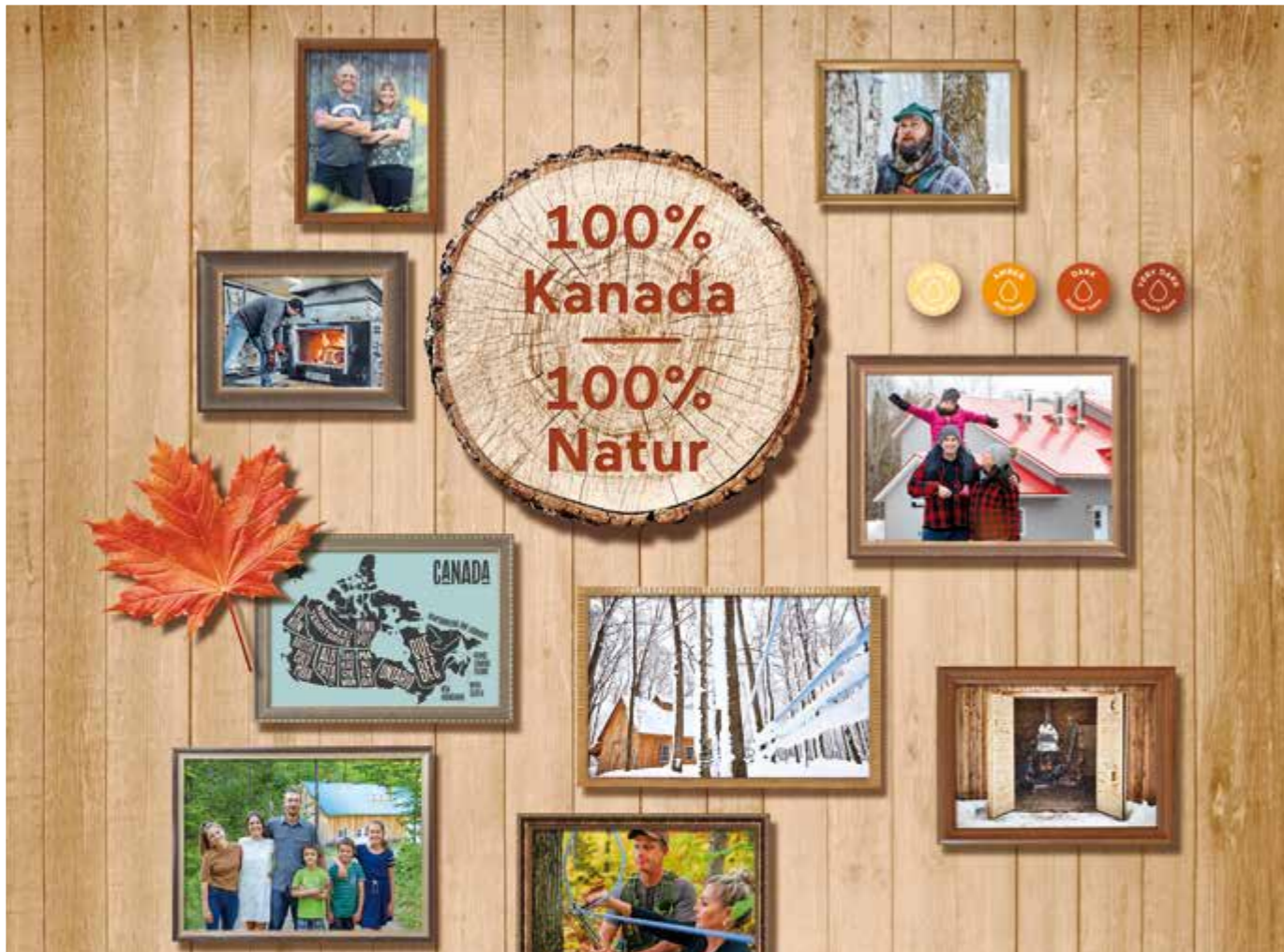




AHORNSIRUP AUS KANADA

**KANADAS KÖSTLICHES
GESCHENK AN DIE WELT**

WARENKUNDE



Es sind vor allem Familienbetriebe, die mit großer Hingabe und viel Liebe zum Produkt das „flüssige Gold“ ernten. So nennen die Kanadier ihren Ahornsirup – ein Produkt, das wie kein Zweites typisch für das große, weite Land ist. Folgen Sie uns auf eine Reise in Kanadas Wälder und entdecken Sie ein Produkt, das begeistert. Es ist nicht nur ein kultureller Schatz – es ist auch ein natürliches Lebensmittel, das unsere Küche bereichert und perfekt zu einem gesundheitsbewussten Lebensstil passt. Lassen Sie sich überraschen!



AHORN SIRUP IST TRADITION UND LEIDENSCHAFT

Allein in Québec wachsen 34 Millionen Ahornbäume, die zur Produktion von Ahornsirup angezapft werden. Die kanadische Provinz ist weltweit der größte Erzeuger und ihre 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 11-fache 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.



DIE HÜTER DES FLÜSSIGEN GOLDES

Etwa 13.300 Menschen machen sich alljährlich im Frühjahr auf, um in Québecks Ahornwäldern den kostbaren Saft für Ahornsirup zu ernten. Für sie ist es mehr als ein Beruf – mit ihrer Arbeit tragen sie dazu bei, das kulturelle Erbe Kanadas zu erhalten und in die Zukunft zu führen.

Organisiert sind die Erzeuger im Verband der Québec Maple Syrup Producers (QMSP). Dieser vertritt die Interessen von rund 8.000 Ahornsirup-Unternehmen. Seine Aufgabe ist die Sicherung der Qualitätsstandards und Absatzförderung. QMSP ist es zu verdanken, dass Ahornsirup aus Kanada heute in über 70 Ländern

weltweit geschätzt und geliebt wird – ein traditionelles Produkt, hergestellt mit modernster Technik.

Kanada ist Weltmarktführer

72 % des weltweiten und 91 % des kanadischen Ahornsirups kommen aus der Provinz Québec. In den vergangenen 14 Jahren hat sich dort die Produktion im Durchschnitt verdoppelt und der Wert der Exporte verdreifacht. 2022 wurden 96.000 t (211 Millionen lb.) Ahornsirup hergestellt. Für 2023 strebt der Verband Exporte im Wert von 523 Millionen kanadischen Dollar an.

72%
der weltweiten
Produktion

57 Mio.
Zapfstellen
bis 2024

8.000
Ahornsirup-
Unternehmen

96.000 t
Ahornsirup
in 2022

Export in über
70
Länder

Import von Ahornsirup

Großabnehmer aus Industrie und Handel beziehen kanadischen Ahornsirup entweder direkt von Produzenten in Québec oder aus der vom Verband angelegten strategischen Reserve.

Die strategische Reserve

Wie viel Ahornsirup produziert werden kann, hängt maßgeblich vom Wetter ab. Um Schwankungen der Jahresproduktion auszugleichen, haben Québecks Produzenten eine strategische Reserve eingerichtet. Ahornsirup wird pasteurisiert, in lebensmitteltauglichen Behältern konserviert und gelagert. Über-

steigt die Nachfrage die aktuelle Produktion, wird der Sirup aus der Reserve den Käufern zur Verfügung gestellt. Dies sorgt für Verlässlichkeit und größtmögliche Planbarkeit beim Import des Naturproduktes.

7 Millionen neue Zapfstellen

Um die stetig steigende Nachfrage zu erfüllen, haben die Québec Maple Syrup Producers 2021 entschieden, 7 Millionen neue Zapfstellen in der Provinz zu genehmigen. Bis 2024 wird die Zahl der in Produktion befindlichen Zapfstellen auf insgesamt 57 Millionen ansteigen.

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 Zuckerreserven 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



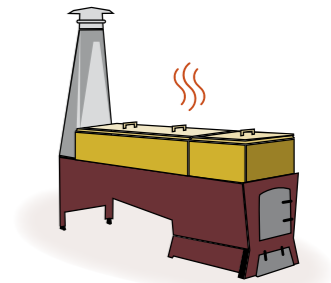
Frühling



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



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.



Ahornsirup 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

hergestellt aus 100 % reinem Ahornsirup

Warum verstärkt Ahornsirup 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

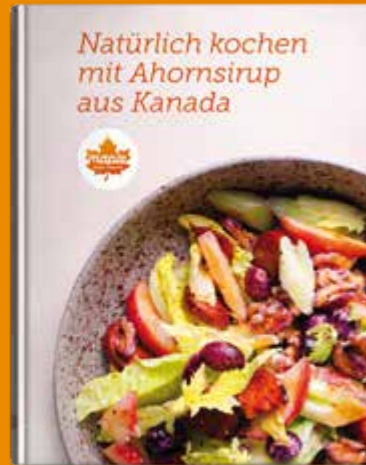
passt mit seinem unverwechselbar delikaten Geschmack zu süßen und herzhaften Zubereitungen oder Kaffee und Tee. Um ihn herzustellen, wird Ahornsirup aufgeköchelt, bei bestimmten Temperaturen abgekühlt und filtriert, so dass Kristalle entstehen. Erhältlich sind verschiedene Körnungen – von Puderzucker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

AHORN IN DER KÜCHE

SIRUP, ZUCKER UND CREME SETZEN AKZENTE



Ahornprodukte entfalten in der Küche ein erstaunliches Potenzial – sei es in süßen oder herzhaften Gerichten.

Rezepte und Tipps für die Verwendung von Sirup, Zucker & Co. finden Sie



in unserem **Kochbuch**



oder auf unserer **Website**



Umfangreiches Produktwissen bietet der **Leitfaden**:



Unser Rezeptarchiv enthält zudem anspruchsvolle Rezepte für Profis.



Von asiatisch bis vegan, von BBQ bis Fischküche – Ahornsirup ist eine universelle Zutat für jeden Kochstil.



Andrea Schirmaier-Huber
Konditorenweltmeisterin,
Autorin, Dozentin

„Ahornflakes bringen einen Knistereffekt, der nicht nur Textur, sondern auch Aroma erzeugt. Auf Porridge oder Schokoladenglasur erlebt man so ein vollständiges Geschmackserlebnis. Auf zurückhaltende Weise intensiv.“



Heiko Antoniewicz
Impulsgeber, Vordenker,
Autor und Coach

„Ahornsirup vereint Tradition und Innovation. Dank seiner exquisiten Süße und seiner unvergleichlichen Aromatik ist er eine außergewöhnliche Zutat – seine Vielseitigkeit ist eine Aufforderung zur Kreativität.“



Ludwig „Lucki“ Maurer
Koch, Fleischexperte,
Züchter von Wagyu-Bio Rindern,
Autor, Impulsgeber

„Ahornsirup in der Küche ist wie das Salz in der Suppe. Ein Gewürz, das jeden Geschmack profiliert. Dabei kann man die unterschiedlichen Sorten zielgerichtet einsetzen. Das Ergebnis: Perfektion mit Wow-Effekt.“

WAS MACHT AHORNPRODUKTE SO BESONDERS?



**Produktdatenblatt
Ahornsirup**



Reiner Ahornsirup aus Kanada besteht ausschließlich aus dem Saft der Ahornbäume. Um die hohe Qualität zu garantieren, haben die Produzenten ein strenges Verfahren zur Klassifizierung entwickelt. Unabhängige Kontrolleure prüfen jedes Jahr etwa 300.000 Fässer Ahornsirup auf Geschmack, Farbe und Reinheit und teilen den Sirup in vier Qualitätsgrade ein.



**Produktdatenblatt
Ahornzucker**



Ahornzucker ist beim Kochen und Backen eine sehr gute Alternative zu herkömmlichen Süßungsmitteln. Er kann im Verhältnis 1:1 anstelle der im Rezept angegebenen Menge Zucker verwendet werden. Erhältlich ist er in verschiedenen Körnungen, von feinem Puderzucker bis zu grobkörnigem Hagelzucker.

GUT ESSEN SORGT FÜR WOHLBEFINDEN

REINER AHORNSIRUP ÜBERZEUGT MIT SEINEM
OPTIMALEN ZUCKERGEHALT UND VIELEN POWER-NÄHRSTOFFEN.
BEWUSST 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 im 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.



MIT TRADITION ZU WELTWEITEM ERFOLG

Es ist ein Naturprodukt – hergestellt von etwa 13.300 Menschen in Québec, die sich dem Erhalt der Ahornwälder und damit verbunden einem traditionellen Handwerk verschrieben haben. Mit Mut und Entschlossenheit haben sie die Produktion von Ahornsirup modernisiert und so wettbewerbsfähig gemacht, dass sie heute Weltmarktführer sind. Als Québec Maple Syrup Producers (QMSP) haben sie es geschafft, ihr Erbe zu bewahren und gleichzeitig fit für die Zukunft zu machen: Kaum ein Produkt ist so repräsentativ für das Land wie Ahornsirup – Kanadas „flüssiges Gold“.



KONTAKT

mk² gmbh

Oxfordstraße 24 . D-53111 Bonn

Tel. +49 - 228-94 37 87-0 . Fax +49 - 228-94 37 87-7

E-Mail: info@ahornsirup-kanada.de . www.ahornsirup-kanada.de

Besuchen Sie uns

