

Québecs kulinarische Wiege: Vom Feld direkt auf den Tisch – Produkte aus regionalem Anbau



©Destination Québec, Outpost

Frankfurt/ Main, 04. September 2017. Entgegen der langläufigen Meinung, dass es in Nordamerika nur Fast Food gibt, lässt es sich in [Québec](#) gut und abwechslungsreich essen. Die Quebecer sagen von sich selbst, dass kulinarische Genüsse zu ihren größten Schwächen zählen, woran natürlich ihre französischen Wurzeln Schuld seien. Die großzügige Natur der ostkanadischen Provinz bringt qualitativ hochwertige Produkte hervor und hat in Kombination mit der innovativen Kreativität der Küchenchefs eine kulinarische Kultur geschaffen, die auch den gehobenen Ansprüchen gerecht wird.

Weinliebhaber können auf der [Weinroute](#) bei Brome-Missisquoi in der Region **Cantons de l'Est** am Südufer des Sankt-Lorenz-Stroms die Wiege des Weinbaus erkunden. Winzer aus 22 Anbaugebieten laden das ganze Jahr über zu verschiedensten Aktivitäten rund um den edlen Tropfen ein. Besucher, die das Weingut [Domaine de la Bauge](#) bei der Weinlese unterstützen, erhalten im Folgejahr sogar eine Flasche des Rebensafts aus „ihrer“ Ernte. Im Weingut Domaine de Ridge in Saint-Armande können Interessierte nach altem Brauch die Trauben zur Herstellung der Maische mit Füßen stampfen.

Die Mycoboutique in der Metropole **Montréal** lädt Pilzsammler in Begleitung fachkundiger Mykologen zu kostenlosen Pilzwanderungen in ausgewählte Gebiete ein. Kräuterkunde und wissenswerte Informationen über Wildgemüse werden vom Botanischen Garten in Montréal in speziellen Workshops vermittelt, in denen die Teilnehmer alles über essbare Pflanzen erfahren. Auf

der **Insel Orléans** – unweit der Hauptstadt **Québec City** – können Besucher auf der Farm Jean Pierre Plante acht verschiedene Erdbeer-, Himbeer- und Blaubeersorten selbst auf den Feldern pflücken. Zu diesem Bauernhof gehört ebenso ein Ahornwald mit 3.500 Bäumen.

Im Museum für Volkskultur „Musée québécois de culture populaire“ in Trois-Rivières in der Region **Mauricie** wird Gemüseanbau mit alten Pflanzensamen betrieben. Einheimische und Touristen können bei einem Besuch der beiden Gärten des Museums ihr Gemüse sogar selber ernten. Die ehemalige Mühle Auberge des Glacis in der Region **Chaudières-Appalaches** ist heute ein Gourmettempel, in dem vor allem regionale Produkte von über 60 Erzeugern für außergewöhnliche kulinarische Kreationen verwendet werden.

Zahlreiche Regionen in Québec haben für ihre Besucher [spezielle kulinarische Routen](#) aufgelegt. In **Québec maritime** lädt beispielsweise eine Gourmetroute zu besonderen Gaumenfreuden ein. Ebenso können Feinschmecker in der Region Lanaudière regionale Spezialitäten dieser Gegend auf einer touristischen Route entdecken. Die Region **Charlevoix** wartet bereits seit Langem mit speziellen Angeboten zum Thema Agrotourismus auf und gilt als Vorreiter für kulinarische Erlebnisse regionaler Bio-Produkte. Auf einem weiteren Gourmet-Parcours können sich Genießer mit vielen schmackhaften Gaumenfreuden durch die Hauptstadt Québec City schlemmen und in der Region der **Laurentides** verkosten Leckermäuler auf einem 226 Kilometer langen Weg nach Herzenslust regionale, kulinarische Erzeugnisse. Ebenfalls in der Region **Laurentides** findet vom 14. bis 17. September 2017 wieder [Tremblant Gourmand](#), das größte Foodfestival in Nordamerika, statt. Feinschmecker kommen vier Tage lang in den Genuss von kulinarischen Wander- und Fahrradtouren. Zahlreiche Küchenchefs der Region präsentieren sowohl ihre Kochkünste als auch regionale Produkte.

Weitere Informationen unter www.quebecoriginal.com