

Schlaraffenland Québec – Regionale Aromen für Feinschmecker



Frankfurt am Main, 18. Mai 2022. Québec ist berühmt für seine einzigartigen [Spezialitäten](#) und bietet neben den bekannten Ahorn-Produkten, Köstlichkeiten aus dem Meer und der berühmte „Poutine“, eine kanadische Spezialität aus Pommes frites, Käse und Bratensauce, eine Vielfalt an regional angebauten und produzierten Produkten. Urlauber sollten sich auf die Reise machen, den Reichtum und die kreativen Ideen der Kleinbrauer, Winzer, Käse- und Schokoladenhersteller und anderer Kleinerzeuger persönlich zu entdecken.

Kulinarische Highlights

Auf den Îles-de-la-Madeleines (Magdalenen Inseln) startet der kommerzielle Hummerfang dieses Jahr Ende Mai und endet zehn Wochen später am 7. Juli 2022. Auf den Inseln gibt es rund 325 Hummerfischer, von denen jeder einige hundert Käfige besitzt, die in den Gewässern verstreut sind. Der [Hummerfang](#) findet während der Saison an sechs Tagen pro Woche statt. Im Durchschnitt werden täglich 800 bis 1200 Pfund Hummer gefangen. Auch für Touristen ist die Fahrt mit einem Fischerboot ein besonderes Highlight. Das frühe Aufstehen wird belohnt mit einem wunderschönen Sonnenaufgang, einem besonderen „Angelerlebnis“ und natürlich einem frisch zubereiteten Lobster am Ende des Tages.

Zum Hummer passt nicht nur ein frischer Weißwein, sondern auch eins der lokal gebrauten Biere. Auf den „[Route des bières de l'Est du Québec](#)“ (Bierstraßen) finden Besucher entlang des Sankt-Lorenz-Stroms außergewöhnliche Kleinbrauereien wie zum Beispiel die „Pit Caribou de Percé“ und die „À l'Abri de la Tempête“ auf den Îles-de-la-Madeleine.

In den Sommermonaten sollten sich Urlauber die verschiedenen kulinarischen Rundreisen nicht entgehen lassen. Besonders beliebt ist der „[Flavour Trail](#)“ in der Region Charlevoix. Von Petite-Rivière-Saint-François bis La Malbaie können sich Genießer auf der kulinarischen Route in ein gastronomisches Abenteuer stürzen. Urlauber kommen in den

Genuss von traditionell hergestellten Apfelweinen und Bieren, preisgekrönten Käsesorten und hervorragenden Weinen, köstlichem Biofleisch, artgerecht aufgezogenen Enten sowie zahlreichen weiteren Produkte vom Bauernhof. Der [„Chemin du Terroir“](#) in der Region Laurentides ist ein ausgeschilderter Weg, der über 226 Kilometer Landstraßen führt und auf dem es an jeder Ecke etwas zu entdecken und probieren gibt. Die Landschaft der Laurentiden bietet nicht nur eine Fülle an landwirtschaftlichem Tourismus, sondern auch viele Geschichten über das Erbe und die Kultur aus der Region. Auf dieser kulinarischen Route erwarten Besucher Apfelplantagen, Weingüter, Käsereien und andere kulinarische Köstlichkeiten

Der Herbst steht in Québec ganz im Zeichen der Weinlese. Früher galt das nordische Klima Québécois als Einschränkung, heute ist es eine Chance für die Winzer der Region. Sie mussten sich mit dem launischen Land verbünden und angepasste Rebsorten entwickeln. Heute können sie sich mit erlesenen Tropfen rühmen. Auf einer zweitägigen Fahrt auf der [Weinroute](#) erleben Liebhaber edler Tropfen wunderschöne Weinberge auf der Île d'Orléans, der Côte-de-Beaupré sowie in Portneuf. Einen Stopp lohnt sich auf dem ältesten Weinberg der Region Québec City: dem Vignoble de l'Isle de Bacchus. Bei einer geführten Tour über das Gelände und durch die unterirdische Cuvée erfahren Besucher mehr über die Geschichte dieses Pioniers des Weinbaus in Québec.

Die bunten Märkte der Provinz

Wer sich auf seiner Reise durch Québec einige Zeit in Montréal aufhält, sollte einen Besuch auf den Märkten Marché Talon und Atwater einplanen. Hier zeigt sich die ganze Vielfalt der Produkte von buntem Gemüse und Obstsorten bis hin zu Käse, Brote und Pflanzen. Der Atwater-Markt ist berühmt für seine zahlreichen Metzgereien und Käsereien, seine Gartenbaubetriebe im Frühling, aber auch für seine Gemüsegärtner. Die Stände bieten eine große Auswahl an frischen, raffinierten Produkten. Am "Pôle des Saveurs" warten die Köstlichkeiten darauf probiert zu werden.

In der neuen Markthalle [„Grand Marché“](#), in der Hauptstadt Québec, wird alles geboten, was das Gourmetherz höherschlagen lässt - von frischem Obst und Gemüse aus der Region, Fisch aus den Gewässern Québécois über Fleisch aus regionaler Züchtung, Backwaren und Torten und Honig bis hin zu Wein, Bier und Kaffee.

Der Grand Marché de Québec ist von Markthallen aus der Welt inspiriert und ist auch für Québec-Urlauber ein spannendes Ziel. Über hundert leidenschaftliche lokale [Produzenten](#) und Verarbeitungsbetriebe sind in dem neuen Gebäude zu finden. Neben dem kulinarischen Angebot bietet Le Grand Marché auch eine Bibliothek, einen Familienbereich sowie Food Courts. Je nach Saison genießen Besucher und Einheimische die Produktvielfalt der frankophonen Provinz.

Mehr Informationen über Bonjour Québec unter: <https://www.bonjourquebec.com/en-gb>



Medien-Newsletter Mai 2022

und <https://www.bonjourquebec.com/en-ca/explore/experiences/local-flavours>