



Pressemitteilung/Story Ideas

British Columbia: Kulinarisches und Kalorienkiller(chen) im Westen Kanadas

- **Tagebuch einer Esserin: Bloggen am Pazifik**
- **Ein Festival zum Reinschmecken: „Taste: Victoria’s Festival of Food and Wine“**
- **Shelter Point Distillery: Naturschutz inklusive**
- **First Nations-Küche**
- **Feinste Speisen im Herzen des Kanadischen Regenwaldes**
- **Stand-up Paddle Boarding (SUP): Immer schön im Gleichgewicht**
- **Grouse Grind: Vancouvers steile Stiege**
- **Frühaufsteher im Fairmont Waterfront Hotel**
- **Gewaltige Natur: Wandern auf dem Wild Pacific Trail**
- **Auch Zuschauen kann an die Substanz gehen: Frauen Fußball WM 2015**

Kulinarisches im Westen Kanadas

Tagebuch einer Esserin: Bloggen am Pazifik

In Richmond trifft der Ferne Osten auf die West Coast, der Besucher auf einen modernen kulturellen Schmelztiegel, in dem asiatische Lebensart und Kultur, landwirtschaftlich betriebene Höfe und Weltregionen friedlich koexistieren. Die an Vancouver grenzende Stadt zählt über 800 Restaurants, darunter gut 400 asiatische Lokalitäten. Genug Auswahl also für Food Bloggerin Lindsay Anderson, die seit dem 06. Juni 2012 für ihren neuen Arbeitgeber Tourism Richmond ihre kulinarischen Erlebnisse nicht nur genießt sondern auch in Wort, Bild und Ton fasst. Und das für 365 Tage im Jahr. "Das ist ein absoluter Traumjob," jubelt Anderson. "Meine Liebe zum Essen, zum Schreiben und zur Fotografie sowie meine unterschiedlichsten Erfahrungen in kulinarischen Dingen in einem Job zu verbinden - und dafür bezahlt zu werden? Das ist einfach unglaublich!"

Reichlich Erfahrung bringt die 27-jährige Anderson mit, die für ihren neuen Job 50.000,- kanadische Dollar zuzüglich Essenskostenzuschuss erhält: Mit Anfang Zwanzig war sie bereits Chefköchin auf einer Baumplantage und versorgte 120 hungrige Arbeiter. Zuletzt arbeitete sie als Communications & Assistant Manager der Kochschule „The Dirty Apron“ (zu Deutsch: Die dreckige Schürze). Weitere Informationen bei Tourism Richmond (www.TourismRichmond.com) oder auf dem Foodblog: www.365daysofdining.com

Ein Festival zum Reinschmecken: „Taste: Victoria’s Festival of Food and Wine“

Vom 19. – 22. Juli 2012 rücken die kulinarischen Highlights Vancouver Islands und die Weine British Columbias in den Mittelpunkt des Geschehens. Zwölf Veranstaltungen laden Besucher dazu ein, die ganze Bandbreite der heimischen Küche zu probieren. Dabei darf bei „Taste“ auch hinter die Kulissen geschaut werden: So bieten beispielsweise „Finest At Sea“, die sich selbst als „Kanadas führender Lieferant von Fisch und Meeresfrüchten mit 100%iger Herkunftsgarantie und nachhaltigen Fangmethoden“ bezeichnen, ein kleines Seminar über Meeresfrüchte direkt in ihrer Fabrikhalle in James Bay, unweit von Downtown Victoria. Weitere Informationen: www.victoriataste.com und www.fineatsea.com.

Shelter Point Distillery: Naturschutz inklusive

Eine Destille, in der selbst angebautes Getreide auch direkt vor Ort zu Hochprozentigem verarbeitet wird, hat in der heutigen Zeit Seltenheitswert – vor allen Dingen außerhalb Schottlands. Auch das unterscheidet die Shelter Point Distillery von anderen Single Malt-Herstellern. Darüber hinaus ist dem Eigentümer der Erhalt der Feuchtgebiete, die auf dem 558 Hektar großen Farmgelände am Oyster-Fluss (zwischen Courtenay und Campbell River) liegen, sehr wichtig. Gemeinsam mit der Naturschutzorganisation Ducks Unlimited Canada möchte die Destille die Sumpfgebiete renaturieren, die Lebensraum für über einhundert heimische und Zugvögel sind. Besucher dürfen sich neben einer Führung durch die Destille (15,- kanadische Dollar) auf den 1,8 Kilometer langen Pub to Pub Trail (von der Fisherman’s Lodge in Oyster River zum Salmon Point Resort) freuen – traumhafte Aussichten über die Strait of Georgia auf die riesigen Küstenberge des Festlandes inklusive.

Weitere Informationen: www.shelterpointdistillery.com

First Nations-Küche

Das **Kekuli Café** in Westbank am Okanagan Lake begrüßt seine Gäste mit den beruhigenden Worten „Don’t Panic...We Have Bannock!“ Der in Öl ausgebackene oder frittierte Brotteig (heute zumeist aus Weizenmehl, traditionell aus zerstoßenem Mais oder Wurzeln hergestellt) gilt als Grundnahrungsmittel der indigenen Küche. Außerdem bieten die Café-Betreiberinnen unter anderem eine „Drei-Irokesische Schwestern-Suppe“, die aus Kürbis, Mais und Bohnen besteht, diverse Bannock-Burger sowie Bannock Indian Taco. www.kekulicafe.com

Das Salmon n’ Bannock bistro in Vancouver serviert indigene Gerichte mit einer Prise Haute-Cuisine. Darunter kandierter Räucherlachs oder gedünstete Farnspitzen (nach Saison) sowie herzhaftes Wildeintöpfe oder gebackener Rotlachs mit Wildreis, Cranberrys und Waldpilzen. www.salmonandbannock.net

Hier ein inoffizielles Video zur Herstellung von kandierte Lachs: <http://youtu.be/lhef6s7uyk8>

Einige First Nations-Kulturzentren in British Columbia, darunter das **Quw’utsun’ Cultural Centre** in Duncan und das **Squamish Lilwat Cultural Centre** in Whistler, betreiben Cafés, die indigene Gerichte anbieten. www.quwutsun.ca, www.slcc.ca

Feinste Speisen im Herzen des Kanadischen Regenwaldes

Die King Pacific Lodge (KPL) liegt eingebettet im Herzen des Great Bear Rainforest, dem größten temperierten Regenwald der Erde, an der Westküste British Columbias. Das aus Holz und Steinen gebaute, schwimmende Luxushotel verfügt über 17 Zimmer, die keine Wünsche offen lassen – inklusive des hauseigenen Spa und der exzellenten Küche.

Der Küchenchef kreiert Gerichte auf höchstem Qualitätsniveau. Durch die Besitzer der Lodge, die Morita Familie – den Gründern von Sony – kommt der japanische Einfluss zur Geltung. Seit Jahren arbeitet die KPL mit dem ansässigen Stamm der First Nations, den Gitga'at, zusammen. Das bedeutet, dass nur Zutaten aus der Region verwendet werden, wie es bei den Gitga'at seit Jahrhunderten der Fall ist. Der Einfluss der Natur ist auch auf dem Teller spürbar.

Dieses Jahr können die Gäste den Küchenchef in den Regenwald begleiten und sich ihr Essen „sammeln“: Kräuter pflücken, Lachs fangen und vieles mehr. Anschließend wird gemeinsam gekocht.

Das Konzept der King Pacific Lodge ist preisgekrönt: 2008, 2009 und 2010 wurde das Hotel vom „Condé Nast Readers' Choice Award“ zum besten Resort in Kanada und 2010 zum elftbesten der Welt gewählt. Weitere Informationen: www.kingpacificlodge.com, Pressekontakt: tina.muffert@muffertmedia.com

Kalorienkiller im Westen Kanadas

Stand-up Paddle Boarding (SUP): Immer schön im Gleichgewicht

Stand-up Paddle Boarding ist genau das, was man dahinter vermutet: Nämlich aufrecht auf einem (Surf)Brett stehen und sich per Paddel fortbewegen. Aufgrund der Tatsache, dass dabei alle Muskeln im Körper beansprucht werden, der Gleichgewichtssinn trainiert und das SUP sowohl in ruhigem Fahrwasser als auch bei Wellengang genutzt werden kann, gewinnt es seit etwa zwei Jahren im sportbegeisterten und naturverbundenen British Columbia stark an Popularität: Beispielsweise in Deep Cove, einer kleinen Küstengemeinde am südlichen Rand des Indian Arm, nur 30 Minuten nordwestlich von Vancouver gelegen. Dieser 18 Kilometer lange Meeresarm führt durch eine bewaldete, fjordähnliche Landschaft. Weiter nördlich in Squamish, auf halber Strecke zwischen Vancouver und Whistler geben die Guides von Mountain Surf Adventures Kurse für Anfänger und Fortgeschrittene – vor der spektakulären Kulisse des Howe Sound. Das Expeditionsprogramm des kleinen Unternehmens führt in den Regenwald des Großen Bären: Norm Hann nimmt seit über 12 Jahren Gäste mit in die Region der Gitga'at First Nations und der Kermodebären. Weiter westlich in der Provinz am Okanagan Lake in Kamloops soll es gar die einzigen SUP-Master Instructors Kanadas geben.

Weitere Informationen: Vancouver: www.deepcovekayak.com, www.jsca.bc.ca, www.ecomarine.com, Squamish: www.MountainSurfAdventures.com, Tourism Kamloops: http://www.tourismkamloops.com/home_showSection_ID_786.html,

Der nachfolgende Link führt zu einem kurzen Bericht von Shaw TV über SUP in Deep Cove: <http://youtu.be/cm9Euizdqvc>

Grouse Grind: Vancouvers steile Stiege

Vancouvers Hausberg Grouse Mountain, nur 15 Minuten von der Innenstadt entfernt, bietet großartige Aussichten auf Vancouver, die umliegenden Berge und das Burrard Inlet. Wer Kalorien verbrennen möchte, nimmt anstelle der Gondelbahn den „Grouse Grind“ – immerhin erwandern oder joggen gut 100.000 Personen jährlich die knapp drei Kilometer lange Strecke. Dabei müssen 850 Höhenmeter überwunden werden (um in Bildern zu sprechen: mehr als doppelt so hoch wie der Berliner Alex oder der Eiffelturm). Der Wanderweg „Grouse Grind“, von den Einheimischen auch liebevoll „Mother Nature’s Stairmaster“ genannt, führt über steinigtes und steiles Terrain in durchschnittlich 1,5 Stunden nach oben; die bis dato schnellste gemessene Zeit liegt bei etwa 25 Minuten. Für nur zehn kanadische Dollar fährt man ganz bequem mit der Seilbahn wieder zurück zum Parkplatz. Etwas teurer ist das Ticket für Hin- und Rückfahrt: Hierfür zahlt man ca. 40,- kanadische Dollar (derzeit ca. 30,- €) – dafür sind aber auch Grizzlybärgehege und eine Holzfäller-Show inklusive. Von Ende Mai bis Ende September bietet Grouse Mountain jeden Mittwoch ab 18.00 Uhr die „Grouse Grind Social Night“: Nach dem Aufstieg entspannen die Läufer bei leckerem Essen, Getränken und Musik mit Live DJ auf der Terrasse oder im Altitudes Bistro. Weitere Informationen unter www.grousemountain.com.

Frühaufsteher im Fairmont Waterfront Hotel

Ian Pullan, Direktor des Fairmont Waterfront Hotels in Vancouver läuft für sein Leben gerne – auch Halb- und reguläre Marathons. Aber das soll Hotelgäste, die gerade erst mit dem Joggen begonnen haben, nicht abschrecken. Das Tempo wird der Gruppe angepasst. Und überhaupt geht es Ian bei den Runden, die frühmorgens gedreht werden, eher darum, die „Schöne am Pazifik“ herzuzeigen. Schaulaufen, sozusagen. In der Regel beträgt die Strecke rund fünf Kilometer. Dank der Lage des Hotels ist es zur Seawall im Stanley Park nicht weit. Treffpunkt im Hotel ist dienstags und donnerstags um 06.30 Uhr – bei Wind und Wetter. <http://www.fairmont.com/waterfront>

Gewaltige Natur: Wandern auf dem Wild Pacific Trail

„Ich kann mir kaum vorstellen, dass es eine Gegend geben könnte, wo die Natur purer, lebendiger, farbenfroher und fotogener wäre“. Das sind die Worte von Bill McIntyre über das (Winter)Wetter an Vancouver Islands Westküste. Der Biologe und ehemalige „Chief Naturalist“ des Naturschutzgebietes Pacific Rim National Park lebt seit 40 Jahren hier. Seit knapp 20 Jahren begleitet er Besucher das ganze Jahr über in den Kaltregenwald, ins Watt und zu den Walen. Eine seiner beliebten Wanderungen, „The Storm Seeker“, richtet sich an Menschen, die gemeinsam mit einem Experten die Naturgewalten des pazifischen Küstenwinters erleben möchten: Der Wild Pacific Trail führt vorbei am Amphitrite Point Lighthouse, einer der wenigen Leuchttürme an der Westküste Kanadas, die noch in Betrieb sind. Dass er nicht ohne Grund an dieser Stelle errichtet wurde, davon zeugt der Spitzname des Seegebietes, das von hier aus überwacht wird: „The Graveyard of the Pacific“, also „Der Friedhof des Pazifiks“. Weitere Informationen: www.longbeachnaturetours.com. Auch die Raincoast Education Society bietet geführte Sturmwanderungen an: www.raincoasteducation.org

Kalorienkillerchen

Auch Zuschauen kann an die Substanz gehen: Frauen Fußball WM 2015

Nun ist es offiziell: Vancouver wird neben Edmonton, Winnipeg, Ottawa, Montreal und Moncton Austragungsort für die FIFA Frauen WM 2015. Die Spiele werden im BC Place Stadium stattfinden, das für mehrere hundert Millionen kanadische Dollar umgebaut wurde und nun über eine mobile Dachkonstruktion (die weltweit größte dieser Art) sowie die zweitgrößte Videoleinwand Nordamerikas verfügt. In welcher Stadt die Schlüsselspiele, die Eröffnung und das Finale stattfinden sollen, wird im Laufe des Jahres bekannt gegeben. www.FIFA.com/Canada2015

British Columbia, kurz B.C., ist die westlichste Provinz Kanadas. Sie umfasst eine Fläche von gut 947.000 Quadratkilometern, die nur wenig besiedelt ist und viel Raum für Outdoor-Aktivitäten lässt. Überall trifft man auf das reiche Erbe der Ureinwohner des Landes. B.C. besteht aus sechs einzigartigen touristischen Regionen: Vancouver Island mit zerklüfteten Küsten, Regenwald, vorgelagerten Inseln und Sandstränden – Vancouver, Coast & Mountains mit der Traumstadt Vancouver, dem Bergresort Whistler und der Sunshine Coast – Cariboo Chilcotin: Ranch-Land im Herzen der Provinz – Thompson Okanagan: der Obst- und Weingarten – Kootenay Rockies: vier National- und über 51 Provinzparke und Naturschutzgebiete – Northern British Columbia: Anglerparadies, unendliche Weiten und Refugium für Zwei- und Vierbeiner. Im Jahr 2010 fanden in Vancouver und Whistler die Olympischen und Paralympischen Winterspiele statt.

Reisende erhalten kostenfreies Informationsmaterial und weitere Auskünfte über British Columbia unter der Telefonnummer 0 18 05 – 52 62 32 (14 c/min Festnetz und 49 c/min - 1,70 €/min Mobilfunknetz) oder per E-Mail: info@infokanada.de. Verbraucher können sich für einen monatlichen Newsletter registrieren: www.britishcolumbia.travel/de-newsletter

Die Media-Website von British Columbia erreichen Sie direkt unter: www.BritishColumbia.travel/travelmedia. British Columbia auf Youtube: www.youtube.com/tourismbc
Im Bereich „Medienservice“ der Internetseite www.MSi-Germany.de haben Sie Zugriff auf eine Pressemappe von BC sowie aktuelle und vergangene Pressemitteilungen und Story Ideas.

Juli 2012

Pressekontakt: Eva Brucklacher, Tel. 0 61 02 – 88479-150,
Eva@MSi-Germany.de, MSi-Germany@t-online.de, Für den Notfall: 0177-43 08 413