

DER KNORRIGE BERGAHORN



Der Bergahorn liebt zwar die Berge, ist aber für das rauhe Klima im Gebirge nicht wirklich gerüstet. Sein besonders weit gefächertes Kronendach, das sich deutlich von jenem der Nadelbäume, aber auch der Eichen und Buchen unterscheidet, leidet oftmals unter Wind, Schnee und Eisbruch. Aus diesem Grund spaltet sich manchmal der Stamm des Baumes.

Die wichtigste Regel die ein Ahorn immer befolgt: „Nur nicht gerade wachsen!“ Vom Stamm über die kräftigen, weit ausladenden Äste bis hin zu den kleinsten Zweigen ist alles verwunden, verdreht oder gekreuzt. Gerade Äste oder Zweige sind eine Seltenheit. Der Bergahorn wird mindestens 150 - 200 Jahre alt. Manchmal liegt seine Lebensdauer auch deutlich darüber und ist mit jener der Eiche zu vergleichen. Sein Holz ist anfangs ganz weiß. Schon die Kelten erkannten dies: „Weiß wie Schnee ist das Holz des Bergahorns, aber nur vorübergehend, wie der Schnee, der im April noch fällt.“ Im Laufe der Zeit dunkelt es nach.

Als vitamin- und nährstoffreich gilt der Ahornsirup. Durch Anbohren des Stammes zu Beginn des Frühjahrs wird, ohne dem Baum Schaden zuzufügen, Pflanzensaft entnommen. Dieser wird über Holzfeuer gekocht, bis der Sirup einen Zuckergehalt von 60% erreicht. Für einen Liter Ahornsirup werden 30 - 50 Liter Saft benötigt, die ein Baum in 2 Wochen bereitstellt.

