

Medieninformation

Québecs süße Leidenschaft: Die Zuckerzeit beginnt

Ahornsirup in Sugar Shacks und Spitzenrestaurants



©TQ_Dupuis, Mathieu

Frankfurt am Main, 23. März 2023. Wenn sich der Winter dem Ende zuneigt, steht in der ostkanadischen Provinz [Québec](#) der Frühling und damit die „Zuckerzeit“ vor der Tür. Die kalten Nächte und die wärmeren Tage bringen die Ahornbäume dazu, ihre „goldene“ Flüssigkeit zu produzieren. Québec ist der größte Produzent von Ahornsirup und liefert im Durchschnitt fast 75 Prozent der gesamten Weltproduktion. Die Verbraucher können sich auf die Reinheit und Qualität des Sirups verlassen, da die Ahornbauern sich auf ein strenges Klassifizierungs- und Kontrollsystem für ihr Produkt stützen.

Natürlicher Zucker wird immer beliebter

Die Bauern und Produzenten profitieren von der Begeisterung der Verbraucher für Natur- und Bioprodukte. Der einzigartige Geschmack des Ahornsirups macht ihn zu einer beliebten Zutat für Köche und Gastronomen auf der ganzen Welt. Québec exportiert seinen Ahornsirup hauptsächlich in die USA (62 %), nach Deutschland (10 %), Frankreich (5 %), in das Vereinigte Königreich (5 %), nach Japan (4 %) und nach Australien (4 %).

Medieninformation

Ahornsirupherstellung

Ahornsirup gibt es schon seit Jahrhunderten und die Herstellung lässt sich auf die Tradition der Ureinwohner, den First Nations, zurückführen. Für die Bewohner der Provinz Québec ist das „sugaring off“, also das Einkochen des Ahornsafte, eine der schönsten Aktivitäten des Jahres. Ein Zurück zur Natur. Viele Familien, die ihre eigenen kleinen Ahornwälder haben, treffen sich auf dem Land, um gemeinsam anzupacken und beim „Sammeln“ des frischgezapften Saftes zu helfen.

Der klebrige Sirup mit dem leicht rauchig-harzigen Geschmack gilt seit Jahrhunderten als natürlicher Süßstoff – ein Bioprodukt im wahrsten Sinne des Wortes. Im Gegensatz zu herkömmlichen Haushaltszucker bringt Ahornsirup außerdem einige wertvolle Mineralstoffe wie Calcium, Kalium, Magnesium und Eisen mit und liegt im Kaloriengehalt unterhalb von Honig und Haushaltszucker. Darüber hinaus besitzt Ahornsirup antioxidative und entzündungshemmende Eigenschaften.

Québecs Landwirte haben ein einzigartiges Know-how und Technologien entwickelt, um die Produktion und die Qualität des Ahornsirups kontinuierlich zu verbessern. Und damit dem Baum nicht mehr Saft abgezapft wird, als er verkraften kann, muss die Pflanze ein gewisses Alter erreicht haben. Deswegen werden nur mindestens 40 Jahre alte Bäume zur "Ernte" herangezogen. Denn je älter der Baum, umso mehr Saft produziert er.

Viele Betriebe haben sich auch auf Besucher und Touristen eingerichtet, um ihre geliebte Tradition zu präsentieren. In den sogenannten „Sugar Shacks“ kann die Produktion besichtigt werden und anschließend an robusten Holztischen deftige Quebecer Hausmannskost mit viel Ahornsirup probiert werden. Aber auch in Spitzenrestaurants wird der goldene Saft für die Kreationen verwendet.

Da die Quebecer sehr feierfreudig sind, werden dem Ahornsirup auch einige Festivals und Feste gewidmet, bei denen Touristen immer herzlich willkommen sind:

Ahorn-Festivals

In Plessisville, in der Region Centre-du-Québec, findet vom 4. bis 7. Mai 2023 das [Ahornfestival](#) statt – und das bereits zum 65. Mal. Während des Familientages am Sonntag sollten Besucher auf keinen Fall das beliebte Zuckerspiel auf dem Schnee verpassen. Produzenten bieten ihre Ahornprodukte sowie Handwerk an. Abgerundet wird das Ganze mit Shows und Musik.

Ein weiteres, sehr beliebtes Festival vom 12. Bis 14. Mai 2023 ist das [Festival Beauceron de l'Érable](#) in Saint-Georges/Chaudière-Apalache. Es findet ebenfalls seit vielen Jahren statt und erfreut die Besucher mit zahlreichen Gourmet-, Sport-, Familienangeboten und sehr viel Musik.

Mehr Informationen über Bonjour Québec unter <https://www.bonjourquebec.com/en-gb>