

Story Idea

Krefeld, im April 2022

Lokaler Gaumenschmaus rund um Saskatoon: Vom Acker auf den Teller und in den Zapfhahn

Saskatoons Gastro-Szene ist legendär! Die lokalen Brauereien mit ihren extravaganten Bieren, die familiengeführten Destillieren mit ihrer Leidenschaft fürs örtliche Terroir wie ihren preisgekrönten Spirituosen und nicht zuletzt die fabelhaften Restaurants mit ihrer kreativen Fusionsküche suchen ihresgleichen. Die Herstellung erfolgt überwiegend aus lokalen Produkten, denn Saskatoon liegt inmitten eines agrarwirtschaftlichen Schlaraffenlandes. Besucher dürfen die Leckereien hier und da direkt am Ort der Entstehung probieren, denn so mancher Betrieb hat seine Tore für Gäste geöffnet und bietet einen hautnahen Einblick in die tägliche Arbeit auf dem Hof. „From farm to table and tab“ lautet hier die Devise: Vom Acker auf den Teller und in den Zapfhahn!

Black Fox Farm & Distillery

245 Valley Road, Saskatoon

Die Vollblut-Farmer John Cote und Barb Stefanyszyn-Cote haben die [Black Fox Farm & Distillery](#) mit dem Ziel errichtet, die Menschen mit der Landwirtschaft zu verbinden. 90 Prozent der von ihnen genutzten Zutaten werden direkt auf ihrem Hof angebaut. Hektarweise frisches Obst, Blumen und Getreide werden hier alljährlich geerntet und zu preisgekrönten Gins, Whiskys und Likören destilliert.

Crossmount Cider Company

5 Kilometer südlich von Saskatoon am Highway 219

Die 2016 gegründete [Crossmount Cider Company](#) hat sich zum größten handwerklichen Apfelweinhersteller der Prärie entwickelt und produziert Apfelwein aus 100 % kanadischen Äpfeln. Die Obstgärten mit ihren 1.500 Apfel- und 500 Birnbäumen können besucht und fünf köstliche Apfelsorten direkt vor Ort probiert werden.

Farm One Forty

21 Kilometer westlich von Saskatoon auf dem Highway 7 bis Vanscoy, dann 4 Kilometer Richtung Süden auf der Zufahrtsstraße 762

Arlie und Brett LaRoche, Besitzer und Betreiber der [Farm One Forty](#) bieten ihren Gästen Führungen über die Farm inklusive Mittagessen oder – in größerem Stil – ein abendliches Farm-to-Table Dinner. Ziel ist es, die Besucher mit echten Lebensmitteln in Kontakt zu bringen, um die Wertschätzung für die Produkte aus Landwirtschaft und Natur zu steigern. Die Führungen bieten einen Einblick in das tägliche Leben auf der rund 57 Hektar großen Farm. Die Gäste können auf die Weide gehen, sich unter die Tiere mischen und die Gärten erkunden, in denen die meisten Zutaten für das Abendessen angebaut und geerntet werden.

Odla

801 Broadway Avenue, Saskatoon

[Odla](#) ist ein einzigartiges Restaurant mit Markt, das direkt vom Bauernhof aus betrieben wird. Die Idee stammt von Arlie und Brett LaRoche, die auch die Farm One Forty betreiben. Der ganzheitlich geführte Hof beliefert das Restaurant mit Fleisch, Getreide, Honig, Obst und Gemüse. Küchenchef und Miteigentümer Scott Dicks kreiert saisonale Menüs, die von den frischen Zutaten inspiriert sind.

SaskMade Markt

1621 – 8th Street East, Saskatoon

Der [SaskMade](#) Markt in Saskatoon arbeitet mit lokalen Landwirten, Verarbeitern von Naturprodukten und Kunsthandwerkern zusammen und bietet eine breite Palette an Nahrungsmitteln und leckeren Zutaten aus der Region sowie Souvenirs und Geschenkkörbe an. Der Markt ist das perfekte Ziel für Besucher und Einheimische, um all das zu erleben (und zu essen), was Saskatchewan zu bieten hat - von Marmelade aus den berühmten Saskatoon Berries bis hin zu getrocknetem Bisonfleisch.

Sunnyside Dairy

bei Martensville, 20 Kilometer nördlich von Saskatoon am Highway 12

Die Molkerei von [Sunnyside Dairy](#) ist die einzige in Saskatchewan, die „Milch vom Fass“ anbietet, d.h. die Kunden können ihre eigenen wiederverwendbaren Glasflaschen und Gläser abfüllen. Der Hofmarkt verkauft Rind- und Schweinefleisch sowie eine Vielzahl von Lebensmitteln, die vor Ort und von anderen lokalen Landwirten und Erzeugern hergestellt werden, darunter Piroggen, Pasteten, Suppen, Kohlrouladen und Backwaren.

The Night Oven Bakery

629B – 1st Avenue North, Saskatoon

Wer die handgefertigten Brote und Gebäckstücke aus dem holzbefeuerten Backofen der [Night Oven Bakery](#) in Saskatoon probiert, erkennt sofort den Unterschied zu herkömmlichen Backwaren. Die Bäckerei mahlt ihr eigenes Mehl aus biologischem Getreide aus Saskatchewan und verwendet saisonale Zutaten von lokalen Erzeugern, um ihre köstlichen Produkte herzustellen.

Wolf Willow Winery

bei Outlook, 56 Kilometer südlich von Saskatoon auf dem Highway 219, dann 14 Kilometer Richtung Westen auf der Zufahrtsstraße 764

Rund 45 Autominuten südlich von Saskatoon befinden sich in einzigartiger Lage direkt am South Saskatchewan River die Obstgärten der [Wolf Willow Winery](#), einem der neuesten Weingüter in Saskatchewan. Besucher können an einer Verkostung der hier hergestellten Obstweine teilnehmen oder eine selbstgemachte Pizza bei spektakulärem Ausblick auf den Fluss und die hügelige Prärie genießen. Wer über Nacht bleiben möchte, kann sich im benachbarten Camp Wolf Willow einquartieren. Der weitläufige Campingplatz bietet nicht nur schöne Stellplätze, sondern vermietet auch fest installierte und bestens ausgestattete Camping-Unterkünfte wie Tipis, riesige Luxuszelte oder einen Wohnwagen-Anhänger.

Weitere Infos unter www.tourismsaskatchewan.com sowie www.tourismsaskatoon.com.

Pressekontakt :

Denkzauber GmbH

Karin Schreiber

E-mail: karin@denkzauber.de

Tel.: + 49 2151 53 15 776

Web: www.tourismsaskatchewan.com

Über Denkzauber:

Die Kommunikations- und Marketing-Agentur Denkzauber GmbH hat sich auf Kunden in der Tourismus-Industrie spezialisiert. Denkzauber bietet Marketing & Sales Services, Werbung, Social Media, Corporate Publishing, Mailhouse & Fulfillment Lösungen sowie PR-Dienstleistungen an.