

# Fine Food & Drinks mit Ahornsirup aus Kanada



*WILLKOMMEN IM MAPLE DELI*

GASTRO | TREND | INSPIRATION



# Genießerzeit im Maple Deli



Im urbanen Dschungel sind die Grenzen zwischen einzelnen gastronomischen Konzepten fließend. Breakfast Restaurants, Coffee Shops, Bäckereien und Bistros präsentieren sich als flexible, unaufdringliche Alltagsbegleiter. Sie bieten ihren Gästen ein breites Angebot unkomplizierter Genüsse und schaffen gleichzeitig Raum für das eigene (Er-)Leben. Edle Präsentation, Storytelling und detailverliebte

Handarbeit in der Zubereitung von Getränken und Snacks setzen gezielte Reize und bieten Anlass zum Beobachten, bewussten Konsumieren und Austausch. **The Soul of Deli.**

Im Zentrum dieser entschleunigten Genusskultur finden wir ausgewählte Lebensmittel von hoher Qualität: Fair produziert, natürlich, nachhaltig und

vielfältig kombinierbar, bereit zum Mitnehmen oder Sofortvernaschen. Eine Welt, wie geschaffen für Ahornsirup aus Kanada – dieses einzigartige, umwerfend vielseitige Naturprodukt, mit viel Liebe und Tradition produziert. **Welcome to Maple Deli.**

Begleiten Sie uns auf dieser Reise zu einer Kulinarik, deren Platz in unserer individualisierten

und schnelllebigen Welt noch längst nicht besetzt ist. Urbane und ländliche Räume bieten sich gleichermaßen an für ein Angebot aus speziellen Gerichten und Getränken, die sich unabhängig von Zeit und Zwängen in entspannter Atmosphäre genießen lassen. Überraschung und Inspiration, Tradition und Aufbruch. **Ready to Eat, Ready to Enjoy.**

# Maple meets Coffee



*Heiko Antoniewicz,  
Koch, Aromenexperte  
und Trendsetter*

*Sarah Schweizer,  
Barista, Konzeptdesignerin  
und Trainerin*



## Konzept & Idee

Die Rezepte in dieser Broschüre haben zwei Experten für uns entwickelt, deren Passion gutem Essen und Trinken fernab von etablierten Geschmackswelten gilt: Koch und Aromenexperte Heiko Antoniewicz und Barista Sarah Schweizer haben ein Konzept aus kleinen, feinen Gerichten im Zusammenspiel mit neuartigen Kaffee- und Teegetränken entwickelt. Dabei loten sie die Möglichkeiten aus, die Ahornsirup im Zusammenspiel mit unterschiedlichsten Zutaten bietet. Entstanden sind Rezepte für den Kosmos Deli – frei kombinierbar, abwandelbar und betörend köstlich.

## Facetten des Geschmacks

Für jede der vier Sorten Ahornsirup gibt es den passenden Partner. Die in Süße und Intensität des unverwechselbaren Ahomaromas aufeinander aufbauenden Sirupsorten schaffen es wie keine andere Zutat, die Charaktermerkmale hochwertiger Kaffees und Tees zu unterstreichen – weit entfernt von einfacher Süße geht es hier um das Austarieren sublimer Aromen. Ahornsirup intensiviert und harmonisiert – verleiht ein vollmundiges Geschmacksbild. Hochgenuss für den Gaumen.

Unsere Ahornsirup Flavour Pairing Wheels helfen bei der Aromenanalyse und dem Pairing der vier Sorten Ahornsirup mit Kaffee und Tee. Eine Einladung zum freien Experimentieren und eine Aufforderung zu kreativer Entfaltung.

Hier geht's zum Download:



## Maple Sweetbar

Ob Café Crema, Cappuccino oder Tee – Zucker macht für viele den Genuss erst vollkommen. Viel mehr als Süße bewirken Ahornprodukte: Verschiedene Intensitäten, verschiedene Konsistenzen erweitern das Geschmacksspektrum um eine neue Dimension. Die Maple Sweetbar mit mehreren Sorten Ahornsirup und Ahornzucker lädt ein, neue Gewohnheiten zu etablieren.

# Maple Fine Drinks



Alle Rezepte finden Sie hier

## Ausstattung:

Cold Brew Coffee Bereiter  
Kaffeemühle  
Bag in Box oder Kanister  
Microplane

## Cold Brew Coffee für 8 Portionen:

100 g Specialty Coffee Arabica Light Roast  
1,2 l Wasser, Härtegrad 1, zimmerwarm

## Pro Getränk (ca. 400 ml):

5 g Ahornzucker  
Eiswürfel  
25 g Zitruspüree  
Bio-Zitrusfruchttrieb und eine Scheibe als Garnitur  
100 ml Ahornwasser sparkling oder Mineralwasser  
125 ml Cold Brew Coffee  
45 g Ahornsirup aus Kanada, GOLDEN delicate taste

## Zubereitung:

**1.** Specialty Coffee sehr grob mahlen. Unmittelbar danach im Cold Brew Bereiter oder luftdicht verschließbaren Gefäß mit Wasser auffüllen und Kaffeemehl kurz einrühren. Für 16-30 Stunden kühlstellen und ziehen lassen.

**2.** Nach Ende der Ziehzeit die Mischung abseihen und für ein besonders klares Ergebnis ein zweites Mal filtern. Den fertigen Cold Brew Coffee luftdicht abfüllen und kaltstellen.

**3.** Ahornzucker am Boden des Glases einsetzen und das Glas mit Eiswürfeln auffüllen. Zitruspüree, einen Hauch

Zitrusabrieb eine dünn geschnittene Scheibe Garnitur und Ahornwasser hinzufügen und anschließend langsam über einen Barlöffel den Cold Brew Coffee zuoberst einsetzen, so dass ein sanfter gold-gelber Farbverlauf im Glas entsteht. Zuletzt Ahornsirup durch das Getränk auf den Glasboden gleiten lassen. Mit Mehrweg-Strohalm servieren.



Freshen Up:

## Maple Coffee Lemonade

Die Idee: Ein Zusammenspiel von Ahornsirup, Ahornzucker und Ahornwasser mit Fruchtnoten und spritzig leichtem Iced oder Cold Brew Coffee. Erfrischend am Tag oder als alkoholfreier Begleiter durch die Nacht.

**Weckt Lebensgeister.**

Maple Light Refresher

# Maple Smooth Drinks

## Ausstattung:

Barblender/Stab- oder Standmixer  
nitro Zapfanlage/isi nitro

## Spirulina-Ahornwasser für 8 Portionen:

30-35 g Spirulina-Pulver  
900 ml Ahornwasser still  
150 g Ahornsirup aus Kanada,  
AMBER rich taste

## Pro Getränk (ca. 400 ml):

25 ml Rote Bete Saft  
50 g Himbeermark  
2 gestrichene TL Rote Bete Granulat  
Crushed Ice  
75 ml Hafermilch  
200 ml Spirulina-Schaum (entspricht  
125 ml der Grundzubereitung)

## Zubereitung:

**1.** Im Barblender das Spirulina-Pulver langsam in Ahornwasser sieben und dabei lösen, Ahornsirup hinzugeben. Die Flüssigkeit in das Anschlussgefäß für die nitro-Zapfanlage oder alternativ in isi-nitro-Flaschen umfüllen und kaltstellen. Vor dem Anrichten den gewünschten Stickstoffgrad einstellen bzw. eine oder zwei nitro-Kapseln pro isi-Spender einsetzen.

**2.** Rote Bete Saft und anschließend das Himbeermark am Glasboden einsetzen, zwei gestrichene Teelöffel Rote Bete Granulat und eine Handvoll Eis hinzufügen. Vorsichtig über einen Barlöffel die Hafermilch eingießen, und zuletzt das Glas langsam mit nitro-Spirulina Schaum auffüllen, so dass die Farb-Schichtung erhalten bleibt.

**3.** Empfehlung: Vor dem Genießen umrühren - das Getränk nimmt eine tief violette Farbe an.



## Smooth detox:

### *Clouds of Maple*

Die Idee: Himbeerpüree und Rote Bete Saft bilden mit Hafermilch die vollmundige Basis für Spirulina-Alge als samtigen Nitro-Schaum. Ahornsirup harmonisiert die charakterstarken Partner und sorgt für feines Aromenspiel. Zeit zum Zurücklehnen und Durchatmen.

## Moment der Entspannung.

Maple Smooth & Foamy

# Maple Frozen Drinks

## Ausstattung:

Siebträger und Mühle  
Thermomix/Food Processor  
Microplane  
Tiefkühlung

## Zutaten für 8 Portionen:

**Für die Granité:**  
75 g Ahorncreme  
1 l Mandelmilch  
25 g Ahornzucker  
4 Sternanis ganz  
½ Bio-Orangenabrieb  
2 TL Kaffee-Mandel-Öl  
Optional: 50 g Mandelmus

## Garnitur:

Orangenzesten

**Für den Doppio Ristretto  
Maple Infused:**  
Espresso-Röstung nach Wahl

## Zubereitung:

**1.** Ahorncreme mit Mandelmilch, Ahornzucker, Sternanis und Orangenabrieb im Thermomix bei niedriger Temperatur (maximal 50 °C) miteinander verbinden. Anschließend Kaffee-Mandelöl hinzufügen und in einem flachen Behälter für mindestens 6-8 Stunden einfrieren.

**2.** Espresso-Röstung im Standard-Mahlgrad mahlen, tampen und anschließend für die Maple Infusion dünn mit einem halben Teelöffel feinem Ahornzucker bestreuen, ohne die gleichmäßig gepresste Oberfläche des Kaffeemehls dabei aufzubrechen. Den doppelten Ristretto mit Zielmenge 40 ml in verkürzter Brühzeit, 18-20 Sekunden, in ein vorgewärmtes Dessertglas oder eine Tasse brühen und zum direkt anschließenden Anrichten der Granité bereitstellen.

**3.** Direkt vor dem Servieren die durchgefrorene Granité mit einer Gabel oder über eine Mandoline in Einzelportionen vom Block schaben und löffelweise in den heißen Ristretto einsetzen und auftürmen, so dass die oberste Eisschicht über dem Kaffeespiegel sichtbar ist. Orangenzesten auflegen und ggf. mit einer Ahornhippe dekorieren.



Ice, ice, baby:

## Maple Affogato Granité

Die Idee: Affogato mit kunstvoll geschabter Ahorn-Granité. Dazu ein Ahornsirup-Infused Espresso aus der Siebträgermaschine. In dieser modernen Variante des Eiskaffee-Klassikers zeigt sich die ganze Kraft der Geschmackstiefe und der fein nuancierten Süße und Würze von Ahorn.

**Raffinesse und Sehnsucht.**

Maple Ice Cold

# Ahornsirup aus Kanada

Ahornsirup aus Kanada ist erhältlich in vier Sorten, die sich in Geschmack und Farbe voneinander unterscheiden.



Verantwortlich für die charakteristische Farbe und den Geschmack des Ahornsirups, die beim Erhitzen des Baumsafts im Verdampfer entstehen, ist die Maillard-Reaktion. Sie ist eine Form der nicht-enzymatischen Bräunung, bei der die hochreaktiven Verbindungen Glucose und Fructose mit den im Ahornsirup enthaltenen Aminosäuren reagieren.

Mit fortschreitender Ernte wird der Sirup dunkler und sein Geschmack reicher und intensiver. Ahornsirup enthält eine Mischung aus Saccharose, Glucose und Fructose,

deren Anteile je nach Farbe variieren: Je dunkler der Sirup, desto höher der Anteil an Glucose und Fructose.

Die organoleptischen Eigenschaften (mit den Sinnen wahrnehmbare Merkmale) entstehen beim Erhitzen. Bei den hellen Sorten ist dafür die Karamellisierung und weniger die Maillard-Reaktion verantwortlich. Je dunkler der Sirup, desto größer ist der Einfluss der Maillard-Reaktion auf die Produkteigenschaften. Beim späten Sirup prägen zusätzlich Mikroorganismen den Charakter.

Ahornsirup ist reich an Nährstoffen und weit mehr als ein Süßungsmittel. Durch die Maillard-Reaktion wird Umami hervorgerufen. Dieser fünfte Geschmack entsteht, wenn verdünnte wässrige Lösungen von Verbindungen aus der Familie der Glutamate mit spezifischen Sinnesrezeptoren im Mund interagieren.

Glutamin und Glutaminsäure gehören zu den im Ahornsirup nachgewiesenen Aminosäuren. Sie treten gegen Ende der Produktionssaison oft in größerer Konzentration auf. Umami macht Ahornprodukte zu

echten Teamplayern. In den meisten Zubereitungen sind sie daher eine hervorragende Alternative für andere Süßungsmittel.

Mehr Info liefert  
das Gastro-Profiwissen 3.0





## Ahornzucker aus Kanada

Ahornzucker aus Kanada ist erhältlich in unterschiedlichen Körnungen – von Puderzucker bis Kandis.



Mehr Info liefert das Gastro-Profiwissen 2.0

Ahornzucker passt mit seinem unverwechselbar delikaten Geschmack zu süßen und herzhaften Zubereitungen, rundet Drinks gekonnt ab oder überrascht als texturierendes Element. Um Ahornzucker herzustellen, wird Sirup aufgekocht, bei bestimmten Temperaturen abgekühlt und filtriert, so dass Kristalle entstehen.

Im Vergleich zu weißem Zucker ist Ahornzucker ein Produkt, das bereits durch Hitze umgewandelt wurde

und beim erneuten Erhitzen eine stärkere Färbung entwickeln kann. Aus diesem Grund brennt er bei hohen Temperaturen leichter an. Durch Zugabe von Flüssigkeit (z.B. Wasser) kann dies verhindert werden.

Beim Herstellen von Teigen kann Ahornzucker je nach Feuchtigkeitsgrad der Masse schwieriger einzuarbeiten sein als Haushaltszucker. Daher ist es empfehlenswert, eher feinkörnige Sorten zum Backen zu verwenden.

Extrafeiner Ahornzucker ist eine aromatische Alternative für Puderzucker. Ahornflakes setzen spannende Akzente in Brioche- und Garteigen, weil sie durch langsames Schmelzen ihr Aroma verzögert freigeben. Ihr Knister- und Knusperereffekt überrascht mit typischem Ahomaroma. Und nebenbei sorgt Ahornzucker mit all seinen Körnungen für eine verheißungsvolle Optik.

### **Ahorncreme**

ist ein Fondant. Zur Herstellung wird Ahornsirup erhitzt, schnell abgekühlt und so lange aufgeschlagen, bis die cremige Konsistenz erreicht ist. Sie ist nicht nur die perfekte Zutat für Desserts, sondern rundet auch Vinaigrette, Mayonnaise oder Pesto ab. Und wer sich was gönnen möchte, genießt den zarten Schmelz einfach pur!





Alle Rezepte finden Sie hier

# Maple Deli Food

## Ahorn-Franzbrötchen

Wenn das Hamburger Franzbrötchen auf etwas gewartet hat, dann auf Ahornsirup aus Kanada. Der Sirup macht den Teig saftig und aromatisch. Die Ahornzucker & Zimt-Mischung rundet das Erlebnis ab. Der Clou: Ahorn-Flakes sorgen on top für ein bisschen Knusper.

**Unverbesserlich.**



Süß & delikates

## Ahorn-Brioche mit Salzbutte

Egal wann, egal wo – am besten warm aus dem Ofen genießen und Dahinschmelzen, wie die Fleur-de-Sel-Butte auf dem fluffigen, mit AMBER rich taste beträufelten Brioche. Frankreich lässt grüßen.

**Himmlicher Genuss.**

### Zutaten für 12 Portionen:

- 200 ml + 2 EL Milch
- 60 g Zucker
- ½ Würfel (21 g) frische Hefe
- 500 g Weizenmehl Type 550
- 1 TL Salz
- 2 Eier (Gew.-Kl. M)
- Mark von 1 Vanilleschote
- 200 g Butte, weich
- 1 Eigelb
- 200 ml (280 g) Ahornsirup aus Kanada, AMBER rich taste
- 1 Prise Fleur de Sel
- Mehl für die Arbeitsfläche

### Zubereitung:

- 200 ml Milch lauwarm erwärmen, Zucker einstreuen, Hefe hineinbröckeln und unter Rühren auflösen. Mehl, Salz, Eier und Vanillemark zugeben und mit einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 100 g Butte würfeln, zum Teig geben und nach und nach unterkneten. Teig zu einer Kugel formen und an einem warmen Ort 60-90 Minuten gehen lassen.

- Hefeteig mit den Händen durchkneten und in eine eingefettete Kastenform setzen, abgedeckt erneut 10 Minuten gehen lassen.
- Restliche Milch und Eigelb verquirlen, Brioche Teig damit bestreichen, dann im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft 160 °C) ca. 30 Minuten backen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
- Restliche Butte aufschlagen, Salz hinzufügen, kaltstellen.

- Brioche in Rechtecke schneiden und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett goldgelb tosten.
- Ahornsirup auf 40 °C erwärmen und großzügig auf den Brioche Stücken verteilen.
- Die warmen Brioche Stücke mit Salzbutte servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit) **Arbeitszeit:** ca. 30 Minuten



Süß & delikates

# Sandwich & Snacks

## Zutaten für 8 Portionen:

### Für die Laugendreiecke:

10 g frische Hefe  
10 g Ahornsirup aus Kanada,  
GOLDEN delicate taste  
400 g Dinkelmehl Type 630  
160 g weiche Butter  
1 TL Salz  
50 g Natron  
Öl für die Schüssel

### Für die Radieschen:

1 Bund Radieschen  
200 ml Wasser  
60 ml Ahornessig  
50 ml Ahornsirup aus Kanada,  
GOLDEN delicate taste  
Salz

### Für die Zwiebeln:

100 g rote Zwiebeln  
40 ml Olivenöl  
Salz  
40 ml Ahornsirup aus Kanada,  
DARK robust taste  
30 ml Ahornessig

### Für den Obatzda:

30 g gemischte Kräuter  
(Kerbel, Dill, Petersilie)  
1 Frühlingszwiebel  
1 Camembert (125 g)  
100 g Frischkäse  
5 g geräucherter Paprika  
2 g Kümmel, gemahlen  
Salz

## Zubereitung:

1. Hefe in 220 ml handwarmem Wasser zusammen mit Ahornsirup auflösen. 10 bis 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Mehl, 35 g Butter und Salz dazugeben. Zu einem glatten Teig kneten und in eine geölte Schüssel legen. Teig 2,5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Aufgegangenen Teig zu zwölf Kugeln formen und diese zu dünnen Kreisen ausrollen. Teigkreise dünn mit restlicher Butter wie folgt bestreichen: Einen Boden bestreichen, nächsten auflegen und wieder bestreichen. Der letzte Boden wird ohne Butter aufgelegt. Teigkreis mit Frischhaltefolie abdecken und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Für das Natronbad, 1 Liter Wasser aufkochen, Natron einrühren. Teig in acht Tortenstücke schneiden. Diese für 5 Sekunden in der Natronlauge baden, anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Laugendreiecke im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 180 °C) ca. 30 Minuten backen.

4. Die Radieschen waschen und in feine Scheiben hobeln. Das Grün als Garnitur zur Seite stellen. Die Scheiben in ein Drahtbügelglas geben. Die weiteren Zutaten einmal aufkochen und über die Scheiben geben. Sofort verschließen und über Nacht kaltstellen.

5. Zwiebeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. In Olivenöl anschwitzen und salzen. Ahornsirup dazugeben, mit Essig ablöschen und weiter dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Eventuell etwas Wasser angießen.

6. Für den Obatzda Kräuter waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Camembert fein würfeln, mit Frischkäse, der Hälfte der Kräuter und den Gewürzen verrühren und abschmecken. Nicht mehr kaltstellen.

7. Laugendreiecke waagrecht halbieren, Unterhälften mit Obatzda bestreichen, mit restlichen Kräutern und Lauchzwiebelringen bestreuen. Dazu Radieschen und Zwiebeln reichen.

**Zubereitungszeit / Arbeitszeit:**  
ca. 1 Stunde 30 Minuten (ohne Wartezeit)



## Laugendreieck mit Kräuterobatzda und gepickelten Ahorn-Radieschen

Kräuter, Käse, Ahornsirup – Lunchbox de luxe.

# Salads & Bowls



## In Ahornsirup geschmorte Karotten mit Tahini und gegrillten Birnen

Gemüse und Frucht in einer Bowl  
punktgenau abgeschmeckt.

Salads & Bowls



## Artischockensalat mit weißen Bohnen, Pink Grapefruit und Ahorndressing

Ein erfrischend leichter Salat, der alle  
Geschmacksrichtungen in sich vereint,  
vollendet durch das leichte Dressing  
auf Ahornbasis.

### Zubereitung:

1. Die Artischocken in einer Pfanne erwärmen, rundherum sanft goldgelb braten und salzen. Grapefruit heiß waschen, abtrocknen und feine Zesten abreiben, Frucht bis zum Fruchtfleisch schälen und Filets herausschneiden, dabei den Saft auffangen und die Trennhäute ausdrücken. Den Saft beiseite stellen. Die Bohnen leicht salzen und mit den Zesten vermengen. Die breiten Bohnen in feine Streifen schneiden und in Salzwasser bissfest blanchieren. In Eiswasser abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Fruchtfilets, grüne und weiße Bohnen zu den ausgekühlten Artischockenböden geben und durchschwenken.

2. Alle Zutaten für die Ahornvinaigrette miteinander verrühren und zu dem Salat geben.

3. Als Garnitur mit Thymianspitzen und Sumach bestreuen.

**Zubereitungszeit / Arbeitszeit:**  
ca. 25 Minuten

### Zutaten für 4 Personen:

8 Artischockenböden (frisch oder TK)  
40 ml Olivenöl  
1 Zweig Thymian  
30 ml Ahornsirup aus Kanada, GOLDEN delicate taste  
1 Grapefruit  
200 g weiße Bohnen, gekocht  
6 breite grüne Bohnen  
3 g Sumach

### Für die Ahornvinaigrette:

30 ml Ahornsirup aus Kanada, GOLDEN delicate taste  
60 ml Olivenöl  
Grapefruitsaft  
60 ml Limettenöl  
60 ml Olivenöl  
Salz

Salads & Bowls

*Nachhaltigkeit  
Qualitätsversprechen*

*Liebe und Tradition  
Naturverbundenheit*



#### **Sorgfalt und Hingabe**

Wie so oft, sind es die Details, die den Unterschied machen. Alle Schritte, die ein Ahornproduzent durchführt, haben Einfluss auf die Eigenschaften des Endprodukts. Neben den spezifischen Eigenschaften der Bäume und der geografischen Lage (Terroir) müssen auch die Wetterbedingungen und die Art und Weise, wie der Saft gesammelt, gelagert, vorkonzentriert und im Verdampfer behandelt wurde, berücksichtigt werden. Danach

folgen Filtration, Konditionierung und Verpackung. Diese Fertigkeiten in den Händen erfahrener Ahornproduzenten haben einen erheblichen Einfluss auf die Qualität und die Eigenschaften von Ahornsirup.

Ahornwälder tragen zum Klimaschutz bei. Es sind vor allem Familienbetriebe, die mit großer Leidenschaft und viel Liebe zum Produkt die Ahornwälder bewirtschaften. Ihr Schutz ist Gold wert: Die Ahornwälder mildern

die Auswirkungen des Klimawandels, indem sie elfmal mehr Kohlenstoff absorbieren und speichern, als bei der Herstellung von Ahornsirup freigesetzt wird. Nur ein Drittel der fast 100 Millionen Ahornbäume in Québec, Kanada, werden für die Produktion genutzt, um die Wälder zu schützen.

#### **Aus Wasser wird Gold**

Im Frühjahr ist Erntezeit. Je nach Region beginnt sie Ende Februar und endet spätestens im Mai. Die Ahorn-

bäume können nur in einem kleinen Zeitfenster von maximal 20 bis 25 Tagen angezapft werden. Dabei sind die Zapfstellen in der Regel an ein Schlauchsystem angeschlossen, das den Saft direkt zur Zuckerhütte leitet. Dort wird er in großen Edelstahl tanks gesammelt und in eine Umkehrosmose-Maschine geleitet: Hier wird das Wasser erhitzt und der Zucker konzentriert. Um einen Liter „flüssiges Gold“ zu gewinnen, werden etwa 40 Liter Baumwasser benötigt.



Alle Rezepte, zusätzliche Informationen zu den vorgestellten Ahornprodukten und Bezugsquellen finden Sie in einem Special auf unserer Website.



Diese Broschüre ist im Auftrag der **Québec Maple Syrup Producers** (QMSP) entstanden. Der Verband vertritt die Interessen von etwa 13.000 Erzeugern in Québec. Seine Aufgabe ist es, die Qualitätsstandards der kanadischen Ahornindustrie zu sichern und den weltweiten Absatz der Produkte zu fördern.

#### Kontakt

mk<sup>2</sup> gmbh

Oxfordstraße 24 · D-53111 Bonn  
Tel. +49 228-94 37 87 - 0

info@ahornsirup-kanada.de  
www.ahornsirup-kanada.de

