

## Wie kann ich den echten Ahornsirup erkennen?

Manchmal schwer, aber der echte Ahornsirup hat seinen Preis, den man damit bestimmen kann, dass echter Ahornsirup ausschließlich aus Kanada oder aus den USA stammt, und dass zur Herstellung von einem Liter bis 40 Liter Ahornsirup verwendet werden müssen. Der Ahornsirup muss richtig verpackt sein, auf der Verpackung müssen die Zutaten angeführt werden, d.h. nur reiner »pure« Ahornsirup, Nährwert, Nährstoffe, garantierte Haltbarkeitsdauer, Herkunftsland.

Wenn der Sirup mit der Original-Markenverpackung aus Kanada verpackt ist, dann ist es von der Qualität her vielleicht eine größere Garantie echten Sirup ergattert zu haben, als wenn der Sirup in Fässern in die EU geliefert wird und da umgegossen und umgepackt wird.



Die Sirupe, die zu »Billig-Preisen« verkauft werden und als »Pancake syrup«, oder »contains maple syrup«, bezeichnet werden, sind Sirupe, die aus **billigem Maissirup** hergestellt worden sind und durch den chemischen aromatischen Stoff »Sotolon« angereichert wurden, der den Geschmack von Ahornsirup imitiert. Auch in den slowakischen Supermärkten sind Sirupe zu kaufen, deren Namen »Maple« oder »Original Canadian Syrup« geschickt ein Imitat verkauft wird. Diese Produkte enthalten **überhaupt keinen Ahornsirup**. In den USA wird ein Gesetz vorbereitet, das die Bezeichnung des falschen Sirups mit Namen »Maple Syrup« (Ahornsirup) als Straftat qualifiziert.

Es gibt mehrere Sorten von Ahornsirup: Light, Medium, Amber, Dark. Welcher ist am besten? Der Beste ist genau der, der Ihnen am meisten schmeckt.

**HINWEIS!** Die Bezeichnung der Sorte »Light«, »Canada° 1«, »Grad A«, o.Ä., ist nur ein geschickter Werbetrick, um das Produkt gut zu verkaufen, da es gerade im Lager ist.

## Weshalb macht man das?

Die »Sorte« stellt nicht der Mensch her, sondern die Natur selbst, und zwar der Baum. Zuerst wird vom Baum der Saft für die »Light«-Version gesammelt, danach für »Medium« und zum Schluss der Saft für den stärksten, den Amber. Der Gehalt an Nährstoffen und Mineralien ist so gut wie gleich, es gibt nur Unterschiede zwischen den einzelnen Sorten in Farbe, Geschmack und Dicke!

Am mildesten ist die Klassifizierung »Light« und am stärksten »Amber«. Der Unterschied ist nur im Geschmack bemerkbar. Es ist etwa so, wie ein gereifter Apfel schmeckt und ein weniger gereifter Apfel.