

ÜBER DEN TELLERRAND

52

# kulinarische Reisen rund um die Welt

— BUENOS AIRES — KAPSTADT — SAN SEBASTIÁN —  
— NEW YORK — PARIS — MELBOURNE — TOKIO —

+ KUNTH +





Argentinien

# FLEISCH SATT IN BUENOS AIRES

*Viehzüchtende Gauchos und europäische Einwanderer prägten die kulinarische Landschaft Argentiniens. Buenos Aires wurde so zur Metropole der Fleischliebhaber.*

**R**indfleisch, Empanadas, Eiscreme und noch mehr Rind, alles mit Wein hinuntergespült: Das ist ein typisches Wochenende in Buenos Aires, wo Grillfleischaromen die Luft würzen. Die Gastroszene der argentinischen Hauptstadt verdankt alles den saftigen Weiden der umliegenden Pampa. Generationen von Gauchos hüteten dort Vieh – das Gold des Landes. Schiffe brachten das argentinische Rindfleisch nach Europa und transportierten in entgegengesetzter Richtung Einwanderer aus Italien, Spanien, Frankreich, Deutschland und anderen Ländern.

Es lockten Kost und Logis bei der Ankunft und Hilfe bei der Arbeitssuche. Von 1880 bis 1930 flohen sechs Millionen Europäer vor Armut und Verfolgung in ihrer Heimat und suchten ein besseres Leben in Argentinien. Die Küche der Stadt ist heute eine bunte Mischung aus den Traditionen der europäischen Einwanderer: Eis

nach italienischer Art, spanische Empanadas, Wein aus Weinbergen, die von Franzosen angelegt wurden, und Wurst und Käse nach deutscher Tradition.

Die als Porteños (Hafenbewohner) bekannten Einwohner von Buenos Aires sind zweifellos Fleischfresser. Tatsächlich liegt der Pro-Kopf-Verzehr von Rindfleisch nur im benachbarten Uruguay höher. Das Fleisch wird meist über offener Flamme auf einer Parrilla gegrillt. Diese Hochleistungsgrills finden sich in Steakrestaurants (ebenfalls Parrillas genannt) sowie in Privathäusern und auf Dachterrassen, wo sich Familien und Freunde zu asados (Grillpartys) versammeln. Doch nicht einmal die Porteños essen zu jeder Mahlzeit Steak. Ein weiteres Grundelement ihrer Ernährung sind Empanadas: im Ofen gebackene Teigtaschen mit unterschiedlichen Füllungen. Man verzehrt sie nicht nur als Mittagsimbiss (meist drei pro Portion), sondern jederzeit und überall.

#### GUT ZU WISSEN

Für die 3-tägige Tour empfehlen sich Do-Sa, denn sonntags ist vielfach Ruhetag.



02

## 01 MERCADO DE SAN TELMO

Gepflasterte Seitenstraßen umgeben die älteste Markthalle der Stadt. Unter ihrem Dach findet sich die kulinarische Szene von Buenos Aires – adrett angerichtet. Metzger schneiden auf Zuruf Fleischstücke aus ganzen Tierkörpern, die hinter der Theke hängen. Señoras aus der Nachbarschaft beklagen die Tagespreise. Unter zumeist einheimischen Produkten biegen sich Obst- und Gemüsestände. Zu den besten gehört La Verduleria de Henry.

Für frisch gebackenes Brot empfiehlt sich die *panadería* (Bäckerei) Angelito, die seit über 50 Jahren mit einem Stand auf dem Markt vertreten ist. Die Besitzerin Rosa führt die Beliebtheit ihres Brotes darauf zurück, dass es in einem herkömmlichen Ofen gebacken wird. In den meisten anderen *panaderías* werden inzwischen

Drehöfen genutzt. San Telmo zählt zu den ältesten und stimmungsvollsten Vierteln der Stadt. Wo die Wiege des argentinischen Tangos stand, lockt heute das Stadtgeschehen zwischen Antiquitätenläden, Bars, Straßenkunst und schwindender Pracht. Beim Flanieren zwischen den Marktständen kann man mit den Verkäufern plaudern und die Geräusche und Gerüche des Porteño-Alltags genießen.

Munterkeit tankt man bei Coffee Town: Der kleine, unauffällige Kaffeewagen in der Mitte des Marktes hat eines der besten Sortimente der Stadt. Die Baristas (Absolventen des lokalen Zentrums für Kaffeestudien) haben jeweils die neueste Mischung im Ausschank. Die meisten Verkäufer sprechen etwas Englisch, sonst hilft ein spanisches Reisewörterbuch. *Carlos Calvo 430, San Telmo; Mo-Sa 8-21 Uhr, So bis 20.30 Uhr*

## 02 EL CUARTITO

Die traditionelle Pizzeria liegt eine kurze Busfahrt und wenige Schritte vom San-Telmo-Markt entfernt. Seit der Eröffnung im Jahr 1934 hat sie sich wohl nur wenig verändert. Ihre Wände schmücken Fotos und Plakate von Fußballmannschaften und Boxern. Hinter Glas werden auch Trikots von argentinischen Fußballhelden ausgestellt. Selbstverständlich ist dabei auch „El Diego“ (Maradona) vertreten. Bei seiner Hochzeitsfeier ließ er übrigens Pizza aus dem El Cuartito servieren.

Besondere Leckerbissen sind jedoch die Empanadas. Die Spezialität des Hauses ist die *empanada de atún* (Thunfisch). Den sättigenden Snack verzehrt man am besten im Stehen an der Bar. *Tel +54 11 48 16 17 58; Talcahuano 937, Barrio Norte; So-Do 12.30-1 Uhr, Fr-Sa bis 2 Uhr*

## „Die Metzger zerteilen und verpacken pro Tag 1000 Kilo Fleisch – meist für Spitzenrestaurants.“

01 Argentinische Grillgenüsse

02 Tango in den Straßen der Stadt

03 Ein Restaurant in BA feiert das Rind.

04 Restaurant „El Cuartito“



03



04

### 03 PARRILLA PEÑA

Das Neonlicht sollte einen nicht abschrecken: Dem Traditionslokal mag es an Glamour fehlen, dafür sind die servierten Steaks so butterzart, dass sie sich mit dem Löffel schneiden lassen. Fleischliebhaber delectieren sich im Parrilla Peña an preisgünstigen, üppigen Portionen von hochwertigem *bife de lomo* (Filet) oder *ojo de bife* (Rippensteak). Gediegene Begleiter sind Pommes frites und Malbec-Wein. Als süße Abrundung empfiehlt sich Pudding mit Karamellsauce.

Kellner mit blendend weißem Hemd und Fliege umsorgen die zumeist einheimischen Gäste. Wer ihnen Gesellschaft leisten möchte, speist örtlichen Gepflogenheiten entsprechend ab 21.00 Uhr. [www.parrillapenia.url.ph](http://www.parrillapenia.url.ph); Tel +54 11 43 71 56 43; Rodríguez Peña 682, Barrio Norte; Mo-Sa 12-16 Uhr und 20-24 Uhr

03 Y. Levy © Alamy

### 04 EL OBRERO

Am nächsten Tag kann man den Fleischmarathon im El Obrero fortsetzen. Es liegt versteckt im Arbeiterviertel La Boca, unweit des Fußballstadions der Boca Juniors. Das *bodegón* (unauffälliges Lokal mit Hausmannskost) ist der perfekte Ort für ein Mittagessen.

Das El Obrero („der Arbeiter“) war zunächst eine Art Kantine. Es überzeugte die Anwohner mit schmackhaftem, sättigendem und billigem Essen, dessen Ruf allmählich weit über die Grenzen des Viertels hinausdrang. Inzwischen parken zwar Luxusautos unweit des Lokals, doch noch essen dort auch Männer im Blaumann, und das Restaurant hat sich Authentizität bewahrt.

Hier lässt sich hervorragend die Cuisine der Stadt kosten, wie *milanesas* (panierte Schnitzel). Steak-Lieb-

haber sollten *asado de tira* (Querrippe) mit Pommes frites als Beilage probieren.

An jedem 29. kann man auch *ñoquis* bestellen. Richtig vermutet: Die Mahlzeit stammt aus Italien, wo man sie als Gnocchi kennt! Üblicherweise isst man dieses günstige Gericht am Tag vor dem Zahntag. Außerdem legen die Einheimischen auch während des Essens einen 100-ARS-Schein unter ihren Teller ... Interessant sind auch die bunten Häuser im nahegelegenen Caminito (Anfahrt per Taxi, der Fußweg dorthin ist unsicher.): Die traditionellen Wohnhäuser der italienischen Einwanderer von La Boca sind eine Art belebtes Museum. Außerdem gibt es Tango tanzende Straßenkünstler und Souvenirstände. Tel +54 11 43 62 99 12; Agustín R. Cafferena 64, La Boca; Mo-Sa mittags und abends

04 Contributor © Insights



## 05 PROVEEDURIA PIAF

Pro Kopf werden in Argentinien im Jahr durchschnittlich 60 Kilogramm Rindfleisch verzehrt. Kein Wunder, dass der Fleischkauf in BA eine ernste Angelegenheit ist. Die meisten Porteños vertrauen einem Metzger ihres Viertels. Kenner kaufen *vacío* (Flankensteak), *entraña* (Kronfleisch) und *asado de tira* (Querrippe) bei Piaf im Stadtteil Colegiales, eine Busfahrt von La Boca entfernt.

Stets herrscht Hochbetrieb in der von den Brüdern Gustavo und Hernan Mendez geführten Proveeduría Piaf. Die Metzger zerteilen und verpacken pro Tag 1000 Kilogramm Fleisch, das größtenteils an Spitzenrestaurants geliefert wird.

Die Mitarbeiter erläutern gerne das Angebot. Neben Rindfleisch umfasst es auch Freilandhühner und Fleischsorten wie Büffel, Ente, Lama und Wildschwein. Zudem werden Metzgereikurse abgehalten, die meist an einem Abend im Monat stattfinden. [www.proveeduríapiaf.com.ar](http://www.proveeduríapiaf.com.ar); Tel +54 11 47 77 42 79; Avenida Dorrego 1605, Colegiales; Mo-Sa 8-20 Uhr

## 06 HELADERIA CADORE

In einer Stadt voll *heladerías* (Eisdielen) muss die beste Adresse für Eis einfach Cadore heißen! In dieser Gegend Italiens vervollkommnete die Familie Olivotti ihre Eiskünste, bevor sie 1957 nach Argentinien übersiedelte – und ihren Laden danach benannte.

Die Eisdielen Cadore liegt zwischen den Stationen Uruguay und Callao Subte, also mitten in der Theaterszene, die an der Avenida Corrientes beheimatet ist. Hochbetrieb herrscht von 22 bis 1 Uhr. Das Eis ist sahnig und cremig. Alle paar Monate kommen neue Geschmacksrichtungen hinzu. Eine lokale Spezialität ist Dulce de Leche. Für das überaus nahrhafte Eis mit intensivem Geschmack wird Milch 14-16 Stunden gekocht. [www.heladeriacadore.com.ar](http://www.heladeriacadore.com.ar); Tel +54 11 43 74 36 88; Avenida Corrientes 1695, Barrio Norte

## 07 LUCIO

Das Lucio wirkt wie eine normale Pizzeria. Im Inneren birgt es aber eines der bestgehüteten Geheimnisse

von BA: tablettweise köstlich-frische *medialunas* (Croissants). Die Porteños sind nicht gerade für ihr Frühstückskultur berühmt. Oft lassen sie es mit einer Tasse *café con leche* (Milchkaffee) bewenden. Manchmal gibt es dazu eine *medialuna de manteca* (Buttercroissant mit süßer Glasur) oder *de grasa* (herzhaftes Croissant mit Schmalz). Lucios großzügig dimensionierte *medialunas* sind auch die rechte Remedur an einem Sonntagmorgen mit Malbec-Nachwirkungen ... Avenida Raúl Scalabrini Ortiz 2402, Palermo; +54 11 48 31 55 13; So-Do 7-24 Uhr, Fr-Sa bis 1 Uhr

## 08 LA TABLITA

Auch wer nur kurz in Buenos Aires weilt, hört von der *picada*: Um ein Holzbrett mit *fiambre* (Wurstwaren) und Käse scharen sich mit Brot und Wein bewaffnete Genießer. Zum

Mittagessen geht es daher in den Stadtteil Belgrano, wo La Tablita seit über 30 Jahren die Einheimischen mit den Bestandteilen einer guten *picada* verführt. Es gibt köstlichen *jamón crudo* (geräucherten Schin-

ken), *fiambre*, handwerklich hergestellte Käsesorten, hausgemachte Salami und dazu auch eine Auswahl an passenden Weinen. Neben dem unvergleichlichen Sortiment des kleinen Ladens bezaubert auch die Freundlichkeit der Mitarbeiter. Selbst Einheimische betreten den Laden nicht bloß für einen Artikel. Kaum ist man drinnen, wird man so mit Schinken- und Käseproben verwöhnt, dass Stunden verfliegen, bevor man schließlich beschwingt die inzwischen vollen Taschen von hinnen trägt. [www.fiambrierialatabilita.com.ar](http://www.fiambrierialatabilita.com.ar); Tel +54 11 47 82 53 93; Vidal 1726, Belgrano; Di-Fri 9.30-13 Uhr und 16-20.30 Uhr, Sa-So 9.30-13.30 Uhr und 16.30-20.30 Uhr

## 09 CARRITOS DE LA COSTANERA SUR

Eine weitere exzellente Möglichkeit für Fleischgenuss bieten die Parillas am Rande der Reserva Ecologica im Stadtteil Puerto Madero. Das ist Street Food, wie es für Buenos Aires typisch ist: Aus knallbunten *carritos* (mobile Grillwagen) werden *choripan* (Grillwurstbrötchen) und *bondiola* (Schweinefleisch)-Sandwiches verkauft. Dazu nimmt man sich passende Salate, Garnituren und andere Beilagen aus Plastikdosen. Als Mobiliar dienen auf dem Bürgersteig gestellte Kunststofftische und -stühle. Die Einheimischen bevorzugen Mi Sueño: Der Saft üppiger Fleischportionen sickert aus ellenlangen, knusprigen Brötchen, die selbst den größten Bärenhunger stillen. Die *carritos* stehen an der Costanera Sur, 15 Minuten zu Fuß östlich der Plaza de Mayo. *Avenida Int Hernan M Giral, Puerto Madero; täglich 0-24 Uhr*

05 Platte mit Empanadas

06 Mercado de San Telmo

## UNTERKUNFT

### HOTEL BOCA

Das gehobene Hotel Boca gilt als weltweit erstes Fußball-Themenhotel. Fußball wird hier als Lebenselixier der Argentinier verstanden, den sie zu neuen Höhen führen. An jeder Zimmertür grüßt das Bild eines Starspielers von Boca Juniors, mit Maradona an der Penthouse-Suite. Die Teamfarben blau und gelb wurden bei der Innengestaltung verwendet. [www.hotelbocajuniors.com](http://www.hotelbocajuniors.com); Tacuari 243, Monserrat

### 1555 MALABIA HOUSE

Das 1896 als Kloster errichtete Gebäude wurde 1997 zum Boutique-Hotel umgebaut: charaktervolles Ambiente, natürliches Licht, zugewandtes Personal. [www.malabiahouse.com.ar](http://www.malabiahouse.com.ar); Malabia 1555, Palermo

## AKTIVITÄTEN

Der Friedhof La Recoleta ist die Ruhestätte der berühmtesten argentinischen Persönlichkeiten. Ihre kunstvollen Gräber und Mausoleen befinden sich in bester Lage in einem der besten Stadtviertel. Das Grab von Eva

Perón (als Präsidentengattin Kämpferin für das Frauenwahlrecht) findet leichter, wer zunächst eine Menschenmenge sucht ... Gratisführungen auf Englisch finden dienstags und donnerstags um 11 Uhr statt. Tango sehen und selbst ein Tänzchen wagen kann man nach Einbruch der Dunkelheit in einem *milonga* (Tangolokal). Stimmungsvoll und auch für Anfänger geeignet ist La Catedral, wo es auch Abendkurse gibt. ([www.lacatedralclub.com](http://www.lacatedralclub.com))

## MITFEIERN

### LA RURAL

Noch tieferes Eintauchen in das Landleben und die Welt des Rindfleischs erlaubt La Rural, die alljährliche Leistungsschau des argentinischen Landwirtschaftsverbandes. Zwei Wochen im Juli oder August werden Gauchos zu Pferde, preisgekrönte Kühe und andere Tiere sowie Frischprodukte des Landes gezeigt ([www.exposicionrural.com.ar](http://www.exposicionrural.com.ar)).





## Australien

# VOM LAND AUF DEN TISCH IN SÜD-TASMANIEN

*Dank Tasmaniens reiner Umwelt leben am Südende Australiens viele ökologisch orientierte Produzenten und Regionalküchen-Profis*

**E**inst galt Tasmanien als südliche Dreingabe zur australischen Ostküste und wurde gar in Karten vergessen. Sonnenanbeter mieden die (nach Festlandstandards) winzige, dreieckige Insel. Sie hatte Wirtschaftsprobleme, eine gewaltgeprägte Sträflingsvergangenheit und ... Äpfel.

Die Stadt Hobart wurde 1804 von den Briten gegründet. Auf der einen Seite reicht das Meer bis zur Antarktis, auf der anderen liegt undurchdringliche Wildnis. Das Land um Hobart bildete somit ein perfektes natürliches Gefängnis. Mehr als 70.000 Männer, Frauen und Kinder kamen als Sträflinge ins damalige Van Diemen's Land.

In den Buchten rings um Hobart gab es sehr viele Wale. Der Walfang trieb die Entwicklung des Ortes voran, diese war aber (wie die Geschichte der Strafkolonien) bereits in den 1850ern beendet. Heute kann man beim Schlürfen unvergleichlich frischer Austern aus

**GUT ZU WISSEN**  
Wer samstags startet, kann beide Märkte besuchen – am besten per Mietwagen, öffentliche Verkehrsmittel sind rar.

dem D'Entrecasteaux-Kanal über den blutigen Walfang früherer Zeiten nachsinnen.

Außerdem ist der Ort symbolträchtig: Hier entstand in den 1980er Jahren Australiens grüne Bewegung. Bergbauinteressen oder Umweltschutz – erbittert wurde damals um die Zukunft Tasmaniens gerungen. Unter den geistigen Erben der frühen Grünen sind kleine, nachhaltig arbeitende Produzenten und leidenschaftliche Landbesitzer. Sie nutzen Tasmaniens andere natürliche Ressourcen: saubere Luft, unberührte Gewässer, ertragreiche Böden und das für den Obstbau perfekte Klima.

Heute machen Abgeschiedenheit und Wildheit Tasmanien zu etwas Besonderem. In einer sauberen Inselumwelt, umgeben von einem der saubersten Ozeane weltweit, leben Menschen, die in besonderem Maße nach Perfektion und Authentizität streben. Und nirgendwo sind Warteschlangen ...





## 01 SALAMANCA MARKET

Der Markt an Hobarts Hafepromenade eignet sich gut als Startpunkt. Seit den Walfangzeiten in den 1830er Jahren umrahmen Lagerhallen aus dunkelgelbem Sandstein den Salamanca Place. An diesem geschichtsträchtigen Ort versammelt der Markt 300 Verkaufsstände mit Inselprodukten.

Von allüberall reisen die Erzeuger an: Imker aus dem Huon Valley, Holunderanbauer aus dem Derwent Valley und Winzer aus dem Umland. Je nach Jahreszeit gibt es eine bunte Beerenvielfalt mit den Vornamen Blau-, Brom, Logan- und Silvan- und natürlich auch die Symbolfrüchte der „Apfelinsel“. Und in der Luft liegt ein Hauch des aufkommenden Handels mit schwarzen Trüffeln. In den alten Lagerhallen am Rand warten überdies Kunsthandwerk und Feinschmeckerartikel auf Entdeckung. [www.salamanca.com.au](http://www.salamanca.com.au); Tel. +61 362 38 28 43; Salamanca Place, Hobart; Sa 8-15 Uhr.

## „Australier verzehren Austern auch während der sommerlichen Laichzeit – anders als die Bewohner der Nordhalbkugel.“

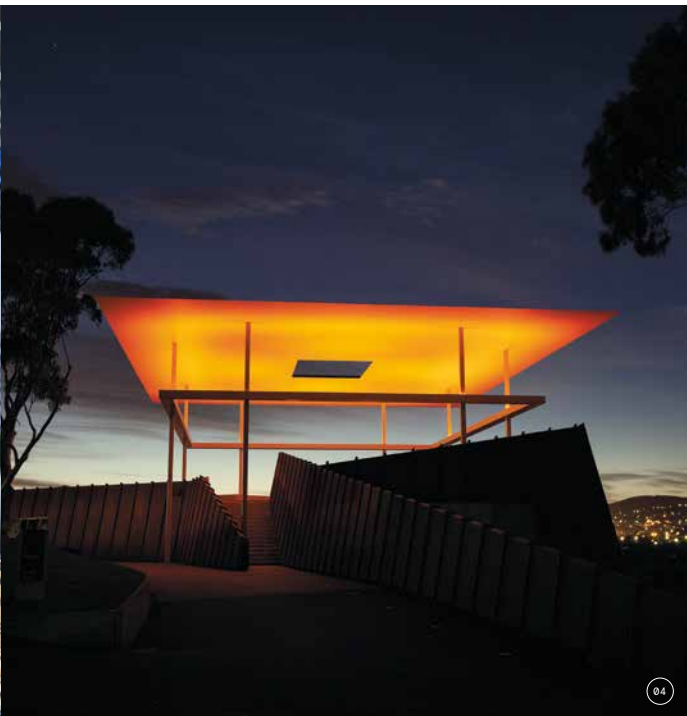
## 02 MONA

Vom Hafen (nahe Salamanca Place) geht es per Fähre 30 Minuten den Derwent River hinauf zum MONA, dem Museum für Alte und Neue Kunst. Das 75 Millionen AUD teure Gebäude wurde im Jahr 2011 durch den Kunstliebhaber und Spieler David Walsh eröffnet. Seither ist es ein neues Wahrzeichen Tasmaniens. Seine Auswirkung auf Hobart ist immens: Der Tourismus hat stark zugenommen, und die exzentrische Sammlung befeuert die lokale Kulturszene.

Dem Kunstverständnis förderlich ist ein Besuch der hauseigenen Brauerei Moo Brew und der Weinkellerei

Moorilla Estate (Weine aus kühlem Klima wie Riesling und Pinot Noir). Das Abendessen im The Source (gleichfalls auf Galerieterrain) prunkt mit spektakulären Ausblicken und einer beeindruckenden Weinkarte. Die Speisekarte hält ähnliche Überraschungen bereit wie die Sammlung.

Die Kombination von avantgardistischer Kunst, exzellenten Schlemmereien und atemberaubender Kulisse ist praktisch ein Vergnügungspark für Erwachsene und beschäftigt einen leicht einen ganzen Tag. [www.mona.net.au](http://www.mona.net.au); Tel +61 362 77 99 00; 655 Main Rd, Berriedale, Hobart; Mi-Mo 10-18 Uhr



01 Abendessen im Museum of Old and New Art

02 Bill Lark von der Lark Whisky Bar & Distillery

03 Farm Gate Market in Hobart

04 Amarna von James Turrell im Museum of Old and New Art

### 03 FARM GATE MARKET

Der große, geschäftige Salamanca Market richtet sich an die wachsenden Besucherzahlen von Hobart. Intimer geht es beim Farm Gate Market zu. Für seine Initiatorin Madi Seeber-Peattie steht die Beziehung zwischen tasmanischen Lebensmittelherzeugern und Einheimischen im Vordergrund. Diese stellen 70 % der Kunden. Im Fokus stehen Klein- und Familienbetriebe mit Produkten, die ihnen am Herzen liegen. So züchtete der frühere Küchenchef Ross O'Meara auf nur 25 Hektar seltene Schweinerassen für Toulouse-Würste, Pasteten, geräucherte Schweinefüße und andere Spezialitäten. Und Familie Clarke baut Himbeeren auf der Westerway Raspberry Farm an.

„Bis Sonntag!“, hört man in Hobart ständig, so Madi. Eine Ortsangabe ist überflüssig, denn jeder weiß, welcher Ort gemeint ist. Zum Mittagessen

lockt das angeblich beste Sushi Australiens. Der japanische Koch Masaaki Koyama reist hierfür jede Woche 60 km von seinem Restaurant in Geeveston an. Einheimische Wasabi-Wurzeln und Wakame sowie Fisch aus den Flüssen und Buchten des Huon Valley sind seine Zutaten für einen weiteren tasmanischen Geheimtipp. [www.farmgatemarket.com.au](http://www.farmgatemarket.com.au); Tel. +61 362 34 56 25; Bathurst St, Hobart; So 8.30–13 Uhr

### 04 LARK WHISKY BAR & DISTILLERY

Üppige Gerstenfelder, sauberes Weichwasser, Hochland-Torfmoore und ein ideales Klima: Damit hat Tasmanien alles, was für Single Malts der Spitzenklasse benötigt wird. Der Whisky-Liebhaber Bill Lark erkannte das und leitete mit der Gründung der Lark Distillery eine Brennerei-Renaissance ein. Im Jahr 2014 wurde die tasmanische Brennerei Sullivan's Cove

als erste Produktionsstätte außerhalb Schottlands oder Japans für den besten Single Malt der Welt prämiert.

Bei Lark wird die Gerste über Torf aus dem eigenen Moor gedarrt. Kleine Fässer sorgen für viel Kontakt zum Eichenholz und eine schnelle, robuste Reifung. Mit diesen Methoden ist der Ertrag zwar klein, aber qualitativ konkurrenzfähig.

Verkostet werden die raren Tropfen (und weitere lokale Erzeugnisse) in einer Whiskybar aus altem Wellblech und Holzbalken. Wer mag, fährt dann mit der „Drambulance“ zu der Brennerei im Coal River Valley und verschafft sich einen Einblick in die Produktion. [larkdistillery.com](http://larkdistillery.com); Tel +61 362 31 90 88; 14 Davey St, Hobart; So-Do 9–19 Uhr, Fr-Sa bis 22 Uhr

### 05 DUNALLEY FISH MARKET

Die Fish and Chips gelten unter Einheimischen als die besten Tasmaniens. In einem urigen Schuppen gibt es Meeresfrüchte in funkelnder Frische – und das ohne Brimborium und zu entzweigend günstigen Preisen.

Je nachdem, was angelandet wurde, enthält ein Meeresfrüchte-„Korb“ (tatsächlich ist alles in Zeitungspapier eingewickelt) Lachs, Makrele, Trompetenbarsch, Hai, Jakobsmuscheln, Calamari, Baby-Oktopus. Wer alles selbst zubereiten möchte, kann frische Filets erstehen sowie mit etwas Glück Krustentiere oder frische Austern.

Im Schuppen genießt man den Blick auf alte Fotos und Angelutensilien und im Freien das Panorama der Norfolk Bay. Vielleicht gleitet sogar eine Robbe oder ein riesiger Stachelrochen am Pier vorbei. Wer einen besonderen Tassie-Moment vorausgeplant hat, bringt ein Fläschchen gekühlten tasmanischen Wein mit ... 11 Fulham Rd, Dunalley; Tel +61 362 53 54 28; täglich 9–18 Uhr



## 06 BRUNY ISLAND CHEESE COMPANY

Von Kettering aus (30 Autominuten südlich von Hobart) geht eine Fähre nach Bruny Island. Die windgepeitschte, dünn besiedelte Insel ist die Heimat vieler Tiere (Pinguine, Ameisenigel, Sturmtaucher). In einer Buschoase liegt die Bruny Island Cheese Co. Ihr Gründer Nick Haddow verbrachte seine Wanderjahre in den bedeutendsten Käseeregionen Frankreichs und Italiens. Das Ergebnis ist eine Käseerei, die einen ausgeprägt tasmanischem Charakter aufweist.

Unter Eukalyptusbäumen kann man Käsesorten wie OEN probieren, einen mit Pinot noir gewaschenen und in Weinblättern gereiften Weichkäse aus Kuhmilch. Die traditionelle Käseherstellung bezeugt die Umsetzung von

Nick Haddows Überzeugungen: „Wir glauben, dass die Menschen vor hundert Jahren besser gegessen haben als heute. Käseprämierungen sagen uns nichts. Oft machen wir etwas auf die harte Tour.“ [www.brunyisland-cheese.com.au](http://www.brunyisland-cheese.com.au); 1807 Main Rd, Bruny Island; Tel +61 362 60 63 53; Mo-Do 10-16 Uhr, Fr-So bis 17 Uhr

## 07 GET SHUCKED

Aus diesen Gefilden stammen einige ganz besonders delikate Pazifikmuscheln. Bei Get Shucked zieht man sie auf, bis sie vollmundig, süß und von exquisitem Salzgehalt sind. Anders als die Bewohner der Nordhalbkugel kennen Australier keine Scheu, Austern auch während ihrer sommerlichen Laichzeit zu verzehren. In den wärmeren Monaten von Dezember bis

Februar ist ihr Fleisch am cremigsten.

Auf der gemütlichen Terrasse kann man den Stolz der Great Bay in verschiedenen Varianten probieren: Oysters Kilpatrick (leicht gegrillt mit Worcestershiresauce und Bruny Island-Speck), mit Panko-Panade in Sud mit asiatischem Einschlag pochiert oder puristisch wie budgetschonend nur mit ein wenig Zitronensaft veredelt. Austernliebhaber werden begeistert sein, Verächter werden bekehrt. [www.getshucked.com.au](http://www.getshucked.com.au); Tel +61 429 93 39 54; 1735 Main Rd, North Bruny; täglich 9.30-18.30 Uhr (im Winter kürzer)

## 08 THE AGRARIAN KITCHEN

Von der Weide auf den Tisch: Bei The Agrarian Kitchen kann man diese Philosophie hautnah erleben. Die



06

Kochschule liegt 45 Minuten von Hobart entfernt auf einem Bio-Bauernhof im Derwent Valley. Rodney Dunn und seine Frau Séverine Demanet bauen hier auf fünf Hektar Gemüse, Kräuter, und Obst an. Außerdem züchten sie seltene Schweinerassen, Ziegen, Gänse, Hühner und Bienen. In einem Schulhaus aus dem 19. Jahrhundert hält Rodney auch Kochkurse ab, der beim legendären Koch Tetsuya Wakuda in Sydney gelernt hat. Rodneys Menüs feiern die saisonale Pracht der Farm, und er leitet die Schüler bei einem mehrgängigen Festmenü an. Im Winter führt der berühmte „Whole Hog“-Kurs von der Nase bis zum Schwanz eines Schweins. Einen der begehrten Plätze muss man lange im Voraus buchen. [www.theagrariankitchen.com](http://www.theagrariankitchen.com); Tel +61 362 61 10 99; 650 Lachlan Rd.

05 Windgepeitschter Strand bei The Neck, Bruny Island

06 Himbeerernte bei der „Agrarian Kitchen School“

06 © Tristan Dunn

## WICHTIGE INFORMATIONEN

### UNTERKUNFT

#### HENRY JONES ART HOTEL

Die aufs Feinste restaurierte Konfitürenfabrik erfreut mit bester Lage an Hobarts Hafensperrmauer. Maschinenrelikte, riesige Holzbalken und moderne Kunst an den Wänden zieren das geschichtsträchtige Haus mit stilvoller Cocktailbar und Restaurant. [www.thehenryjones.com](http://www.thehenryjones.com); Tel. +61 362 10 77 00; 25 Hunter St

#### MONA PAVILIONS

Man kann vor Ort in der Fünfsterne-Unterkunft des MONA übernachten. Neben Panoramablick auf den Derwent River verfügt jeder Pavillon über einen eigenen Weinkeller und ist mit wertvoller australischer Kunst geschmückt. <https://mona.net.au/stay/mona-pavilions>; Tel +61 362 77 99 00; 655 Main Rd, Berriedale, Hobart

### AKTIVITÄTEN

#### PORT ARTHUR HISTORIC SITE

Der Landstreifen zwischen Halbinsel und Festland ist kaum 100 m breit. Von 1830 bis 1877 war das „natürliche Gefängnis“ der trostlose Ort, an dem 12.500 Sträflinge harte

Strafen verbüßten. Für die eher düstere Weltkulturerbestätte empfiehlt sich eine geführte Tour. ([www.portarthur.org.au](http://www.portarthur.org.au))

#### MOUNT WELLINGTON

An seinen Hängen kann man Wanderungen und Mountainbike-Touren unternehmen oder vom Gipfel des Mt Wellington den Blick über Hobart genießen. Wolken sollten einen nicht abschrecken: Der Gipfel überragt sie oft, und man schaut auf einen flauschigen Wolkenteppich.

### MITFEIERN

#### THE TASTE OF TASMANIA

Die Tage um den Jahreswechsel sind die beste Reisezeit, denn in Hobarts Hafenviertel steigt dann eine ganz große Sause. Hunderte Lebensmittel- und Weinerzeuger von der gesamten Insel veranstalten einen Imbiss-Markt der Extraklasse. Zusammen mit den Jachten und der Aufregung um die Sydney-Hobart-Regatta ist es zweifellos der Höhepunkt des Jahres. ([www.thetasteoftasmania.com.au](http://www.thetasteoftasmania.com.au))



RIE

Tequila gatlinki

Vici

Tequila gatlinki

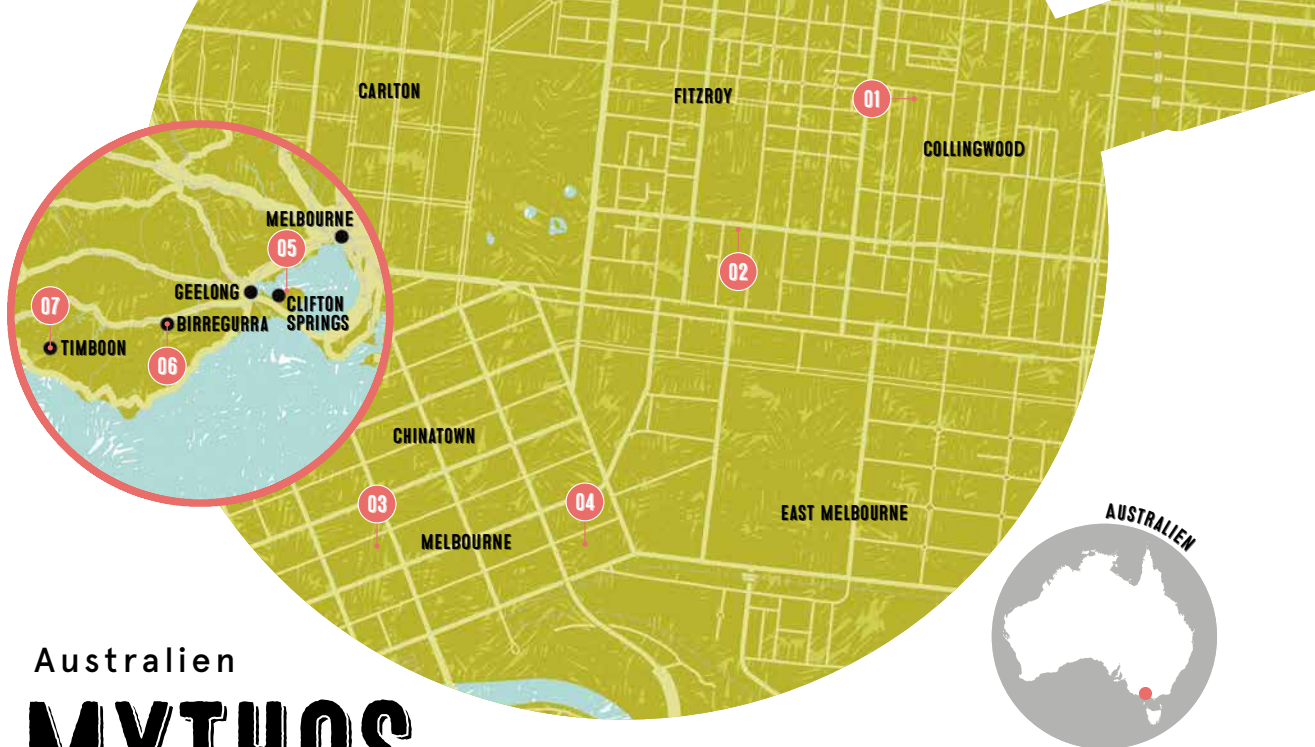
Cafe

Little Street  
• 012 1234567  
• 012 1234567  
• 012 1234567  
• 012 1234567  
• 012 1234567

POWERS

SIGNATURE  
LA BOTTEGA DEL CAFFE

THE  
AU  
HE  
C  
12  
SL  
26  
THE  
HE  
BR  
C  
12  
SL  
26  
THE  
HE



Australien

# MYTHOS MELBOURNE

*Weit über die Metropole hinaus waltet Melbournes kulinarischer Zauber auch in Bauernhöfen und Küstendörfern an der Great Ocean Road und auf der Bellarine-Halbinsel.*

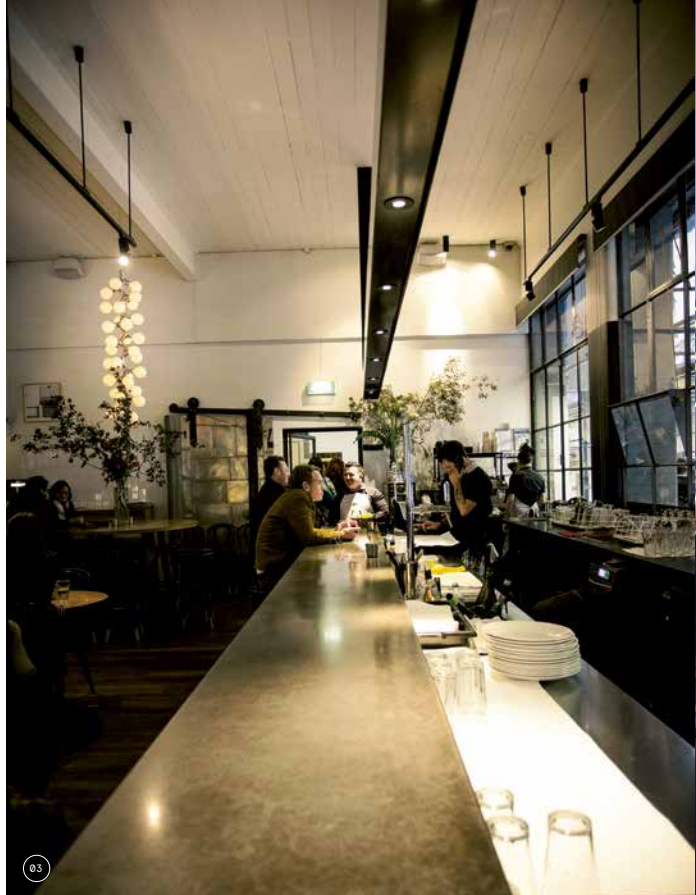
**S**pektakuläre Strände, dramatische Ozeanpanoramen und malerische Regenwaldstrecken: Victorias Great Ocean Road in Südostaustralien zählt zu den berühmtesten Küstenstraßen der Welt. Belohnt werden aber auch Entdecker, die von den Touristenpfaden abweichen. So lassen sich in verschlafenen Küstendörfern Gourmetschätze heben wie einige der Top-Restaurants Australiens. Zudem haben sich lokale Produzenten auf Bio-Lebensmittel spezialisiert, die von Muscheln, Weichkäse und Beeren bis zu Oliven und Schokolade reichen. Kombiniert mit Weinkellereien, Brauereien und sogar einer Single-Malt-Destillerie erweist sich die Region als exzellente Genießerdestination.

Die Küstenstrecke verläuft im Bogen von Melbourne nach Geelong, umrundet dann die Bellarine-Halbinsel und führt zur Great Ocean Road. Dort trifft Victoria auf das Meer, und es gibt lokale Produkte zuhau.

Verschiedene kulinarische Routen präsentieren die Spezialitäten der Region und lassen sich leicht zu einem Genuss-Wochenende kombinieren. Allerdings wäre kein Victoria-Menü ohne vorherigen Besuch Melbournes vollständig. Die Hauptstadt des Bundesstaates beherbergt eine weltberühmte Gastronomieszene, und die Namen der Spitzenköche liefern Stoff für das Stadtgespräch. Bei Food-Trends hat Melbourne den Finger am Puls der Zeit, und es gibt einfach alles: topaktuelle wie hausgemachte Spezialitäten und eine beeindruckende Vielfalt an multikulturellen Gerichten. Immer öfter zeigen sich einheimische Zutaten in den Menüs, was lange überfällig war. Als Ort besonderer Genüsse gilt die Stadt auch Kaffee Liebhabern. Man kann ihn unterwegs trinken und bewundert beim Schlendern durch Melbournes Seitenstraßen die Architektur der Goldrauschezeit und Arkaden, die vom Europa des 19. Jahrhunderts inspiriert wurden.

#### GUT ZU WISSEN

Die Great Ocean Road ist klassisches Autoreisetermin. Pro Tag sind es 2-3 Stunden Fahrzeit.



## 01 PROUD MARY

Der „Flat White“ begründete Australiens Anspruch auf Kaffeeruhm, doch inzwischen dreht sich alles um die Kaffee-Herkunft. Proud Mary gehört zu den besten neu gegründeten Spezialröstereien. Die stolze Dame spielte eine wichtige Rolle bei Melbournes dritter Kaffeerevolution, jener Neudefinition der Art wie Kaffee bezogen, zubereitet und geschätzt wird. Proud Mary residiert in einer Gewerbestraße von Collingwood, einem angesagten Vorort des alten Stadtzentrums. Die grünen Kaffeebohnen werden direkt bei Erzeugern in Afrika, Asien, Nord- und Südamerika gekauft.

Die Baristas sind Experten in Sachen Eingießvarianten, Siphons, Aeropress, Slow-Drip und Espresso und teilen ihr Wissen gerne. Etwas Besonderes ist der Cold Brew vom Fass mit Stickstoff als Treibgas. Ein Bierbrauer

stellt das Getränk in 20-Liter-Fässern her. Neben Kaffee gibt es auch Frühstück und leichte Mahlzeiten, wie Ricotta auf Sauerteigbrot oder Schweinebauch-Sandwiches.

Für Kaffeeverkostungen und -schmelgereien begibt man sich in Aunty Peg's Kellerreich. Hier finden verschiedene Kurse zum Aufbrühen, Eingießen und Rösten statt. [www.proudmariycoffee.com.au](http://www.proudmariycoffee.com.au); Tel +61 394 17 13 33; 172 Oxford St, Collingwood; Mo-Fr 7-16 Uhr, Sa-So ab 8 Uhr

## 02 CHARCOAL LANE

Nach einem Vormittagsspaziergang durch die schicke Smith St und die Fitzroy's Brunswick St mündet ein Mahl an der einst rauen Gertrude St. Nach der Gentrifizierung ist sie reich an Boutiquen. Versucht man, die australische Küche zu definieren, geraten oft postkoloniale, britisch

beeinflusste Gerichte in den Fokus. Charcoal Lane möchte das ändern. Die Speisekarte erforscht daher die australische Flora und Fauna, also das, was die Ureinwohner jahrtausendlang verzehrten.

Genuin australische Aromen sind Trumpf. Bei der Beschaffung von Zutaten wie Zitronenmyrte, Akazienarten, Tasmanischem Bergpfeffer, „sea parsley“, Eucalyptus olida, Melden und Küstensukkulenten profitiert der Küchenchef Greg Hampton von seinen soliden Botanikkentnissen.

Auf seiner Degustationsplatte finden sich Austern mit Kaviar von Australischer Fingerlimette oder akaziengewürztem Humus. Unter den saisonalen Hauptgerichten sind Emu-Filet auf Roter Bete und an Zitronenmyrten-Risotto, mit Parmaschinken umhülltes Wallaby oder über Myrtenheide geräuchertes Gemüse.





04

- 01 In Melbournes Gassen
- 02 Streetart im angesagten Collingwood
- 03 Gediegenes Interieur von Cumulus Inc.
- 04 Melbourne bei Nacht

Charcoal Lane wird als gemeinnütziges Unternehmen von Mission Australia betrieben. Es werden indigene Mitarbeiter beschäftigt und Aborigine-Gemeinschaften in Victoria unterstützt. [www.charcoalallane.com.au](http://www.charcoalallane.com.au); Tel +61 394 18 34 00; 36 Gertrude St, Fitzroy; Di-Sa 12-22.30 Uhr

### 03 BAR AMERICANO

Von Fitzroy führen ein halbstündiger Verdauungsspaziergang oder eine kurze Straßenbahnfahrt ins Stadtzentrum. Die engen Seitenstraßen waren früher schmutzig und heruntergekommen, inzwischen sind es Streetart-dekorierte Touristenattraktionen mit Bars und Restaurants.

Die Bar Americano ist in eine verwinkelte Gasse geduckt. Auch Einheimische finden sie nicht auf Anhieb. Die Cocktailbar hat sich auf Rezepte aus alten Cocktailbüchern von Anfang

bis Mitte des 20. Jahrhunderts spezialisiert. Es handelt sich um eine sehr intime Angelegenheit: Zutritt haben jeweils nur 10 Personen. Es entsteht eine gewisse exklusive Atmosphäre ohne Pomp. Zum italienischen Ambiente passt der nach Art des Hauses servierte Negroni und gibt einen perfekten Aperitif ab. [www.baramericano.com](http://www.baramericano.com); Tel +61 399 39 19 97; 20 Presgrave Pl, Melbourne CBD; Mo-Sa 17-1 Uhr

### 04 CUMULUS INC.

Beim Weg durch die Gassen trifft man bald auf die Flinders Lane. Dies ist Melbournes Edelmühle und hier liegen die angesagtesten Restaurants. Wer die Warteschlangen erspät, hat das Cumulus Inc. gefunden.

Geleitet wird das Restaurant von Andrew McConnell, einem der

renommiertesten Köche der Stadt. Was er berührt, wird zu Gold. In Melbourne betreibt er mehrere Restaurants, die alle von den Kritikern hoch gelobt werden.

Das Interieur ist im eleganten Industriedesign gehalten, man fühlt sich fast an New York City erinnert. Von den Barhockern am Marmortresen hat man die offene Küche im Blick. Als Vorspeise empfehlen sich frisch ausgelöste Austern und Geräuchertes aus der eigenen *charcuterie*. Saisonale Hauptgerichte sind langsam gegarte Lammschulter oder über Holzkohle gerillte Yabbies (kleine Süßwasserkrebse) mit Aioli-Tupfen. Die im Obergeschoss gelegene Weinbar Cumulus Up offeriert Verkostungsplatten. [www.cumulusinc.com.au](http://www.cumulusinc.com.au); Tel. +61 396 50 14 45; 45 Flinders Ln; Mo-Fr 7-23 Uhr, Sa-So 8-23 Uhr



05



06



07

## 05 JACK RABBIT

Am nächsten Tag fährt man andert-halb Stunden an der Küste entlang zur Bellarine-Halbinsel. Angesichts der vielfältigen lokalen Produkte hat die Gemeinde eine eigene Verkostungstour zusammengestellt ([www.thebellarinetastetrail.com.au](http://www.thebellarinetastetrail.com.au)). Sie führt zu Erzeugern, Restaurants, Weingüter, Händler, Käsereien, Muschelfarmen, Olivenhaine und Beerenfarmen.

Ein Höhepunkt ist gewiss das Jack Rabbit in Portarlington. Vom Restaurant des Weinguts aus hat man eine Panoramasicht auf die Bucht.

Das Restaurant feiert die gehobene Gastronomie und verwandelt lokale Produkte in raffinierte Gerichte wie Ceviche vom Kingfish mit Sepia-Mayonnaise und Entenbrust an Heidel-

beeren vom nahegelegenen Tuckerberry Hill. Exzellente Begleiter sind die Kaltklima-Weine von Jack Rabbit: Shiraz, Pinot noir und Chardonnays.

Legerer geht es in dem Bistro House of Rabbit zu. Unterstützt von einer prämierten Weinauswahl labt man sich hier an Portarlington-Muscheln mit Pommes frites, Bellarine-Verkostungsplatten oder Fisch in Backteig mit Flying Brick Cider.

Der Flying Brick Cider ist überhaupt ein interessanter Tropfen! Man kann ihn hier oder auf der Wiese der nahegelegenen Kelterei probieren. ([www.flyingbrickciderco.com.au](http://www.flyingbrickciderco.com.au)). [www.jackrabbitvineyard.com.au](http://www.jackrabbitvineyard.com.au); Tel +61 352 51 22 23; 185 McAdams Ln, Bellarine; Mo-Do 10-17 Uhr, Fr bis 23 Uhr, Sa-So 9-17 Uhr

## 06 BRAE

Von der Bellarine-Halbinsel geht es durch das Surf Coast Shire mit den bekannten Surferorten Torquay und Bells Beach. Bald erreicht man die Great Ocean Road und erfreut sich an dem zu Recht berühmten Seeblick.

In Lorne biegt man in die Otway Ranges ab. Das Ziel heißt Birregurra, denn dort ist die Heimat des fabelhaften Brae. Sein Chef, der Meisterkoch Dan Hunter, verließ Ende 2013 eines der höchstprämierten Restaurants Australiens (Royal Mail Hotel) und zog hierher.

Das Grundstück ist 30 Hektar groß. Gummibäume und Rinderweiden umgeben das Landhaus – eine typisch australische Szenerie. Das Restau-

rant ist größtenteils Selbstversorger. Angebaut werden unter anderem Pistazien, Maulbeeren und viele Gemüsesorten, wie karminrot-blühende Saubohnen. Das Degustationsmenü ist ein Flirt einheimischer Zutaten mit asiatischen und europäischen Inspirationen, der aus 16 Gerichten besteht.

Wie die Bellarine-Halbinsel haben auch die Otways eine eigene Genussstour entwickelt ([www.otwayharvesttrail.org.au](http://www.otwayharvesttrail.org.au)). Ihr Höhepunkt ist ein Besuch im Brae. Aber auch danach gibt es noch viel zu entdecken, wie etwa die Forrest Brewing Company. [www.braerestaurant.com](http://www.braerestaurant.com); Tel. +61 352 36 22 26; 4285 Cape Otway Rd, Birregurra; Mo-Fr Mittagstisch ab 12 Uhr, Do-Sa Abendessen ab 18.30 Uhr.

## **07** TIMBOON RAILWAY SHED DISTILLERY

Die Felsformationen der Zwölf Apostel ist ein Symbol für diesen Abschnitt der Great Ocean Road. Hier sind auch zahlreiche Kleinbetriebe zu Hause, zu denen eine weitere Gastro-Tour führt ([visit12apostles.com.au](http://visit12apostles.com.au)).

Man kann Käse, Schokolade und Wein verkosten oder Beeren pflücken. Einen Besuch lohnt auch die Timboon Railway Shed Distillery, die teils Restaurant, teils Whiskybrennerei ist. Bei den Frühstücks- und Mittagsmenüs werden in einem Designer-Wellblechschuppen lokale Produkte serviert wie Apostelmolkenkäse und Timboon Fine Ice Cream. Auch die Holzofenpizzen sind gut.

Als Inspiration für die erzeugten Single Malts diente die Timbooner Schwarzbrennerei im 19. Jahrhundert. The Shed führt deren Tradition fort und produziert ein anständiges Tröpfchen. [www.timboondistillery.com.au](http://www.timboondistillery.com.au); Tel. +61 355 98 35 55; 1 Bailey St, Timboon; Mo-Do 10-16.30 Uhr, Fr bis 23 Uhr, Sa-So 9-16.30 Uhr

05-07 Der Star-Koch Dan Hunter eröffnete das Brae.

## WICHTIGE INFORMATIONEN

### UNTERKUNFT

#### BROOKLYN ARTS HOTEL

Das familiengeführte Haus im Künstlerviertel Fitzroy ist von Bars und Restaurants umgeben und zieht ein hipbes Publikum an. Die günstigsten Zimmer zeigen Farbe und Charakter. [www.brooklynartshotel.com.au](http://www.brooklynartshotel.com.au); Tel +61 394 19 93 28; George St, Fitzroy

#### ATHELSTANE HOUSE

Die Boutique-Pension aus dem Jahr 1860 ziert das historische Straßenbild von Queenscliff. Von den Weingütern der Bellarine-Halbinsel sind es nur 15 Autominuten. [www.athelstane.com.au](http://www.athelstane.com.au); Tel +61 352 58 10 24; 4 Hobson Street, Queenscliff

#### BRAE

Braes Hotel hat das renommierte Melbournere Architekturbüro Six Degrees entworfen. Es besitzt eine komplette Ökobilanz. Zum Frühstück werden Produkte aus dem Restaurantgarten und hausgemachtes Sauerteigbrot gereicht. Jede Suite verfügt über eine Cocktaillbar und einen Plattenspieler mit Schallplatten. [www.braerestaurant.com](http://www.braerestaurant.com); Tel +61 352 36 22 26; 4285 Cape Otway Road, Birregurra

### AKTIVITÄTEN

#### FEDERATION SQUARE

Melbournes hypermodernes Wahrzeichen, das Ian Potter Centre: NGV Australia, zeigt bedeutende australische Maler und wichtige einheimische Kunstwerke. Es gibt täglich einen Gratisrundgang.

#### OTWAY ECO TOURS

Im Township Forrest der Otway Ranges kann man vom Kanu aus Schnabeltiere am Lake Elizabeth suchen oder an geführten Mountainbike-Touren und Wanderungen teilnehmen. ([www.otwayecotours.com.au](http://www.otwayecotours.com.au))

### MITFEIERN

#### MELBOURNE FOOD & WINE FESTIVAL

Jeden März stellen Melbourne und der Rest des Bundesstaates ihre Weltklassekulinarik unter Beweis. Das Festival bietet Verkostungen, Kurse und Themenessen mit Spitzenköchen aus Asien, Europa und Amerika. Für die Pop-up-Events mit internationalen Köchen in der ganzen Stadt muss man rechtzeitig im Voraus buchen. ([www.melbournefoodandwine.com.au](http://www.melbournefoodandwine.com.au))





Australien

# DIE AROMEN VON AUSTRALIENS WESTEN

*Südlich von Perth liegt ein Gourmet-Geheimtipp: Im abgelegenen Südwestaustralien lebt eine engagierte Gemeinschaft von Köchen und Produzenten.*

Perth, die Hauptstadt des Bundesstaates Western Australia, liegt näher bei der indonesischen Insel Bali als beim australischen Sydney. Tausende Kilometer von Australiens Ostküstenmetropolen entfernt bilden die vor Ort tätigen Köche und Lebensmittelproduzenten eine starke Gemeinschaft. Westaustralien (WA) gibt sich unabhängig und eigenwillig. Umweltschutz und Nachhaltigkeit prägen die Restaurants und Märkte von WA. Ergänzend machen sich die kulinarischen Einflüsse von Einwanderung und Nähe zu Südostasien bemerkbar. So entsteht ein pulsierendes und multikulturelles Wunderwerk!

Nördlich und östlich von Perth liegen die einzigartigen roten Staubwüsten des Bundesstaates. Ganz anders südlich der Stadt: In Küstenstädten wie Fremantle, Bunbury und Busselton gibt es Meeresfrüchte im Überfluss,

und wenige Stunden von Perth entfernt erzeugt die Weinregion Margaret River ein Amalgam aus Landleben, Strandfreuden und anspruchsvoller Gastronomie. Handwerkliche Erzeugerbetriebe liegen an schmalen, reben gesäumten Landstraßen. Craft Beer wird zum innovativen Herausforderer der exzellenten Weine von Margaret River. In stilvollen Weinbergrestaurants und gemütlichen Cafés kann man lokal erzeugtes Fleisch, Meeresfrüchte und andere Produkte genießen. Ein beliebtes Sommergericht ist der Süßwasserkrebs Marron. Im Restaurant des Weingutes Vasse Felix wird er oft an Cherimoya und Buchweizen gereicht.

Und im Gegensatz zu anderen Teilen von Westaustralien (Berichte über die gewaltigen Dimensionen dieses Landesteiles sind zutreffend!) lässt sich der Südwesten des Bundesstaates gut per Auto erkunden.

## GUT ZU WISSEN

Wer die 3-tägige Rundfahrt samstags beendet, kann auch den Margaret River Farmers Market besuchen.

## 01 GREENHOUSE

Greenhouse's focus on sustainability begins with the restaurant's unique design, as walls covered with more than 5000 plants soften the building's facade amid the urban canyons of downtown Perth. Corrugated iron and recycled timber enliven the interior, and Middle Eastern and Asian flavours underpin a sustainably sourced menu focused on local produce. Shared plates include roasted eggplant with buttermilk and pomegranate, or try baked eggs with chorizo for breakfast. A concise drinks list features wine and craft beer from around WA, and a cocktail at the rooftop bar is the perfect way to take in Perth before heading south.

[www.greenhouseperth.com](http://www.greenhouseperth.com); tel +61 8 9481 8333; 100 St Georges Tce, Perth; 7am-late Mon-Fri, from 8am Sat

## 02 BREAD IN COMMON

Von Perth aus erreicht man in 30 Autominuten Fremantle. Das gut erhaltene historische Stadtbild zeigt viktorianische und edwardianische Bauten und wird von zahlreichen Restaurants, Cafés und Pubs geschmückt. In einer luftigen, gemauerten Lagerhalle versammelt Bread in Common Gäste an einem Holzofen, an Gruppentischen oder an einem der längsten Tresen Fremantles.

Zu hausgemachten Wurstwaren und westaustralischem Käse gibt es knuspriges, warmes Sauerteigbrot. Als Mehrpersonengerichte aus saisonalen Produkten des Bundesstaats locken gegrilltes Huhn mit Süßkartoffeln und Chili oder Tintenfisch mit schwarzen Bohnen und Cajun-Gewürzen. Morgens ergänzen frische Brioches den Kaffee. [www.breadincommon.com.au](http://www.breadincommon.com.au); Tel +61 893 36 10 32; 43 Pakenham St, Fremantle; Mo-Fr 11.30-22 Uhr, Sa-So 8-nach 22 Uhr



## 03 RAW KITCHEN

Vom King's Sq ist es nur ein kurzer Fußweg bis zur Raw Kitchen. Dort speist man in einem Raum mit Ziegelmauer. Die Karte mit veganen, biologischen und nachhaltigen Zutaten reflektiert Fremantles fortschrittlichen Geist. Neben Rohkost offeriert das Lokal gesunde, ethisch verantwortliche Gerichte. Darunter sind Pad Thai mit Zucchini-Nudeln und ein pikantes gelbes Curry mit Quinoa und Tempeh aus Lupinen (einer mediterranen Hülsenfrucht) vom Margaret River. Zur Getränkeauswahl gehören glutenfreies Billabong Pale Ale und biologisch-dynamisch oder ökologisch erzeugte Weine. Als Dessert gibt es ein raffiniertes zuckerfreies Salzkaramell-Eis. [www.therawkitchen.com.au](http://www.therawkitchen.com.au); Tel. +61 894 33 46 47; 181A High St, Fremantle; Mo-Do 11.30-15.30 Uhr, Fr-Sa bis 21 Uhr

## 04 HAPPY WIFE

Die Stadt Bunbury liegt zwei Autostunden südlich von Fremantle. In ihrem umgestalteten Hafengebiet gibt es Restaurants, Cafés und eine

Mikrobrauerei. Nur 2 km östlich von Bunburys Altstadt genießt man bei The Happy Wife den Blick auf das verschlafene Leschenault Inlet, ein gemütliches Ambiente sowie hervorragende Backwaren (Macarons!). Die Mittagskarte offeriert beispielsweise Salat mit hickory-geräuchertem Huhn. [www.thehappywife.com.au](http://www.thehappywife.com.au); Tel. +61 897 21 77 06; 98 Stirling Street, Bunbury; Mo-Fr 6.30-15.30 Uhr, Sa 7.30-14.30 Uhr

## 05 EAGLE BAY BREWING CO

In der Region Margaret River gedeihen exzellente Weine. Sechs Mikrobrauereien belegen aber, dass sich auch die handwerkliche Braukunst prächtig entwickelt. Die Eagle Bay Brewing Co. präsentiert neben einer gelungenen Auswahl an Bieren entspannende Blicke auf Land und Meer. Wie wäre es zum erfrischenden Kölsch mit Tintenfisch-und-Schnapper-Tacos? Saisonal erhältlich ist ein Cacao Stout, das mit den regionalen Chocolatiers Bahen & Co erzeugt wird. [www.eaglebaybrewery.com.au](http://www.eaglebaybrewery.com.au); Tel. +61 897 55 35 54; Eagle Bay Rd, Dunsborough; 11-17 Uhr

## 06 WILDWOOD VALLEY COTTAGES & COOKING SCHOOL

Von Dunsborough fährt man gemütliche 15 Kilometer über Landstraßen. Der letzte Abschnitt führt über das 50 Hektar große Areal von Wildwood Valley. Oft sieht man dort Kängurus, die ein Sonnenbad nehmen. Für Gourmetreisende ist die Hauptattraktion aber der Kochunterricht bei Sioban und Carlo Balducci. Beide haben in Italien gewirkt sowie in dem australienweit bekannten Longrain-Thai-Restaurant. Sie veranstalten Freiluft-Kochkurse an einem Holzofen, der im Schatten großer Bäume steht. Außerhalb der Kochschulsaison bietet Wildwood Valley luxuriöse Ferienunterkünfte. [www.wildwoodvalley.com.au](http://www.wildwoodvalley.com.au); Tel +61 897 55 21 20; 1481 Wildwood Rd, Yallingup; Jan-März

## 07 MARGARET RIVER FARMERS MARKET

Jeden Samstagmorgen findet am Rande der Gemeinde Margaret River ein Bauernmarkt statt, zu dem sich rund 50 handwerkliche Erzeuger versammeln. Einen guten Start in den Tag versprechen der Kaffee und die superfrischen Backwaren von Yallingup Woodfired Bread. Oder man deckt sich auf dem Markt für ein Strandpicknick ein, zum Beispiel mit Käse nach Schweizer Art von der Koonac-Ziegenfarm und Pastrami mit Kräuterkruste von The Farm House eindecken. Das Unternehmen Lotus Blue vertreibt stärkende Chai-Mischungen unter Verwendung von wattleseed. Die essbaren Akaziensamen stehen auch auf dem althergebrachten Speisezettel der Aborigines. Einige Standbetreiber bieten auch unter der Woche Besichtigungen oder Waren an. [www.margaretriverfarmersmarket.com.au](http://www.margaretriverfarmersmarket.com.au); Tel +61 897 57 90 95; Lot 272 Bussell Hwy, Margaret River; Sa 8-12 Uhr

01 Surfers Point, nahe Margaret River

02 Rebstöcke am Margaret River

03 Eagle Bay Brewing

WICHTIGE  
INFORMATIONEN

## UNTERKUNFT

### HOUGOMONT HOTEL

Das Boutique-Hotel in Fremantle Zentrum bietet kosmopolitisches Flair sowie nachmittags Gratisgetränke und -snacks. Die besten Craft-Beer-Lokale der Stadt sind fußläufig erreichbar. [www.hougomonthotel.com](http://www.hougomonthotel.com); Tel. +61 861 60 68 00; 15 Bannister St, Fremantle

### BURNSIDE ORGANIC FARM

Nach den Wein- und Gastronomieattraktionen von Margaret River sind die Bungalows ein perfekter Erholungsort. Für die Gästeküchen kann man ökologisch erzeugte Burnside-Produkte erstehen. [www.burnsideorganicfarm.com.au](http://www.burnsideorganicfarm.com.au); Tel +61 897 57 21 39; 287 Burnside Rd, Margaret River

## AKTIVITÄTEN

### BUSSELTON JETTY

Der 1865 erbaute, komplett restaurierte Holzsteg von Busselton ist 1,8 km lang! ([www.busseltonjetty.com.au](http://www.busseltonjetty.com.au))

### KOOMAL DREAMING

Bei Touren zur Ngilgi-Höhle oder ins Outback informiert der Wardandi Josh White-land über die Aborigine-Kultur. ([www.koomaldreaming.com.au](http://www.koomaldreaming.com.au))

## MITFEIERN

### MARGARET RIVER GOURMET ESCAPE

Rick Stein und Marco Pierre White sind zwei der internationalen Köche, die das dreitägige Foodie-Fest Mitte November beehrt haben. ([www.gourmetscape.com.au](http://www.gourmetscape.com.au))



Courtesy of Eagle Bay Brewing





## Brasilien

# ZAUBERKESSEL SÃO PAULO

*Brasiliens größte Stadt betritt die kulinarische Weltbühne, doch auf den Straßen dominieren portugiesische Bäckereien, bahianische Soul-Food und „japasilianische“ Fusionsküche.*

Das gigantische São Paulo ist die größte Stadt der Südhalbkugel. Das führt zu den entsprechenden Klagen der Einheimischen: Der Verkehr! Der Lärm! Die Umweltverschmutzung! Doch worüber äußern die Paulistanos nie ein Wort der Klage? Über das Essen.

Einheimische Köche wie Alex Atala (D.O.M.) und Helena Rizzo (Maní), deren Wirkungsstätten San Pellegrino zu den 50 weltbesten Restaurants zählt, haben die zeitgenössische Gourmetküche Brasiliens auf Weltniveau gehoben. Dank seiner eleganten Bistros und Restaurants gehört São Paulo zu den wenigen lateinamerikanischen Reisezielen, die Gourmets wie Gourmands anlocken. *Sampa*, wie es die Einheimischen nennen, erlangte jüngst Weltruf als brasilianisches Epizentrum der Haute Cuisine. Die Stadt besitzt aber auch eine lange Tradition schlichterer Genüsse. Ihre Schöpfer kamen als Einwanderer aus Japan, Italien,

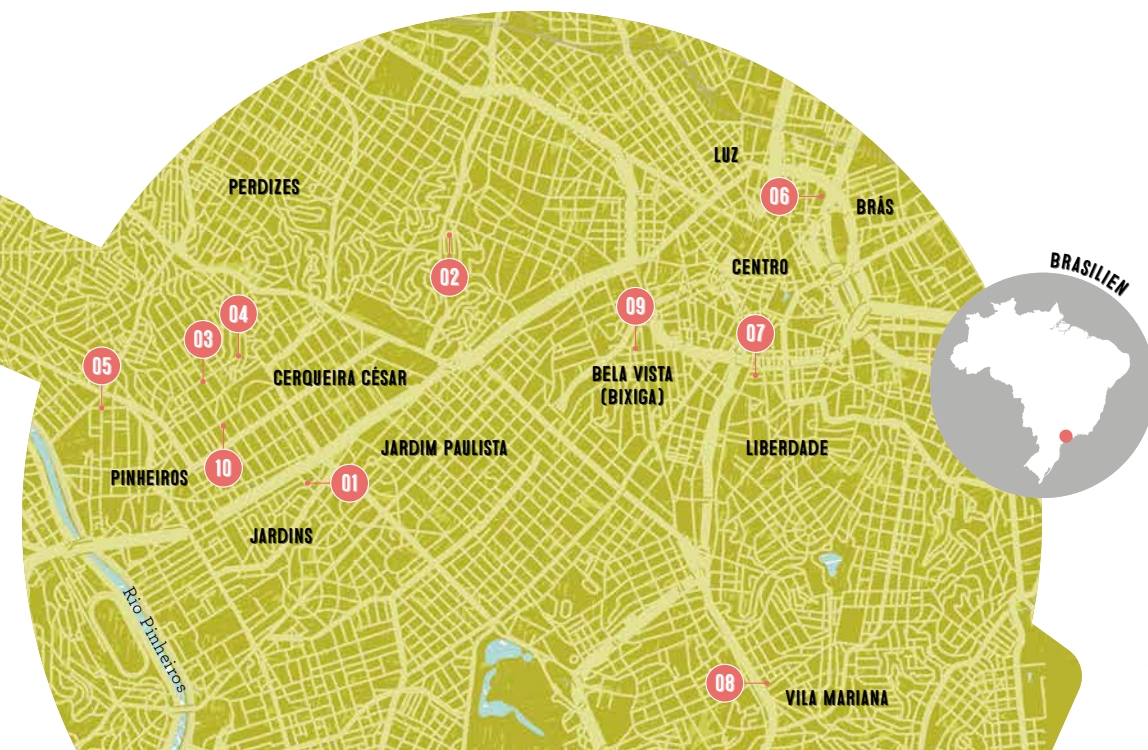
### GUT ZU WISSEN

Do this 3-day trail Saturday to Monday to make the most of São Paulo's weekend culture, fairs and markets.

Syrien und dem Libanon. Sie machten die Metropole zur weltweit größten Heimstatt von Migrantenpopulationen aus diesen gastronomisch reichen Kulturen. Die leckeren Ergebnisse findet man auf Bio-Messen und städtischen Märkten, in den portugiesischen Bäckereien und bei Imbissständen an praktisch jedem Straßenrand. Zuweilen wird der Straßensnack *pastel* (frittierte Teigtaschen, vermutlich eine japanische Neuinterpretation chinesischer Wan Tan) mit derselben Hingabe zubereitet wie die Gerichte auf einer von vom Mineralwasserhersteller San Pellegrino berühmten Karte.

In São Paulo ist Nahrungsaufnahme eine Herausforderung: Auf 1500 Quadratkilometern stehen mehr Imbisse und Restaurants (11 mit Michelin-Sternen) zur Wahl als an den meisten anderen Orten. Hunger steht nicht zu befürchten, denn in *Sampa* ist der Kessel stets am Brodeln ...

01 © Moses Halberg





02

## 01 PADOCA DO MANÍ

Obwohl Brasilien nicht für eine spezielle Frühstückskultur bekannt ist, nimmt man die erste Mahlzeit des Tages genauso wichtig wie alle übrigen. Hierzu begibt man sich in eine *padaria*. Diese Hyper-Bäckereien stammen ursprünglich aus Portugal, erreichten jedoch in Brasilien ein ganz neues Niveau.

In São Paulo gibt es 3,2 Millionen *padarias*. Der lokale Genussführer *Veja Comer & Beber* verzeichnet als beste die 2015 eröffnete *Padoca do Maní* von Helena Rizzo. Sie liegt in Pinheiros, einem aufstrebenden Foodie-Viertel, und ihr Besuch ermöglicht einen schwungvollen Start in den Tag. Allerdings sollte man die Samstagstour brasilianisch bescheiden angehen. Besser man lässt es mit etwas *pão na chapa* (geröstetes Weißbrot) und einem *cafezinho* (Es-

presso) bewenden ... [www.manimanioca.com.br](http://www.manimanioca.com.br); Tel +55 11 25 79 24 10; Rua Joaquim Antunes 138, Pinheiros; Di-Fr 8-19 Uhr, Sa-So bis 14 Uhr

## 02 FEIRA PACAEMBU

Bei São Paulos Straßenmärkten kann man Hülsenfrüchte, Gewürze und andere Leckereien direkt von ihren Erzeugern kaufen. Besonders traditionsreich ist die Feira Pacaembu (auch: Sumare Moderno), die nur 4 km nordöstlich von Pinheiros liegt. Es empfiehlt sich, den Rundgang zwischen Ständen mit exotischen Früchten, ökologisch erzeugtem Gemüse und einheimischen Chilis früh zu beginnen. Sattsehen funktioniert nicht, also munter hinein ins Getümmel und Snacks gesucht! Zum Beispiel bei *Pastel de Maria*, deren *pastel* (süß oder herzhaft gefüllte, vor Ort in Sojaöl frittierte Teigtaschen)

immer wieder prämiert werden. die „japasilianischen“ Straßenhappen bereitet die japanische Einwandererin Maria Kuniko Yonaha seit über 35 Jahren zu. Am beliebtesten ist die Sorte *carne* (Rinderhack mit Limettenzesten). Dazu trinkt man frisch gepressten *caldo de cana* (Zuckerrohrsaft) – ein weiterer, überall erhältlichlicher Straßengenuss. *Praça Charles Miller, Pacaembu*; Di, Do und Sa ab 7.30 Uhr

## 03 FEIJOADA DA LANA

Samstags isst man in Brasilien zu Mittag traditionellerweise *feijoada*, das beliebteste Nationalgericht. Der mit Knoblauch, Zwiebeln und Lorbeer gewürzte Bohneneintopf enthält Rind- und Schweinefleisch. Als Beilagen serviert man Reis, sautierten Grünkohl, Orangenscheiben und eine Maniokzubereitung namens



01 Megacity São Paulo bei Nacht

02 Wimmelbild mit Genießern im riesigen Mercado Municipal

03 Buntglasfenster im Mercado Municipal

04 Pastel de bacalhau (Stockfisch) im Mercado Municipal

Farofa. Manche Restaurants servieren Einzelportionen (*na cumbuca*, „in der Schale“). Unterhaltsamer ist aber ein Mahl aus einer großen, dampfenden Gruppenterrine, die es für bis zu 12 Personen gibt.

In einem kleinen Haus in Vila Madalena bereitet die Journalistin Lana ihre äußerst beliebte *feijoada* zu. Nirgendwo schmeckt sie besser – meinen zumindest Anthony Bourdains und wir. Lanas Haus liegt 4 km südwestlich von Pacaembu *Rua Aspicuelta 421, Vila Madalena; Tel +55 11 30 34 47 70; Di-Fr 12-15.30 Uhr, Sa-So 12.30-17 Uhr*

#### 04 A QUEIJARIA

Der Stadtteil Vila Madalena ist fußgängerfreundlich – nur 400 m nordwestlich von Feijoada da Lana wartet dort mit A Quejaria der erste Händler für handwerklich erzeugten Käse.

Brasilien ist nicht als Käseland bekannt, weder für den Import noch für die Produktion. Angesichts dieses Sortiments an *queijos* verwundert das aber sehr! Die handwerklich gefertigten Käsesorten stammen überwiegend aus den Bundesstaaten Minas Gerais und São Paulo. Oft produzieren die Käser dort im eigenen Haus. Sie bieten ihre Waren persönlich feil und verkosten den Käse mit ihren Kunden. Wie wäre es nun mit einem Nickerchen? *www.aqueijaria.com.br; Tel +55 11 38 12 64 49; Rua Aspicuelta 5, Vila Madalena; Mo-Sa 9-20 Uhr*

#### 05 BRÁZ PIZZERIA

Für den Ausklang des Abends empfiehlt sich eine Pizza in Pinheiros. In der Stadt lebt eine große italienischstämmige Gemeinschaft, da Ende des 19. Jahrhunderts viele italienische

Einwanderer nach São Paulo kamen. Das ist eines der bestgehüteten kulinarischen Geheimnisse Südamerikas ...

Die Pizza Paulistana gehört somit ebenso zur Sonntagskultur der Stadt wie Kirche und *futebol*. Die perfekte Vorspeise sind dampfendes *pão de calabresa* (Hefeteig mit eingebackener Wurst) und aromatisiertes Olivenöl. Danach mundet eine Pizza *fosca* (Räucherschinken, Catupiry-Käse, Mozzarella und Tomatensauce) mit einem brasilianischen *Brahma chope* (Fassbier) als kühlem Begleiter. *www.brazpizzaria.com.br; Tel +55 11 30 37 79 73; Rua Vupabussu 271, Pinheiros; So-Do 6-24 Uhr, Fr-Sa bis 23.30 Uhr*

### 06 MERCADO MUNICIPAL

Der zweite Vormittag beginnt mit einem Spaziergang unter den Glasmalereien und Kuppeln des Mercado Municipal von São Paulo. Er liegt nur einen Katzensprung von der Metrostation Luz in Centro entfernt. Angeboten wird Farbenfrohes und Aromenreiches: frische Früchte, Gemüse, Gewürze, Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte und Feinschmeckerartikel.

Die architektonische Preziose stammt aus dem Jahr 1933. Auf Epikurs Spuren durchstreifen an den Wochenenden Einheimische wie Touristen die 10.000 Quadratmeter der Markthalle.

Für die notwendige Stärkung sorgen zahlreiche Imbisse und Restaurants, darunter die Bar do Mané. Ihr Mortadella-Sandwich gehört zu São Paulos gastronomischen Legenden: Zwischen den knusprigen Hälften eines frischen *pão frances* (brasilianisches Brötchen) türmen sich pfannengebratene Mortadella und geschmolzener Käse. *www.oportaldomercadao.com.br; Rua da Cantareira 306, Centro São Paulo; Mo-Sa 6-18 Uhr, So bis 16 Uhr*



## 07 LAMEN KAZU

In *Sampa* lebt die größte japanische Diasporagemeinde der Welt. Ihr Herz schlägt eine kurze U-Bahnfahrt von Luz entfernt im geschäftigen Innenstadtviertel Liberdade. Das *bairro* beherbergt noch immer viele japanische Traditionsgeschäfte und -Restaurants, und auf der Praça da Liberdade herrscht an den Wochenenden Markttreiben.

Das Lamen Kazu liegt in einer unauffälligen Seitenstraße. Das Lokal serviert hervorragende japanische Nudeln. Am Tresen kann man in die japanische Esskultur eintauchen und sich beispielsweise Kara Misso Lamen (gewürztes Schweinefleisch in einer Brühe mit Bambussprossen, Sojakeimlingen, Seetang, Sesam und *kimuchi*) munden lassen. Brasiliens

beeindruckende Subkultur ist die Folge einer starken Einwanderung zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Viele Menschen suchten damals ein besseres Leben auf den brasilianischen Farmen und Kaffeeplantagen. [www.lamenkazu.com.br](http://www.lamenkazu.com.br); Tel +55 11 32 08 61 77; Rua Tomás Gonzaga 51, Liberdade; Mo-Sa 11-15 Uhr und 18-22.30 Uhr, So 11-15 Uhr und 18-21 Uhr

## 08 VELOSO

Nach einem Verdauungsspaziergang durch das Liberdade-Viertel erreicht man mit der U-Bahn rasch die Station Ana Rosa. Von dort ist es nur ein kurzer Fußweg bis zu einer gediegenen Happy Hour. Für einen Sitzplatz muss man allerdings beim Veloso sein, bevor es öffnet, sonst wird es eine Stehparty.

In dem trendigen *boteco* (Eckkneipe) gibt es eine Standardbestellung: ein halbes Dutzend *coxinhas* (Kroketten aus zerkleinertem Hähnchen, Catupiry-Käse und Gewürzen mit einer leckeren, hausgemachten Pfeffersauce), gefolgt von den besten *caipirinhas* der Stadt. Gute Kombinationen hierfür sind *jabuticaba*, Karambole und Basilikum oder Mandarine mit Dedo-de-Moca-Chilis. [www.velosobar.com.br](http://www.velosobar.com.br); Tel +55 11 55 72 02 54; Rua Conceição Veloso 54, Vila Mariana; Di-Fr 17.30-0.30 Uhr, Sa ab 12.45 Uhr, So 16-22.30 Uhr

## 09 PATUÁ DE BAHIANA

Das Abendessen wird denkwürdig – das Erlebnis eines privaten Mahls in Bás Haus ist praktisch unbezahlbar. Angeblich soll es ein „Geheimnis“

bleiben: Man muss nicht nur vorab reservieren, sondern auch jemanden kennen, der jemanden kennt ...

Für Menschen, die sie mag, ist Bá dann eine perfekte Gastgeberin. Sie verwöhnt ihre Gäste mit afrikanisch inspirierten Leckereien aus dem nördlichen Bundesstaat Bahia, aus dem sie stammt.

Daher entscheidet auch Bá, nicht der Gast, was auf den Tisch kommt. Ein typisches Menü enthält im Allgemeinen einige bekannte Delikatessen wie *acarajé* (aufgeschnittene Augenbohnen-Beignets) mit *vatapá* (eine Würzpaste aus getrockneten Krabben, Erdnüssen, Kokosmilch und Palmöl), *moqueca* (scharfer Meeresfrüchteintopf auf Kokosmilchbasis) oder *bobó de camarão* (Krabben in Manioksauce).

Dieser Abend wird bei jedem Gast lange nachhallen ... [www.facebook.com/patuadabaiana](http://www.facebook.com/patuadabaiana); Tel +55 11 98 03 12 53 02; Rua Luis Barreto 74A; nach Reservierung

## 10 RECEITARIA

Am Montag ist es Zeit, zu lernen, wie man einige der brasilianischen Spezialitäten zubereitet. Die Kochschule Receitaria hält Kochkurse aller Art in portugiesischer Sprache ab sowie einen fast vierstündigen Grundkurs auf Englisch.

Zu den appetitlichen Lerninhalten gehören einheimische Grundrezepte wie die für *coxinhas*, *bobó de camarão*, *brigadeiro* (Schokoladentrüffel) und natürlich die Bauanleitung für den berühmtesten Cocktail des Landes, *caipirinha*.

Der Gruppenunterricht findet alle 2 Wochen montags statt, Privatunterricht wird nach Voranmeldung erteilt. [www.receitaria.com](http://www.receitaria.com); Tel +55 11 28 92 00 31; Rua Fradique Coutinho 600, Pinheiros

05 Freiluftgenuss  
in São Paulo

## WICHTIGE INFORMATIONEN

### UNTERKUNFT

#### GUEST 607

Die verspielte Pension bietet sechs Zimmer in einem zweistöckigen Stadthaus nahe der Rua Oscar Freire (Brasiliens edelster Einkaufsstraße). Es gibt ein kleines Bistro, und Sampas Top-Restaurant Arturito ist gleich um die Ecke. Die Zimmer sind nicht groß, aber alles hat viel Charakter. [www.guest-607.hotelsaopaulo.org](http://www.guest-607.hotelsaopaulo.org); Tel +55 11 30 81 50 30; Rua Lisboa 493, Pinheiros

#### HOTEL EMILIANO

São Paulos gehobenes Boutique-Hotel liegt in Jardins und somit in allerschönster Wohngegend. Neben ausgefeiltem Service und stilvollem Ambiente gibt es einen Wochenend-Brunch, zu dem die Einheimischen strömen. [www.emiliano.com.br](http://www.emiliano.com.br); Tel +55 11 30 69 43 69; 384 Rua Oscar Freire, Jardins

### AKTIVITÄTEN

#### SP FREE WALKING TOUR

Die Gratistour verdichtet 450 Jahre Sampa-Geschichte zu einem faszinierenden Altstadtspaziergang (dreimal pro Woche, 11.30 Uhr, [www.spfreewalkingtour.com](http://www.spfreewalkingtour.com))

#### MOSTEIRO SÃO BENTO

Im Inneren des Klosters aus dem Jahr 1598 sieht man beeindruckende Glasmalereien. Bei der Messe (Mo-Fr 7 Uhr, Sa 6 Uhr, So 10 Uhr) ertönen gregorianische Gesänge. Am zweiten und letzten Sonntag im Monat gibt es einen Brunch, für den man lange vorab reservieren muss: Spitzenköche bereiten einheimische Feinkost zu, die Mönche Brot und Kuchen. ([www.mosteiro.org.br](http://www.mosteiro.org.br); E-Mail: [brunchno-mosteiro@multiplaeven-tos.com.br](mailto:brunchno-mosteiro@multiplaeven-tos.com.br))

### MITFEIERN

Zur São Paulo Restaurant Week (in Herbst und Frühjahr) offerieren über 100 Restaurants besondere Speisekarten und Sonderpreise. (aktuelle Termine unter [www.restaurant-week.com.br](http://www.restaurant-week.com.br))





Kanada

# DRINNEN BEIM OFEN IM FRANKOFONEN QUEBEC

*In Quebec gehen Jagdaromen aus Pelzjägertagen und die französische Küche eine Symbiose ein. Winter und Frühling bieten außerdem Trubel um Ahorn und Karneval.*

Wenige Kulturen auf Erden sind dem Winter so zugetan wie die Frankokanadier. Wenn die Temperaturen fallen, begrüßen die *Québécois* Schnee und Eis mit offenen Armen und trotzen der knochentrockenen Kälte mit herzhaften Speisen. Die Provinz Quebec ist tief in der französischen Kultur verwurzelt und unterscheidet sich sehr vom übrigen Kanada. Die größte frankofone Gemeinschaft der Neuen Welt ist stolz auf ihre Sprache und das europäische Erbe. Nahtlos verschmelzen traditionelle französische Einflüsse mit einheimischen Zutaten des nordamerikanischen Kontinents: Wild, geräucherter Fisch, Waldbeeren und der allgegenwärtige Ahornsirup.

Besonders ausgeprägt sind französische Traditionen in der Provinzhauptstadt Ville de Québec. Die von einer Stadtmauer umgebene Altstadt Vieux-Québec geht auf das Jahr 1608 zurück. Das UNESCO-Weltkulturerbe ist

ein Labyrinth aus engen gepflasterten Gassen, Mansardendächern und Parks mit Blick auf den Sankt-Lorenz-Strom. Ihren besonderen Winterzauber verdankt die Stadt reizvoll beleuchteten Plätzen und den vielen intimen Restaurants, *boulangeries* (Bäckereien), *traiteurs* (Feinkostläden) und Weinstuben mit Pariser Flair.

Die frankokanadische Küche entstammt raffinierten französischen Vorläufern und der Wildnis, dem bevorzugten Aufenthaltsort der legendären *coureurs de bois*. Die Waldläufer durchstreiften das Quebecker Hinterland und ernährten sich wie die Ureinwohner vom Land: Sie jagten Wild und sammelten außer Heidel- und Preiselbeeren weitere einheimische Pflanzen.

Die besten Reisezeiten für diese Tour sind Februar (weltweit größter Winterkarneval in Ville de Québec) oder März-April (Ahornsirupernte). Es mag eiskalt sein, doch herzhaftes Essen ist stets nah.

## GUT ZU WISSEN

Für Besuche bei Quebecs Zuckerhütten benötigt man ein Auto. Im Winter kann es -30 C kalt werden.