

In-Nova-Tion: Nova Scotias einzigartige Küche blüht im Frühling auf - während der Isolation eben zuhause!

Mettmann, 18. Mai 2020. Jeder, der schon einmal von der Provinz Nova Scotia gehört hat, weiß, dass sie kulinarisch gesehen vor allem für ihre frischen Meeresgerichte bekannt ist, allen voran der Hummer! Ob klassisches Hummer-Dinner, Hummersandwich, Hummer in Sahne, Hummer-Pommes und sogar Hummer-Bier - die Einwohner Nova Scotias lieben ihre charakteristischen Schalentiere und in kaum einer anderen Region kann man sie so frisch und vielseitig zubereitet genießen. Und noch eine weitere Köstlichkeit beschert der Atlantik der kanadischen Provinz: Jakobsmuscheln, die ebenfalls regelmäßig aus dem Meer gefischt werden. Frische bezieht sich im typischen Speiseplan Nova Scotias jedoch nicht nur auf Essen aus dem Meer - die in der Region ebenso bekannte wie beliebte, eigentlich aus Schottland stammende Speise „Hodge Podge“ (ein Gemüse Eintopf mit Sahne) wird traditionell mit Gemüse zubereitet, das den Garten gerade erst verlassen hat. Und auch die Wälder der Provinz tragen ihren Teil bei und stellen die vielgepriesenen ostkanadischen Blaubeeren pflückfrisch zur Verfügung. So viel Frische funktioniert natürlich nur im Einklang mit der Natur - daher leitet insbesondere der Frühling in Nova Scotia eine regelrechte kulinarische Explosion ein, die sich glücklicherweise jedes Jahr wiederholt.

Auch Gastronomie und kulinarische Veranstaltungen erleben für gewöhnlich ein wahres „Frühlings Erwachen“. Überall in der Region sprießen Bauernmärkte aus dem Boden, das „12 Tides Tidal Bay Launch“-Event findet statt - eine jährliche Präsentation ausgewählter Weine aus zwölf verschiedenen lokalen Weingütern - und bekannte Restaurants wie das [Rhubarb](#) können sich vor Gästen kaum retten.

Doch der Frühling 2020 ist aufgrund der notwendigen COVID-19-Einschränkungen nun einmal leider alles andere als gewöhnlich, weshalb diese Events nicht wie gewohnt stattfinden können. Davon lassen sich die Einwohner Nova Scotias aber noch lange nicht ihren Frühling und auch nicht ihre kulinarischen Genüsse vermiesen. Die Lösung nennt sich [Dine & Stay Home](#) und bezeichnet eine Social-Media-Initiative, die auf die vielen lokalen Restaurants aufmerksam machen soll, die ihren gewohnten Gastronomiebetrieb kurzfristig auf einen Lieferservice umgestellt haben. Durch die Hashtags #dineandstayhome, #supportlocaleats, #tasteofns und #getyourhandsonloca werden durch alle an der Aktion Beteiligten die Restaurants der Provinz gekennzeichnet, die einen Liefer- oder Abholservice anbieten. Dadurch wiederum sollen diese Restaurants unterstützt, und ihre Lebensgrundlage in diesen schwierigen Zeiten gesichert werden.

Wer sich stattdessen selbst in der Küche ausprobieren möchte, aber nicht genau weiß wie, dem kann sicher der [Kilted Chef](#), Alain Bosse, weiterhelfen, über dessen Facebook-Page professionelle Live-Cooking-Streams veranstaltet werden, die nachvollziehbar erklären, wie man auch die vermeintlich kompliziertesten Gerichte einfach und unterhaltsam zubereitet. Einen ähnlichen Weg schlägt der YouTube-Channel [Tunes and Wooden Spoons](#) ein, auf dem die in der Region lebende Mary Janet MacDonald erfolgreich mit ihren Lieblings-

Backrezepten wurde, nachdem sie in einem Livestream ihrer Tochter ihr Rezept für Zimtrollen weitergegeben hatte und dabei offenbar sehr gut ankam.

Auch wenn der Corona-Virus das Leben der Einwohner Nova Scotias und der Menschen weltweit derzeit stark beeinträchtigt, kann er doch nichts daran ändern, dass sie jeden Tag neue kreative Wege finden, um ihr Leben in Konformität mit den Sicherheitsbestimmungen möglichst wie gewohnt weiterzuführen. Und dazu gehört für den Nova Scotianer auf jeden Fall die gewohnte Fülle an frischen Meeresspeisen, frischen regionalen Anbauprodukten und köstlichen Weinen, die all das passend akzentuieren.

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 / n.meuter@travelmarketing.de / t.lucht@travelmarketing.de
<https://www.travelmarketing.de> / <https://www.novascotia.com/de>