

Kanadas kulinarische Vielfalt

Internationale Küche

Kanada ist ein Einwanderungsland, was die Küche des Landes stark beeinflusst hat. Während früher vor allem Menschen aus Europa nach Kanada kamen, immigrieren heute immer mehr Asiaten, Afrikaner und Lateinamerikaner. In Städten wie Vancouver, Montreal und Toronto kann man inzwischen alles essen, von Sushi über Sauerkraut bis zu äthiopischen Köstlichkeiten. Eine faszinierende Welt sind die chinesischen Viertel - Chinatowns genannt - in Vancouver und Toronto. Hier werden erstaunlich authentische chinesische Gerichte angeboten.

In der Provinz Québec wird französisch gesprochen. Entsprechend sind die kulinarischen Vorlieben von der französischen Küche geprägt. Die bekanntesten Gerichte aus diesem Landesteil sind Poutine und Tourtière. Bei Poutine handelt es sich um Pommes Frites mit Käse (Cheddar oder Mozzarella) und Bratensauce. Beliebt sind auch Fleischkuchen, wie die Pâte chinois und die Tourtière. Für eine Pâte chinois wird gehacktes Rindfleisch mit Kartoffelpüree gratiniert. Tourtière ist ein Fleischkuchen aus Schweinehackfleisch, der mit Teig überbacken wird. Tourtière wird in Québec traditionell zu Weihnachten oder Neujahr gegessen.

Kanadisches Wild

Außer den herkömmlichen Wildarten werden in Kanada auch Karibu, Bison und Elch gegessen. Aus Wildfleisch werden die verschiedensten Gerichte zubereitet, so wird Bison nicht nur als Steak oder Filet angeboten, sondern kommt auch als Spaghetti Bolognese auf den Teller. Zudem werden Elch-Burger und Eintöpfe mit Elchfleisch mancherorts zubereitet. Die Tiere stammen übrigens nicht aus der Wildnis sondern werden extra zu diesem Zweck gezüchtet. Wildtiere dürfen nur von eingetragenen Jägern oder Ureinwohnern gejagt und verzehrt werden.

Ahornsirup

Ein kulinarischer Klassiker in Kanada ist der Ahornsirup (Maple Syrup). Das Blatt des Ahorns prangt sogar auf der Nationalflagge. Pfannkuchen mit Ahornsirup werden in ganz Kanada sehr gerne zum Frühstück gegessen. Ahornsirup wird aber nicht nur über Pancakes gegessen, sondern auch für Kuchen (Maple Pie), Kekse, Bonbons und Marmelade verwendet. Kinder lieben »Maple Taffy«. Hierfür wird eine heiße Ahornsirup-Butter-Mischung auf Schnee gegossen und dann mit einem Stöckchen aufgerollt: fertig ist der Lutscher!

Süßes Gebäck

Die Kanadier lieben es süß. Beliebt sind Pies wie Pumpkin Pie, Brown Sugar Pie oder Apple Pie (Kürbis-, Zucker- und Apfelkuchen). Eine Spezialität aus British Columbia ist die Nanaimo Bar. Der Boden besteht aus einem Boden aus Schokoladen-Brownies. Darauf kommt eine Schicht Vanillepudding, die mit einer Schicht dunklen Schokolade abgeschlossen wird. Den Kuchen aus den 50er Jahren wird in jeder kanadischen Bäckerei angeboten. Ein weiterer Hit für kanadische Naschkatzen ist der Bieberschwanz (Beaver Tail), ein süßes Gebäck in Form eines Bieberschwanzes. Belegt wird der "Teig-Schwanz" mit Schokokekse, Äpfeln, Vanillecreme oder einfach nur mit Zimt und Zucker bestreut.

Quelle: <http://www.essen-und-trinken.de/topthemen/internationale-kueche/kanadische-kueche/kanadische-spezialitaeten.html>

Die kanadische Weinerzeugung

Die kanadische Weinerzeugung wächst und entwickelt sich in einer Weise, so dass ein signifikanter Wert zum ökonomischen Erfolg in den Weinbauregionen und in ganz Kanada erzielt wird.

Ungefähr 500 weinerzeugende Weingüter und fast 1.700 Nebenerwerbsbetrieben in ganz Kanada erzeugen Weintrauben auf schätzungsweise 11.100 Hektar Rebfläche.

Die Traubenerzeugung geschieht in sechs Provinzen: British Columbia, Ontario, Quebec, Nova Scotia, New Brunswick and Prince Edward Island.

In der kanadischen Weinerzeugung waren 3.850 Personen in 2011 in den Weingütern angestellt und zusätzlich 14.400 in weiteren weinvertreibenden Betrieben. Die Zahlen haben sich seit 2000 verdoppelt.

Ungefähr 94% der kanadischen Weingüter erzeugen VQA Wein (100% kanadischer Wein) mit einer Kapazität von 500.000 Litern. Weitere 5% sind mittelgroße Erzeuger (500.000 - 1 Million Liter) und die übrig bleibenden 1% der heimischen Weingüter haben eine Erzeugung von mehr als 1 Million Litern pro Jahr.

Der Export von kanadischen Weinen erreichte die Höhe von 26,2 Million Litern in 2012, mit einem Wert von 41,2 Million Kanadischen Dollar (29,3 Mill. Euro). Der durchschnittliche Weinkonsum erreichte in Kanada (2011) einen Wert von 215,10 Kanadischen Dollar = 153 Euro (16,5 Liter), verglichen mit 230 Euro (80,3 Liter) für Bier und 126 Euro (7,4 Liter) für Spirituosen (Quelle: Statistics Canada).

Links zum kanadischen Wein auf englischsprachigen Webseiten:

<http://www.winecouncilofontario.ca>

<http://www.winecountryontario.ca/>

<http://www.canadianvintners.com/>

www.grapegrowersofontario.com

VQA Wein Standards

Jeder VQA Wein hat die folgenden Standards zu erfüllen:

Der Wein muss zu 100% aus frischen Weintrauben aus dem jeweiligen Anbaugebiet bestehen. Es sind keine Konzentrate erlaubt. Die Trauben müssen rebsortenspezifische Standards erreichen (gemessen im natürlichen Zuckergehalt des Beerensaftes).

Es darf kein Wasser beim Weinerzeugungsprozess zugesetzt werden.

Die Etiketten müssen wahrheitsgemäß und akkurat den Inhalt der Weinflasche wiedergeben.

Alle Weine, mit Ausnahme der Schaumweine, müssen einen Jahrgang angeben und entsprechend jahrgangstypisch sein.

Alle Weine müssen in Glasflaschen abgefüllt sein, Kork-, synthetische oder Schraubverschlüsse aufweisen.

Alle fertigen Weine werden vor dem Verkauf einer sensorischen und analytischen Prüfung unterzogen, die ein Minimum der Qualitätsstandards erzielen muss.

Zusätzlich müssen Regularien beachtet werden, die den Ursprung und die individuellen Weinstile und -typen entsprechend des VQA-Gesetzes berücksichtigen müssen.

Quelle: Wine Country Ontario

DIE KANADISCHEN WEINGÜTER

Dan Aykroyd, Diamond Estates, Niagara-on-the-Lake, Ontario

Dan Aykroyd entwickelte seine Liebe für gute Weine während er an »Saturday Night Live« und dem ersten Blues Brothers-Film arbeitete. Der Musiker Steve Cropper führte Dan zu Bordeaux Premier Cru und anderen Erste-Klasse-Weinen heran, und danach sammelte Dan die lokalen Top-Weine wo auch immer er sich aufhielt. Dan ist überzeugt von seinen Reisen, dass Kanada einige der besten Weine der Welt herstellt und der heute verkostete Sauvignon Blanc eine Reflexion an seinen Glauben ist. Der Wein hat ein Bukett von Zitrone, Stachel-

beere und Pfirsich, was im Gaumen ebenso zu spüren ist und wo dort die Kombination von einem Übermaß an typischer Mineralität der besten Sauvignon Blancs erfahrbar wird. Empfohlen wird der Wein zur asiatischen Küche, leichten Fischgerichten oder Geflügelgerichten und saisonalen Gartensalaten. www.DanAykroydWines.com

Diamond Estates - The Winery (früher „20 Bees Winery“)

In Niagara-on-the-Lake liegt der 12.000 ha große Besitz der Diamond Estates - The Winery. Es ist das Weingut, das die Marken Dan Aykroyd Wines, EastDell Estates, FRESH Wines, Lakeview Cellars, NHL Alumni Hat Trick und Sundance Wines erzeugt und vertreibt. Die Weinboutique bietet alle Weine um Probieren an, außerdem Weinaccessories und einzigartige Geschenkideen. Der Weinkeller mit 1000 qm³ ist das Herz der Weinkellerei und erlaubt einen Blick in die Weinerzeugung bei Diamond aus erster Hand. Ein Meer von 800 Weinfässern und zweier zweigeschossiger Weintanks: Hier wird der Weg vom Weinberg bis zur Weinflasche mit ausführlichen Begleittexten veranschaulicht.

Vineland Estates Winery, Niagara Escarpment & Twenty Valley, Ontario

Niagara Steilhang ist eine unterschiedliche Appellation, die charakteristisch ist für reichen, fruchtbaren Boden und einzigartige Mikroklimata, welche ideale Bedingungen für das Erzeugen von Weintrauben sind. Weinmacher Brian Schmidt erzeugt authentische Weine, besonders sind seine Rieslinge und Cabernet Francs international gerühmt.

Seit 1984 hat die Vineland Winery kontinuierlich die wein- und kulinarische Erfahrung in Niagara erweitert. Zusammen mit der unvergesslichen Landschaft der Weinregion Ontario und des Ontario Sees macht die Weinverkostung vor Ort eine einmalige Erfahrung der einzigartigen Weine dieser Region. Ein Restaurant und ein Weinladen, wo man auch lokale Käse kaufen kann, sind einen Stopp wert.

www.vineland.com

Creekside Estate Winery, Niagara Escarpment & Twenty Valley, Ontario

Es ist kein Geheimnis, dass die Besessenheit zur Erzeugung großer Weine mit einigen Teilen ungehobelter Passion und einem fairen Anteil an Verrücktheit zusammenhängt. Der Weinmacher bei Creekside, Rob Power, bildet da keine Ausnahme, er ist noch etwas verbundener als andere. Seit Eröffnung des Weinkellers 1997 wurden viele Adjektive genannt: beständig, innovativ, mutig, besessen, sonderbar, einzigartig – eben kultig. Die Rotweine sind sehr erfolgreich und haben schon viele Medaillen errungen. Der Rotwein Cabernet Sauvignon / Shiraz in der Verkostung wird so beschrieben: tief, robust, gepaart mit Früchten, würzig. Der Weinmacher denkt, dass der Weintrinker bei diesem Trinken dieses Weines die Engel singen hört! Der Inhaber Mark Hand lädt zum Besuch des Weingutes ein, das in den Sommermonaten den Gästen auch die große Grill Terrasse anbietet.

www.creeksidewine.com

Pillitteri Estates Winery, Niagara-on-the lake, Ontario

1993 gründete Gary Pillitteri das Weingut und kaufte von einigen Nachbarn die Trauben auf, die er ausbaute. Heute ist es Kanadas größter Weinerzeuger von Eisweinen, das in über 30 Länder exportiert. Aber auch andere interessante Weine wie aus Sangiovese oder Semillon haben schon erstaunliche Auszeichnungen in Frankreich erhalten. Der Weinmacher Aleksandar Kolundzic erzeugt aber auch frische Riesling- und Pinot Grigio-Weine sowie ausgereifte Cabernet- und Merlot-Weine. Der Fasskeller kann besichtigt werden, er ist „der Welt längster Betonboden“ mit Schaukästen. Das Logo des Etiketts ist ein sizilianischer Karren mit Obst und Gemüse.

Der Eiswein aus der Rebsorte Sauvignon Blanc: Die außergewöhnliche Rebsorte für einen Eiswein hat Aromen von süßer Zitrone, Birne und Bienenwabe. Der Wein wurde geerntet mit 147 Oechsle und fermentiert mit 190g/l Restzucker. Der Eiswein ist geeignet ihn allein zu genießen oder mit Nachspeisen.

www.pillitteri.com

Karin Ehlich und Michael Düssel

Die Rezepte

Wodka-Marinierte Meeresfrüchte

6 bis 8 Portionen

Zutaten:

500 g Jakobsmuscheln
60 ml Wodka
Saft von 2 Limetten
75 ml Olivenöl
500 g Kaltwassershrimps, gekocht

Für die Soße:

90 ml Wodka
125 ml Tomatensoße
2 EL Meerrettich
1 Spritzer Tabasco
1 Prise Knoblauchpulver

Zubereitung:

Meeresfrüchte: Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. In Limettensaft und 60 ml Wodka marinieren und 3 bis 4 Stunden kaltstellen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Muscheln darin von jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten. Warm oder kalt mit Shrimps und Soße servieren.

Soße: Zutaten verrühren und nach Geschmack würzen. Mit gegrillten Muscheln und Shrimps servieren und nach Belieben mit Kräutern garnieren.

Kanadische Pilzsuppe

10 bis 12 Portionen

Zutaten:

30 g getrocknete Mischpilze
625 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
400 g gehackte Zwiebeln
50 g Butter
50 g Mehl
1 Liter Milch
1 ½ EL Paprika
250 ml Sauerrahm
2 TL Salz
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
2 TL Dill
1 EL Sojasoße

Zubereitung:

Mischpilze in einer Schüssel mit heißem Wasser oder Brühe übergießen und 15 Minuten quellen lassen. Zwiebeln mit Butter in einer Pfanne glasig dünsten, Mehl hinzugeben und unter Rühren 2 bis 3 Minuten kochen lassen. Langsam die Pilze mit ihrer Flüssigkeit einrühren und bei mittlerer Hitze eindicken lassen. Milch und Paprika hinzugeben und 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Die Hälfte des Sauerrahms und die übrigen Zutaten hinzufügen. Die Suppe in einer Schüssel mit Sauerrahmflocken servieren.

Gegrillter Lachs mit Beerenkompott

4 Portionen

Zutaten:

1 Schalotte, fein gewürfelt
geriebene Schale und Saft einer halben Zitrone
200 g gemischte frische oder gefrorene kanadische Beeren (Cranberries, Wildheidelbeeren, Saskatoonbeeren etc.)
2–3 Zweige frischer Thymian
Salz, Pfeffer und Honig nach Geschmack
Öl
4 Lachsfilets (je 170 bis 225 g)
gemischtes Gemüse

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf das Öl und den Lachs in einer mittleren Pfanne zum Kochen bringen. Die Beeren nach Geschmack zuckern und so lange kochen, bis sie weich sind. Nach Geschmack würzen, den Thymian entfernen und warm halten.
Die Lachsfilets mit Öl bestreichen, würzen und auf dem Grill garen. Mit Beerenkompott und gegrilltem Gemüse servieren.

Rinderbraten mit Wildreisfüllung

8 Portionen

Zutaten:

Wildreisfüllung (siehe unten, halbe Menge)
125 g Butter oder Margarine, geschmolzen
400 ml Cranberrysoße
geriebene Orangenschale (von 2 großen Orangen)
1,5 kg Rinderbraten
Bratengewürz

Zubereitung:

Backofen auf 260 °C vorheizen. Bratenfüllung mit geschmolzener Butter vermengen, die Hälfte der Cranberrysoße und der Orangenschale hinzufügen und vorsichtig unterrühren. In den Braten längs eine tiefe, v-förmige Kerbe für die Füllung einschneiden (bis ca. 1 cm über dem Boden). Den Braten und die Kerbe mit der Gewürzmischung bestreuen. Nun die Füllung in den Braten geben und jedes Bratenende mit einem Faden zubinden. Den Braten mit der geöffneten Seite nach oben in eine Auflauf- oder Bratenform setzen, die Form ca. 1 cm mit Wasser füllen. Ein Fleischthermometer in die Mitte der Füllung stecken. Den Braten ca. 30 Minuten im Backofen garen. Die restliche Cranberrysoße mit Orangenschale unter Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen und anschließend über dem Braten verteilen. Den Braten weitere 75 Minuten bei 140 °C weiterbraten oder so lange, bis das Fleisch eine Temperatur von 70 °C erreicht hat. Einige Minuten abkühlen lassen und in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Wildreisfüllung

Zutaten:

750 ml Hühner- oder Rinderbrühe
110 g geschmolzene Butter oder Margarine
125 g gewürfelter Sellerie
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
50 g gemischte getrocknete kanadische Pilze, eingeweicht in warmes Wasser

(Flüssigkeit später zum kochenden Reis hinzugeben)

⅓ TL Salz
¼ TL Pfeffer
¼ TL Salbei
¼ TL Thymian
100 g roher Wildreis

Zubereitung:

Wildreis: Wildreis in kochendes Salzwasser geben und sprudelnd kochen lassen, bis die Reiskörner aufplatzen (ca. 60 Minuten). Abschütten, mit kaltem Wasser abschrecken, etwas Öl hinzugeben und im leicht gewärmten Ofen trocknen lassen.

Füllung: Sellerie, Zwiebeln und Pilze in Butter 2 bis 3 Minuten dünsten, alle Zutaten in einer großen Schüssel mischen und abkühlen lassen.

Feldsalat mit Sonnenblumenkernen

4 Portionen

Zutaten:

150 g Feldsalat
2 Apfelsinen (300 g)
3 EL Sonnenblumenkerne
¼ 1 Sahne
Saft von einer Zitrone
2 EL Ahornsirup

Zubereitung:

Den Feldsalat putzen (Stielansätze abschneiden), waschen und abtropfen lassen. Die Apfelsinen schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Feldsalat mit Apfelsinenspalten und Sonnenblumenkernen in eine Schüssel füllen. Aus Sahne, Zitronensaft und Ahornsirup eine Soße rühren, über den Salat gießen und alles vorsichtig vermengen.

Ahornmousse mit Frucht-Coulis

6 bis 8 Portionen

Zutaten:

100 ml Ahornsirup
25 g Zucker
4 Eier, getrennt
100 ml Sahne

Zutaten für das Frucht-Coulis:

150 g Pfirsiche
150 g Passionsfrüchte
100 g Zucker
Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Mousse: Ahornsirup aufkochen und abkühlen lassen. Zucker und Eigelb verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist, dann unter Rühren den Ahornsirup untermengen, bis eine helle Masse entsteht. Eiweiß und Sahne (separat) steif schlagen, beides unter die Ahornsirupmasse heben. In eine Schüssel füllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Frucht-Coulis: Früchte schälen und pürieren, Zucker einrieseln lassen und weiterpürieren, bis die Masse sämig ist, zum Schluss Zitronensaft zufügen. Die Mischung durch ein Sieb drücken, sodass eine weiche, gleichmäßige Mousse entsteht. Für dieses Rezept eignen sich am besten reife Früchte.

Quelle: www.so-schmeckt-kanada.de/recipes/

Die Speisen und Weine des Abends

Zur Begrüßung

2008 Riesling brut

VQA Methode Cuve Close

Vineland Estates Winery,

Niagara Escarpment & Twenty Valley, Ontario

Wodka-Marinierte Meeresfrüchte

2011 Sauvignon Blanc

VQA

Dan Aykroyd, Diamond Estates Winery,

Niagara-on-the-lake, Ontario

Kanadische Pilzsuppe

Gegrillter Lachs mit Beerenkompott

2011 Chardonnay Musqué

VQA

Vineland Estates Winery,

Niagara Escarpment & Twenty Valley, Ontario

Rinderbraten mit Wildreisfüllung

2010 Cabernet Shiraz

VQA

Creekside Estate Winery,

Niagara Escarpment & Twenty Valley, Ontario

Ahornmousse mit Frucht-Coulis

2009 Icewine

VQA, Sauvignon Blanc

Pillitteri Estates Winery, Niagara-on-the lake, Ontario

Digestif

Crown Royal

Blended Canadian Whisky

The Crown Royal Distilling Company