

# Story Idea

Krefeld, im Juli 2023

## Von Minze bis Morchel:

### Köstlichkeiten aus dem Norden Saskatchewan

Weizenfelder, soweit das Auge reicht, leuchtend gelbe Rapsfelder, strahlend blauer Flachs – dieses Bild haben wohl die meisten vor dem inneren Auge, wenn sie an Landwirtschaft in Saskatchewan denken. Den wenigsten kommen jedoch Pfifferlinge, Wildreis, Süßwasserfisch oder Labrador-Tee in den Sinn – und dabei ist es genau das, was der Norden Saskatchewan mit seinen vielen Wasserwegen und tiefen Wäldern jedes Jahr in Hülle und Fülle hervorbringt. Bereits seit Jahrtausenden sind die indigenen Völker der Region hier schon auf Nahrungssuche und teilen diesen Reichtum nun mit dem Rest der Welt.

#### Nahrungssuche im Wald

Das Unternehmen [Boreal Heartland Food Products](#) aus der nördlichen Ortschaft [Air Ronge](#) hat sich auf saisonale und nachhaltige Produkte spezialisiert. Labrador-Tee, wilde Minze, Pfifferlinge, Morcheln und vieles mehr – alles von Einheimischen geerntet. Viele Mitarbeiter folgen dabei den Fallensteller-Pfaden ihrer Familien. Randy Johns, Geschäftsführer von Boreal Heartland, erklärt: „Viele unserer Sammler gehen mit ihren Kindern oder Enkelkindern auf die Suche, um ihnen auf diese Weise ihr Wissen über den Wald weiterzugeben. Sie lehren ihnen Respekt für den Wald, für die Pflanzen und voreinander. Das Verständnis von Respekt ist ein großer Teil der indigenen Kultur!“

Die Ernte im Wald ist kein leichter Job, aber Boreal Heartland bietet eine zertifizierte Ausbildung an, bei der Nachhaltigkeit und Respekt für die Umwelt eine zentrale Rolle spielen. Die wichtigste Faustregel lautet: ein Drittel für die Tiere, ein Drittel für die Regeneration der Pflanzen und das restliche Drittel für den menschlichen Gebrauch. Das Bekenntnis zur Nachhaltigkeit bedeutet demnach auch, dass seltenere Pflanzenarten nicht angetastet werden. Das Unternehmen hat sich zur Aufgabe gemacht herauszufinden, wie man Produkte herstellt, die von Menschen auf der ganzen Welt nachgefragt werden, und dabei aber den Wald in seiner jetzigen Form zu erhalten.

Boreal Heartland bezieht seine Produkte direkt von den Sammlern – 90% von Indigenen aus dem Norden Saskatchewan. Von der Verpackungs- und Verarbeitungsanlage aus werden die Tees, Kräuter und Pflanzen anschließend an Geschäfte und Restaurants im ganzen Land und sogar darüber hinaus verschickt.

#### Wilder Reis

In den 1930er Jahren wurde wilder Reis zunächst als Köder für Bisamratten und Wasservögel im Norden Saskatchewan eingeführt, was die Jagderfolge der Bevölkerung verbesserte. Erst in den späten 1970er Jahren begann die kommerzielle Wildreisernte. Wo früher noch mit Kanus geerntet

wurde, gibt es heute spezielle Schlauchboote, die zwischen den Reisfeldern hin- und herfahren und die Körner in einem breiten Auffangbehälter am Bug sammeln.

Für viele Landwirte war die Wildreisernte zunächst ein völlig neues Abenteuer, so z.B. für Familie Muirhead, als diese 2015 mit ihrem Betrieb [Against the Grain Wild Rice](#) an den Start ging. Jedes Jahr im Herbst fährt die Familie zu ihrem völlig abgeschiedenen Fly-In Camp am Meeyomoot Lake, wo sie dann wochenlang ernten und verpacken. Während der Hochsaison fliegt ihr Pilot mit seiner bis unters Dach mit Wildreis befüllten Cessna 180 bis zu zehnmal täglich. Der größte Teil der Ernte ist für den internationalen Markt bestimmt, aber unter dem Label „Against the Grain“ wird auch direkt in Saskatchewan verkauft.

Im Norden Saskatchewan gibt es Wildreisproduzenten in unterschiedlichsten Größen. Die [La Ronge Wild Rice Corporation](#) wurde 1982 von der Peter Ballantyne Cree Nation, dem Lac La Ronge Indian Band und weiteren Partnern gegründet, um den Reis direkt vor Ort zu verarbeiten und zu verpacken. Die lokale Verarbeitungsstätte hat dazu beigetragen, dass Nord-Saskatchewan schnell zum größten Wildreislieferanten Kanadas geworden ist.

### **Unter Wasser**

Schaut man sich im Norden Saskatchewan um, fallen neben den dichten, grünen, borealen Wäldern direkt die vielen unberührten Seen und Flüsse auf. Keine Überraschung also, dass hier auch eine blühendes Fischgewerbe zu Hause ist!

Jon Fonos von [Fonos Fish](#) fängt und verarbeitet schon seit 20 Jahren Zander, Hechte, Quappen und Felchen am [Dore Lake](#) nördlich von Prince Albert. Durch die außergewöhnlich schnelle und frische Verarbeitung ist Fonos Fish besonders bei Küchenchefs aus ganz Saskatchewan beliebt. Aber auch in der [The Little Market Box](#) in [Saskatoon](#) oder auf der [Pine View Farms](#) in der Nähe von Osler kann der Fisch erworben werden.

Neue Absatzmöglichkeiten und ein gewisses Maß an Wohlstand hat das Unternehmen [Ile-a-la-Crosse Fish Company](#) für die Fischer in Nord-Saskatchewan und die Einwohner von [Ile-a-la-Crosse](#) geschaffen. Das Unternehmen, das beim Endverbraucher für qualitativ hochwertigen verpackten Fisch bekannt ist, unterstützt 50 Betriebe und beschäftigt die Einwohner vor Ort.

Weitere Informationen über Saskatchewan gibt es unter [www.tourismsaskatchewan.com](http://www.tourismsaskatchewan.com).

### **Pressekontakt :**

Denkzauber GmbH

Karin Schreiber

E-mail: [karin@denkzauber.de](mailto:karin@denkzauber.de)

Tel.: + 49 160 9913 0712

Web: [www.tourismsaskatchewan.com](http://www.tourismsaskatchewan.com)

### **Über Denkzauber:**

Die Kommunikations- und Marketing-Agentur Denkzauber GmbH hat sich auf Kunden in der Tourismus-Industrie spezialisiert. Denkzauber bietet Marketing & Sales Services, Werbung, Social Media, Corporate Publishing, Mailhouse & Fulfillment Lösungen sowie PR-Dienstleistungen an.