



# AHORN SIRUP AUS KANADA



*EIN STÜCK VOM PARADIES*

**REZEPTE & PRESSEINFORMATION 2023**



# *Kanadas köstliches Geschenk an die Welt*

Allein in Québec wachsen 34 Millionen Ahornbäume, die zur Produktion von Ahornsirup angezapft werden. Die kanadische Provinz ist weltweit der größte Erzeuger des „flüssigen Goldes“. Die Ahornbäume sind gesetzlich geschützt. Denn sie sorgen nicht nur dafür, dass die

Welt ein so wunderbares Lebensmittel wie Ahornsirup genießen darf. Sie binden und speichern auch das Achtfache der Kohlendioxidmenge, die bei der Produktion freigesetzt wird. Damit leisten Kanadas Ahornwälder einen eigenen Beitrag zum Klimaschutz. Und jeder, der das reine,



unverfälschte Produkt genießt, tut nicht nur sich selbst etwas Gutes. Denn der Konsum sichert auch den Fortbestand dieser Wälder, unter deren dichtem, grünen Blätterdach es im Frühling und Sommer angenehm kühl und schattig ist und die im Herbst mit ihrem facettenreichen Farbenspiel zu bezaubern wissen. Kraftvolle Natur.

Lassen Sie sich von unserer Begeisterung anstecken und entdecken Sie die Fülle an Möglichkeiten, die Ahornsirup, -zucker und -creme in der Küche eröffnen. Alle Rezepte und Fotos aus dieser Broschüre stellen wir Ihnen gerne für die Veröffentlichung zur Verfügung. Sprechen Sie uns an!

# Fleischlos glücklich

Feine Gemüseküche mit Ahornsirup

Das Wunderbare an Gemüse ist die grandiose Vielfalt an Farben, Formen und Aromen. Bei der Zubereitung kommt es darauf an, letztere gekonnt in Szene zu setzen. Wenn das gelingt, kommt niemand auf die Idee, dem Gericht fehle etwas. So macht fleischlos glücklich!

Klassiker wie Ratatouille, Risotto oder Radicchio haben das Zeug zum Hauptdarsteller. Ein Fest für alle, die sich gerne in der Küche kreativ austoben –

und Wert auf gesunde Ernährung legen. Für vollen Geschmack sorgt neben Kräutern und Gewürzen kanadischer Ahornsirup!

Das vegane Naturprodukt ist ein großartiger Partner für mehr Geschmack. Mit etwas Fingerspitzengefühl für die richtige Dosis und die passende Sorte verbindet der Sirup Aromen zu einem harmonischen Ganzen und lässt uns so intensiver schmecken, was der Garten liefert.



Ahorn-Kräutersaitlinge  
mit Dinkelrisotto

Risotto-Kroketten mit  
Bohnen-Tomatensalat  
und Ahornsirup

Gedünsteter Radicchio  
mit Ahornsirup-Glasur



# Verwöhnprogramm für kalte Winterabende

Ein Ahornmenü für Familie & Freunde



Ein nasskalter Winterabend ist der perfekte Zeitpunkt, Familie und Freunde um den Tisch zu versammeln und gut gelaunt gemeinsam zu essen und zu feiern. Das opulente Mahl hält für jeden eine Überraschung bereit.

In der Vorspeise gibt die süß-würzige Marinade der Ringelbete den Ton an. Im Hauptgang hat der Truthahn mit der aromatischen Ahornsirup-Glasur seinen glanzvollen Auftritt. Für den harmonischen Ausklang sorgt der Pie mit der salzig-süßen

Note seiner Füllung aus Ahornsirup, Pekannüssen und Süßkartoffeln. Geboten wird ein Verwöhnprogramm für kalte Winterabende!

Die verschiedenen Sorten Ahornsirup begleiten hier nicht nur die Gänge. Während die hellen Sorten mit ihrem dezenten und doch definierten Geschmack eher fein im Hintergrund wirken, setzen die dunklen Sorten mit ihrem ausgeprägten Ahornaroma kräftige aromatische Akzente.

Kulinarischer Hochgenuss.

Ringelbete-Carpaccio  
mit Ahornsirup-Marinade

Pekannuss-Ahorn-Pie

Truthahn mit  
Ahornsirup-Glasur



# Vier Farben – Vier Geschmacksstufen

Erhältlich sind verschiedene Sorten Ahornsirup



## **GOLDEN delicate taste**

zeichnet sich durch fein-milden Geschmack aus und wird aus dem Saft hergestellt, der am Anfang der Saison gezapft wird. Perfekt zu Joghurt, Quarkspeisen oder Eiscreme.

## **AMBER rich taste**

ist aromatisch und hat eine herrliche Bernsteinfarbe. Er eignet sich ideal für Dressings und verleiht Desserts einen schönen Akzent.

## **DARK robust taste**

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

## **VERY DARK strong taste**

stammt aus dem Saft, der ganz am Ende der Saison geerntet wird, und hat daher den stärksten Geschmack von allen Sorten. Er verleiht Saucen und Glasuren ein reichhaltiges, unverwechselbares Ahornaroma, aber auch Duft und Farbe.



AHORN SIRUP AUS KANADA, DER IN DEUTSCHLAND VERKAUFT WIRD, IST GRAD A. JEDE FLASCHE MUSS DIE FOLGENDEN KRITERIEN ERFÜLLEN:

frei von Gärung

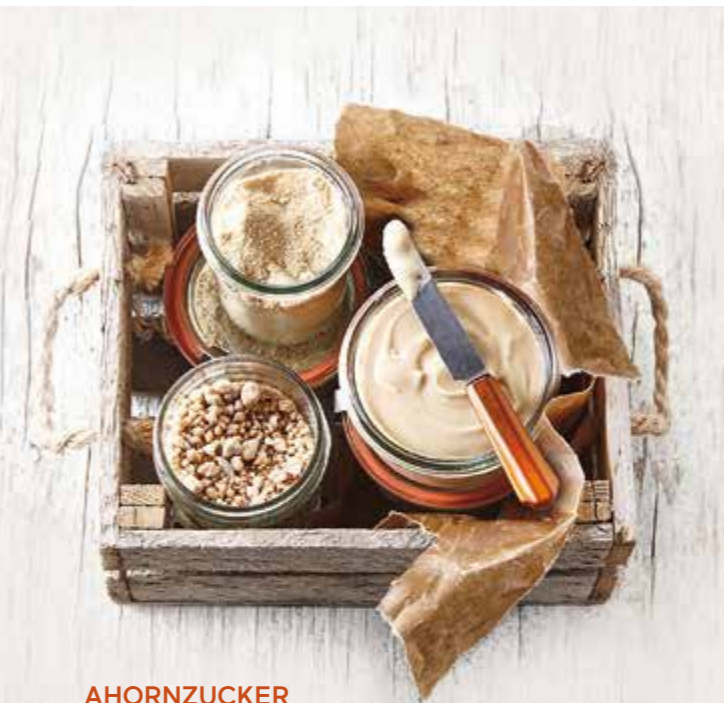
gleichmäßige Farbe

frei von Sedimenten, Trübungen, unangenehmem Geruch oder Geschmack

charakteristisch für das Ahornaroma ihrer Farbklasse

## **WARUM VERSTÄRKT AHORN SIRUP DEN GESCHMACK VON SPEISEN?**

Das Erhitzen des Ahornwassers löst eine Maillard-Reaktion aus. Dies ist eine nicht-enzymatische Bräunungsreaktion, die auftritt, wenn Proteine (Aminosäuren) und reduzierende Zucker (Glukose, Fruktose usw.) stark erhitzt werden. Durch die Maillard-Reaktion wird Umami hervorgerufen. Diese fünfte Geschmacksrichtung macht Ahornprodukte zu echten Teamplayern: Sie verstärken andere Aromen und sorgen für vollmundigen Geschmack.



## **AHORNZUCKER**

passt mit seinem unverwechselbar delikaten Geschmack zu süßen und herzhaften Zubereitungen oder Kaffee und Tee. Um ihn herzustellen, wird Ahornsirup aufgekocht, bei bestimmten Temperaturen abgekühlt und filtriert, sodass Kristalle entstehen. Erhältlich sind verschiedene Körnungen – von Puderzucker bis Kandis.

## **AHORNCREME**

ist ein Fondant. Zur Herstellung wird Ahornsirup erhitzt, schnell abgekühlt und so lange aufgeschlagen, bis die cremige Konsistenz erreicht ist. Sie ist nicht nur die perfekte Zutat für Desserts, sondern rundet auch Vinaigrette, Mayonnaise oder Pesto ab. Und wer sich was gönnen möchte, genießt den zarten Schmelz einfach pur!

# *Es ist Sugar Time!*

Höhepunkt des Jahres im Ahornwald

Jedes Jahr beginnt es von Neuem. Am Ende des Winters, wenn Frühling in der Luft liegt, beginnt die Sugar Time. Sie dauert nur etwa acht bis zehn Wochen – von frühestens Ende Februar und bis spätestens Anfang Mai. Mit ihren Traditionen gehört sie übrigens seit 2021 offiziell zum immateriellen Kulturerbe Québecs.



Die eigentliche Ernte ist jedoch noch viel kürzer: Die gesamte Jahresproduktion an Ahornsirup wird in nur 20-25 Tagen geerntet! Der Zeitrahmen variiert von Region zu Region, denn im Südwesten Québecs kann die Saison bereits zu Ende sein, während sie weiter nördlich oder im Osten gerade erst beginnt.

Es gibt über 150 Arten von Ahornbäumen auf der Welt. Aber nur Zuckerahorn (*Acer saccharum*) und Rotahorn (*Acer rubrum*) liefern den Saft, aus dem Ahornsirup gewonnen werden kann. Ein Ahornbaum kann bis zu 200 Jahre alt werden.

Der Ahorn-Produzent nutzt je nach Größe seiner Ahornbäume ein bis drei Zapfstellen, über die nicht mehr als fünf Prozent der Zuckereserven entnommen werden. Eine solch kleine Menge gefährdet die Gesundheit des Baumes nicht.

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



Sommer



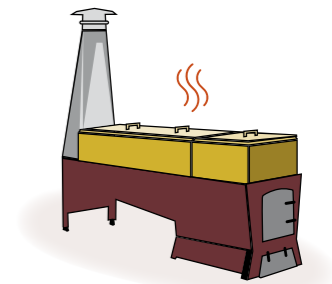
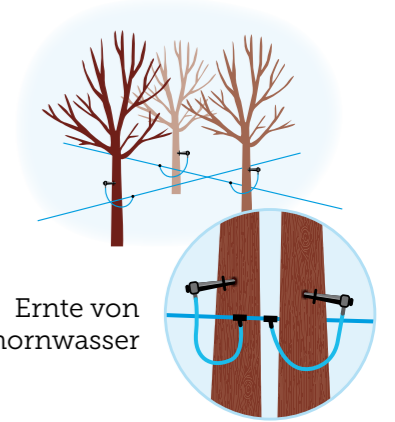
Frühling



Im Frühjahr, während des Tauwetters, beginnt der kostbare Saft zu fließen: Steigt im Laufe des Tages die Temperatur, dehnt sich das Holz aus. Das in den Ästen des Baumes eingeschlossene zuckerhaltige Wasser ist dadurch starkem Druck ausgesetzt. Es sinkt zum Stamm des Baumes und fließt ab.

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

Traditionell wurde das Ahornwasser in Eimern gesammelt, die an den Baum gehängt wurden. Heute sind die Zapfstellen meistens an ein Schlauchsystem angeschlossen, das den Saft direkt zur Zuckerhütte befördert. Dort wird er in großen Edelstahltanks gesammelt und zu einer Umkehrosmose-Maschine geleitet, die den Zucker im Ahornwasser konzentriert. Um einen Liter Ahornsirup herzustellen, werden etwa 40 Liter Ahornwasser benötigt.



Maillard-Reaktion  
40 Liter Ahornwasser ergeben  
1 Liter Ahornsirup



# Sweet Dreams

Weltmeisterliches aus der Backakademie

Ahorn-Beerentorte

Ahornsirup, -zucker und -creme eignen sich hervorragend als Zutat beim Backen. Absolut begeistert zeigt sich Backprofi und Ahorn-Botschafterin Andrea Schirmaier-Huber von den reinen Naturprodukten aus Kanada: „Alle Ahornprodukte liefern eine Fülle an Geschmacksvarianten. Ganz anders als weißer oder brauner Zucker, dabei so intensiv, dass man die Menge reduzieren kann.“

Wir haben die in Kanada gekürte Konditorenweltmeisterin gebeten, für uns in ihrer Backakademie Rezepte mit Ahornprodukten zu entwickeln. Zum

Glück: Denn wir sind immer noch freudig erstaunt. So setzt Andrea auf das abwechslungsreiche Spiel aus Süße und Säure, wenn sie Himbeeren und Limetten aber auch Möhren und Süßkartoffeln als Zutaten auswählt. Fruchtig, süß, verführerisch.

Doch sie lässt es auch ordentlich krachen: Ahornzuckerkruste und Ahornflakes als knusprige Highlights geben den richtigen Crunch. Und die Creme? Sie sorgt für die wunderbare Konsistenz von Füllungen und Toppings. Einfach weltmeisterlich.

Vegane Möhrentörtchen mit Ahorncreme

Granola Cups mit Ahorn-Himbeerfüllung

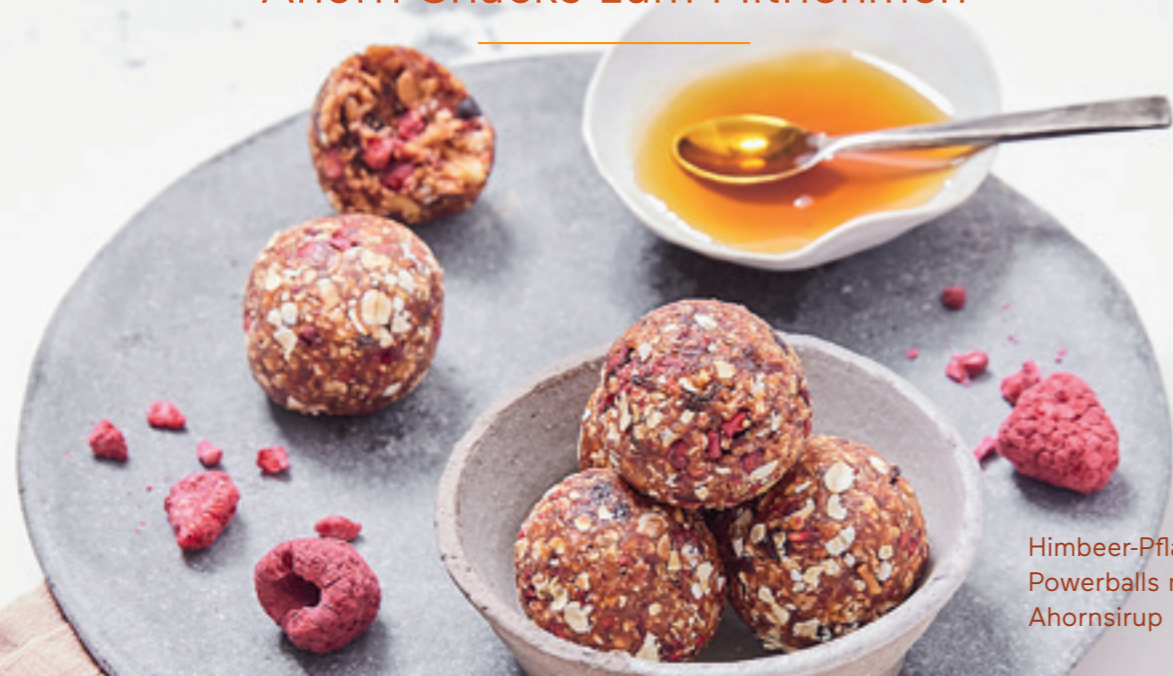
Ahorn-Süßkartoffel-Crème Brûlée Tarteletts





# Lecker unterwegs

## Ahorn-Snacks zum Mitnehmen



Himbeer-Pflaumen-Powerballs mit Ahornsirup

Ein kleiner Durchhänger während der Radtour? Stau auf der Autobahn? Keine Zeit für eine lange Mittagspause? Das sind die Momente, über die ein kleiner Ahorn-Snack schnell hinweghilft. Unsere Ahorn-Botschafterin Andrea Schirmaier-Huber hat sich Gedanken gemacht und einfache Rezepte entwickelt: Praktisch für „To Go“, mehrere Tage haltbar. Lecker für unterwegs.

Kräuter-Walnüsse, Müsliriegel, Cookies oder Powerballs sind ausschließlich mit Ahornsirup, -zucker oder -creme gesüßt. Gelingsicher und grandios.

„Ahornzucker ist ein Alleskönner: Vielfach verwendbar, exakt zu dosieren mit einer aromatischen Fülle, auf ganz natürliche Weise“, sagt die Konditorenweltmeisterin.

Doch damit nicht genug. Egal welches Rezept, Ahornprodukte können überall als Alternative zu Haushaltszucker verwendet werden. Andreas Tipp: „Am besten, Sie probieren es mit ihren Familienrezepten einmal aus. Verwenden Sie Ahornzucker oder eine Sorte Ahornsirup, ganz nach Geschmack.“ Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren!

Ahorn-Pastinaken-Cookies

Crunchy Ahorn-Kräuter-Walnüsse

Vegane Ahorn-Müsliriegel





# Gut Essen sorgt für Wohlbefinden

Reiner Ahornsirup überzeugt mit seinem optimalen Zuckergehalt und vielen Power-Nährstoffen. Bewusst und in Maßen genossen, ist Ahornsirup ein ideales Süßungsmittel.

## **AHORNSIRUP: VIEL MEHR ALS NUR SÜSS!**

Das reine Naturprodukt sorgt durch seine Nährstoffzusammensetzung für den perfekten Energieschub. „Ahornsirup enthält eine ganze Reihe lebenswichtiger Leistungsnährstoffe wie Vitamin B2, Spurenelemente wie Mangan und Kupfer sowie sekundäre Pflanzenstoffe“, weiß Ernährungsexpertin Heike Lemberger.

## **DA STECKT GELASSENHEIT DRIN**

Ahornsirup sieht nicht nur schön aus und schmeckt lecker, sondern schafft eine gute Grundlage für einen

entspannten, stressfreien Alltag. Warum? Weil in diesem Naturprodukt viele essenzielle Vitalstoffe stecken:

**VITAMIN B2:** Trägt zur Minderung von Müdigkeit, Erhalt des Nervensystems sowie einem normalen Eisen- und Energiestoffwechsel bei. In nur 25 Gramm Ahornsirup stecken bereits 8 Prozent der empfohlenen Tagesmenge für Erwachsene. Kombiniert mit 150 Gramm Naturjoghurt nimmt man schon an die 30 Prozent der täglich empfohlenen Menge an Vitamin B2 auf.

**MANGAN:** Schützt unsere Zellen vor oxidativem Stress, also vor Angriffen auf unser Nervensystem. In einem Esslöffel mit 25 g Ahornsirup stecken 0,5 Milligramm Mangan. Das ist sehr viel für so eine kleine Portion!

**SEKUNDÄRE PFLANZENSTOFFE:** Regulieren den stressbedingt-erhöhten Blutdruck, reduzieren Entzündungen, die unter Alltagsdruck entstehen und wirken als Antioxidantien, indem sie freie Radikale abfangen. Und die treten vor allem unter Stress vermehrt auf. Ahornsirup sorgt mit 67 sekundären

Pflanzenstoffen für mehr Entspannung.

## **VON NATUR AUS EINZIGARTIG**

Zu den in Ahornsirup nachgewiesenen Polyphenolen gehört Quebecol, das zwar im Sirup, nicht aber im Saft des Ahornbaums nachgewiesen werden kann. Es entsteht auf natürliche Weise, wenn der Saft eingekocht wird und trägt damit zur Einzigartigkeit von Ahornsirup bei.



## WO KANN ICH KANADISCHEN AHORNSIRUP KAUFEN?

Reiner kanadischer Ahornsirup ist im Einzelhandel überall erhältlich. Er steht in allen großen Supermärkten in der Backmittelabteilung oder bei süßem Brotaufstrich. Ebenso führen Discounter und Drogeriemärkte Ahornsirup aus Kanada.

## DIE HÜTER DER QUALITÄT

Die Québec Maple Syrup Producers (QMSP) vertreten die Interessen von etwa 13.000 Erzeugern in Québec. Aufgabe des Verbandes ist die Sicherung der Qualitätsstandards und die Förderung des weltweiten Absatzes der Produkte.



### PRESSEKONTAKT

Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne  
Rezepte und druckfähige Fotos.

**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)

Besuchen Sie uns



Weitere Rezepte und Informationen  
finden Sie auf [www.ahornsirup-kanada.de](http://www.ahornsirup-kanada.de)