

Kulinarische Erlebnisse quer durch Kanada: Geschichte und Traditionen rund um Bannock, Poutine und Ahornsirup

In Kanada sind so viele kulinarische Traditionen zu Hause, dass man sich leicht rund um den Globus essen könnte. Viele dieser Traditionen haben einen direkten Bezug zur Geschichte und zeigen die Vielfalt des Ahornlands in beeindruckender Weise. Vom herzhaften, den indigenen Trappern als Kalorienbombe dienenden Bannock bis zur süßesten Sünde zwischen Atlantik und Pazifik, dem Nanaimo-Riegel, hier kommt eine Übersicht über typisch kanadische Gerichte und Leckereien, die man auf einer Reise durch Kanada auf jeden Fall probiert haben sollte.

Bannock

Das ursprünglich aus Schottland stammende Bannock wurde schnell zu einem wichtigen Grundnahrungsmittel der indigenen Völker Kanadas. Vom gälischen Bannach oder "Bissen" abgeleitet, war das Grill-Brot besonders bei den Métis Westkanadas beliebt, die bei der Zubereitung statt Weizenmehl einheimisches Maismehl benutzten. Fix zuzubereiten und problemlos transportierbar, erwies sich das vor Kohlehydraten strotzende Bannock auf den kraftzehrenden Reisen durch die endlosen Weiten Manitobas und Saskatchewan als idealer Energiespender.

Wo probieren? Im Kekuli Café in Prince George gibt es seit kurzem unwiderstehliche Bannock-Donuts in unzähligen Geschmacksrichtungen von Butter-Toffee bis Apfelgewürz.

Poutine

Die Poutine (Slang für "Sauerei") entstand in den 1950er Jahren in Québec und ist eine unvorstellbare Kombination aus Pommes Frites und Bratensoße, großzügig bestreut mit Käsebruch. Mehrere Orte in Québec beanspruchen für sich, Geburtsort dieses nationalen Junkfood-Gerichts zu sein. Beweisbar ist jedoch nichts. Seit einigen Jahren geht es mit der Poutine steil aufwärts, heute ist das Gericht nicht nur in Fastfood-Ketten zu finden, sondern auch in Feinschmeckerrestaurants in ganz Kanada. Oft bietet dabei jede Region und jede Stadt ihre eigenen Varianten an. In Montréal gibt es beispielsweise häufig Poutine mit Rauchfleisch, während es auf der Gaspé-Halbinsel Poutine mit Hähnchenfleisch und grünen Erbsen angesagt ist.

Wo probieren? Das Le Chic Shack in Québec City bietet Poutine für jeden Geschmack, von der klassischen hausgemachten Poutine mit Pommes, Käsebruch und Bratensoße bis hin zu Edel-Poutine mit Wildpilzragout oder mit Bier abgelöschtem Rinderschmorbraten. Im Fritz European Fry House in Vancouver (British Columbia) können Gäste ihre Poutine mit Hilfe einer Auswahl pikanter Garnierungen und Dips individuell gestalten.

Caesar Cocktail

Der Legende zufolge wurde der Caesar Cocktail 1969 von Walter Chell erfunden. Der Restaurantmanager des Calgary Inn in Calgary, Alberta (heute: The Westin) war mit der Kreation eines Drinks zur Feier der Eröffnung des neuen italienischen Hotelrestaurants beauftragt worden.

Würzig und von kräftigem Geschmack, bestand sein als traditioneller Caesar in die Mixologie eingehender Cocktail aus Wodka, Worcestershire-Sauce und Clamato-Saft (Mix aus Tomaten- und Muschelsaft). Den Beinamen „Bloody Caesar“ erhielt er, nachdem ihn ein englischer Gast als „damn good bloody Caesar“ bezeichnet hatte. Während der klassische Caesar mit Oliven oder Selleriestangen garniert wird, schmücken ihn besonders kreative Barkeeper gern auch mit Peperoni, Mini-Maiskolben und selbst Makkaroni mit Käse!

Wo probieren? Im Westin Calgary natürlich! Die Liquid Lounge des Hotels serviert eine zeitgenössische Variante, die über Chells ursprüngliche Mischung hinausgeht und für ihr rauchig-berauschendes Aroma berühmt ist. Und im L'Gros Luxe in Québec City (Québec) gibt es für Puristen den originalen Walter Chell Caesar, der jedoch für alle, die Appetit mitbringen, mit einem kleinen, aber dekadent leckeren, gegrillten Käsesandwich garniert wird.

Nanaimo Bar

Nanaimo in British Columbia ist Namensgeber des „Nanaimo Bar“, einer quadratischen und in ganz Kanada beliebten Dessert-Kreation. Nanaimo-Riegel bestehen aus einer leckeren Puddingfüllung, die zwischen Schichten dicker, reichhaltiger Schokoladen-Ganache und einem Boden aus Waffelkrümeln und Kokosraspeln eingebettet auf den Tisch kommt. Das erste bekannte Rezept für den Nanaimo-Riegel erschien 1952 in der "Women's Auxiliary of the Nanaimo Hospital Cookbook". Berühmt wurde der unwiderstehliche Riegel jedoch erst, als er auf der Expo '86 als typisch kanadisches Dessert serviert wurde.

Wo probieren? In Nanaimo natürlich. Tatsächlich gibt es in der schönen Stadt auf Vancouver Island auch einen Nanaimo Bar Trail, der mehrere Cafés vorstellt, die sowohl die klassische Version aufzutischen, als auch Nanaimo Bar-Makronen, Nanaimo Bar-Waffeln, Nanaimo Bar-Cocktails und sogar eine Nanaimo Bar-Frühlingsrolle.

Ahornsirup

Ohne Ahornsirup geht in Kanada gar nichts. Egal ob Pancakes, Waffeln oder French Toast, Kanadier gießen auf jeden Fall Ahornsirup darüber! Das flüssig-süße Gold wird ausschließlich aus dem Saft der Zuckerahorn-, Rot- und Schwarzahornbäume gewonnen. Zuerst wurde Ahornsirup von indigenen Völkern hergestellt und verwendet, später von europäischen Siedlern übernommen und verfeinert. Indigene Überlieferungen berichten von der Verwendung des "süßen Wassers" der Bäume beim Kochen von Wild und zur Heilung von Rheuma, Migräne und anderen Krankheiten. Als weltgrößter Produzent von Ahornsirup ist Kanada verantwortlich für mehr als 70 Prozent der weltweiten Produktion beziehungsweise 13,2 Millionen Gallonen im Jahr 2019. Dabei liefert Québec mit 92 Prozent der Gesamtproduktion den Löwenanteil.

Wo probieren? Am besten in einer der vielen „Sugar Shacks“ genannt auch „Cabanes à Sucre“ in Ontario und Québec. Wie etwa der Sucrerie de la Montagne in Rigaud (Québec) oder der Cabane à sucre Leclerc in Neuville bei Québec City.

Pemmikan

Pemmikan besteht aus getrockneten Beeren und getrocknetem Fleisch (meist Bison, Elch oder Wapiti-Hirsch). Benannt wurde die Spezialität nach dem Cree-Wort Pimikan ("aus Fett hergestellt") und Kanadas First Nations bereiteten den nahrhaften Snack zu, indem sie das Fleisch in dünnen Scheiben an der Luft trockneten, bis diese hart und brüchig wurden und es dann zu einer fast pulverartigen Konsistenz zerstießen und mit geschmolzenem Fett und Trockenfrüchten vermischten. Wie Bannock schätzen sie Pemmican, weil es haltbar, energiereich und problemlos zu transportieren war.

Wo probieren: Mehrere First Nations Hersteller verkaufen Pemmican online, darunter auch Silver Moccasin.

Sourtoe Cocktail

Die wohl ungewöhnlichste kulinarische Tradition Kanadas ist im Yukon Territory zuhause: der Sourtoe-Cocktail! Seinen Ursprung hat der Drink mit Igitt-Faktor in der Zeit der Prohibition im Norden Kanadas. Damals verlor der Rum-Schmuggler Louie Linken seinen großen Zeh durch Erfrierung. Sein Bruder Otto, der den toten Zeh abhackte, legte ihn in ein Gefäß mit selbstgebranntem Schnaps. Jahrzehnte später, im Jahr 1973, entdeckte Dick Stevenson das Glas mit dem gut erhaltenen Zeh und kam auf die brillante Idee, den Sourtoe Cocktail Club zu erfinden. Wer in seinem Club Mitglied werden will, muss einen Whiskey aus einem Glas mit dem mumifizierten Zeh darin trinken. Heute können Besucher von Dawson City im Yukon dieser Tradition folgen. Das Aufnahmerritual gilt allerdings nur als bestanden, wenn nicht nur das Glas geleert ist, sondern die Lippen beim Trinken auch tatsächlich den Zeh berührt haben.

Wo probieren: Im Downtown Hotel in Dawson City. Dort wird für mutige Besucher das Aufnahmerritual in den Sourtoe-Club zelebriert. Mitsamt Zeh und feierlicher Überreichung der Urkunde.

Tidal Bay Wein

Nova Scotias Weinbaugebiete sind die weltweit einzigen, die so genannte Tidal Bay-Weine produzieren. Knackig, frisch und lebendig, werden sie gern als "die Essenz Nova Scotias in einem Glas" beschrieben. Tidal Bay-Weine werden zu 100 Prozent aus Trauben gekeltert, die in Neuschottland angebaut wurden. Nicht zuletzt auch wegen ihres geringen Alkoholgehaltes (nicht mehr als elf Prozent) eignen sie sich perfekt als Getränk für lange Winternächte.

Wo probieren: Auf den Weingütern der Provinz, wie Jost Vineyards und Lightfoot & Wolfville.

Süße Sünden und Hummer

Kanada ist Spezialist in Sachen süße Sünden. Auf jeden Fall sollten Besucher flockige Butter Tarts (mit Butter, Zucker und Eiern gefüllte Butterkuchen), Beaver Tails (keine echten Biberschwänze, sondern frittierte Teiglinge, die so flach sind, dass sie einem Biberschwanz ähneln), Saskatoon Berry Pie (Saskatoon-Beerenkuchen), und Montréal Bagels (etwas kleiner und süßer als die New Yorker Konkurrenz, in Honigwasser gekocht und dann im Holzofen gebacken) probieren. Und wer nach Nova Scotia reist, darf nicht wieder nach Hause fahren, ohne ein frisches Hummerbrötchen probiert zu haben.

Aktuelle Informationen zu Reisen nach Kanada finden sich [hier](#)

Über Destination Canada

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

Schauen Sie auf unserer Media-Webseite www.kanada-presse.de vorbei, besuchen Sie uns auf Facebook, verfolgen Sie das Neueste von uns auf Twitter oder abonnieren Sie unseren YouTube-Kanal. Weitere Informationen gibt's unter 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

Find us on Facebook: www.facebook.com/entdeckekanada

Follow us on Twitter: www.twitter.com/entdeckekanada

Canada Videos on YouTube: www.youtube.com/entdeckeKanada

Canada on Pinterest: www.pinterest.com/ExploreCanada

Explore Canada on Instagram: www.instagram.com/kanada_entdecken

Use #ExploreCanada in all channels, and we'll share our favorites with our followers.