



M E D I E N I N F O R M A T I O N

Story Idea (2023)

So schmeckt Kanada

Auf kulinarischen Routen die Kulinarik und Kultur des Ahornlandes entdecken

Für Feinschmecker gibt es kaum eine schönere Art ein Land zu entdecken, als über die Kulinarik. Und in Kanada haben Gourmets die Qual der Wahl – dank einer Fülle an lokalen Lebensmitteln und Zutaten, kulinarischen Einflüssen indigener Völker, und Aromen, die Einwanderer aus Frankreich, dem Libanon, China, Italien und noch vielen weiteren Kulturen ins Ahornland importierten.

Kulinarische Touren bieten die beste Möglichkeit, Kanadas Symphonie der Aromen zu erkunden. Die geschmackvollen Reisen werden von Küste zu Küste in zahlreichen Regionen des Ahornlands angeboten. Wer diesen Routen folgt, lernt die vielfältigen Kulturen ebenso kennen wie das Erbe Kanadas – und entwickelt eine Wertschätzung für lokale, saisonale und nachhaltig angebaute Zutaten.

Food Trails finden sich überall in Kanada und meist liegen sie nicht weit vom eigenen Urlaubsziel entfernt. Nova Scotia beispielsweise hat mit dem [Good Cheer Trail](#), dem [Chowder Trail](#) und dem [Lobster Trail](#) gleich drei dieser kulinarischen Themenrouten im Angebot. Der Culinary Trail auf Prince Edward Island bietet sechs verschiedene Geschmacks-Erlebnisse, die von Fischern und Landwirten bis hin zu lokalen Märkten reichen. Und in Kawarthas Northumberland in Ontario können Reisende an Dutzenden Stationen an der [Butter Tart Tour](#) unterschiedliche Varianten des Nationalgebäcks probieren.

Begreift man die Küche eines Urlaubsziels als ein Tor zur Kultur, dann öffnen sich Reisenden in Kanada unzählige Türen. Hier kommen einige Food Trails, die sich besonders gut für diese authentischen kulinarischen Erlebnisse eignen.

Nova Scotia – Lobster Trail

Nova Scotia verfügt über einige der besten Fanggründe für den nordatlantischen Hummer, die örtlichen Gemeinden sind untrennbar mit dem leckeren Krustentier verbunden. Entlang der Route des [Nova Scotia Lobster Trails](#) können Besucher unzählige Möglichkeiten der Zubereitung von Hummer kennenlernen – darunter natürlich ganze Hummermenüs, aber auch lokale Spezialitäten wie Hummerrollen, Hummerbiskuit und sogar Hummerbier.

Der Spitzenkoch Alain Bosse, bekannt auch als [The Kilted Chef](#), hat sich längst eine Reputation als ein kulinarischer Botschafter für Kanadas Atlantikküste erarbeitet. Er kennt so ziemlich jeden Fischer und Anbieter auf dem Lobster Trail und weiß alles über die Einzigartigkeit der unterschiedlichen Hummer-Zubereitungen.

Eine Top-Adresse auf dem Lobster Trail ist wohl der [The Shore Club](#) in Hubbards. Dort wird seit über 75 Jahren das traditionelle Hummergerichte serviert: Die Tiere werden in Meerwasser gekocht und direkt aus dem Topf serviert. Ein idealer Start in einen beschwingten Abend, denn der Club ist eigentlich ein Tanzlokal, in dem auch angesagte Bands auftreten.

Québec – Cheesemakers Circuit Les Têtes Fromagères

Käseliebhaber sollten sich unbedingt Zeit für einen Besuch in den Eastern Townships von Québec nehmen, wo handwerkliche Käsereien eine erstaunliche Vielfalt an Käse herstellen. Wer dem [Cheesemakers Circuit Les Têtes Fromagères](#) folgt, der lernt die unterschiedliche Käsereien kennen, nimmt an Verkostungen teil und entdeckt dabei komplett neue Geschmacksrichtungen. Zusätzlich zu den kulinarischen Genüssen gibt's kleine Anekdoten über die Menschen, die sich hinter den jeweiligen Käsesorten und ihrer Herstellung verbergen.

Wer auf der Route unterwegs ist, sollte die [Fromagerie La Station](#) in Compton nicht verpassen, ein Familienbetrieb, dessen biologische Anbaumethoden in jedem Käse schmeckbar sind. Die mit mehreren regionalen und nationalen Preisen ausgezeichnete Käserei bietet Kostproben ihrer Produkte an, darunter auch Bio-Raclette (traditioneller Schmelzkäse). Bonus für die alle Feinschmecker mit süßem Zahn: Auf dem Hof wachsen auf 24 Hektar Ahornbäume, deren süßer Sirup ebenfalls verkauft wird.

Manitoba – Poutine Trail

Seit das Gericht Poutine in den späten 1950er Jahren in Québec auftauchte, gilt es als Grundnahrungsmittel Kanadas. Die mit Käse und dunkler Bratensauce überbackenen Pommes stehen heute im ganzen Land auf den Speisekarten. Doch es gibt zahlreiche Unterschiede in der Zubereitung der Speise, und wer den [The Poutine Trail](#) in Manitoba absolviert, lernt mehrere Varianten kennen, wie sie überall in der Provinz angeboten werden. Darunter auch eine Poutine mit Piroggen, eine feurige Variante mit Chili und Chorizo oder eine Poutine mit Räucherfleisch.

Eine Top-Adresse für alle, die Poutine in ausgefallenen Versionen lieben, ist die [Old No. 12 Café and Lounge](#) in Sainte-Anne. Dort gibt's interessante Versionen wie eine Frühstücks-Poutine mit gegrillten Bratkartoffeln, frittierten Zwiebeln, Speck, Käsebruchstücken und einer dunklen Sauce. Das Team sucht ständig nach neuen Kreationen – ein Blick auf die [Homepage](#) zeigt, was aktuell serviert wird.

Ontario – Niagara Wine Route

Auf der Niagara-Halbinsel in Ontario gibt es unzählige Weingüter und Weinkeller, die Verkostungen ermöglichen. Über die [Niagara Wine Route](#) geht es sowohl zu größeren Weingütern, deren Weine international bereits für Furore gesorgt haben, als auch zu kleinen Winzern, die Einblicke in ihren Boutique-Ansatz bei der Weinherstellung bieten.

Zu den Top-Adressen auf dieser Route zählt die [Inniskillin Winery](#), ein Pionier der Weinherstellung in der Niagara-Region. Das Weingut trug 1991 dazu bei, Niagara auf der Weltkarte zu verankern, als der dort produzierte [Icewine](#) eine international bedeutende Auszeichnung erhielt. Gern gebucht werden hier die INNteractive Icewine Tastings, um mehr über das Vorzeigeprodukt des Weinguts zu erfahren und dabei drei verschiedene Eisweine zu probieren.

Lohnenswert ist auch ein Besuch bei Rebecca DeBoer, Besitzerin von [Zoom Leisure Bikes](#). Sie ist absolute Expertin für Wein-Touren in der Niagara-Region und bietet geführte Fahrradtouren durch die Weinberge der Halbinsel an. Bei ihr können auch Leihfahrräder für individuelle Touren gebucht werden.

British Columbia – Kelowna Wine Trails

Kanada wird nicht auf Anhieb mit der Produktion hochklassiger Weine verbunden – aber wer sich auf einen der [Kelowna Wine Trails](#) begibt, stellt schnell fest, dass dieses Denken ein Fehler ist. Die Touren werden im Okanagan Valley in British Columbia angeboten, das von mehr als 40 hochklassigen Winzern belebt wird. Das Tal gilt als der Ort in British Columbia, an dem die ersten Rebstöcke gepflanzt wurden und der die Wein-Industrie in Gang setzte. Hier befindet sich auch das älteste, kontinuierlich betriebene Weingut der Provinz, die im Jahr 1932 gegründete [Sandhill Winery](#). Mit einem ortskundigen Fahrer können Besucher zu den Winzern aufbrechen und dort Weine verkosten – oft mit gigantischem Blick auf Seen und Berge. Die lokal erzeugten Tropfen stehen auch in den meisten Restaurants des Tals auf der Karte.

Zwei unbedingt lohnenswerte Stopps auf dem Trail: Die [Summerhill Pyramid Winery](#) ist Teil der [Lakeshore Wine Route](#) und bietet mehrfach preisgekrönte organische und biodynamische Weine in einem atemberaubenden Tasting Room mit spektakulären Ausblicke auf See und Berge. Und Marsha Morrish, Geschäftsführerin der [Okanagan Wine Country Tours](#), hat sich gemeinsam mit ihrem Team darauf spezialisiert, ihren Gästen eine authentische kanadische Wein-Erfahrung zu bieten.

British Columbia: Nanaimo Bar Trail

Die Stadt Nanaimo in British Columbia ist auf dem ganzen Kontinent für ihre beliebteste Süßspeise bekannt: den Nanaimo-Riegel. Dabei handelt es sich um einen ungebackenen Schokoriegel, dessen mit Nüssen, Honig und Kokosnussflocken angereicherte Milchcreme zwischen zwei Waffeln gepackt und mit einer Schokoladenglasur überzogen wird. Der klassische Riegel ist in mehreren Cafés in Nanaimo erhältlich, wo mitunter auch einige besondere Varianten des Snacks wie beispielsweise mit Eiscremefüllung oder als Nanaimo-Riegel-Frühlingsrolle angeboten werden. Über den [Nanaimo-Bar-Trail](#) sind die besten Adressen kinderleicht erreichbar.

Auf jeden Fall lohnenswert ist ein Stopp in der [Hearthstone Bakery](#), die sowohl die klassischen Riegel als auch einige ausgefallene Varianten anbietet, teilweise so außergewöhnlich, dass über die Bäckerei sogar im [Food Network](#) berichtet wurde. Experte für Nanaimo Bars ist Jenn Houtby-Ferguson von [Tourism Nanaimo](#). Sie weiß nicht nur alles über die Geschichte und Herstellung der Süßspeise, sondern kennt auch die besten Spots.

British Columbia – Dumpling Trail

Die mit herzhaften Fleisch-, Ei- oder Gemüsefüllungen angebotenen Knödel oder Teigtaschen, auch Dumplings genannt, erfreuen sich in Kanada großer Beliebtheit. Ursprünglich kamen sie mit chinesischen Immigranten ins Land. In Richmond gibt es zahlreiche Lokale, die diese Teigtaschen servieren, der [Dumpling Trail](#) führt direkt zu 15 Top Spots. Einige Arten von Knödeln sind den ganzen Tag über erhältlich, andere werden nur während der Dim-Sum-Zeiten (traditionell zwischen zehn und 14 Uhr) serviert. In einer eigens aufgelegten [Dumpling Trail-Broschüre](#) finden sich alle Informationen, wann welche Dumplings serviert werden.

Nicht links liegen lassen sollten Fans das [SuHang Restaurant](#), das den ganzen Tag eine große Vielfalt an Dumplings serviert. Zur Auswahl stehen etwa Knödel in Suppe, gebratene Krabben- und Schweinefleischklöße, gedämpfte Gemüseklöße oder Sesamklöße mit gehackten Erdnüssen.

Michelle Ng, Gründerin von [Vancouver Foodie Tours](#), bietet eine "Authentic Asian Eats Tour" an, bei der sie ihr umfassendes Wissen und ihre Leidenschaft für die Gastro-Szene Richmonds unter Beweis stellt.

Informationen für die Redaktionen:

Passendes Bildmaterial zur Story Idea findet sich [hier](#).

Weitere Informationen für Medien, viele Story Ideas, Storyteller und alle Pressemitteilungen und News gibt's unter: www.kanada-presse.de

Unseren Media-Newsletter und Pressemitteilungen können Sie [hier](#) abonnieren.

Über Destination Canada

Destination Canada ist das offizielle kanadische Marketing-Unternehmen für den Tourismus. Wir möchten die Welt dazu inspirieren, die kulturelle Vielfalt Kanadas zu entdecken. Gemeinsam mit unseren Partnern in der Tourismusbranche und den Regierungen der Territorien und Provinzen von Kanada bewerben und vermarkten wir Kanada in acht Ländern weltweit, führen Marktforschungen durch und fördern die Entwicklung der Branche und ihrer Produkte.

www.canada.travel/corporate

Pressekontakt:

Destination Canada

proudly [re]presented by

The Destination Office

KIRSTEN BUNGART

SENIOR PUBLICIST/ MANAGER PR & MEDIA

Lindener Str. 128, D-44879 Bochum, Germany

Phone: +49 (0) 234 324 980 75, Fax: +49 (0) 234 324 980 79

kirsten@destination-office.de , www.kanada-presse.de, www.keepexploring.de