



Große Freiheit: Roadtrip mit dem Wohnmobil im Norden

Übernachten

In British Columbia und Washington gibt es Tausende von Möglichkeiten, die sich in Art, Lage, Komfort, Preis und anderen Kriterien stark unterscheiden. In den meisten BC-Provinzparcs und US State Parks findet man nur Campingplätze, in vielen Kleinstädten nur einige meist ältere Motels, dazu noch ein paar private Bed-&-Breakfast-Unterkünfte. Vor allem entlang der großen Fernstraßen wie dem Trans-Canada-Highway und den Interstates in den USA stehen in den Städten zahlreiche Motels unterschiedlicher Qualität zur Verfügung. Klassische Hotels bereichern das Angebot in Großstädten und werden gern von Geschäftsreisenden genutzt. Lodges weitab der Zivilisation bieten Angeltouren oder Bärenbeobachtungen und runden das Angebot preislich nach oben ab.

Klassifizierung: Eine Einstufung der Unterkünfte wird in Kanada und in den

USA – weil kostenpflichtig – von vielen Betrieben nicht durchgeführt. Wenn im Text Hotels klassifiziert sind, handelt es sich um Betriebe, die sich durch „Canada Select“ (canadaselect.com) einstufen ließen. Die Bewertung entspricht weitgehend dem, was wir uns in Mitteleuropa unter der entsprechenden Kategorie vorstellen. Doch auch viele der nicht klassifizierten Betriebe weisen einen hohen Standard auf.

Auswahl der Unterkünfte in diesem Reiseführer: In vielen Städten dominieren die Hotels der großen nationalen und internationalen Ketten oder Franchisesysteme das Bild. In Westkanada und Washington sind vor allem die folgenden Marken präsent.

******:** Crowne Plaza, Delta, Fairmont, Hilton, Holiday Inn, Hyatt Regency, Listel, Prestige, Sandman Signature, Sheraton, Wyndham;

*****:** Accent, Best Western Plus, Coast, Double Tree, Fairfield Inn, Four Points, Hampton Inn,

Hilton Garden Inn, Holiday Inn Express, Marriott, Park Inn, Quality, Radisson;

****:** Best Western, Canada's Best Value, Comfort Inn, Days Inn, Econolodge, La Quinta, Motel 6, Premier Inn, Ramada, Sandman Inn, Super 8, Travelodge.

Alle **Preisangaben bei den Unterkünften im Buch** gelten für ein Doppelzimmer (DZ) mit einem Queensize-Bett (ca. 150 x 200 cm) ohne Frühstück in der Hauptsaison (Mitte Juni bis Mitte September). Rund um die langen Wochenenden Anfang Juli und Anfang August kann es empfindlich teurer werden, vor oder nach der Hochsaison sind die Unterkünfte dagegen oft 20–40 % günstiger. Die Preise mit dem folgenden Symbolsystem wiedergeben:

\$ bis 150 Can./US-\$

\$\$ 150–250 Can./US-\$

\$\$\$ 250–350 Can./US-\$

\$\$\$\$ über 350 Can./US-\$

Die Preise für Zimmer mit Kingsize-Betten (min. 180 x 200 cm), Zimmer mit 2 Queen-Betten und Zimmer mit Küchenzeile (Kitchenette) liegen meist etwa 10–15 % höher, erheblich teurer wird es in Suiten.

Fast alle der genannten Kettenhotels sind für eine Zwischenübernachtung geeignet; im Zweifelsfall lohnt ein Blick auf die Bewertungsportale. Doch so einschätzbar die Leistung hier ist, so austauschbar ist sie auch: Überraschendes und Besonderes darf man nicht erwarten. In diesem Reiseführer finden sich Kettenhotels nur dann, wenn sie wirklich die beste Wahl darstellen. Ansonsten werden bei den Unterkünften die kleinen, inhabergeführten Hotels, Motels, Lodges und B&Bs genannt, die sich durch besondere Lage, exzellenten Service, Zusatzeinrichtungen oder auf andere Art positiv von der Vielzahl der möglichen Unterkünfte abheben.

Bad und WC: Sofern nicht anders beschrieben, verfügen die Zimmer in der

Regel über ein Bad mit WC und Badewanne mit Duschkopf. In einigen Hotels und Motels befindet sich das Waschbecken im Schlafbereich – nur Wanne und WC sind räumlich abgetrennt. Günstigere Unterkünfte verfügen oft über Gemeinschaftsbäder. Diese Unterkünfte sind vor allem dort aufgeführt, wo sie aufgrund erheblicher Preisvorteile eine annehmbare Alternative darstellen.

Ausstattung: Zunehmend verfügen selbst ältere Motels über einen Flachbild-TV. Ausnahmen machen einige Lodges in Nationalparks oder anderen abgeschiedenen Regionen, in denen bewusst auf Fernsehgeräte verzichtet wird. Kühlschränke und zunehmend auch Mikrowellengeräte gehören fast überall zum Standard, die Kaffeemaschine (je nach Unterkunft von einfach bis edel) sowieso. Mit dem oft verchlorten Leitungswasser angerichtet, schmeckt der Kaffee allerdings nicht. Hier hilft nur Wasser aus dem Supermarkt.

Klimaanlagen: Sie sind in mehr als 90 % der Unterkünfte zu finden, meist als kombinierte Heiß- und Kaltluftgeräte. Dabei gilt: Je einfacher und älter das Hotel oder Motel, desto lauter das Gerät – einige erreichen akustisch Staubsaugerniveau. Es ist legitim, vor einer spontanen Entscheidung bei der Rezeption erst nachzufragen, ob man sich das Zimmer kurz ansehen könne („May I have a look at the room, please?“). Dabei kann man probeweise schon mal die Klimaanlage anwerfen ...

Raucher: Das Rauchen ist nicht nur in Restaurants und öffentlichen Gebäuden verboten, auch fast alle Beherbergungsbetriebe in Kanada und Washington sind inzwischen reine Nichtraucher-Unterkünfte. Dem Laster darf nur noch in ausgewiesenen Bereichen gefrönt werden. Wer gegen das Rauchverbot verstößt, muss mit saftigen Strafen rechnen. Nur kleinere und ältere Betriebe haben zum Teil noch Raucherzimmer. Wer vermeiden möchte, dort ein-

gebucht zu werden, sollte schon bei der Online-Buchung, spätestens aber beim Check-in an der Rezeption einen „Non-Smoking Room“ verlangen.

Vorausbuchung oder spontan?

Die Erfahrung lehrt: sowohl als auch. In Hotspots wie Tofino oder dem Mount-Rainier-Nationalpark, wo aus Gründen des Umweltschutzes keine neuen Unterkünfte mehr gebaut werden und die Nachfrage von Jahr zu Jahr steigt, kommt man um eine frühzeitige Buchung nicht herum. Im Sommer ist dort alles belegt, als Spontanbucher bekommt man allenfalls noch Bruchbuden zu Phantasiepreisen von 400–500 \$ pro Nacht. In anderen Regionen kann man sich dagegen auch im Sommer noch spontan entscheiden.

Obligatorische Reservierungen: Für exklusive Lodges, z. B. zur Bärenbeobachtung, geht ohne langfristige Buchung nichts. Die jeweilige Hauptsaison für

die **Beobachtung bestimmter Tiere** ist meist 12 bis 18 Monate im Voraus ausgebucht! Reservierungen, auch für Campgrounds, sind für die folgenden Regionen und Zeiten unbedingt notwendig:

Flughafenhotel: am Anreisetag, erspart die Unterkunftssuche mit Jetlag;

Vancouver, Seattle und alle Nationalparks: stets von Mitte Mai bis September;

Victoria, Golf-Inseln, San-Juan-Inseln: im Juli und August sowie ganzjährig Freitag bis Sonntag;

Ganz British Columbia und Washington: an langen Wochenenden (→ Feiertage, S. 498) sowie im Juli und August.

Hotels und Motels

In Hotels ist es üblich, beim Check-in die Kreditkartendaten zu hinterlegen. Auf diese werden die Übernachtungskosten, aber auch Extras wie Telefonate vom Hoteltelefon aus verbucht und beim Auschecken belastet. In Motels

Atemberaubend:
die Berge – hier der North Cascades Nationalpark – aus der Luft erleben



dagegen wird beim Einchecken bereits der Übernachtungspreis voll berechnet.

Motels bieten oft deutlich weniger Service als Hotels. Sie besitzen meist kein Restaurant, und falls überhaupt Frühstück angeboten wird, ist dies in der Regel ein kontinentales Frühstück. Oft wird es mit eingeschweißten Lebensmitteln in einem kleinen Raum zur Selbstbedienung angeboten – dafür ist es kostenlos. Hotels weisen meistens ein Restaurant auf, das jedoch oft unter getrenntem Management geführt wird: Man kann daher die Rechnung nicht aufs Zimmer schreiben lassen, sondern zahlt sofort. Fast alle Hotels und Motels verfügen zur Minimalversorgung über Getränke- und Snackautomaten, die auch zu nächtlicher Stunde Limonaden, Chips und Schokoriegel zu Tankstellenpreisen ausgeben, sofern man das passende Kleingeld parat hat.

Vier-Sterne-Hotels halten die Rezeption meist rund um die Uhr besetzt. Sonst gilt: In fast allen Hotels und Motels kann man mindestens bis 22 Uhr einchecken. In der Provinz muss man aber damit rechnen, dass nach 21 Uhr kein Personal mehr greifbar ist.

MeinTipp Viele Hotels gewähren zwischen 10 und 20 % Rabatt für Mitglieder der großen amerikanischen Automobilklubs. Oft reichen der ADAC/AvD-Mitgliedsausweis und ein Hinweis auf die internationalen Partnerschaften, um ebenfalls einen Preisvorteil zu erhalten.

Lodges, Bed & Breakfasts und Guesthouses

Der Begriff „Lodge“ ist nicht geschützt – dementsprechend finden sich Unterkünfte mit diesem Namen auch mal mitten in enger Großstadtbebauung. In aller Regel handelt es sich jedoch um Unterkünfte mit Hotelstandard außerhalb von Ortschaften in der freien Natur. Mangels Alternativen für die Gäste verfügen fast alle Lodges über ein Restaurant, in dem Frühstück und Abendessen, manchmal auch Lunch angeboten werden.

Bed & Breakfasts, kurz B&B, sind private Unterkünfte mit einem oder mehreren Gästezimmern, bei denen der Besitzer meist im Haus wohnt. Man trifft oft auf sehr engagierte und interessierte Gastgeber, die ihren reichen Erfahrungsschatz zur Region und ihren Sehenswürdigkeiten teilen. Die Servicezeiten sind deutlich eingeschränkt: Vielfach muss man den Anreizezeitpunkt im Vorfeld abstimmen oder hat nur ein kleines Zeitfenster zur Auswahl. Frühaufsteher haben ebenfalls oft ein Problem, denn die wenigsten B&B bieten ein Frühstück vor 8 Uhr an.

Guesthouses unterscheiden sich von B&B meist durch das fehlende Frühstück und zum Teil auch durch einfachere Unterbringung, vielfach mit geteilten Bädern. Da die Begriffe „Bed & Breakfast“ und „Guesthouse“ nicht geschützt sind, sind auch hier die Grenzen fließend.

Airbnb & Co. – Vorsicht ist geboten

Nicht alles, was schön und günstig ist, ist auch legal: Viele Stadtverwaltungen gehen massiv gegen die Zweckentfremdung von Wohnraum vor, auch Vancouver hat die Regelungen für die kurzfristige Vermietung von Wohnraum in den letzten Jahren mehrmals verschärft. Wenn Sie über Online-Plattformen wie [airbnb](#), [vrbo](#) o. Ä. anmieten wollen, prüfen Sie besser, ob Ihr Vermieter eine Genehmigung zur kommerziellen Nutzung hat.

Jugendherbergen und Hostels

Jugendherbergen und Hostels gibt es in allen touristisch relevanten Städten. In den Jugendherbergen Kanadas und Washingtons kommt man auch ohne Mitgliedschaft im Jugendherbergswerk unter, allerdings zahlen Mitglieder oft 10 % weniger. Bei den Mitgliedsbetrieben des Dachverbands [Hostelling International](#) kann man gepflegte, saubere und zeitgemäße Unterkünfte erwarten,

dazu große Gemeinschaftsbereiche wie Küchen, Lounges und Sporträume. In der Regel gibt es drei Unterkunftsoptionen: Betten im Schlafsaal (meist 5–7 Personen), oft nach Geschlecht getrennt, mit sanitären Einrichtungen auf der Etage; Einzel-, Doppel- oder Mehrbettzimmer für Privatpaare bzw. -gruppen ebenfalls mit sanitären Einrichtungen auf der Etage; Zimmer unterschiedlicher Größe und Belegungszahl mit eigenem Bad. Zwar sind Letztere am teuersten – aber oft deutlich preisgünstiger als vergleichbare Zimmer in Hotels.

Die privaten **Hostels**, die sich nicht zertifizieren lassen müssen, arbeiten nach dem gleichen System. Allerdings gibt es neben vielen exzellenten Betrieben hier auch das eine oder andere schwarze Schaf.

Campingplätze

Staatliche Campgrounds: Unterschiedlich in Größe, Lage, Ausstattung und Preisniveau warten in B.C. und Wa-

shington **weit über 400** staatliche Campgrounds auf Reisende. So schön die Lage inmitten von National-, State- oder Provinzparcs auch ist: Die Stellplätze sind fast immer eher einfach ausgestattet. Oft finden sich nur Wasserhähne und Plumpsklos – Duschen sucht man vergebens, ebenso Wohnmobil-Anschlüsse für Wasser, Abwasser und Strom. Viele Stellplätze weisen dafür eine eigene Feuerstelle auf. Feuerholz muss man im Supermarkt oder beim Campground Host, dem Verwalter des Platzes, kaufen. Fast alle Stellplätze sind **nur saisonal** verfügbar, zwischen Ende Oktober und Mitte April sind viele Campgrounds geschlossen oder zumindest nicht bewirtschaftet (kein Wasser). In Washington gibt es zahlreiche Campgrounds mit sog. **Hiker – Biker Sites**. Dies sind ausschließlich Wandernden und Radfahrenden vorbehalten, die hier zu sehr günstigen Preisen garantiert immer noch ein freies Plätzchen finden.

Übernachten in einer Lodge: oft rustikal, immer naturnah



Private Campingplätze: Sie ergänzen das Angebot der öffentlichen Campgrounds und sind vor allem am Rand der Städte und der großen Highways zu finden. Der Standard ist meist deutlich höher: Duschen (manchmal gegen Gebühr) und Anschlüsse fürs Wohnmobil sind Standard, oft gibt es einen kleinen Laden und auch einen Pool. Einige dieser Campingplätze haben sich im Lauf der Jahre zu eigenständigen Resorts mit Restaurant, Cabins, Hot Tub, und Minigolf-Anlagen entwickelt. Die Nachteile gegenüber den staatlichen Campgrounds: Die privaten sind meist teurer, und man sitzt dicht auf der Pelle, denn jeder Quadratmeter kostet Geld. In den Provinz- und Nationalparks dagegen sind es oft 20–50 m Abstand zum nächsten Stellplatz.

Reservierung und Ausrüstung: Auch fürs Campen gilt das unter „Spontan oder Vorausbuchung?“ (siehe oben) Gesagte: An bestimmten Orten und zu bestimmten Zeiten kommt man um eine Reservierung nicht herum. Zu beachten ist ferner, dass sowohl bei privaten als auch bei staatlichen Campgrounds weitere Regelungen bestehen, z. B. eine Maximalzahl von Fahrzeugen oder Personen pro Stellplatz. Um die Nachtruhe zu schützen, verschließen viele Plätze die Zufahrt zwischen 22 und 7 Uhr mit einer Schranke, so dass nur noch Fußgänger und Radfahrer hinein- oder hinausgelangen. Wer spät-abends mit der Fähre eintrifft oder frühmorgens mit derselben abreisen will, sollte darauf achten – entsprechende Hinweise finden sich auf den Webseiten der Betreiber.

Wer mit dem Zelt unterwegs ist, wird vor Ort vielleicht noch zusätzliche Artikel benötigen, die es in Deutschland nicht gibt oder die im Flugzeug nicht mitgenommen werden dürfen. Es empfiehlt sich, Benzin bzw. Gas für den Kocher, Bärenspray für die Bergtour und

was sonst noch in der Wildnis gebraucht wird, schon direkt nach der Landung in den Großstädten zu kaufen. **MEC** bietet in seinen Läden in Vancouver und Victoria alles, was das Outdoorer-Herz begehrt; in Seattle sind es natürlich die globale Kette **REI**, die hier gegründet wurde, **Evo** in Fremont und viele spezialisierte Shops. Auf den Campingplätzen vor Ort sind diese Artikel kaum zu bekommen.

Preisangaben im Reiseführer: Ist nur ein einziger Preis angegeben, existiert nur eine einzige Stellplatzkategorie. Preisspannen geben an, dass es neben einfachen Stellplätzen auch solche mit Strom- und/oder Wasseranschluss gibt.

Camping in den Parks

In den großen Nationalparks wie Olympic und Mount Rainier gibt es mehrere Campingplätze, von denen jeweils mindestens einer auch über komplett ausgestattete Sanitäreanlagen mit Duschen verfügt. Weitere Campgrounds dienen zum Teil als Überlauf, sind nur saisonal geöffnet und bieten wenige oder gar keine Serviceeinrichtungen. Zusätzlich liegen im Hinterland der großen Nationalparks zahlreiche Campingplätze, die nur zu Fuß auf Mehrtageswanderungen erreichbar sind. Fast immer benötigt man dafür ein sog. **Permit** für die Nutzung. Damit stellt die Parkverwaltung sicher, dass nicht zu viele Menschen gleichzeitig in den schützenswerten Gebieten unterwegs sind.

Reservierung in Kanada: Für Pacific Rim Nationalpark auf Vancouver Island unter reservation.pc.gc.ca/ParksCanada. Provinz-parks sind buchbar über bcparks.ca/reservations.

Reservierung in den USA: Die Nationalparks unter recreation.gov, die State Parks unter parks.wa.gov/223/Reservations.



Auf alt getrimmt, aber gemütlich: Jewel Box Café in Point Ruston, Tacoma

Essen & Trinken

Kanadier und US-Amerikaner gehen deutlich häufiger auswärts essen als Mitteleuropäer. Für viele Angestellte und Arbeiter ist es ganz normal, in einem Lokal zu frühstücken. Auch mittags ist ein „Lunch Break“ in einem Restaurant um die Ecke üblich. Eine Institution ist der Sunday Brunch, der fast überall angeboten wird – meist ist hierfür eine Reservierung nötig.

Restaurants

Zeiten: Westküstenbewohner essen früh, vor allem abends: Ab 17 Uhr gibt es allerorts „Dinner“. Viele Restaurants schließen schon um 21 Uhr; auf dem Land bekommt man zum Teil schon um halb acht kein Abendessen mehr! Morgens dagegen geht es entspannter zu – fast überall gibt es Frühstück ab 7 Uhr und mindestens bis 11 Uhr. Immer mehr Restaurants entschließen sich, die Frühstückskarte ganztags anzubieten („All-day-breakfast“).

„Please wait to be seated“: In den meisten Restaurants steht ein solches Schild am Eingang. Es bedeutet, dass eine Bedienung die Gäste am Eingang in Empfang nehmen und zu einem Tisch führen wird. Wer das nicht abwartet und das Schild ignoriert, zieht den Unwillen des Personals auf sich. Nur durch das organisierte Platzieren der Gäste wird sichergestellt, dass alle Bedienungen in etwa gleich viel Arbeit und damit gleich viel Verdienst haben (→ Trinkgeld, S. 508).

Die Preisangaben bei den Restaurants im Buch beziehen sich auf ein Hauptgericht ohne Getränke und werden mit folgendem Symbolsystem wiedergegeben:

\$	bis 15 Can./US-\$
\$\$	15–25 Can./US-\$
\$\$\$	25–35 Can./US-\$
\$\$\$\$	über 35 Can./US-\$

Morgens, mittags, abends: Morgens gibt es große Frühstücksgerichte, entweder auf der Basis von Eiern, Speck oder Würstchen und *Hash Browns* (kleine gebratene Kartoffelwürfel oder -streifen, wie Rösti zubereitet) oder mit *Pancakes*, zu denen durchaus auch Deftiges gereicht wird. Runtergespült wird dies mit einem Kaffee, zu dem es stets einen kostenlosen *Refill* gibt: Der Becher wird immer wieder und meist ungefragt aufgefüllt. Ein Müsli zum Frühstück ist eher selten. Mittags gibt es Suppen und Salate, dazu Sandwiches und Hamburger. Abends dominieren Fleisch- und Fischgerichte. Zunehmend findet sich in vielen Restaurants aber auch leichtere Kost auf der Karte. Bei den Getränken gilt: Für Softdrinks wie Cola etc. gibt es meist ebenfalls eine oder mehrere kostenfreie Nachfüllungen, Tee, Bier und Wein dagegen werden pro Glas abgerechnet.

Gastronomische Küche und Hausmannskost: In den Großstädten Seattle und Vancouver oder den exklusiveren Urlaubsdestinationen wie Tofino, Sunshine Coast, Victoria, Whistler und den San Juan Islands gibt es zahlreiche exzellente Restaurants; viele von ihnen wurden für ihre moderne und innovative Küche ausgezeichnet. Schon wenige Kilometer weiter herrscht oft triste Hausmannskost, und manchmal ist in der Provinz sogar ein Fastfood-Restaurant die beste Wahl. Ähnlich bei den Getränken: Obwohl der Craft-Beer-Trend der kreativen Kleinbrauereien von Kanada aus seinen Siegeszug um die Welt antrat, traf der Autor in Provinznestern auf Lokale, die nicht nur kein Craft Beer im Angebot hatten, sondern in denen man auch noch nie davon gehört hatte.

Vegetarisch, vegan, organic & local: In fast allen größeren Orten gibt es ein oder mehrere Restaurants, die sich auf vegetarische oder vegane Küche spezialisiert haben. Doch auch in klassischen Restaurants steht meist min-

destens ein vegetarisches Gericht auf der Karte. Sonderwünsche wie glutenfreies Essen oder laktosefreie Milch überraschen kaum noch eine Bedienung, fast überall ist man darauf eingestellt. Zutaten aus biologischem Anbau werden als *organic* bezeichnet, viele der neu eröffneten Restaurants legen Wert darauf, möglichst viel Biofleisch und -gemüse zu verarbeiten, am besten aus lokaler Herkunft – *locally produced*. Auf dem flachen Land, vor allem in Albertas Ranchgebieten, dominiert jedoch nach wie vor Fleisch in allen Variationen die Speisekarte.

West Coast Cuisine: Häufig stößt man auf den Webseiten der Restaurants auf den Hinweis, dass West Coast Cuisine angeboten wird. Meist handelt es sich dabei um eine eher leichte Küche mit lokalen Zutaten – an der Küste viel Fisch, im Landesinneren viel Fleisch – und nachhaltige Zubereitung: Das Essen wird nicht zerkoht oder zu Tode frittiert. Auf der Wein- und Bierkarte dominieren in diesen Restaurants meist lokale Marken.

Fisch, Fleisch und Zutaten: Auch in Restaurants kommt meist das auf den Tisch, was die Natur in der näheren Umgebung hergibt. Für Fisch – vor allem an der Pazifikküste und auf den Inseln – heißt das Lachs (salmon), Thunfisch (tuna) oder Heilbutt (halibut), im Landesinneren auch Forelle (trout). Beim Fleisch dominiert Rind in allen Formen, vor allem als Steak, Ribs und Burger. Schwein, Huhn und Lamm finden sich seltener als bei uns auf der Karte, dafür taucht schon mal ein Bison-Burger auf. Bei den Beilagen haben die Kartoffeln die Nase vorn – egal, ob als Pommes frites (chips), Kartoffel-ecken (wedges) oder Baked Potatoes. Reis und Nudeln gibt es meist nur beim Asiaten oder Italiener; auch klassisches Gemüse wie Blumenkohl, Erbsen oder Karotten sucht man oft vergeblich. An der Küste ist eine sämige Muschelsuppe (Clam Chowder) die Standardsuppe,

Kanadas Küche: Pfannkuchen, Poutine und Piroggen

Westkanada orientiert sich kulinarisch deutlich an den USA, britische Einflüsse auf die regionale Küche finden sich kaum. Aber natürlich hat Kanada auch einige Besonderheiten aufzuweisen. Das geht schon beim Frühstück los. Neben den berühmten Pfannkuchen (mit Ahornsirup oder auch Würstchen und Speck) sind es vor allem die Eggs Benedict in allen Variationen, die jeder Kanadareisende zumindest einmal versucht haben sollte (es sei denn, man ernährt sich vegetarisch oder vegan ...). In der Grundversion werden pochierte Eier mit Speck auf halbierten Muffins oder Toast serviert und mit reichlich Sauce Hollandaise übergossen. Dazu gibt es zahlreiche Varianten mit Spinat, Lachs, Avocado, Hamburger-Patties oder anderem.

Das kanadische Nationalgericht schlechthin ist jedoch die **Poutine** (vorne wie „u“ gesprochen, Betonung auf der zweiten Silbe). Das aus Quebec stammende Gericht nutzt Pommes frites als Grundlage – allerdings etwas gröber geschnitten, außen fest und innen weich. Darüber kommen Käse und



Poutine – das Nationalgericht

Gravy, eine dunkle Sauce. Das Geheimnis ist der Käse: Es muss frischer Käsebruch (Cheese Curds) sein, maximal 24 Stunden alt. Nur dieser sorgt für das Poutine-typische quietschende Geräusch beim Essen ... Oft wird die Kalorienbombe noch um Hackfleisch, Zwiebeln und Speck ergänzt.

Inoffizielles Nationalgericht – und das ist den Kanadiern gar nicht peinlich – ist das **Kraft Dinner**: Makkaroni mit Käse aus der Fertigpackung im Supermarkt.

im Landesinneren oft eine Tomaten- oder Kartoffelsuppe. Salate sind Beilagen oder kommen als Caesar Salad daher. Gewürzt wird eher schwach, dafür stehen Salz, Pfeffer sowie diverse Ketchups und BBQ-Saucen auf den Tischen. Beim Dessert dominiert Zuckerreiches, wie Erdbeer-Käsekuchen oder Muffins.

Internationale Einflüsse: Auch in kleineren Städten findet sich fast immer ein chinesisches Restaurant oder eine japanische Sushi-Bar. Die italienische

Küche ist ebenfalls stark präsent. Als Konzession an den Geschmack der Nordamerikaner dominieren auch in den ethnischen Restaurants Steaks und Burger, aber es finden sich zusätzlich auch Pasta-Gerichte oder ein Gyros auf der Karte. Den vielleicht stärksten Einfluss hat die mexikanische Küche: Auf fast jeder Frühstückskarte stehen Wraps oder Huevos Rancheros, und mittags gibt es Tacos, Enchiladas und Tortillas. Zunehmend finden sich traditionelle Gerichte der First Nations auf

den Speisekarten, wenn auch oft nur als Beilage, wie z. B. das Bannock-Brot.

Fast Food, Kettenrestaurants, Sports Bars

In fast allen Städten liegen die „klassischen“ Restaurants in den attraktiven Innenstadtlagen. Entlang der Haupteinfallstraßen und in den Gewerbegebieten dagegen sind nicht nur Supermärkte, Shopping Malls und Autohändler zu Hause, sondern auch die gastronomischen Ketten- und Franchise-Betriebe. Diese teilen sich in vier Kategorien auf:

Fast Food (nachfolgend FF): umfasst wie bei uns Schnellrestaurants ohne Bedienung, oft McDonald's und Burger King, in Kanada aber ist Tim Hortons der Platzhirsch.

Family Restaurants (nachfolgend FR): richten sich an alle potentiellen Gäste – Familien, Senioren, Paare, Singles ... Sie sind wie ein richtiges Restaurant eingerichtet, mit Speisekarte zum Auswählen und Bedienung am Platz. Doch kommt das Essen meist aus der Mikrowelle, dafür aber in wenigen Minuten, auf den Tisch. Genau wie die Fast-Food-Unternehmen haben die Family Restaurants meist von frühmorgens bis spätabends geöffnet und bieten Frühstück, Mittag- und Abendessen an. Achtung: kein Alkoholausschank!

Sports Bars (nachfolgend SB): Sie sind durch eine abgedunkelte Bar-Atmosphäre gekennzeichnet; an den Wänden hängen zahlreiche große TV-Bildschirme, auf denen parallel mehrere Live-Übertragungen von Baseball-, Basketball- oder Football-Spielen gezeigt werden. Die Speisekarte ist erstaunlich umfangreich, das Essen meist gut. Da Bars erst mit Erreichen der Altersgrenze für den Alkoholkonsum betreten werden dürfen (19 Jahre in British Columbia, 21 Jahre in Washington), verfügen viele Sports Bars über einen abgetrennten Family-Bereich.

Dinner Restaurants (nachfolgend DR): berechenbare Qualität im Sinne der klassischen Ketten- oder Systemgastronomie, meist im höheren Preissegment.

Nachstehend von A bis Z die wichtigsten Marken, auf die man häufig stößt, mit Kategorie (FF, FR, SB, DR) und Preisniveau der typischen Hauptgerichte: \$ = bis 15 \$, \$\$ = 15–25 \$, \$\$\$ = 25–35 \$.

A&W (FF, \$), Frühstück, Burger, Chicken, bekannt für Root Beer. web.aw.ca.

Baskin Robbins (FF, \$), Eiskaffee, Milchshakes etc. baskinrobbins.com.

Boston Pizza (SB, \$\$), Pizza, Pasta, Burger, Sandwiches, Steaks, Ribs. bostonpizza.com.

Burger King (FF, \$), ziemlich identisch mit dem Angebot in D, A, CH. burgerking.ca.

Cactus Club Café (DR, \$\$\$), etwas gehobener internationale Küche. cactusclubcafe.com.

Carl's Jr. (FF, \$), Holzkohlengrill-Burger, Chicken. carlsjr.com.

Chez Cora (FF, \$), frische, aber nicht unbedingt gesunde Küche zum Frühstück und als Lunch. chezcora.com.

Dairy Queen (FF, \$), Burger, Huhn, Milchshakes, Eis. dairyqueen.com/ca-en.

Denny's (FR, \$\$), einer der günstigsten Anbieter in diesem Marktsegment. dennys.com.

Domino's Pizza (FF, \$\$), Pizza, vor allem zum Mitnehmen. dominospizza.com.

Earl's Kitchen & Bar (DR, \$\$\$), gehobene Küche. earls.ca.

Ezell's Famous Chicken (FF, \$\$), Chicken Breat, Chicken Wings. ezellschicken.com.

Five Guys (FF, \$\$), gehobene Burger-Karte, alles frisch zubereitet. fiveguys.com.

Humpty's (FR, \$\$\$), fleisch- und fettlastig. humptys.com.

IHOP (FR, \$\$), im International House of Pancakes gibt es auch komplette Menüs für Lunch und Dinner.

Ivar's Seafood Bar (FF, \$\$), 19 Shops im Großraum Seattle. Chowder, Fischbrötchen und Muscheln. ivars.com.

Jack in the Box (FF, \$), Hamburger und Sandwichs. jackinthebox.com.

Kentucky Fried Chicken (FF, \$), Hühner Teile in allen Variationen. kfc.ca.