

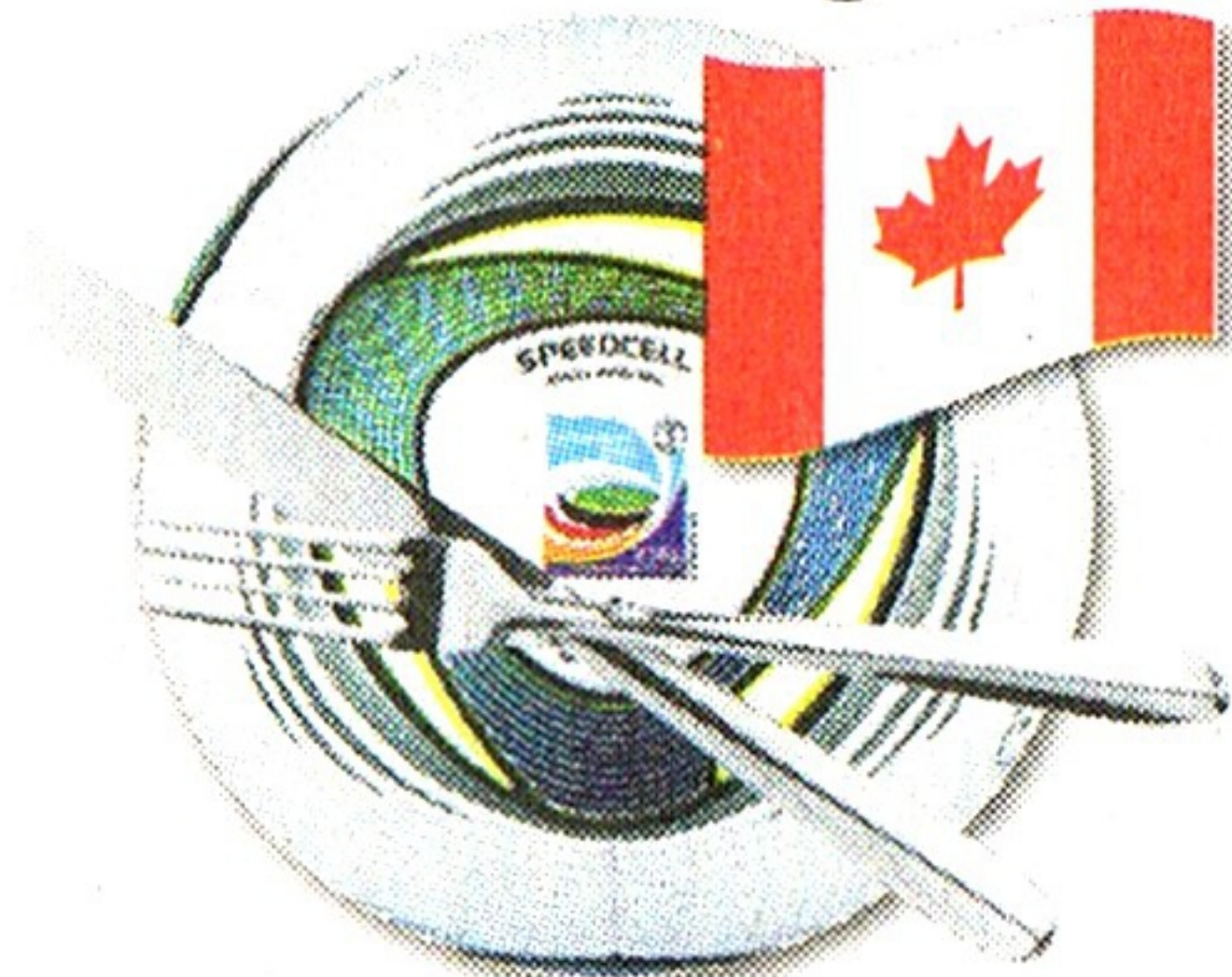
# Von der langen Tradition des Räucherns

**KULINARISCHES** Was man in Kanada, dem Land der ersten Gegnerin der Frauen-Nationalmannschaft, so alles zu sich nimmt

Von  
Andreas Petzold

**WIESBADEN.** Am kommenden Sonntag eröffnet die deutsche Fußball-Frauennationalmannschaft mit der Partie gegen Kanada (18 Uhr) die Fußballweltmeisterschaft. Hobbykoch Andreas Petzold stellt uns die Gegnerinnen schon mal kulinarisch vor:

## So isst die Gegnerin

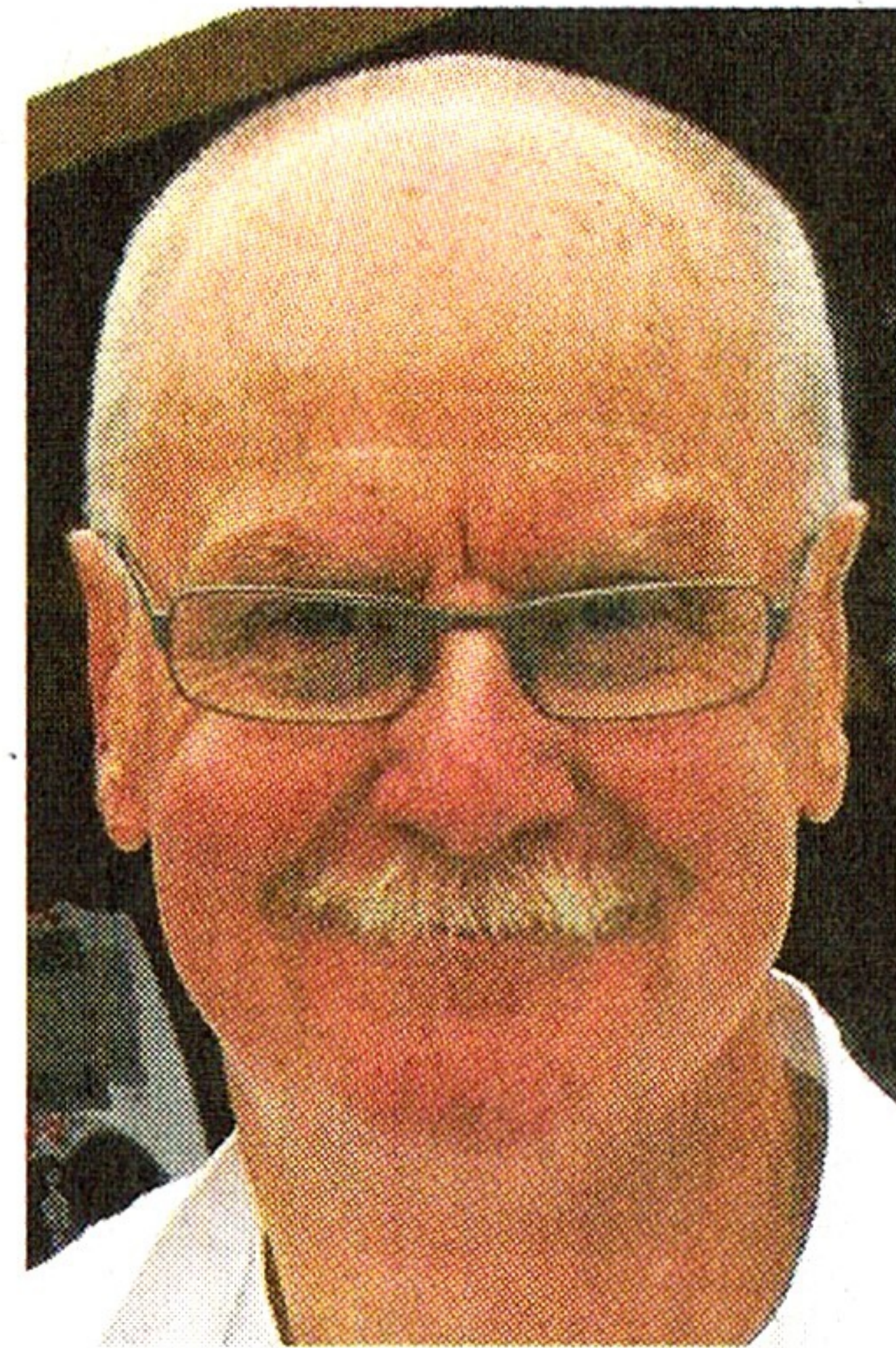


Um Essgewohnheiten und kulinarische Besonderheiten eines Landes in Erfahrung zu bringen muss man sich mit den geografischen, historischen und klimatischen Besonderheiten auseinandersetzen.

Denn diese Faktoren bestimmen in der Regel den gustatorischen Rahmen eines Landes, wie hier zum Beispiel Kanada. Und da sticht schon einmal die Größe hervor. Mit fast zehn Millionen Quadratkilometern ist Kanada nach Russland das zweitgrößte Land der Erde mit einer Einwohnerzahl von ca. 34 Millionen. Seit 1969 ist Kanada, das am 1. Juli 1867 gegründet wurde, offiziell zweisprachig. Und das kann schon auf kulinarische Besonderheiten oder Gegensätze schließen. Zusätzlich wurde 1982 in der Canadian Charter of Rights and Freedom der „Multikulturalismus“ konstitutionell verankert. Diese historischen Eckpfeiler der kanadischen Entwicklung lassen gerade durch unterschiedliche ethnische Gruppen wie Franzosen, Engländer aber auch polnische, russische, skandinavische und auch deutsche Einwanderer neben der Vermischung mit den indigenen Ureinwohnern wie First Nations, den Inuit und den Métis eine

große Breite von kulinarischen Experimenten erhoffen.

Einschlägige Quellen zeigen jedoch ein gänzlich anderes Bild. Die kulinarischen Angebote Kanadas sind regional geprägt und sehr unterschiedlich. Geografisch lassen sich dabei drei Schwerpunktregionen beschreiben. British Columbia im Westen Kanadas,



**Koch aus Leidenschaft: Andreas Petzold.**

Foto: privat

Nova Scotia und Newfoundland (Neufundland) im Osten mit starker britischer Prägung und die französischsprachige Provinz Quebec. Nimmt man den breiten Landstreifen der Grenzen zwischen Kanada und den USA hinzu, kommen noch zusätzliche, von amerikanischen Einwanderern wie Polen, Iren, Italienern und Chinesen geprägten geschmacklichen Besonderheiten hinzu. Es hat sich jedoch gezeigt, dass im Vergleich zu anderen Ländern, in denen aufgrund von historischen Einwandererwellen entwickelten Multikulti- oder Fusionküche weitgehend verfestigt hat, in Kanada scheinbar die Trennung der unterschiedlichen ethnischen Küchenstile konsequent vollzogen wurde. Französische, englische, italienische oder chinesische Küche bleibt authentisch national und vermischt sich nicht.

Alberta Beef wird dabei als eines der besten Rindfleischsorten Kanadas bezeichnet. In den Wäldern Kanadas werden

ob der Größe natürlich Wild, wie Bär, Elch und Karibu gejagt, deren Fleischgerichte gerne mit Cranberries und Pilzen serviert werden. Hier greift man auch gerne einmal in den Topf mit dem „kanadischen Ahorn“, dem Maple Syrup (Ahornsirup), der nicht nur zu Süßspeisen serviert wird. In den Küstenregionen um British Columbia ist Fisch, vor allem Lachs und Schellfisch, eine einheimische Spezialität. Im Norden Kanadas findet man eher arktische Forelle und grauen Kabeljau. Aufgrund der geografischen Lage des Landes sind die Sommer kurz und die Winter lang und kalt, was eine lange Tradition des Trocknens, des Pökeln und des Räucherns entwickeln ließ. Nun kann man sich ein Bild machen, von dem, was die gegnerische Fußballmannschaft aus Kanada essen würde. Probieren wir es aus, bevor wir uns kulinarisch mit Nigeria und danach mit unserem Nachbarn Frankreich beschäftigen!