuen, mit Ahornsirup beträufeln und backen, bis der Käse zu fließen beginnt. Warm mit Baguette servieren.

Spargel mit Ahorn-Vinaigrette

Einen Bund geschnittenen Spargel einige Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Abgießen und beiseitestellen. In einer Schüssel 3 EL Zitronensaft, 1 EL Dijon-Senf, 2 EL Ahornsirup und 125 ml Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, über den Spargel gießen und mit Ahorn-Flakes garnieren.

Ahorn-Ingwer-Zwiebel-Butter

225 g weiche, gesalzene Butter, 2 EL Ahornsirup, 1 TL gemahlenen Ingwer, 1 gehackte Schalotte und 1 Prise Chili vermengen. Auf ein Blatt Pergamentpapier geben und zu einer festen Rolle formen. Einfrieren. Ahornbutter ist im Gefrierschrank zwei Wochen haltbar.

Ahorn-Marinade

3 EL Zitronensaft, 1 EL Dijon-Senf, Salz, Pfeffer, 2 EL Ahornsirup und 125 ml Olivenöl vermischen. Diese Marinade eignet sich hervorragend für Schweine- oder Hühnerfleisch oder als Vinaigrette zu Salat.

Geröstetes Ahorn Gemüse

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. 500 g gemischtes, kleingeschnittenes Gemüse, 30 g Ahornzucker, 2 EL gehackten frischen Rosmarin und 60 ml Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann das Gemüse auf ein mit Pergament ausgelegtes Backblech legen. Etwa 30 Minuten lang backen. Besonders lecker mit einer Mischung aus Paprika (rot, grün, gelb oder orange) oder Kürbis (Butternut, Hokkaido, Zucchini).

Schnelle Sauce Tartare mit Ahornsirup

75 g Quark, 2 EL Ahornsirup und 1 EL Dijon-Senf vermengen. Zu Forelle, Räucherlachs oder Weißfisch servieren.

Ahorn-Balsamico-Sauce

125 ml Ahornsirup und 125 ml Balsamico-Essig auf die Hälfte reduzieren. Zu Schweinefleisch oder Wild servieren.

Ahorn-Glasur

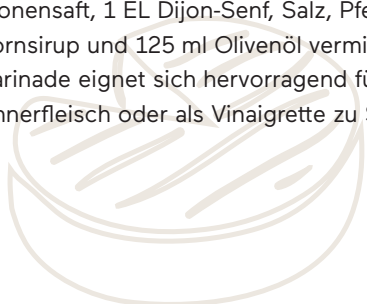
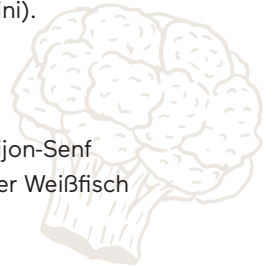
125 ml Ahornsirup, 130 g Dijon-Senf, 125 ml Sojasauce und 125 ml Ketchup mischen. Fleisch oder Gemüse vor dem Garen damit bestreichen, um eine schöne knusprige Glasur zu erhalten.

Knusprige Ahorn-Nüsse

125 g einer Nussmischung (Pekannüsse, Walnüsse, Mandeln usw.) bei mittlerer Hitze in einer Pfanne unter häufigem Rühren rösten. 80 ml Ahornsirup einrühren und unter ständigem Rühren weiter erhitzen, bis der Sirup kristallisiert und an den Nüssen klebt. Auf einem Backblech abkühlen lassen.

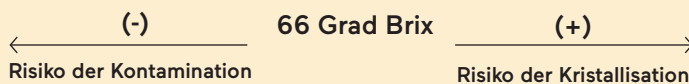
Ahorn-Jakobsmuscheln

Jakobsmuscheln nach Ihrem Lieblingsrezept grillen und zum Schluss mit Ahornsirup beträufeln.



Wussten Sie, dass ...

- ... Ahornsirup nicht schmilzt, sondern verbrennt, wenn er zu stark erhitzt wird?
- ... Ahornwasser empfindlicher ist als Milch, weil es schneller verunreinigt wird und verdirbt?
- ... Ahornsirup von Natur aus steril ist (bei 66 Grad Brix)?



Ahornsirup hat ein höheres Risiko, bei einem Wert über 66 Grad Brix zu kristallisieren.

Ahornsirup hat ein höheres Risiko, bei einem Wert unter 66 Grad Brix zu schimmeln oder zu gären.

Wussten Sie, dass ...

- ... es seit 2019 weltweit 26 Culinary Maple Ambassadors gibt? Darunter sind zwölf Köche aus Québec, einer aus den USA und je sieben aus Großbritannien und Deutschland.
- ... es seit 2019 zwei Nutritional Maple Ambassadors aus Québec und je einen aus den USA, Großbritannien, Deutschland und Japan gibt?
- ... die Kanadier nicht die einzigen sind, die Ahornsirup lieben? Etwa 90 % des von unseren 8.000 Ahornfarmen produzierten Ahornsirups wird in mehr als 60 Länder exportiert.
- ... Ahornsirup das beliebteste Souvenir im Gepäck von Touristen ist?
- ... Haushaltszucker in fast allen Rezepten durch Ahornprodukte ersetzt werden kann?
- ... 37 % des in Québec erzeugten Ahornsirups biologisch zertifiziert ist?
- ... Sie ein Auskristallisieren von Ahornsirup vermeiden, indem Sie ihn nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren?
- ... Ahornsirup aufgrund seines hohen Zuckergehaltes auch bei -18 °C nicht gefriert?
- ... der charakteristische Geschmack von Ahornsirup einem Molekül namens "Sotolon" zu verdanken ist? Diese wichtige Verbindung mit einem starken Aroma trägt auch zum Geschmack von Curry und Sojasauce bei.
- ... Kaffee und Ahorn sehr gut harmonieren? Schon ein paar Tropfen Ahornsirup verleihen Kaffee Präsenz und Fülle.
- ... Ahorn den Geschmack von Lebensmitteln verbessert? Ahornprodukte stimulieren Umami, den fünften Geschmack nach süß, salzig, bitter und sauer.
- ... viele traditionelle Rezepte, die zum kulinarischen Erbe von Québec gehören, Ahorn enthalten? Dazu gehören Tarte au sucre, Sucre à la crème und Grands-pères dans le sirop.

Umrechnungstabelle für Maßeinheiten

Produkte	Milliliter (ml)	Traditionell (tasse/cup)	Ounce (oz)	Gramm (g)
Ahorn-creme	5 ml	1 tsp	0,25 oz	8 g
	15 ml	1 tbsp	0,7 oz	20 g
	60 ml	1/4 cup	2,5 oz	75 g
	80 ml	1/3 cup	3,7 oz	110 g
	125 ml	1/2 cup	5,5 oz	165 g
	250 ml	1 cup	12,3 oz	370 g
Ahorn-Flakes	5 ml	1 tsp	0,07 oz	2 g
	15 ml	1 tbsp	0,2 oz	6 g
	60 ml	1/4 cup	0,7 oz	20 g
	80 ml	1/3 cup	1 oz	30 g
	125 ml	1/2 cup	1,7 oz	50 g
	250 ml	1 cup	3,7 oz	110 g
Ahorn-zucker	5 ml	1 tsp	0,1 oz	4 g
	15 ml	1 tbsp	0,3 oz	10 g
	60 ml	1/4 cup	1 oz	30 g
	80 ml	1/3 cup	1,3 oz	40 g
	125 ml	1/2 cup	2,2 oz	65 g
	170 ml	2/3 cup	2,8 oz	85 g
	190 ml	3/4 cup	3,5 oz	105 g
	250 ml	1 cup	5 oz	150 g
Ahorn-zucker, sehr fein	5 ml	1 tsp	0,1 oz	4 g
	15 ml	1 tbsp	0,3 oz	10 g
	60 ml	1/4 cup	1,3 oz	40 g
	80 ml	1/3 cup	1,7 oz	50 g
	125 ml	1/2 cup	2,8 oz	85 g
	250 ml	1 cup	6 oz	180 g

Umrechnungstabelle für Maßeinheiten

Produkte	Milliliter (ml)	Traditionell (tasse/cup)	Ounce (oz)	Gramm (g)
Ahorn-kandis, mittel	5 ml	1 tsp	0,1 oz	4 g
	15 ml	1 tbsp	0,3 oz	10 g
	60 ml	1/4 cup	1 oz	30 g
	80 ml	1/3 cup	1,7 oz	50 g
	125 ml	½ cup	2,7 oz	80 g
	250 ml	1 cup	5,7 oz	170 g
Ahorn-kandis, groß	5 ml	1 tsp	0,1 oz	4 g
	15 ml	1 tbsp	0,3 oz	10 g
	60 ml	1/4 cup	1 oz	30 g
	80 ml	1/3 cup	1,8 oz	55 g
	125 ml	1/2 cup	2,7 oz	80 g
	250 ml	1 cup	6,3 oz	190 g
Ahorn-karamell	5 ml	1 tsp	0,25 oz	8 g
	15 ml	1 tbsp	0,8 oz	25 g
	60 ml	1/4 cup	2,7 oz	80 g
	80 ml	1/3 cup	3,8 oz	115 g
	125 ml	1/2 cup	5,7 oz	170 g
Ahorn-essig-perlen	5 ml	1 tsp	0,1 oz	4 g
	15 ml	1 tbsp	0,4 oz	12 g
	30 ml	2 tbsp	0,8 oz	24 g
	60 ml	1/4 cup	1,5 oz	45 g
Ahorn-gelee	5 ml	1 tsp		
	15 ml	1 tbsp		
	60 ml	1/4 cup		
	80 ml	1/3 cup		
	125 ml	1/2 cup		

Glossar

Abscisinsäure: Phytohormon (Pflanzenhormon), das an mehreren physiologischen Prozessen des Baumes (Knospen, Blätter usw.) beteiligt ist. Es ist auch in Ahornsaft und -sirup enthalten und spielt eine Rolle bei der Blutzuckerkontrolle.

Acer: In der Botanik ist Acer eine Kategorie von Bäumen, die alle Ahornarten umfasst.

Acer rubrum: Der lateinische Name bedeutet Rot-Ahorn.

Acer saccharum: Lateinischer Name für Zuckerahorn.

Ahornhain: Ein Baumbestand, der hauptsächlich aus Ahornbäumen, meist Zuckerahorn, besteht, die zur Herstellung verschiedener Ahornprodukte verwendet werden.

Ahornsirup-Produzent: Eine Person, die einen Ahornhain zur Erzeugung von Ahornsirup betreibt.

Aminosäuren: Moleküle, aus denen Proteine bestehen. Die Aminosäuren sind an der Maillard-Reaktion beteiligt (siehe Maillard-Reaktion).

Antioxidationsmittel: Ein Molekül, das die Oxidation verlangsamt oder verhindert, indem es freie Radikale neutralisiert. Im Übermaß sind diese freien Radikale für Zellschäden verantwortlich, die chronische Entzündungskrankheiten, einschließlich Krebs, verursachen können.

Antioxidative Wirkung: Wird bei Lebensmitteln anhand des ORAC-Index (Oxygen Radical Absorbance Capacity) gemessen. Zu den Lebensmitteln mit einem hohen ORAC-Index gehören vor allem Obst und Schokolade, Gewürze, Rotwein, Schalentiere und Tee. Einige Hersteller bieten Nahrungsergänzungsmittel an, die reich an Antioxidantien sind. Kosmetika enthalten auch antioxidative Moleküle, um die Auswirkungen der Hautalterung zu bekämpfen.

Bioaktive Verbindungen: Im Ahornsirup sind mehr als 100 Mikro-, Makro- und Phytonährstoffe enthalten, die auf den menschlichen oder tierischen Organismus wirken.

Brix-Skala: Zur Messung des Anteils der Saccharose in einer Flüssigkeit in Grad Brix, d.h. des Prozentsatzes der löslichen Trockenmasse. Je höher der Brix-Wert, desto süßer ist die Probe.

Cabaner: Waschen und Lagern der Ahornsirup-Ausrüstung am Ende der Produktionssaison.

Chalumeau: Ein kleines, rundes, leicht konisches Rohr, das in das Zapfloch eingeführt wird, um das Ahornwasser, das daraus fließt, zu leiten.

Eimer: Traditionell fingen die Ahornsirup-Produzenten das Ahornwasser in Eimern auf, die an den Baum gehängt wurden.

Elektrolyte: Salze, die zur Erhaltung des Körpers beitragen.

Folin-Ciocalteu-Methode: Analytische Methode, die das Folin-Ciocalteu-Reagenz verwendet, um die Menge an phenolischen Verbindungen in einem Lebensmittel zu messen.

Inulin: Ein komplexes Kohlenhydrat, das als Präbiotikum wirkt, d. h. es fördert das Wachstum der „guten“ Bakterien im Darm. Inulin ist in Ahornsaft und -sirup enthalten und bietet Vorteile für den Stoffwechsel und die Mikrobiota.

Klassifikation: Québec ist der einzige Ort auf der Welt, an dem Ahornsirup von einer unabhängigen Organisation klassifiziert und kontrolliert wird. Jedes Jahr verkosten, prüfen, qualifizieren und bewerten Inspektoren über 300.000 Fässer Ahornsirup. Ahornsirup wird in zwei Kategorien eingeteilt: Grade A und Processing Grade (für die industrielle Verarbeitung). Die weitere Klassifikation von Ahornsirup Grade A erfolgt nach Farbe und Geschmack: Er wird in vier Farbklassen (GOLDEN delicate taste, AMBER rich taste, DARK robust taste, VERY DARK strong taste) und Lichtdurchlässigkeit eingeteilt. >>>

Knospengeschmack: Geschmack, der dem Sirup durch den Saft von Bäumen verliehen wird, deren Knospen während einer heißen Periode geplatzt sind.

Kolorimeter: Instrument zur Messung der Farbintensität von Ahornsirup im Vergleich zu Standard-Farblösungen.

Lignane: Phenolische Verbindungen aus der Familie der Lignine mit den gleichen Eigenschaften wie Leinsamen. Diese Verbindungen haben antioxidative Eigenschaften und bieten jüngsten Studien zufolge gesundheitliche Vorteile.

Maillard-Reaktion: Wechselwirkung zwischen Aminosäuren und Zucker, wenn die Lebensmittel hohen Temperaturen ausgesetzt werden. Dies ist unter anderem der Grund für die Bräunung und Karamellisierung von Lebensmitteln beim Erhitzen.

Organische Säuren: Im Ahornsirup enthaltene Nährstoffe. Apfelsäure, Zitronensäure, Bernsteinsäure und Fumarsäure sind einige Beispiele für organische Säuren, die dem Ahornsirup seinen Nährwert verleihen.

Phytohormone: Pflanzenhormone, die am Stoffwechsel des Baumes beteiligt sind und in den verschiedenen Teilen, einschließlich des Pflanzensaftes, vorkommen. Dies ist bei Ahornsirup der Fall (siehe Definition Abscisinsäure).

Polyphenole: Familie organischer Moleküle, die durch das Vorhandensein von mindestens 2 Phenolgruppen gekennzeichnet sind. Polyphenole sind natürliche Antioxidantien. Ahornsirup enthält 67 verschiedene Polyphenole, von denen neun nur im Ahorn vorkommen.

Phenolische Verbindungen: Aromatische Verbindungen, von denen einige ernährungsphysiologische Eigenschaften haben, die ihnen eine antioxidative Wirkung verleihen. Ihre Konzentration ist direkt proportional zur Farbe des Ahornsirups. Je dunkler der Sirup ist, desto höher ist der Gehalt an phenolischen Verbindungen.

Quebecol: Ein Polyphenol, das nur in Ahornsirup vorkommt und sich auf natürliche Weise bildet, wenn der Saft zur Herstellung von Ahornsirup gekocht wird.

Schläuche: Bei der modernen Ahornproduktion werden Schlauchsysteme verwendet, die von den Zapfstellen in den Bäumen zu großen Sammelleitungen führen, die den Saft durch Schwerkraft oder mit Hilfe von Pumpen direkt zur Zuckerhütte befördern.

Sirup-Densitometer: Instrument zur Messung der Dichte von Ahornsirup.

Umkehrosmose: Ein Verfahren zur Konzentrierung von Ahornwasser, bei dem mechanischer Druck auf das Ahornwasser ausgeübt wird, um eine bestimmte Menge reinen Wassers durch eine halbdurchlässige Membran zu drücken, während die großen Zuckermoleküle und andere Elemente darunter zurückgehalten werden. Dadurch wird die Zuckerkonzentration der ursprünglichen Lösung erhöht.

Verdampfer: Gerät mit dem das im Ahornwasser enthaltene Wasser verdampft und zu Sirup konzentriert wird.

*Herzlichen Dank für Ihr Interesse an
Ahornprodukten aus Kanada.*

*Wir freuen uns sehr,
wenn Sie sich mit Ihrem Talent,
Ihrer Kreativität und Leidenschaft
diesem einzigartigen
Geschenk der Natur widmen.*

*Werden Sie Teil der kulinarischen
Erfolgsgeschichte dieses Produktes,
das wie kein anderes so mit der
Geschichte Kanadas verwoben ist.*

*Serge Beaulieu
Präsident, Québec Maple Syrup Producers*



www.ahornsirup-kanada.de