


DIE SIRUPKOCHER KANADAS

TEXT & FOTOS: UTA NABERT

A photograph of two men in a kitchen setting, likely a syrup kitchen. They are wearing caps and are looking at each other. The background is slightly blurred, showing a window and a fire extinguisher on the wall. The overall atmosphere is warm and industrial.

Am Verdampfer wird Ahornsaffkonzentrat zu dickflüssigem Sirup verwandelt. Seit unzähligen Jahren achten dabei Steve und Duane auf den Zuckergehalt. Bei 66,4 Prozent ist Schluss – so soll es sein!

IM FRÜHLING,
WENN NACHTS
NOCH MINUSGRADE
HERRSCHEN UND
TAGSÜBER DIE
ERSTEN PLUS-
GRADE, BEGINNT
IN KANADA DIE
AHORNSIRUPERNTE.
AUCH AUF DER
WELTGRÖSSTEN
BIOFARM IM OSTEN
DES LANDES MIT
240.000 BÄUMEN,
3.000 KILOMETER
ROHRSYSTEM UND
760 TONNEN SIRUP.

Andächtig lauscht ein GMC Sierra Pickup Truck dem ausströmenden Wasserdampf, der dem Ahornsaff entzogen wird und sich mit den Wolken am Himmel über Knowlesville in Kanada vermischt.

Die Bäume sind erwacht – und das raubt ihnen den Schlaf, den Farmarbeitern im ostkanadischen Knowlesville: 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 1.700 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. 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 raus ins Gehölz und überprüfen, ob es Löcher gibt in den Rohren und Schläuchen, den Highways für den Saft.

LASSET IHN FLIESSEN!

Ahornsirup wächst nicht auf Bäumen, er wird gezapft – vielmehr: der Saft, der ab dem Frühling wieder durch die Stämme der Ahornbäume fließt. Dann, wenn die Temperaturen nachts noch unter Null liegen und am Tage die ersten Plusgrade herrschen. Die Wurzeln nehmen wieder Wasser auf, in den Zellen gespeicherte Zuckermoleküle werden mobilisiert, die Blätter beginnen zu sprießen. Dann beginnt in Kanada und in den USA die Ernte. Dann plätschert es in Wäldern, in denen weit und breit kein Bach zu sehen ist; dafür Schläuche, die sich auf Brustmanchmal auf Kniehöhe, hügelabwärts durch den ganzen Wald ziehen. Durch dieses ausgeklügelte System wird die Flüssigkeit mit Hilfe von Schwerkraft in Kombination mit Pumpen raus aus den

angezapften Stämmen, zu tiefer gelegenen Zwischenstationen und von dort aus durch Rohre ihrem endgültigen Ziel hin zugeleitet, der Zuckerhütte. Wer hier in die Halle mit dem Verdampfer kommt, den empfängt ein süßer Duft. Nicht lieblich, nicht süßlich. Süß. Betörend süß. Es riecht wie auf dem Weihnachtsmarkt, wenn man sich einem Stand mit gebrannten Mandeln nähert. Dazu passt, dass durch das Hallentor der tief verschneite Wald zu sehen ist. Es fühlt sich an wie kurz vor dem Heiligen Abend.

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 und experimentiert gerade mit neuen Ideen für den europäischen Markt: Er versetzt Teile des ersten frisch gekochten Sirups mit Fruchtexttrakten 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 ihn eine halbe Stunde später über die fertigen Pfannkuchen.

WENN ES WARM HERGEHT

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





1



2



3



4



5



6



7

1. Vor der Ernte wird in jeden Stamm ein rund 3,8 Zentimeter tiefes Loch gebohrt, in das ein Schlauch gesteckt wird, welcher 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 liegt und 8 Zentimeter daneben.

2. Wenn es Ende März beziehungsweise Anfang April soweit ist, fließt der Ahornsafft aus den Stämmen durch ein Schlauch- und Rohrsystem bis hin zur Zuckerhütte. Manchmal legt er dabei bis zu fünf Kilometer zurück. Meist fließt der Saft hügelabwärts und damit automatisch. Wo die Schwerkraft nicht helfen kann, sorgen Pumpen (Bild) für den Weitertransport.

3. Der Saft der Ahornbäume rauscht in die Becken im Keller der Zuckerhütte. Hier wird er zunächst gefiltert und in einem ersten Arbeitsschritt um bis zu 80 Prozent seines Wassers erleichtert.

4. In einem so genannten Verdampfer wird das Ahornsafftkonzentrat zu Sirup verkocht. Der Zucker karamellisiert. Von der Ankunft des Saftes im Keller der Zuckerhütte bis zur Fertigstellung des Endprodukts vergehen nur wenige Stunden.

5. 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 47° North vertrieben wird.

6. Der Ahornsirup (linkes Glas) wird durch den ersten Produktionsschritt mit Hilfe von Druck und Filtern zu einem Konzentrat verarbeitet (Mitte). Nach dem Verkochen hat er die Güte eines nussig-aromatischen Sirups erreicht (Rechts).

7. Wird Ahornsirup geschleudert und getrocknet, granuliert er zu Zucker, in Kanada eine oft verwendete Alternative zu weißem Zucker.

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.“ Und 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 Ahornsafftkonzentrat in dickflüssigen Sirup zu verwandeln. Das edelstahlgänzende Ungetüm vor ihnen läuft auf Hochtouren. Es ist eine Art rechteckiger schulterhoher Kessel, in dem der Sirup brodelt, mit einer ebenso großen Abzugshaube darüber, durch die der Dampf verschwindet. 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 und 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 genannter 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.“

DER SIRUP IST FERTIG

Mit dem, was er einst war, dem Saft und dem Konzentrat, ist er bei Weitem 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 3.000 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. Und der Schnee liegt trotzdem noch meterhoch. Wie hoch, wird klar, als Kelly und Valerie auf ihrem Schneemobil einen Weg entlang durch den Wald fahren. Er erinnert ein wenig an den Trans-Canada Highway: übersät mit Schlaglöchern. „Das sind Elchspuren“ erklären die Arbeiterinnen. „Jetzt wo es wärmer wird, wird der Schnee weicher und die Tiere sinken ein.“ Die Spuren sind beeindruckend, sie sind so groß und tief.

ES IST STILL IM WALD

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. Auf ihrem Weg ergeht es ihnen wie den Elchen auf dem Waldweg: 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.

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 minus 25 bis minus 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, höchstens mal einen kleinen Job als Erntehelferin an. 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 Ahornbäume. „Doch bis wir unseren eigenen Sirup ernten können, wird es mindestens noch 15 Jahre dauern.“

www.canadianorganicmaple.com

INFO

- 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 einst angebohrte Stelle am Stamm erneut nutzen kann.
- Die „Canadian Organic Maple Company“ ist eigenen Angaben zufolge die größte Bio-Ahornsirupfarm der Welt. Als Bio-Betrieb verwendet sie keine Pestizide oder Dünger im Wald. Kranke Bäume werden entfernt, bevor sie andere Bäume anstecken können. Das Leitungssystem und alle Maschinen werden mit umweltverträglichen Reinigern gesäubert. Hierfür verwenden die Mitarbeiter das Wasser, das sie beim Einkochen des Saftes gewinnen.
- In Kanada gibt es rund zehn verschiedene Ahornarten. Zur Gewinnung von Ahornsirup eignen sich der Zucker- und Silber-Ahorn am besten, da der Zuckergehalt ihres Saftes am höchsten ist. Am ersten Tag der Ernte liegt er bei rund 1,5 Prozent, nach weiteren drei Tagen bei rund 2 Prozent, bis er ein durchschnittliches Maximum von rund 2,7 Prozent erreicht – je nach Alter und Gesundheitszustand der Bäume.

Uta Nabert ist studierte Germanistin und Kommunikationswissenschaftlerin. Derzeit reist sie als freie Redakteurin durch Kanada, um uns mit spannenden Herkunftsreportagen über kanadische Kulinarik zu versorgen.