



Der fertige Ahornsirup – er hat nun einen Zuckergehalt von 66,4 Prozent – sprudelt in ein Edelstahlbecken. Von hier aus geht er auch in den Export nach Deutschland, wo er unter der Marke „47North“ vertrieben wird.

BILD: NABERT

Rauschen in der Zuckerhütte

Im Frühling, wenn nachts noch Minusgrade herrschen und tagsüber die ersten Plusgrade, beginnt in Kanada die Ahornsirupernte. Ein Besuch auf der weltgrößten Biofarm im Osten des Landes.

VON UTA NABERT

Die Bäume sind erwacht, und das raubt den Farmarbeitern in Knowlesville, Kanada, den Schlaf. Die Ahornsirupernte hat begonnen. Die 20 Mitarbeiter der „Canadian Organic Maple Company“ sind nun im Dauereinsatz – wenn es sein muss, bis zu 15 Stunden am Tag. Sie sind zuständig für ein Gebiet, das rund 1700 Fußballfelder groß ist und auf dem 240 000 Bäume stehen. Es ist die größte Bio-Ahornsirupfarm der Welt, sagen sie. Unablässig rauscht jetzt der Saft der Bäume durch regenrinnengleiche Rohre in den Keller der Zuckerhütte, dem Herz des Unternehmens. Das taubenblaue Holzgebäude mit den weißen Toren steht mitten im Wald – mit dem Auto eine halbe Stunde vom nächsten Dorf entfernt.

Schläuche hügelabwärts

Und hier, in gut 30 Kilometern Entfernung vom Trans-Canada Highway Number 2, herrscht heute wieder Hochbetrieb: Zwei Mann halten die Stellung am Verdampfer, in dem sie den Saft der Ahornbäume zu Sirup verkochen. Ein Arbeiter steht im Keller und beobachtet, wie die Flüssigkeit aus dem Wald durch Rohre in Edelstahlbecken rauscht, ein weiterer arbeitet an der Pumpstation. Seine Kollegen verbinden die letzten Bäume mit dem Leitungssystem. Zwei Teams fahren mit dem Schneemobil hinaus ins Gehölz und überprüfen, ob es Löcher gibt in den Rohren und Schläuchen, den Highways für den Saft.

Ahornsirup wächst nicht auf Bäumen, er wird gezapft – vielmehr: der Saft, der ab dem Frühling wieder durch die Stämme der Ahornbäume fließt. Die Ernte beginnt, wenn die Wurzeln wieder Wasser aufnehmen, in den Zellen gespeicherte Zuckermoleküle mobilisiert werden, die Blätter spritzen. Dann plätschert es in Wäldern, in denen weit und breit

kein Bach zu sehen ist, aber Schläuche, die sich hügelabwärts durch den ganzen Wald ziehen. Durch dieses ausgeklügelte System wird die Flüssigkeit mit Hilfe von Schwerkraft in Kombination mit Pumpen aus den angezapften Stämmen zu tiefer gelegenen Zwischenstationen und von dort aus durch Rohre ihrem endgültigen Ziel hin zugeleitet, der Zuckerhütte.

Es brodelt im Kessel

Wer hier in die Halle mit dem Verdampfer kommt, den empfängt ein süßer Duft. Nicht lieblich, nicht süßlich. Betörend süß. Es riecht wie auf dem Weihnachtsmarkt, wenn man sich der Bude mit den gebrannten Mandeln nähert. Zak Hargrove kommt in die Halle. Mit vor Müdigkeit roten Augen schaut er zwei Mitarbeitern über die Schulter, die gerade den fertigen Sirup in Fässer abfüllen. Der Besitzer der Farm ist jetzt überall und nirgends, schaut, ob es irgendwo Probleme gibt. Er experimentiert gerade mit neuen Ideen für den deutschen Markt: Er versetzt Teile des ersten frisch gekochten Sirups mit Fruchtextrakten von Blaubeere, Apfel und Cranberry. Das Ergebnis steht in Flaschen auf dem Tisch, als seine Mitarbeiter am Abend in die Gemeinschaftsküche kommen. Eine der Frauen im Team, Kelly, rührt Teig für Pfannkuchen an. Ihre Kollegin Valerie nimmt sich in der Zwischenzeit einen Löffel und probiert die Neukreationen ihres Chefs. „Hmm, am liebsten ist mir immer noch der pure Sirup“, sagt sie, und gießt diesen später über die fertigen Pfannkuchen.

„Es soll heiß werden heute, zehn Grad“, sagt Kelly am nächsten Morgen. „Das heißt, es wird viel zu tun geben.“ Alles hängt von den Bäumen und der Außentemperatur ab: wann der Saft zu fließen beginnt, wie viel und wie lange. Sobald am Morgen die ersten Plusgrade erreicht sind, wird es wieder plätschern im Wald. Und rauschen im Keller der Zucker-

hütte. „Wir sammeln den Saft, dann leiten wir ihn durch Filter“, erklärt Devin, der für die ersten Verarbeitungsschritte zuständig ist. Später pumpt er ihn in eine Maschine hinein, die alle die „RO“, die „Reverse Osmosis“ nennen. Hier werde dem Saft mit Hilfe weiterer Filter und Druck bis zu 80 Prozent des Wassers entzogen. Schmeckte der transparente Saft vor der „RO“ wie gezuckertes Leitungswasser, ist er danach deutlich süßer. Devin spricht nun von einem „Konzentrat“; es ist ein wenig trüber als der ursprüngliche Saft. Er entnimmt ihm eine Probe, die er in ein Messgerät tropft. „18“, liest er von der digitalen Anzeige ab. „Das ist ok.“ Er nickt. „Hier unten kann ich den Saft bereits auf einen Zuckergehalt von 18 bis 30 Prozent bringen. Je nachdem müssen ihn die Jungs oben länger oder weniger lange kochen.“

Die Jungs in der Halle über ihm, Duane und Steve, reiben sich schon die Hände. „Wir liefern uns ein Wettrennen mit Devin“, sagen die beiden Knaben, die kurz vor ihrem 70. Geburtstag stehen und einfach nicht aufhören wollen zu arbeiten. Steve ist das ganze Jahr über auf der Farm,

Duane kommt für die Ernte rein. Sie sagen: „Wir arbeiten gerne für Zak, und der Doktor sagt, wir dürfen noch.“ Sie sind am Verdampfer angetreten, um das Ahornsafkonzentrat in dickflüssigen Sirup zu verwandeln. Das edelstahlgänzende Ungetüm vor ihnen läuft auf Hochtour. Es ist eine Art rechteckiger schulterhoher Kessel, in dem der Sirup brodelte, mit einer ebenso großen Abzugshaube darüber, durch die der Dampf verschwindet.

Bis zur Hüfte im Schnee

Plötzlich ruft Duane etwas durch den Lärm, er winkt mit der Hand und gibt Steve ein Zeichen. Der schließt schnell den Hahn, aus dem eben noch brauner Sirup gesprudelt kam. Devin im Keller kommt nicht hinterher, den beiden hier oben geht der Saft aus. Die Pause nutzt Steve, um dem Ahornsirupkessel eine Probe zu entnehmen. Er steckt ein thermometerähnliches Instrument hinein und misst den Zuckergehalt. „66,4 Prozent. So soll es sein.“ Dem Sirup werde nichts hinzugefügt, versichert er. Einzig und allein komme für die letzten Minuten so genanntes Kieselgur hinein, ein weißes Pulver

aus geriebenen fossilen Kieselalgen. „Das bindet feinsten Sand, der jetzt noch im Sirup ist, und wenn wir ihn gleich ein letztes Mal filtern, bleibt das Kieselgur gemeinsam mit ihm in den Filterplatten hängen.“ Doch woher kommt der Sand? „Nun“, erklärt Duane, „die Bäume haben ihn über die Wurzeln aus dem Boden aufgenommen.“ Danach ist der Sirup fertig. Mit dem, was er einst war, ist er nicht mehr zu vergleichen. Nun ist er dickflüssig, bernsteinbraun und schmeckt nicht einfach nur fad-süß, sondern leicht nussig, wie geröstet. Durch das Verkochen ist der Zucker karamellisiert.

Seit der Ankunft des Saftes unten im Keller sind nur wenige Stunden vergangen, doch im Grunde steckt die Arbeit vieler Monate im Endprodukt. Zehn Arbeiter beschäftigt Zak rund ums Jahr, zehn weitere während der Saison. Sie zapfen vor der Ernte die Bäume an, entfernen danach die Kanülen aus den Stämmen oder reinigen das Schlauchsystem. Tag für Tag schwärmen sie von der Zuckerhütte aus in den Wald – im Sommer auf geländegängigen Vierrädern, jetzt im Winter auf Schneemobilen. Bis zu fünf Kilometer nach Westen und Osten, je bis zu drei Kilometer gen Norden und Süden. Sie sind zuständig für ein insgesamt 3000 Kilometer langes Rohr- und Schlauchsystem. Einen Großteil davon mussten sie vor ein paar Wochen aus dem meterhohen Schnee ausgraben, damit der hindurchfließende Saft nicht einfriert.

Kelly und Valerie sind auf ihrem Schneemobil im Wald unterwegs. Heute stehen Reparaturarbeiten an. Ein Kollege hat in den Tagen zuvor pinkfarbene Bänder ins Gebüsch geknotet, an Stellen, an denen Schläuche beschädigt oder heruntergerissen sind. Das sind oft Spuren der Tiere des Waldes: „Wenn nicht ein Baum auf die Leitungen gefallen ist, ist hier wahrscheinlich Wild vorbeigekommen; im Sommer können es auch Schwarzbären gewesen sein,

nachdem sie aus dem Winterschlaf erwacht sind.“

Das Schneemobil parken die jungen Frauen auf dem Waldweg, die letzten Meter zu den beschädigten Stellen gehen sie zu Fuß. Mal steigen sie über die zwischen den Bäumen verlaufenden Schläuche und Rohre, mal bücken sie sich darunter hindurch. Mitunter brechen sie bis zur Hüfte im Schnee ein. Dann geht es wie in einem kaputten Fahrstuhl rasant schnell in die Tiefe und manchmal brauchen sie eine Weile, bis sie sich wieder befreit haben. „Eigentlich sind wir hier immer mit Schneeschuhen unterwegs“, erklärt Kelly.

Den helle Tag nutzen

Es ist still im Wald. Ein paar Zweige rascheln im Wind, die hellen, fast weißen Strahlen der Morgensonne treffen durch die lichten Baumkronen auf den Schnee. Valerie sagt, sie mag die Arbeit in der Natur. Dass sie mitunter bei Temperaturen von -25 bis -30 Grad arbeiten muss, störe sie nicht. „Wenn es gar nicht geht, machen wir mal einen Tag frei. Manchmal fangen wir auch einfach später an, oder hören früher auf zu arbeiten.“ Dann aber verpasst die 29-Jährige Sonnenauf- oder -untergang und damit einen Teil des Tageslichts. „Die Helligkeit voll ausnutzen – auf diese Weise kann man den langen Winter aushalten.“

Und da ist noch etwas, das sie an ihrer Arbeit schätzt: Als Saisonarbeiterin wird Valerie nur von Dezember bis Mai gebraucht. Den Rest der Zeit nimmt sie sich frei, hat höchstens mal einen kleinen Job als Erntehelferin. Den nächsten Sommer wird die Kanadierin damit verbringen, zusammen mit ihrem Freund und Teamkollegen das gemeinsame Haus zu renovieren. Im vergangenen Jahr haben sie im Garten ein paar Obstbäume gepflanzt – und auch Ahornbäume. „Doch bis wir unseren eigenen Sirup ernten können, wird es mindestens noch 15 Jahre dauern.“

DER BAUM UND DER SAFT

Nach Angaben der „Canadian Organic Maple Company“ schädigt das Abzapfen des Saftes die Ahornbäume nicht – wenn man es richtig macht. Das heißt, die Bäume sollten bereits **einen Stammdurchmesser zwischen 20 und 23 Zentimetern** haben beziehungsweise rund 30 Jahre alt sein, bevor sie zum ersten Mal angezapft werden.

Im besten Fall wird jeder Baum **nur an einer Stelle angezapft**. Ein Ahorn spendet **täglich vier bis fünf Liter Saft**. Dabei bleibt ihm genug Flüssigkeit für den Eigenbedarf, indem er über die Wurzeln mehr

Wasser aus dem Erdreich aufnimmt.

Vor der Ernte bohren die Mitarbeiter in jeden Stamm ein **rund 3,8 Zentimeter tiefes Loch**, in das sie einen Schlauch stecken, der den Saft ableitet. Nach der Ernte wird der Schlauch entfernt, das Loch wächst innerhalb von zwei Jahren zu. In der darauffolgenden Saison wird ein neues Loch gebohrt, das mindestens 15 Zentimeter über oder unter dem alten Loch liegt und 8 Zentimeter daneben. Es dauert rund zehn Jahre, bis man **eine angebohrte Stelle erneut nutzen kann**.