



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

Story Idea (2023)

Kulinarische Genüsse quer durch Kanada

Ein Guide für Feinschmecker

Preisgekrönte Köche und innovative Winzer, visionäre Menü-Künstler und medaillengewinnende Mikrobrauereien: Kanada hat sie alle – und die Welt nimmt davon Notiz. Vorbei die Zeiten, als die kanadische Küche nur aus Speck, Biberschwänzen und Ahornsirup zu bestehen schien. Sicherlich finden sich diese Leckereien immer noch auf vielen Speisekarten, jedoch gibt es inzwischen längst eine Fülle anderer regionaler, ethnischer und global inspirierter Gerichte und Rezepte, die so vielfältig sind wie Kanada selbst. Und dank der vielen neuen und immer attraktiveren Restaurants ist es heute einfacher und schöner denn je, sich durch das landschaftlich wie kulturell so abwechslungsreiche Land zu essen! Hier kommen die besten Tipps für kulinarische Abenteuer von Küste zu Küste.

Vancouver, British Columbia

Vancouver ist definitiv eine Stadt für Feinschmecker. Das Food and Wine Magazin und der Condé Nast Traveler bezeichnen Vancouver als eine der besten Städte für gutes Essen weltweit. Doch stärker als beim Lesen der Auszeichnungen spürt man Vancouvers Leidenschaft für gutes Essen bei einem Spaziergang durch die Stadt. Dann sieht man die Schlangen vor Food Trucks und Brunch-Cafés und riecht die Aromen, die aus den vielen Restaurants in den Straßen Vancouver strömen. Das beste Essen in Vancouver besteht aus dem immer gleichen Mix: frische Zutaten, kulturelle Einflüsse und moderne Technik. In der Stadt an der Pazifikküste spielen Fisch und Meeresfrüchte eine große Rolle in der lokalen Restaurantszene. Von Lachs bis Seeigel – in Vancouver kommen Meeresfrüchte nur frisch auf den Tisch. Das Garnelen-Festival [Spot Prawn Festival](#), das nun schon seit über zehn Jahren im Frühjahr zur Spot Prawn Saison stattfindet, lockt Garnelen-Fans aus aller Welt an. Essen in Vancouver bedeutet auch, mit den landestypischen Zutaten aus vielen verschiedenen Kulturen in Berührung zu kommen. Egal, ob man Pork-Brötchen in der [New Town Bakery](#) kauft, einen japanischen Hot Dog bei [JapaDog](#) genießt, moderne asiatische Küche im [Bao Bei](#) oder [Bao Down](#) probiert, sich mit Freunden zum koreanischen Barbecue oder Dim Sum trifft oder in einem der vielen indischen und Sushi-Restaurants isst – eine kulinarische Reise nach Vancouver ist eine Reise durch die Küchen der ganzen Welt.

Die [Hafenstadt Vancouver](#) hat Zugang zum Pazifischen Ozean und zum weitläufigen Fraser Valley und ist ziemlich stolz darauf, saisonale Küche aus beiden Regionen anbieten zu können. Die kreativen kulinarischen Angebote und Chefs aus den unterschiedlichsten Kulturen machen Vancouver zum typisch kanadischen [Food Hotspot](#). Von Einheimischen schon lange geschätzt, erregt die blühende Food-Szene der Stadt nun auch weltweit Aufsehen mit ihren von Promi-Chefs geführten Restaurants. In jedem Fall (aus-)probiert werden sollten [Vii's](#) oder

[Hawksworth](#), das First Nations Bistro [Salmon n' Bannock](#), wenigstens einer der gut 100 [Food Trucks](#), das [Dine Out Vancouver Festival](#) – das größte jährlich stattfindende Food Event des Landes – und kulinarische Aktivitäten wie die [Gastronomic Gastown Tour](#).

Die erste Ausgabe des [MICHELIN-Führers Vancouver](#) mit der Auswahl der ausgezeichneten Restaurants wurde im Herbst 2022 veröffentlicht. Die Inspektoren vergeben MICHELIN-Sterne – einen, zwei oder drei – für eine unvergleichliche Küche. Der Guide vergibt außerdem Bib Gourmand-Bewertungen an Restaurants, die qualitativ hochwertiges Essen zu günstigen Preisen anbieten, und den MICHELIN Green Star an Restaurants, die in der nachhaltigen Gastronomie führend sind. „Vancouver genießt seit langem großes Ansehen für seine kulinarische Szene, und der MICHELIN Guide Vancouver unterstreicht den Ruf der Stadt als weltweites Reiseziel für Restaurants“, so Royce Chwin, Präsident und CEO von Destination Vancouver. „Was wirklich aufregend ist, ist die Tatsache, dass aufstrebende junge Köche, die sich unter der Anleitung eines MICHELIN-Sterneteams weiterbilden wollen, nun die Möglichkeit haben, dies in Vancouver zu tun“. Mit dieser Ankündigung ist Vancouver neben Toronto das einzige MICHELIN-Guide-Ziel in Kanada und eines von sieben in Nordamerika. „Ich freue mich sehr, dass Vancouver mit dem neuen MICHELIN Guide Vancouver seinen Platz auf der kulinarischen Weltkarte einnimmt“, so Vancouvers Bürgermeister Kennedy Stewart. „Einheimische und Besucher genießen seit langem die Vielfalt und Innovation der kulinarischen Szene Vancouvers, und ich kann es kaum erwarten, dass auch der Rest der Welt auf den Geschmack kommt“.

Toronto, Ontario

Mit mehr als 5.000 Restaurants ist Toronto der kulinarische Hotspot Kanadas. Grund genug für den renommierten MICHELIN-Guide der Hauptstadt Ontarios eine eigene Ausgabe zu widmen – als erster Stadt des Ahornlands. Im neuen [MICHELIN-Führer Toronto](#) serviert werden: die besten 74 Restaurants der Metropole. Eine Auszeichnung mit zwei MICHELIN-Sternen gab es für ein Restaurant, gleich zwölf schmücken sich ab sofort mit einem Stern. Die Würfel sind gefallen und die Tische sind gedeckt: Nachdem im Mai bekannt gegeben wurde, dass Toronto im Herbst als erste kanadische Stadt einen eigenen MICHELIN-Guide für die besten Restaurants erhält, haben die Testesser und die Redaktion der weltberühmten Gastro-Fibel nun ihr Urteil gefällt und die besten 74 von mehr als 5.000 Restaurants der Millionenmetropole gekürt. Neben den begehrten Sterne-Auszeichnungen für die 13 Top-Küchen erhielten 17 Restaurants den Bib-Gourmand, außerdem werden weitere 44 Küchen der Stadt erwähnt, die definitiv einen Besuch wert sind.

Der erst sechste separate Guide für eine nordamerikanische Stadt verschafft Torontos kulinarischer Szene weltweite Aufmerksamkeit und zeigt, wie viele verschiedene Kulturen die Küche der Millionenmetropole beeinflussen. Etwa 53 Prozent aller Torontonians wurden außerhalb Kanadas geboren und die Stadt ist für ihre zahlreichen multikulturellen Viertel berühmt. Diese Vielfalt der kulinarischen Einflüsse findet sich auch im MICHELIN-Guide wieder: Restaurants aus 27 unterschiedlichen Länderküchen, darunter asiatische, afrikanische, karibische, europäische/mediterrane sowie kulinarische Angebote aus dem Nahen und Mittleren Osten wurden aufgenommen. Auch BBQ oder Fusion Food findet seinen Platz – ebenso wie vegetarische Restaurants. Ein echtes Füllhorn der Aromen und des Geschmacks.

Über Monate schwärmten die Testesser und die Redaktion des MICHELIN-Guide aus, besuchten mehrmals anonym die Restaurants. Die Ergebnisse wurden am Ende in die bekannten Kategorien des für Exzellenz und Qualität auf Weltklasse-Niveau bekannten MICHELIN-Guide eingeordnet: Eine außergewöhnliche Küche und talentierte Küchenchefs werden mit einem, zwei oder drei Sternen ausgezeichnet, für eine hochwertige Küche zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis gibt's den Bib-Gourmand. Restaurants, die sich für eine nachhaltigere Gastronomie einsetzen, werden mit einem MICHELIN-Green Star gewürdigt. In Toronto darf sich ab sofort das [Sushi Masaki Saito](#) mit zwei Michelin-Sternen schmücken, einen Stern erhielten [Kaiseki Yu-zen Hashimoto](#), [Shoushin](#), [Yukashi](#), [Aburi Hana](#) (Japanisch), [Frilu](#) sowie [Enigma Yorkville](#) (Contemporary), [Osteria Giulia](#) und [Don Alfonso 1890 Toronto](#) (Italienisch), [Alobar Yorkville](#) und [Alo](#) (Französisch), [Quetzal](#) (Mexikanisch) und [Edulis](#) (Mediterran). Über den Bib-Gourmand freuen sich [SumiLicious Smoked Meat & Deli](#), [Puerto Bravo](#), [Fonda Balam](#), [La Bartola](#) und [Campechano](#) (Mexikanisch), [Indian Street Food Company](#), [Wynona](#) und [Enoteca Sociale](#)

(Italienisch), [Cherry Street Bar-B-Que](#) (Barbecue), [Fat Pasha](#) (Mittlerer Osten), [R&D](#) (Fusion, Chinesisch), [Grey Gardens](#) (Contemporary, Seafood), [Bar Raval](#) (Spanisch), [Favorites Thai](#) und [Alma](#) (Asiatisch), [Chica's Chicken](#) (Amerikanisch) sowie [The Ace](#) (Gastropub). Die erste MICHELIN-Auszeichnung für Kanada hebt die kulinarische Exzellenz Torontos hervor und bringt der kulinarischen Szene der Stadt weltweite Beachtung. Kanadas Tourismusminister Randy Boissonnault ist sicher, dass die Anerkennung ein bahnbrechender Erfolg ist, der eine neue Ära der Gastronomie in Kanada einleitet: „Toronto ist die erste kanadische Stadt, die sich dem MICHELIN-Verzeichnis anschließt und damit zu den besten kulinarischen Reisezielen der Welt gehört. Das wird neue kulinarische Talente nach Kanada locken und damit auch Besucher anziehen“.

Montréal, Québec

Kanada ist ein Ziel für Genießer, ganz besonders Montréal. In der Metropole der Provinz Québec weiß man das Leben auszukosten. Die stark französisch geprägte Stadt ist die Hochburg des Savoir-vivre. Gourmets finden unzählige Feinkostläden, Märkte, Bistros, Cafés, Top-Restaurants und Kultlokale – wie das [Schwartz's Deli](#). Das Schwartz's ist eine Institution in der Stadt, in der mehr über Essen und Trinken gesprochen wird als in jeder anderen kanadischen Metropole. Montréaler kommen regelmäßig in den Genuss, bei Céline Dion zu essen. Zugegeben – die wenigsten saßen bislang bei der Sängerin zu Hause am Tisch, aber viele ganz bestimmt schon in ihrem Restaurant [Nickels Grill & Bar](#). Zusammen mit ihrem Mann René Angélil ist Dion Besitzerin des berühmtesten Kultlokals von Montréal.

Saskatoon, Saskatchewan

Die von Forbes als „[Kanadas heißeste neue Feinschmecker-Destination](#)“ bezeichnete [Neun-Brücken-Stadt Saskatoon](#) lockt mit zünftigen Speisen der Prärie, veredelter ethnischer Kost und zeitgemäßer Farm-to-table-Küche. Top-Adressen sind [Baba's Homestyle Perogies](#) für handgemachte Teigtaschen und für Perogy Poutine (die ukrainische Variante des kanadischen Fastfood-Klassikers), die bewährte [Taverna Italian Kitchen](#) für authentische Familienküche und das [Primal](#) und die [Ayden Kitchen & Bar](#) für Fleisch, Fisch und Pilze aus Saskatchewan. Letztere wird von Dale MacKay geführt, dem ersten Gewinner von [Top Chef Canada](#), der beliebten kanadischen Kochshow. Alle Genüsse an einem Ort bietet das jährlich im Sommer stattfindende [A Taste of Saskatchewan Festival](#). Dort werden lokale Restaurants, spannende Kochwettbewerbe und Live-Unterhaltung präsentiert.

Winnipeg, Manitoba

Einen schmackhaften Überblick über das beeindruckende kulinarische Angebot dieser [Prärieprovinz](#) gibt's beim Bummel über den [Forks Market](#) in [Winnipeg](#). Unter den mehr als 20 Ess- und Getränkeständen im Hauptgeschoss locken der [KYU Grill](#) mit japanischer Fusion-Küche, [Fergie's Fish n' Chips](#) mit Kabeljau-, Heilbutt- oder Zanderfleisch, [Nuburger](#) mit originalen Manitoba-Rindfleischpasteten und [Neon Cone](#) mit unglaublichen 14 Eiscrème-Sorten. Auch einige Vertreter der kanadischen Schnellrestaurant-Top-Ten sind auf dem Markt zu finden, wie etwa die [Mini Donuts Factory](#). Zu deren klebrig-süßen Sünden passt ein Milchkaffee von [Fools & Horses](#). Rund 20 Craftbiere sowie 20 Weine vom Fass bietet [The Common](#). Nach dem Essen lohnt der Besuch des Obergeschosses. Dort werden lokal hergestellte Artikel angeboten, etwa handgeschnittener Schmuck im [Qutie & Co](#). Und hippe, von Hand gegossenen Kreationen der Coal and Canary Candle Company.

Prince Edward County, Ontario

Eine dreistündige Autofahrt östlich von [Toronto](#) führt direkt ins gern als gastronomische Hauptstadt Ontarios bezeichnete [Prince Edward County](#). Die Insel am Nordostufer des Lake Ontario wird seit mehr als 200 Jahren von der Landwirtschaft geprägt. Heute finden sich dort mehr als 45 Weingüter, eine aufstrebende Apfelweinszene und zahlreiche Farm-to-table-Restaurants, die einige der besten kanadischen Speisen und Getränke auftischen. Nicht verpassen: das ganztägige Abenteuer Bounty of the County, bei dem Teilnehmer ihr Menü auswählen, vor Ort einkaufen und mittags in der Kochschule [From the Farm Cooking School](#) zubereiten können. Nach dem

Besuch verschiedener Weinkellereien geht's ins gemütliche [The Inn at Huff Estates](#), das nur zehn Minuten vom Farmhaus der Schule aus den 1830er Jahren entfernt ist.

Banff, Alberta

Der Ort [Banff](#) ist nicht nur für seine atemberaubende Lage in den Rocky Mountains und die Nähe zu den schönsten der türkisblauen Gletscheseen bekannt, sondern auch für seinen Charme und sein reichhaltiges kulinarisches Angebot. Das anderthalb Autostunden westlich von [Calgary](#) liegende Resortstädtchen mitten im [Banff National Park](#) beherbergt unter anderem das jovial-entspannte [Chuck's Steakhouse](#) mit einer von grasgefüttertem Rindfleisch dominierten Speisekarte und das auf regionale Küche spezialisierte [Sky Bistro](#) am Ende der [Banff Gondola](#) auf dem Gipfel des Mount Sulphur. Wer einen Blick hinter die Backsteinmauer eines weltberühmten UNESCO-Weltkulturerbes werfen möchte, wird die als [Canadian Signature Experience \(CSE\)](#)-zertifizierte [Eat the Castle-Tour](#) im [Fairmont Banff Springs Hotel](#) lieben.

St. John's, Neufundland & Labrador

Seit langem für ihre Meeresfrüchte, ihr Wildbret und ausgefallene Spezialitäten wie [Figgy Duff and Jiggs Dinner](#) bekannt, bietet die [Provinz im Nordatlantik](#) heute eine blühende, von kreativen Chefs angetriebene [Gastronomie](#). Nirgends zeigt sich dies deutlicher als in der quirligen Hauptstadt [St. John's](#), wo die Restaurants eng mit den Bauern und Fischern der Umgebung zusammenarbeiten. Besucher genießen Wurst- und Käseplatten mit lokalen Produkten im [Chinched Restaurant & Deli](#) oder die wechselnde saisonale Speisekarte im [Mallard Cottage](#) aus dem 18. Jahrhundert im Fischerdorf Quidi Vidi, nur fünf Minuten vom Stadtzentrum entfernt. Anschließend geht's in das 1725 aus Feldstein gemauerte [YellowBelly Brewery & Public House](#) für ein Come From Away Islander Pale Ale.

Cantons de l'Est, Québec

Von seiner köstlichsten Seite zeigt sich [Québec](#) ganz im Südosten: Die Region [Cantons de l'Est](#) (Englisch: Eastern Townships) ist ein Eldorado für Gourmets und all jene, die im Urlaub gern auf Genussreise gehen. Das Schlaraffenland liegt nur eine Autostunde von Montréal entfernt, zwischen sanften grünen Hügeln, stillen Seen und kleinen Dörfern. Hier werden über 60 Prozent des Weins der Provinz produziert. Lohnenswert ist die Fahrt mit dem Fahrrad oder im Auto entlang der 140 Kilometer langen [Brome-Missisquoi-Weinstraße](#) oder über die etwas abseits gelegene 171 Kilometer lange [Estrie-Weinstraße](#). Anschließend lockt Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac, um dort den preisgekrönten [Bleu Bénédictin](#) zu genießen. In der [Microbrasserie Coaticook](#) kann an einem Abysse de la Gorge Stout genippt und im Restaurant Le Hatley des [Manoir Hovey](#) die lokal geprägte Küche Québechs genossen werden. In einer Luxussuite mit Kamin und Blick auf den Lac Massawippi klingt der Tag entspannt aus.

In den Cantons de l'Est schlossen sich jüngst Landwirte, Winzer und andere Produzenten zu den sogenannten [Créateurs de saveurs](#) zusammen: den Herstellern guten Geschmacks. Die Créateurs de saveurs haben sich auf regionale Erzeugnisse spezialisiert. Martin Bolduc ist einer von ihnen. Er lebt in Compton. Hier produziert er einen der besten Käse Kanadas. „Vor zwölf Jahren experimentierte meine Mutter Carole mit der Milch, die auf unserem Hof erzeugt wurde“, erzählt Martin Bolduc. „Sie stellte ihren ersten Käse her. Zunächst nur für unseren eigenen Bedarf“. Heute fließt die gesamte Milch aus eigener Erzeugung des Familienbetriebs in die Käseherstellung. Aushängeschild ist der Käse „Alfred Le Fermier“, benannt nach dem Urgroßvater, der den Hof im Jahr 1927 gründete. Der Rohmilchkäse mit leicht nussiger Karamellnote gewann 2009 den prestigeträchtigen Canadian Cheese Award. Allein in der Provinz Québec werden gut 350 verschiedene Käsesorten hergestellt.

Am malerischen Brome Lake vertreibt Canards du Lac Brome, ebenfalls ein Créateur de saveurs, zartes Entenfleisch, und zwar in Form etlicher Patés und Rillettes. Das berühmte Foie Gras darf ebenfalls nicht fehlen. Der französische Einfluss ist unverkennbar. Wer hervorragend speisen will, muss längst nicht mehr in die großen Städte fahren, auch auf dem Land kann man genießen. In Sherbrooke zum Beispiel, der Hauptstadt der Cantons de l'Est, hat der berühmte kanadische Fernsehkoch Danny St. Pierre das Restaurant Auguste eröffnet und

verwöhnt seitdem die Provinz mit lauwarmem Rindfleischsalat, Forellentartar, grünem Ketchup oder Kürbisfleisch-Ravioli. Die kulinarischen Genüsse kann man übrigens ideal mit Freiluftaktivitäten verknüpfen. In der Region, die vor allem im Indian Summer in leuchtenden Farben brilliert, stehen allein 500 Kilometer Radwege zur Verfügung. Wanderer nutzen die Routen der Sentiers de l'Estrie, die auf insgesamt 150 Kilometern atemberaubende Ausblicke über Wälder, Seen, Apfelfelder und Weinberge bieten. Vor rund 200 Jahren entstanden in diesem Landstrich überdachte Brücken, Rundscheunen, Kirchen und malerische Häuschen, in denen heute noch charmante Gemischtwaren- und Antiquitätenläden zu finden sind. Ein Landstrich zum Verweilen, Stöbern, Entschleunigen und vor allem zum Genießen – ein Schlaraffenland eben.

Fredericton, New Brunswick

Auch in der Gastronomie von [New Brunswick](#) sorgen talentierte Chefs für Aufsehen. Vor allem in der Hauptstadt [Fredericton](#) am St. John River. Im [11th Mile](#) serviert Chef Peter Tompkins regionale Köstlichkeiten wie Chicken Paillard Salad, knapp angebratenes Coulotte-Steak und geröstetes Gemüse und Getreide sowie kreative Cocktails, etwa den mit Sake gewürzten Pushover. Wer lieber sein eigener Chef ist, kauft auf dem traditionsreichen [Fredericton Boyce Farmers Market](#) Fiddleheads, Blaubeeren und andere saisonale Leckereien selbst ein. Auf dem Markt gibt es auch Geschenke für zuhause, wie handgefertigte Pralinen, lokale Weine und das eine oder andere schrullige Figürchen für den Garten. In New Brunswick kommt man als Besucher nicht weit, ohne dass einen jemand fragt: „Und? Haben Sie schon unsere Hummer probiert?“ Die Schalentiere sind ein fester Bestandteil der einheimischen Küche sowie der Fischfanggeschichte des Landes. Der Hummerfang ist so etwas wie der Herzschlag zahlloser Küstengemeinden in New Brunswick und wer die Küsten von Fundy und Akadien bereist, wird dort vor lauter Auswahl rund um den Hummer kaum wissen, wofür er sich entscheiden soll. Hummer wird das ganze Jahr über aus dem Meer geholt, wobei sich die Fanggebiete saisonal unterscheiden. Der Saisonbeginn ist stets Anlass für lokale Feiern und großes Tamtam. Frischer als hier kommt der Hummer nirgendwo auf den Tisch und er wird hier an zahllosen Orten serviert: in kleinen Buden am Ufer, in Restaurants an der Küste oder bei Mitmach-Erfahrungen, die alle Sinne ansprechen.

Charlottetown, Prince Edward Island

Auch [Charlottetown](#), die Hauptstadt von [Prince Edward Island](#) (kurz P.E.I.), bietet eine vielfältige Food-Szene. Beim [Island Flavours Culinary Bootcamp](#) lernen Teilnehmer wo und wie für eigene, lokal inspirierte Kreationen eingekauft wird und wie diese anschließend am [Culinary Institute of Canada](#) selbst zubereitet werden. In jedem Fall angesteuert werden sollten auch die Food Trucks wie [Truckin' Roll](#), der Eiscreme im südostasiatischen Stil in lustigen P.E.I.-Geschmacksrichtungen wie Banana Rum Public und Mint to Be serviert. Einen Besuch wert sind auch das saisonale [Salt & Sol Restaurant and Lounge](#) für superfrische Muscheln, Chipotle-Tacos und andere Tapas sowie Atlantik-Kanadas einziges schwimmendes Restaurant, das für seine lokalen Meeresfrüchte bekannte [Cork & Cast](#).

Whitehorse, Yukon

Als aufstrebender kulinarischer Hotspot bietet der [Yukon](#) weit mehr als seinen berühmt-berüchtigten [Sourtoe Cocktail](#). Bei [Antoinette's](#) in der Hauptstadt Whitehorse werden karibische Gerichte wie Limonen-Basilikum-Tigergarnelen und Curry-Hühnereintopf serviert, im saisonal ausgerichteten [Klondike Rib & Salmon](#) gibt es Wildfleischbällchen, Elchfilet mit Kruste und kaltgeräucherten Lachs, das [G&P on Main](#) ist eine verlässliche Adresse für Steakhouse-Klassiker. Eine kurze 55 Kilometer-Tour nach Süden führt zum idyllischen [Inn on the Lake](#), wo lokale Zutaten wie boreale Beeren und Sockeye Lachs auf den Tisch kommen. Dort lohnt sich auch der Besuch über Nacht und die Wahl eines Pauschalangebots wie die Yukon Whisky & Wine Weekend Tour.

Nova Scotia

In [Nova Scotia](#) liegen die Genüsse der Provinz quasi auf der Straße: Drei kulinarische Themenrouten führen kreuz und quer durch die Provinz und geradewegs zu den besten kulinarischen Erlebnissen. Da Nova Scotia rund ein

Viertel der Meeresfrüchte Kanadas produziert, überrascht es nicht, dass zwei dieser Routen die Ernte aus dem Meer hochleben lassen. Probiert werden können zahlreiche Variationen – von Brötchen bis Fondue – des berühmtesten Krustentieres der Ostküste auf dem [Nova Scotia Lobster Trail](#). Einen Suppenteller nach dem anderen offeriert der [Nova Scotia Chowder Trail](#). Besondere Gaumenfreuden verspricht der [Nova Scotia Good Cheer Trail](#), Kanadas erste Wein-, Bier-, Cider- und Spirituosen-Route.

Passende Story Ideas, News und Pressemitteilungen:

Kulinarische Erlebnisse quer durch Kanada: Geschichte & Traditionen rund um Bannock, Poutine & Ahornsirup
<https://media.canada.travel/de-DE/news-stories/story-ideas?nid=2263#.Y-4SVDc-4WE.mailto>

Auf der Flagge und auf dem Teller: Der Ahornbaum spendet den Lebenssaft Kanadas
<https://media.canada.travel/de-DE/news-stories/story-ideas?nid=2261#.Y-4SVHEceSQ.mailto>

Eisfischen nach Austern auf PEI
<https://media.canada.travel/de-DE/news-stories/story-ideas?nid=2001#.Y-4SVPKMAww.mailto>

Die besten Destillen und Brauereien Kanadas
<https://media.canada.travel/de-DE/news-stories/story-ideas?nid=2000#.Y-4SVH-as20.mailto>

Quer durch Kanada indigenes Essen zelebrieren
<https://media.canada.travel/de-DE/news-stories/story-ideas?nid=1988#.Y-4SVIaPUMo.mailto>

10 außergewöhnliche Eiswein-Erlebnisse
<https://media.canada.travel/de-DE/news-stories/story-ideas?nid=1648#.Y-4SVMmeg5o.mailto>

Wein von der Niagara Halbinsel
<https://media.canada.travel/de-DE/news-stories/story-ideas?nid=1911#.Y-4SVBB4wOw.mailto>

Vodka, Whisky und Gin aus Gletscherwasser in Alberta
<https://media.canada.travel/de-DE/news-stories/story-ideas?nid=1887#.Y-4SVKY7wzc.mailto>

Kanadas Gewinner der 2022 Canadian Brewing Awards
<https://media.canada.travel/de-DE/news-stories/aktuelles?nid=2325#.Y-4QjyxXJBE.mailto>

Einen ganzen Monat lang Lobster
<https://media.canada.travel/de-DE/news-stories/pressemitteilungen?nid=2372#.Y-4R0wKTH5M.mailto>

Michelin-Premiere in Kanada: Guides zu Top Restaurants in Toronto und Vancouver
<https://media.canada.travel/de-DE/news-stories/pressemitteilungen?nid=2363#.Y-4R06YoO7k.mailto>

Friedensschokolade und Lavendeleis: Nova Scotias süße Versuchungen
<https://media.canada.travel/de-DE/news-stories/pressemitteilungen?nid=2078#.Y-4R01rBG68.mailto>

In-Nova-Tion: Nova Scotias einzigartige Küche blüht im Frühling auf – während der Isolation eben zuhause!
https://media.canada.travel/de-DE/news-stories/pressemitteilungen?nid=2075#.Y-4R0_BwuRs.mailto

Informationen für die Redaktionen:

Passendes Bildmaterial zu den Presseinformationen 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