

Maple Syrup: "der Süsse Saft des Ahorns"

Die Indianer des nordöstlichen Nordamerika kannten lange das Geheimnis des "süßen Wassers" aus den Zuckerahornbäumen, das sie zum süßen ihrer Speisen verwendeten. Sie zapften die *sugar maples* im späten Frühjahr an, wenn wiederholtes Tauen und Gefrieren die Säfte in den Bäumen hochsteigen liessen. Sie erhitzten die in hohlen Baumstämmen gesammelte Flüssigkeit mit glühendheissen Steinen und dickten so den Ahornsaft langsam ein. Weisse Siedler übernahmen die traditionelle Methode der Sirupherstellung. Trotz elaborierter Arbeitsgänge ist das Prinzip der Ahornsirup Gewinnung über die Jahrhunderte bis heute geblieben.

Zur Produktion von einem Liter Sirup werden rund 40 Liter reiner Zuckerahornsaft benötigt.

Bei der schonenden Gewinnung im Evaporator entsteht aus dem flüssigen, klaren Ahornsaft durch Verdampfen des Wassers, ein bernsteinfarbener bis tiefdunkler Sirup.

Ahornsyrop unterliegt den strikten Kontrollen des Landwirtschaftsministeriums, die eine optimale Reinheit und genaue Klassifizierung des Naturprodukts verlangen.