

Die Sirupkocher

Im Frühjahr, wenn nachts noch Minusgrade herrschen, läuft in Kanada die Ahornsirup-Ernte. Auch auf der weltgrößten Biofarm im Osten des Landes.

VON UTA NABERT

Die Bäume sind erwacht und das raubt ihnen den Schlaf, den Farmarbeitern in Knowlesville, Kanada. Die Ahornsirupernte ist in vollem Gange. 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 Türen 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.

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 spritzen.

Zu dieser Zeit 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 Brust-manchmal 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 der Bude mit den gebrannten Mandeln nähert. Dazu passt, dass durch das Hallentor der noch verschneite Wald zu sehen ist. Es fühlt sich an wie kurz vor dem Heiligen Abend, dabei liegt das Fest schon Monate zurück.

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, guckt, ob es irgendwo Probleme gibt, und experimentiert gerade mit neuen Ideen für den deutschen Markt: Er versetzt Teile des ersten frisch gekochten Sirups mit Fruchtexttrakten von Blaubeere, Apfel und Cranberry.

In Flaschen abgefüllt steht das Ergebnis 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. „Hm. Aber am liebsten ist mir immer noch der pure Sirup“, sagt sie, und gießt ihn eine halbe Stunde 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.“ Im Grunde hängt derzeit alles von den Bäumen und der Außentemperatur ab: Wann der Saft am Tag zu fließen beginnt, wie viel 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.



Noch nicht ganz fertig – das Rohprodukt, das hier zum Sirup verdickt wird, läuft aus einem Verdampfer.



Die Helligkeit voll ausnutzen – auf diese Weise kann man den langen Winter aushalten.

Kelly (29), Saisonarbeiterin



Duane (li.) und Steve stehen kurz vor ihrem 70. Geburtstag, wollen aber noch nicht aufhören zu arbeiten. Sie stehen am Verdampfer und sind die Ersten, die die Qualität prüfen können.

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 o.k.“ 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 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 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 Mi-

nuten sogenanntes 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, 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, 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 noch vor ein paar Wochen aus dem meterhohen Schnee ausgraben, damit der hindurchfließende Saft nicht einfriert.

Und Schnee liegt trotzdem noch. 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 sie. „Jetzt wo es wärmer wird, wird der Schnee weicher und die Tiere sinken ein.“ Die Spuren sind beeindruckend, sie sind so groß und tief als seien kleine Kinder im Schnee verschwunden.

Den Elch werden Valerie und Kelly an diesem Tag nicht zu Gesicht bekommen, jedoch werden sie etwas später ein Stück seines Geweihs finden. „Ab und zu wirft er es ab“, erklären sie. Dann wenden sie sich wieder den Reparaturarbeiten zu, die heute anstehen.

Ein Kollege hat in den Tagen zuvor pinkfarbene Bänder ins Gebüsch geknotet, an Stellen, an denen Schläuche beschädigt oder heruntergerissen sind. Auch 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. Auf ihrem Weg ergeht es ihnen wie den Elchen auf dem Waldweg: Mitunter brechen sie noch tief 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.

Es ist still, hier 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 das 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.“ Denn die Bäume müssen rund 30 Jahre alt sein und einen Stammdurchmesser zwischen 20 und 23 Zentimetern haben, bevor sie zum ersten Mal angezapft werden können.