https://de.wikipedia.org/wiki/Ahornsirup

Ahornsirup

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie
Wechseln zu: Navigation, Suche

Kanadischer Ahornsirup

Ahornsirup ist der eingedickte Saft – die Literatur spricht sowohl von Xylemsaft als auch von Phloemsaft – des Zucker-Ahorns (*Acer saccharum*), seltener des Schwarzen Zucker-Ahorns (*Acer saccharum* ssp. *nigrum*).[1]

Inhaltsverzeichnis

[Verbergen]

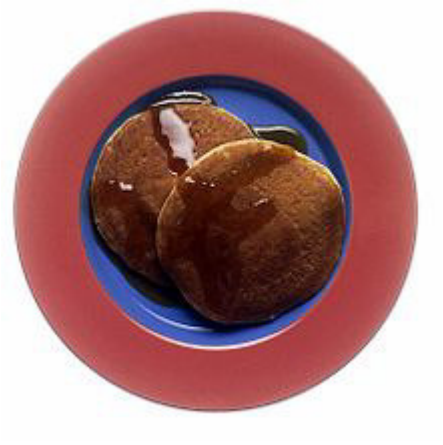
- 1 Bestandteile
- 2 Ernährungshinweise
- 3 Produktion
  - 3.1 Legende
  - 3.2 Früher
  - 3.3 Heute
- 4 Sonstiges
- 5 Siehe auch
- 6 Weblinks
- 7 Einzelnachweise

Bestandteile[Bearbeiten | Quelltext bearbeiten]

Der Pflanzensaft enthält neben Wasser folgende Bestandteile:[2]

- Saccharose
- Mineralstoffe
- Fruktose
- Proteine
- Äpfelsäure
- Glucose (nur gegen Ende der Erntezeit nachweisbar).

Ernährungshinweise[Bearbeiten | Quelltext bearbeiten]



Pancakes mit Ahornsirup als Süßungsmittel

Ahornsirup ist ein natürliches Süßungsmittel. Ahornsirup enthält neben Wasser hauptsächlich Saccharose und Fruktose. Zu einem kleinen Teil liegen Fruktose und Glukose als Einfachzucker (Monosaccharide) vor.

Produktion[Bearbeiten | Quelltext bearbeiten]

Legende[Bearbeiten | Quelltext bearbeiten]

Der Überlieferung nach soll einem Jäger der Irokesen bei der Heimkehr der süße und aromatische Duft über der Kochstelle aufgefallen sein. Seine Frau hatte offenbar Regenwasser aus einem ausgehöhlten Stamm unterhalb eines Ahornbaumes verwendet. Als auch die Speise süß schmeckte, erkannte man den Zusammenhang. Fortan hackten die Indianer ihre Tomahawks in die Rinde der Ahornbäume und fingen den herausrinnenden Saft auf. Sie legten erhitzte Natursteine (Kochsteine) in den Saft und erzeugten so den dickflüssigen Sirup.

Früher[Bearbeiten | Quelltext bearbeiten]

Traditionell wird der Saft des Ahorns in Eimern aufgefangen.

Die Herstellung von Ahornsirup wurde von den Indianervölkern im Nordosten Nordamerikas erfunden. Von Ende Februar bis April, sobald längerer Sonnenschein tagsüber schon für höhere Temperaturen sorgt, nachts aber noch der Frost herrscht, beginnen die Bäume, in den Wurzeln gespeicherte Nährstoffe in die Knospen zu transportieren. Durch Anbohren des Stammes kann ein Teil des Pflanzensaftes entnommen werden, ohne dem Baum bedeutenden Schaden zuzufügen. Der gesammelte Pflanzensaft wird traditionell durch Kochen über einem Holzfeuer eingedickt, bis der Sirup einen Zuckergehalt von etwa 60 % hat. Durch das Kochen karamellisiert der Zucker und gibt dem Sirup einen Teil seines charakteristischen Aromas. Ein kleiner Teil der Ernte wird zu Ahornzucker weiterverarbeitet.

Heute[Bearbeiten | Quelltext bearbeiten]

Plastikschläuche zum Sammeln des Ahornsaftes

Heute verbindet man die Bäume über regelrechte Plastikpipelines mit Sammelcontainern. Aus diesen wird der Saft automatisch in Tankwagen gepumpt, die den Rohstoff in zentrale Produktionsstätten bringen, wo er nur noch zu Sirup eingekocht wird und somit ein beinahe unverfälschtes Naturprodukt bleibt. Im Amateurbereich feiert man die Prozedur des Einkochens mit der traditionellen Sugaring-off-party.

Für einen Liter Ahornsirup werden etwa 30 bis 50 Liter Saft benötigt, die ein einzelner Baum in etwa zwei Wochen hervorbringen kann. Erst ab einem Alter von 40 Jahren eignen sich die Bäume zum Entsaften. Das Hauptproduktionsland ist Kanada (80–90 % der weltweiten Produktion werden in und nahe der Provinz Québec erwirtschaftet), in den USA gilt Vermont als Hochburg des Ahornsirups.

Neuerdings wird auch Umkehrosmose verwendet, um den Sirup herzustellen. Farbe und Geschmack eines so hergestellten Sirups unterscheiden sich allerdings vom Originalprodukt.

Ahornsirup ist ein typischer Bestandteil der nordamerikanischen Küche und wird zu Waffeln, Pancakes, Eiscreme oder anderen Desserts gereicht.

Es gibt eine einheitliche Klassifizierung in den USA. Sie ist eingeteilt in drei Güteklassen: U. S. Grade A, B oder C für die reinen Ahornprodukte. Grade A ist die höchste Klassifizierung. Die höchste Qualitätsstufe für Ahornsirup wird angegeben mit: 100 % pure, U. S. Grade A Ahornsirup. Die Güteklasse C (grade C) ist in den USA auf Grund der Unreinheiten im Sirup für den Direktverbrauch verboten. Er sollte nur als Zutat für die Weiterverarbeitung (zum Beispiel zum Geschmackfärben von Tabak) oder zum Kochen verwendet werden. Da Ahornsirup Vitamine und einige Mineralstoffe enthält, gilt er in Nordamerika als sehr gesund. Die in den USA gültige Qualitätseinteilung darf nicht mit den in Europa gültigen Einteilungen (AA–D) verwechselt werden:

Verschiedene Qualitätsgrade von Ahornsirup

Europäischer Qualitätsgrad	Kanadischer Qualitätsgrad	US Qualitätsgrad	Helligkeit:	Geschmack:	Lichtdurchlässigkeit

:	:	:			
AA	No. 1 extra light	A light amber	sehr hell	fein-mild	75-100 %
A	No. 1 light (clair)	A medium amber	hell	mild aromatisch	60-74 %
B	No. 1 medium	A dark amber	mittel	kräftig	44-59 %
C	No. 2 amber	B	dunkel (bernsteinfarben)	sehr kräftig	27-43 %
D	No. 2 dark		sehr dunkel	intensivst	0-26 %

Sonstiges[Bearbeiten | Quelltext bearbeiten]

Ende August 2012 wurde bekannt, dass Diebe etwa ein Jahr lang Ahornsirup in großen Mengen (ca. 3000 Tonnen) aus einem unbewachten Lagerhaus in Saint-Louis-de-Blandford (Québec) entwendet hatten. Sie füllten dazu den Sirup aus den gelagerten Holzfässern mit Hilfe von Gartenschläuchen in eigene Gefäße um. Um das Abzapfen zu vertuschen, wurden die Fässer anschließend mit Wasser aufgefüllt. Der Diebstahl wurde erst bei einer Routinekontrolle entdeckt. Drei Verdächtige wurden im Dezember 2012 festgenommen, etwas mehr als zwei Drittel des Beuteguts wurde sichergestellt. Offenbar sollte der Sirup, der einen Wert von über 15 Millionen Dollar besitzt, auf dem Schwarzmarkt verkauft werden.[3][4] Bis September 2013 wurden insgesamt 23 Beteiligte festgenommen, die Behörden gehen davon aus, dass sie alle Mitglieder der als Ahornsirup-Mafia *maple-syrup mob* bezeichneten Bande ermittelt haben. Große Teile der Beute wurden bei verschiedenen Unternehmen der Lebensmittelindustrie gefunden, alle gaben an, in gutem Glauben gehandelt zu haben, und gegen keines der Unternehmen wird ermittelt. Dabei ergaben die Untersuchungen, dass das staatliche Monopol der *Fédération des producteurs acéricoles du Québec* in der Branche stark umstritten ist.[5]

Ahornsirup wird immer häufiger mit Zuckerwasser gepanscht und damit verfälscht. Im kanadischen Landwirtschaftsministerium befürchtet man, dass Europa mit Billigsirup aus China überschwemmt werden könnte.[6]

Siehe auch[Bearbeiten | Quelltext bearbeiten]

- Birkensaft
- Montpelier (Vermont)
- Manna-Esche

Weblinks[Bearbeiten | Quelltext bearbeiten]

Commons: Ahornsirup – Sammlung von Bildern, Videos und Audiodateien

- New England Maple Sirup Museum, Vermont (englisch)

Einzelnachweise[Bearbeiten | Quelltext bearbeiten]

1. Hochspringen ↑ Murray W. Nabors: *Botanik: Studium Biologie.* Pearson Studium, München/Boston u. a. 2007, ISBN 978-3-86894-040-4, S. 140.

2. Hochspringen ↑ von oekolandbau.de zu Fruchtdicksäften, u. a. Ahornsirup.
3. Hochspringen ↑ http://www.heute.de/Ahornsirup-Polizei-klärt-Jahrhundertdiebstahl-25868654.html
4. Hochspringen ↑ http://www.npr.org/blogs/thetwo-way/2012/08/31/160401054/thieves-hit-warehouse-holding-30-million-of-canadian-maple-syrup
5. Hochspringen ↑ The Economist: Maple syrup in Canada – Sticky fingers, 19. September 2013.
6. Hochspringen ↑ Falsche Süße: Immer häufiger wird Ahornsirup gepanscht - mit schnödem Zuckerwasser, November 2013.

Abgerufen von „https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Ahornsirup&oldid=153788244“
Kategorien:

- Süßungsmittel
- Sirup
- Kanadische Küche

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden.
Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.