

Das Gold des Ahorns

Was anderen Ländern Wein oder Olivenöl bedeutet, ist der bernsteinfarbene Sirup für Kanada. Die Familie Jakeman verdient seit vier Generationen ihr Geld damit

Von Bernadette Calonego

Montreal – In Kanada ist Ahornsirup eine ernste Angelegenheit. Wie in anderen Ländern Olivenöl oder Wein, lässt die Zeitung *The National Post* jedes Jahr Experten in einem blinden Test alle möglichen Marken beurteilen. Der Ahornsirup Jakeman's kam vor sechs Jahren auf den ersten Platz und zählt auch dieses Jahr wieder zu den Besten. Der Anbieter, ein kleines Familienunternehmen, kann auf eine lange Erfahrung zurückblicken: Seit 1876 produzieren die Jakemans Ahornsirup, mittlerweile in der vierten Generation.

Die Fabrik-Farm von Bob Jakeman,

dem 66-jährigen Inhaber, findet man außerhalb des Dorfes Sweaburg im Südwesten der Provinz Ontario. Eine Lehmstraße führt auf eine Anhöhe mit scheunenartigen Gebäuden. Man meint hier, in eine andere Zeit einzutauchen, denn Bob und seine Frau Mary Jakeman haben die 1855 gebaute Post von Sweaburg in den siebziger Jahren auf ihr Grundstück transportiert. Hier verkauft die Familie verschiedene Ahornsirup-Produkte an Besucher. Insgesamt stellt ihre Firma Auvergne Farms Ltd. jährlich zwischen 150 und 200 Tonnen Ahornsirup her und erzielt damit einen Umsatz von etwa 1,4 Millionen Euro. Ein Fünftel der Produktion wird exportiert, etwa in die USA, nach Korea, Japan, Singapur, Malaysia, aber

auch in europäische Länder wie Deutschland, Irland, Italien und Holland.

Jakeman's Sirup wird heute mit moderner Technologie gewonnen und verarbeitet. Dennoch hängen an manchen Ahornbäumen auf der Farm immer noch Eimer, die den süßen Saft auffangen. Das ist wie zu Urgroßvater George Jakemans Zeiten, einem Engländer, der nach Kanada einwanderte und die Methode von den Indianern in der Gegend lernte. Damals kochten die Einheimischen den Saft in einem Kessel über dem Holzfeuer, bis er eine braune Farbe annahm. „Es war die einzige Zuckerquelle in jenen Tagen“, sagt Bob Jakeman.

Die Eimer hängen allerdings nur an der 130 Jahre alten Allee entlang der Straße. „Mein Urgroßvater hat diese Bäume schon angezapft“, erzählt Bob Jakeman. Zwischen den anderen Bäumen spannen sich indes bunte Plastikschläuche von der Zapfstelle zur Hauptleitung, deren Inhalt abwärts in eine Pumpstation fließt. Eine Vakuumpumpe transportiert den Baumsaft in einen Tank. Von dort gelangt er in einen Verdampfer, der das Wasser aus dem Saft entfernt. Dann wird die Flüssigkeit gekocht, bis der Sirup seine goldene Farbe und den typischen Geschmack erhält. Im Kochprozess wird der Zuckergehalt von ursprünglich zwei bis drei Prozent auf 66 Prozent erhöht. „Er muss mindestens 66 Prozent sein, sonst dürfen wir ihn nicht Ahornsirup nennen“, sagt Jakeman und betont: „Wir vermeiden einen Caramel-Geschmack, denn er verdrängt den Ahorngeschmack im Sirup.“ Schließlich werden



Rückstände aus dem Sirup gefiltert, damit er zu funkeln beginnt, und das Endprodukt wird in Güteklassen eingeteilt. „Wir haben ein Beurteilungssystem, das auf der Lichtdurchlässigkeit des Sirups basiert“, erklärt Jakeman. Je heller die Farbe, desto höher ist der Qualitätsgrad.

Kanada ist mit einem Anteil von rund 80 Prozent der größte Produzent von Ahornsirup, gefolgt von den USA mit etwa 20 Prozent. Nur in diesen beiden Ländern sind die Wetterverhältnisse so, dass Ahornsirup kommerziell geerntet werden kann. Bob Jakeman sammelt den Saft mehrheitlich von Zucker-Ahorn, der nur im Osten Nordamerikas in der Natur wächst, und von einigen Schwarz-Ahorn. Die Bäume werden ab dem Alter von 40 bis 50 Jahren angezapft. Die Ernte findet vor allem zwischen Mitte Februar und Anfang April statt, wenn die Temperatur nach einem Frost mehrere Tage etwa auf fünf Grad Celsius steigt. Das in den Bäumen gelagerte Kohlendioxidgas drückt den Saft an wärmeren Tagen durch die äußere weiße Holzschicht des Baumes hoch. In den Baum wird ein etwa fünf Zentimeter langes Loch gebohrt, das später wieder zugeht. „In ein bis zwei Jahren ist es völlig

verschwunden“, sagt Jakeman. Für einen Liter Sirup braucht er etwa 40 Liter Saft. Das ist auch etwa die Menge, die ein Ahorn pro Jahr ergibt. Die Bäume können 70 bis 100 Jahre lang angezapft werden. Auf 64 Hektar Land erntet Bob Jakeman Saft von etwa 1000 Ahornbäumen im „Sugar Bush“, wie man diesen Baumgarten nennt. Er kauft ihn aber auch von rund 100 Landwirten aus der Gegend. Seine Produkte seien zwar nicht als biologisch deklariert, sagt Jakeman, aber er verwende keine Chemikalien.

In Jakemans Laden kostet ein Liter Ahornsirup der besten Qualität etwa 20 Euro. Auf der Farm verkaufen die Jakemans das ganze Jahr über auch Ahornsirup-Wein – Eiswein gemischt mit Sirup –, einen Ahorn-Brottaufstrich, Ahorn-Zucker, Bonbons und Kaffee mit Ahorn-Geschmack.

Im vergangenen Jahr habe seine Firma einen kleinen Verlust verzeichnet, sagt Jakeman, aber in diesem Jahr werde sie wieder profitabel sein. Die Gewinnspanne sei traditionell tief gewesen, aber in den vergangenen zwei Jahren sei der Preis des Sirups um rund 30 Prozent gestiegen. Eine Marketing-Kampagne vermarktet heute den Ahornsirup erfolgreich als natürlichen Süßstoff. „Ahornsirup enthält bis zu 40 gesundheitsfördernde Antioxidantien und viele Nährstoffe“, sagt Bob Jakeman. Ahornsirup ersetze daher immer öfter Mais-Sirup. Neuerdings haben kanadische Starköche den Ahornsirup für ihre Gerichte entdeckt. Die Jakemans werden auch in der fünften Generation Ahornsirup produzieren, sagt Bob Jakeman: „Meine vier Kinder sind sehr am Betrieb interessiert“.