

Köstlichkeit aus kanadischen Wäldern

Nischenproduktion / Ein schweizerisch-kanadisches Ehepaar produziert mit 27 000 Bäumen Ahornsirup für die Schweiz.

QUÉBEC In der kanadischen Provinz Québec werden über 70% des weltweiten Ahornsirups produziert – dank des idealen Frühlingsklimas und der vielen Ahornwälder. Viele wissen nicht, dass es bei der Produktion von Ahornsirup nicht um Ahornplantagen geht, sondern um natürliche Wälder, die gepflegt werden.

Zur richtigen Zeit anzapfen

In einem typischen Ahornsirupbetrieb, der auf Französisch «Érablière» genannt wird, werden die Ahornbäume im Januar und Februar angezapft. Dabei wird in jeden Baum ein kleines Loch gebohrt, in das ein Plastikzapfhahn hineingehämmert wird.

Diese Zapfhähne sind an ein Schlauchsystem angeschlossen, um das Ahornwasser mithilfe von Vakuumpumpen zum Produktionsgebäude zu leiten.

Der Saftfluss von Zuckerahornbäumen ist vollständig temperaturabhängig. Ein Anstieg der Temperatur im Baum auf über 0 Grad Celsius verursacht darin einen positiven Druck. Dieser Druck erzeugt den Saftfluss und das Ahornwasser fliesst aus dem Bohrloch. Um eine gute Ahornwasser-Ernte zu haben, sind mehrere Wochen im März und April mit Temperaturen um den Gefrierpunkt nötig.

Süsser, vitaminhaltiger Saft

Ahornwasser enthält etwa 1 bis 3% Zucker sowie Vitamine und Mineralien. Es wird zuerst in grossen Wassertanks oder Silos kurzfristig gelagert, bevor es durch Umkehrosmose zunächst auf etwa 18 bis 25% Zucker konzentriert wird. Danach wird es in einem grossen Boiler etwa ein bis zwei Stunden lang gekocht, um Ahornsirup mit einer Endkonzentration von 66 bis 67% Zucker herzustellen. Der Ahornsirup wird dann heiss filtriert, in Fässer abgefüllt und kann so gelagert werden, bis er in Flaschen abgefüllt wird. Ungeöffnet ist Ahornsirup mindestens 3 Jahre haltbar.

Es gibt verschiedene Farben und Geschmacksrichtungen von Ahornsirup. Zu Beginn der Saison, wenn es noch kalt ist, ist der Ahornsirup meistens hell und mild im Geschmack. Einige Wochen später, wenn die Tage wärmer werden, steigt die mikrobielle Fermentation im Ahornwasser an und der Ahornsirup wird dunkler und geschmackvoller. Die Ahornsirupsaison endet, kurz bevor die Knospen an den Ahornbäumen spriessen, Mitte oder Ende April, je nach Ort.

Kanada und retour

Im Sommer 2000 bin ich mit meinen Eltern und Geschwistern von Montricher VD in die kanadische Provinz Ontario ausgewandert. Dort haben wir den Lebensraum meines Vaters verwirklicht, einen Milchviehbetrieb in Kanada zu erwerben. Die Liebe zu den Tieren begleitet mich seit meiner Kindheit, und meine Ausbildung im Bereich Nutztierhaltung habe ich in der Schweiz abgeschlossen.

Danach habe ich als wissenschaftliche Mitarbeiterin beim Bund gearbeitet. Mein Mann Alex ist in Québec aufgewachsen und mit mir in die Schweiz gezogen, wo er als Ingenieur für Energieeffizienz bei einem grossen Energieunternehmen tätig gewesen ist. Wir waren eigentlich beide zufrieden mit unseren Jobs.

Eine Entscheidung im Jahr 2015 hat aber unser Leben verändert: Anstatt zu versuchen, ein kleines Haus in der Schweiz zu kaufen, entschieden wir uns, unser Geld in Kanada zu investieren. So kauften wir – eher zufällig – die Érablière des Aigles, die 300 km nordöstlich von der Stadt Québec liegt.

Projekt entwickelt sich rasch

Zunächst war das Ganze als Nebenprojekt gedacht, das wir neben unseren Jobs in der Schweiz mit Unterstützung der Schwiegereltern führen könnten. Es wurde aber schnell klar, dass dies überhaupt nicht realistisch war.



Damit der Saft aus den Ahornbäumen gewonnen werden kann, müssen die Temperaturen stimmen. Für eine gute Ernte müssen sie im März und April mehrere Wochen lang um den Gefrierpunkt herum liegen. (Bild Nadine Ringgenberg)

Da der Schweizer Markt grosses Potenzial für Ahornsirup bietet, kündigte Alex seinen Job und begann, jeden Frühling in Kanada zu verbringen, um Ahornsirup zu produzieren und diesen dann in die Schweiz zu importieren. Zuerst im kleinen Rahmen, dann wurde es immer mehr. Bald gab es Nachfrage nach weiteren Produkten und Alex begann, in der Küche des ehemaligen Gasthauses in Borisried BE damit, Granola mit Ahornsirup herzustellen. Das Geschäft lief gut und wir gründeten die

GmbH Mawoo. Vor vier Jahren kündigte auch ich meinen Job, um mich voll und ganz unserer neuen Tätigkeit zu widmen. Heute haben wir Lager und Produktion in Murten FR.

Nicht nur Sirup für Pancakes

Ahornsirup ist ein sehr spannendes Produkt, um ganz Verschiedenes herzustellen. Die Konsistenz variiert je nach Kochdauer und Art der Weiterverarbeitung. Durch Aufkochen, Ruhenlassen und schnelles Rühren entsteht zum Beispiel ein cremiger

Ahornaufstrich. Aufkochen und anschliessendes Rühren führen zu kristallisiertem Ahornzucker. Diese Produkte sind in der Schweiz noch nicht sehr bekannt, aber wer sie einmal probiert hat, ist sofort überzeugt.

Unser Ziel ist es, Ahornsirup in der Schweiz bekannter zu machen und ihn nicht nur als Sirup für Pancakes zu präsentieren. Ob in Salatsaucen, in Fleischmarinaden oder als Ahornzucker im Gebäck – Ahornsirup ist viel vielseitiger einsetzbar, als man denkt. Nadine Ringgenberg

DIE BAUERNZEITUNG ONLINE



Handmähen geht durch die Decke

Letzte Woche haben wir das Sense-Mähen-Video auf unseren sozialen Medien publiziert. Dabei sieht man die Schwyzer Mäher in ihrem Abschlusstraining für die 38. Innerschweizer Handmähmeisterschaft, die letzten Sonntag in Ingenbohl SZ stattgefunden hat. Das genannte Video ging innert kurzer Zeit viral und wurde von vielen Instagram- und Facebook-Usern angeschaut, kommentiert und geliked. Viele der Kommentare zeigen Respekt dem

Schweizer Sport gegenüber und befürworten diesen. Wieder andere erinnern sich an ihren Grossvater, der dieses Gerät ebenfalls geschwungen hat. Die Sense gehörte früher und teilweise auch heute noch zum Grundinventar eines Landwirtes. Habt Ihr dieses Arbeitsgerät ebenfalls zu Hause? Braucht Ihr die Sense heute noch? Schickt uns ein Bild von eurer Sense via QR-Code. Die besten werden nächste Woche auf den sozialen Medien publiziert. BauZ



Handmähen ist international: Neun Stunden Fahrzeit brauchte der Tscheche David Vostrovsky bis zur Handmähmeisterschaft. (Bild zVg)

Die Sensen wurden geschwungen

An der 38. Innerschweizer Handmähmeisterschaft im schwyzerischen Ingenbohl mähten 140 Teilnehmer um die Wette. Bis 40 Meter lang und rund 2,5 Meter breit war das Wiesensstück, das die Mäherinnen und Mäher möglichst schnell und sauber mähen mussten. Erwin Schuler aus dem schwyzerischen Goldau und Marianne Frischknecht aus der Toggenburger Gemeinde Nesslau holten dabei den Tages-sieg. Aber nicht nur die besten Mäherinnen und Mäher aus der Schweiz zeigten ihr Können. Der Tscheche David Vostrovsky sorgte auf dem Felderboden mit seinem Einsatz für internationales Flair. Mit neun Stunden Fahrzeit hatte er sicher den längsten Anfahrtsweg zum Wettkampf.

Viel Nachwuchs

Neben den routinierten Sensen-Wettkämpfern waren auch 51 Nachwuchsmäher am Start. Bei der Kategorie der älteren Mädchen, wo eine Mahd über 12 Meter gemäht wurde, erkämpfte sich Julia Gätzi aus Appenzell den Sieg, Mia Aebli aus dem sanktgallischen Mogelsberg gewann bei den jüngeren. Niklaus Mazenauer aus Appenzell und Jürg Hefti aus der Glarner Gemeinde Linthal setzten sich bei den männlichen Jugendkategorien durch. Die Inner-



Köbi Frick und Margrit Föhn (Silber); Reto Fuchs und Martina Marty (Gold); Albert Sidler und Marianne Frischknecht (Bronze). (Bild zVg)

schweizer Handmähmeisterschaft in Ingenbohl war gleichzeitig auch das Saisonfinale, wo die Schweizer-Meister-Titel vergeben wurden.

Schweizer-Meister-Titel vergeben

Gewertet wurden Mäherinnen und Mäher, welche an allen drei Wettkämpfen (Ostschweizer, Berner und Innerschweizer Meisterschaft) teilnahmen. Dabei wurden die Rangpunkte zusammengezählt, wer am wenigsten Zähler hatte, durfte sich als Schweizer Meister feiern lassen. Bei den Aktiven setzten sich dabei Martina Marty aus dem schwyzerischen Unter-

berg und Reto Fuchs aus dem Appenzeller Dorf Gonten durch. In der Kategorie Jugend holten sich mit Julia Gätzi aus Appenzell und Lukas Omlin aus dem obwaldischen Flüeli-Ranft dank ihren starken Leistungen den begehrten Schweizer-Meister-Titel. Die grosse Anzahl junger Teilnehmer an der Handmähmeisterschaft in Ingenbohl war augenfällig. BauZ



Hier gehts zum Einsendeformular Ihrer Sense-Bilder.
www.bauernzeitung.ch/handmaeh-bilder