

AHORNSIRUP

Süßes vom Baum

Eingedickter Saft des Baumes als Sirup auf Pfannkuchen und Waffeln gehört zu Kanada wie das Blatt von eben selbigem auf der Flagge. Aber es gibt noch viel mehr Möglichkeiten, Ahornsirup zu verwenden.

Der Klassiker ist natürlich Ahornsirup auf Pfannkuchen, aber man kann auch Grillsoßen für Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte damit herstellen, den Sirup über das Eis kippen, Popcorn damit süßen und Cocktails mixen. Oder damit backen. Starbucks Canada hatte eine Zeit lang sogar eine Kaffeesorte mit Ahornsirup im Angebot: *Maple Macchiato*. Bei dem Getränk wurde Ahornsirup statt Karamellsoße verwendet.

Ahornsirup wird aus dem Baumsaft des Zuckerahorns (*acer saccharum*) gewonnen. Der Baumsaft wird geerntet und eingekocht, dabei ergeben etwa 40 Liter Ernte einen Liter Ahornsirup. Wer seinen Ahorn-

sirup selbst macht, kann den heißen Sirup in den Schnee werfen und so Ahornbonbons herstellen, bekannt als *snow candy*.

Wer seinen Ahornsirup mangels eigener Ahornbäume nicht selbst macht, kann ihn in Kanada überall kaufen. Es gibt ihn in den Souvenirshops und im Supermarkt. Das fängt am Flughafen an und hört beim kleinsten *general store* auf.

Gut 80 Prozent der Weltproduktion an Ahornsirup kommen aus Kanada, davon das meiste aus der Provinz Quebec. Ahornsirup ist dickflüssig, hat einen Zuckergehalt von etwa 60 Prozent und eine Farbe zwischen golden und dunkelbraun. Und es ist ein scheinbar zeitloses Phänomen: Vom monothematischen Kochbuch bis zu hippen Kreationen der Trendküche – in Kanada gibt es alles, was das Ahornherz begehrt. Der Klassiker wird aber ohne Frage der Pfannkuchen mit süßem *topping* bleiben.

SYRUP

MAPLE SYRUP

500 ml
(16.9 US fl. oz.)

ÉRABLE

MAPLE SYRUP

500 ml
(16.9 US fl. oz.)

ROP D'ÉRABLE

Biodélicies

PRODUITS D'ÉRABLE
BIOLOGIQUES

SIROP D'ÉRABLE
BIOLOGIQUE

ORGANIC MAPLE SYRUP

PUR À 100% PURE

FONCE AU GOUT ROBUSTE
DARK WITH A ROBUST TASTE

CANADA GRADE A / CATÉGORIE A
PRODUIT DU CANADA | PRODUCT OF CANADA

750 ml
25.4 FL. OZ.

USDA ORGANIC
AB

Biodélicies

PRODUITS D'ÉRABLE
BIOLOGIQUES

SIROP D'ÉRABLE
BIOLOGIQUE

ORGANIC MAPLE SYRUP

PUR À 100% PURE

AMBRÉ
AMBER WITH

CANADA GRADE A / CATÉGORIE A
PRODUIT DU CANADA | PRODUCT OF CANADA

750 ml
25.4 FL. OZ.

USDA ORGANIC
AB



ALKOHOL

Apportez votre vin und liquor stores

Alkohol in der Öffentlichkeit? Auf keinen Fall, in Kanada ist der Alkoholenuss streng reglementiert.

In Quebec mit seinem französisch geprägten Lebensgefühl ist der Umgang mit Alkohol eher entspannt. Hier werden Wein und Bier im Lebensmittelladen verkauft, man bekommt in einem einfachen *dinner* durchaus ein Glas Hauswein für drei Dollar zum Essen und es gibt sogar Restaurants, in denen man seinen eigenen Wein mitbringen darf. Ausgeschildert wird das durch ein: »*Apportez votre vin*« oder »*BYOB*«. Die Abkürzung steht für »*Bring Your Own Bottle*« – »Bringen Sie Ihre eigene Flasche mit«.

Das Restaurant verlangt dafür eine *corkage fee*, Korkgeld, und es wird außerdem ein Trinkgeld pro Flasche erwartet. Trotzdem ist es ein Vorteil für den Gast, denn er kann seinen Lieblingswein mitbringen – und es ist günstiger. Der Vorteil für das Restaurant: Es muss keine teure Alkohollizenz erwerben. Denn Res-

taurants, die Alkohol ausschenken, müssen *licensed* sein, was je nach Ort und nach Art der Lizenz – ob nur Wein und Bier oder auch Hochprozentiges – mehrere bis viele Tausend Dollar pro Jahr kosten kann.

In British Columbia (BC) wird Alkohol hauptsächlich in staatlichen *liquor stores* verkauft. Dort arbeiten ausgebildete Verkäufer, und jeder Wein wird ausführlich beschrieben. Jede Provinz hat ihre eigenen Alkoholgesetze. Das Mindestalter beträgt 18 beziehungsweise 19 Jahre und wird durch Vorlage des Ausweises kontrolliert. Der Konsum von Alkohol in der Öffentlichkeit ist überall streng verboten. Selbst im Auto transportiert man Wein und Bier am besten im Kofferraum.

Was viele nicht wissen: In Kanada wird ebenfalls Wein angebaut. Ontario ist für seinen Eiswein berühmt, in BC kommen die Weine hauptsächlich aus dem sonnenverwöhnten Okanagan Valley im Südosten. Aber sogar auf Vancouver Island gibt es *wineries*.

BC LIQUOR STORE



ANGELN

Große Fische

Fotos von Anglern und Anglerinnen sehen eigentlich immer gleich aus: Eine Person hält stolz einen Fisch vor sich. Je größer, desto besser.

Kanada hat über zwei Millionen Seen und außerdem unzählige Ströme, Flüsse, Bäche und die längste Küstenlinie der Welt. Dementsprechend gut sind die Angelmöglichkeiten. Und Fisch ist dank seiner Proteine, Mineralien und Spurenelemente gesund. Aber ob das der Grund ist, dass über drei Millionen Kanadier angeln gehen? Der geangelte Fisch ist ja nicht gerade günstiger als gekaufter.

Die Wahrheit ist: Es geht beim Angeln um viel mehr als um Fisch. Es geht um das Naturerlebnis, die Stille an einem See, wenn in der Abenddämmerung die Mücken fliegen und die Fische an die Oberfläche steigen. Um den Anblick, wenn auf der spiegelglatten Oberfläche des Sees Ringe einen Fisch anzeigen.

Um die Fahrt vor Sonnenaufgang auf Motorbooten durch Fjorde, die Seeluft und das Dümpeln vor zerklüfteten Küsten mit der Hoffnung auf einen guten Fang. Und um das befriedigende Gefühl, sein Essen selbst zu fangen.

Abends werden die Fische gezählt und der Fang gewogen. In den *marinas*, den Jachthäfen, werden die größten Fänge des Tages auf einer Tafel notiert. Die Angler stehen an Stahltischen, nehmen die Fische aus und filetieren sie.

Das Angeln ist in Kanada allerdings sehr streng reglementiert. Jeder Angler muss eine Lizenz kaufen. Und er sollte die Vorschriften wann, wo, was und wie gefischt werden darf, auf jeden Fall befolgen.

Die Aufseher der Fisheries and Oceans Canada kontrollieren streng. Sie sind vor Ort in den Jachthäfen und halten durchaus auch unterwegs in Wassernähe und auf wichtigen Zufahrtstraßen Fahrzeuge an und lassen sich den Fang zeigen.