

## Friedensschokolade und Lavendeleis: Nova Scotias süße Versuchungen

**Mettmann, 24. August 2020.** In erster Linie ist die kanadische Provinz Nova Scotia natürlich für ihr fangfrisches und abwechslungsreiches Angebot an Fisch und Meeresfrüchten berühmt - allen voran der Hummer in nahezu sämtlichen kulinarischen Varianten. Aber Nova Scotia ist auch die Heimat vieler gewiefter Produzenten, darunter auch einige, die süße Versuchungen herstellen - und alle von ihnen sind in der vielfältigen Region Northumberland ansässig.

Ein Klassiker süßen Naschwerks ist natürlich die Schokolade. Der perfekte Ort, um diese in hervorragender Qualität zu genießen und zu erwerben ist die [Peace by Chocolate](#)-Company in Antigonish. Frieden durch Schokolade? Was man zunächst für einen ausgefallenen Werbe-Slogan halten könnte, ist nichts anderes, als die Geschichte und die Vision des Unternehmens von Tareq Hadhad und seinem Vater Assam. Die Familie besaß eine Schokoladenfabrik in Syrien, die den gesamten Mittleren Osten belieferte, bevor sie durch einen Bombenangriff im Krieg zerstört wurde. Über den Libanon landete die Familie Hadhad schließlich in Nova Scotia und entschloss sich, ihr Handwerk dort weiterzuführen. Da Tareq Hadhad und seine Familie das Gefühl kennen, alles zu verlieren, spendet ihr Unternehmen drei bis fünf Prozent seines Umsatzes an die „Peace on Earth Society“, die weltweite friedensbildende und -erhaltene Maßnahmen umsetzt. Dadurch trägt jedes Stück „Peace by Chocolate“-Schokolade tatsächlich dazu bei, die Welt ein wenig friedlicher zu machen.

Auch die [Appleton Chocolate Company](#) in Tatamagouche versteht sich auf die Herstellung ganz besonderer Köstlichkeiten: Hochwertige belgische oder französische Schokolade wird mit typisch-kanadischen Zutaten wie Blaubeeren, schwarzen Johannisbeeren und Ahornsirup kombiniert und in Handarbeit zu feinen Pralinen und edlen Tafeln gegossen. Schokoladenfans kommen in Nova Scotia also voll auf ihre Kosten!

Doch in der Sommerzeit steht vielen Einwohnern und Besuchern womöglich weniger der Sinn nach einem Stück Schokolade, sondern nach einem erfrischenden Eis. Auch hier bietet die kanadische Provinz ausgefallene Angebote. So finden sich im Angebot der [Tatamagouche Ice Creamery](#), die diesen Sommer ganz frisch eröffnet, Eissorten wie *Cornflakes* und *Butter-Popcorn*. Saisonal und zu besonderen Events wie dem „Canada Day“ und „Christmas in July“ kommen Geschmacksrichtungen wie *Blaubeer-Pfannkuchen*, *Kekse und Milch* oder *Lebkuchen* hinzu. Auch die Lavendel-Eiscreme der [Seamfoam Lavender Company](#) sollte jeder unbedingt einmal kosten! Besuchen Sie die Lavendelgärten und erfahren Sie, wie diese vielseitige Pflanze nicht nur für hochwertige Schönheits- und Gesundheitsprodukte, sondern auch für kulinarische Produkte wie Lavendelsalz, Lavendelmarmelade, Lavendelgebäck oder sogar das bereits erwähnte Eis verwendet wird.

Die Süßigkeit, die wohl jeder sofort mit Kanada verbindet, ist der Ahornsirup. Dementsprechend gibt es natürlich auch in Nova Scotia so manchen Verwendungszweck für den klebrigen Saft. Ähnlich wie sich bei der Seafoam Company alles um Lavendel drehte,

verhält es sich bei der [Sugar Moon Farm](#) in Earltown mit dem Ahornsirup. Auch hier werden, neben Beauty- und Badeartikeln, so manche Leckereien angeboten - in erster Linie natürlich der abgefüllte Sirup selbst, der aber ebenso in Produkten wie Ahornbutter, Ahornpfeffer und Ahornflocken (gefriergetrockneter Ahornsirup zum Aromatisieren von Speisen und Drinks). Und im dem hauseigenen Restaurant wird passend dazu natürlich welches Essen serviert? Klar, frische, ofenwarme Pfannkuchen! Die Farm bietet unter dem Namen [Canadian Maple Indulgence](#) außerdem eine exklusive Verkostung der verschiedenen Sirup-Varianten inklusive Camp-Tour und edlem Dinner an. Zu Letzterem würde sicher gut der Ahornwein der [Jost Vineyard Winery](#) in Malagash passen. Die Winery bietet ein Sortiment zahlreicher preisgekrönter Tropfen - doch ihre Ahornsirup-Version ist mit Abstand die süßeste von allen.

Wer weitere süße Getränke sucht, der wird bei der [Steinhart Distillery](#) in Arisaig fündig. Neben erlesenen klassischen Gin und Wodka-Produkten, finden sich hier auch fruchtige Exemplare wie Erdbeer- sowie Ahornwodka und Blaubeer-Gin, die der deutsche Auswanderer Thomas Steinhart mit lokalen Produkten zu feinen Drinks kombiniert. Auch hier wird ein Blick hinter die Kulissen unter dem Namen [Ginstitute by the Sea](#) angeboten. Während dieses Events erhält jeder Teilnehmer die Möglichkeit, seine eigenen Spirituose herzustellen - ganz mit selbstgeernteten Zutaten und eigenem Rezept unter Aufsicht professioneller Experten, die mit Tipps weiterhelfen. Enthalten sind außerdem zwei Nächte in einem Chalet, ein typisches deutsches Schnitzel-Essen und ein hochwertige Begrüßungs-Cocktail. Gar keinen Alkohol, dafür reichlich befriedigende Kalorien, findet man in den als *Freakshakes* bezeichneten Milchshakes des [Birkinshaw's Tea Room, Coffee House & Restaurant](#), die mit Zutaten wie Keksen, Süßigkeiten oder Kuchen nicht geizen.

Nova Scotia führt also jeden gekonnt auf die süße Seite des Lebens. Egal ob mit einem Glas Ahornwein, einer Kugel Cornflakes-Eis oder einer Blaubeer-Praline - hier ist wirklich für jeden Geschmack etwas dabei!

Weitere Informationen zu Nova Scotia finden Sie unter: <https://www.novascotia.com/de>

Pressekontakt:

Philipp Grimm, Nina Meuter und Thorben Lucht  
Tourism Nova Scotia  
c/o TravelMarketing Romberg  
Schwarzbachstraße 32  
D-40822 Mettmann

Telefon: +49 2104 - 79 74 54

Fax: +49 (0) 2104 - 91 26 73

E-Mail: [p.grimm@travelmarketing.de](mailto:p.grimm@travelmarketing.de) / [n.meuter@travelmarketing.de](mailto:n.meuter@travelmarketing.de) / [t.lucht@travelmarketing.de](mailto:t.lucht@travelmarketing.de)  
<https://www.travelmarketing.de> / <https://www.novascotia.com/de>