



## Quebec, Kanada

Die Provinz beheimatet rund eine Million Seen und Flüsse, die zusammen ein Süßwasserreservoir von 180.000 qkm bilden. Der Mont D'Iberville in der Torngat Bergkette, die an Labrador angrenzt, ist mit 1622 Metern der höchste Berg. Quebec oder auch Québec ist nicht nur flächenmäßig die größte Provinz Kanadas, sondern auch jene mit dem größten frankophonen Bevölkerungsanteil. Québec ist die einzige Region des nordamerikanischen Festlandes mit einer französischsprachigen Mehrheit. Obwohl in Kanada sowohl die englische Sprache als auch die französische Sprache Amtssprachen sind, gilt Französisch als die einzige Amtssprache der Provinz Québec.

**Lage:** Québec liegt im Osten Kanadas zwischen der Hudson Bay und der Grenze zu den USA entlang des Sankt-Lorenz-Stroms. Die Hauptstadt der Provinz heißt ebenfalls Québec; die größte Stadt ist Montreal. 2006 wurden die Quebecer offiziell als „Nation in einem vereinten Kanada“ anerkannt.

Die **Altstadt** beheimatet eine ganze Reihe beeindruckender Sehenswürdigkeiten. So wurde Altstadt bereits 1985 mit dem Titel UNESCO-Weltkulturerbe geadelt. Die Altstadt eignet sich perfekt für einen Tagesausflug: in nur wenigen Stunden kann man jahrhundertealte Architektur neben fantastischen Kirchen und Kapellen bewundern. Von Kunst und Musik über Shoppingmöglichkeiten bis hin zu exquisiten Restaurants hat Québec City für alle etwas zu Bieten.

## HAUPTSEHENSWÜRDIGKEITEN

- Befestigungsanlagen (sternförmige Festung, erbaut 1812)
- Montmorency Wasserfall (83m hoch)
- Petit Champlain Viertel mit Place Royale
- Abraham-Ebene (riesige städtische Grünfläche)
- Sainte-Anne-de-Beaupré Schrein (350 Jahre alte Basilika)
- Le Funiculaire (Zahnradbahn, 1879 - mit 45° Steigung)

## GENERELLE INFORMATIONEN

### Post

Das Postamt befindet sich in der 5, Fort Street. Die Öffnungszeiten sind von 08.00 – 19.30Uhr montags bis freitags, samstags 08.00 – 17.00Uhr

### Bank

Geldautomaten findet man fast überall in der Stadt.

**Währung:** Kanadischer Dollar

### Touristeninformation

2 Rue Sainte-Anne, Québec, QC G1R 3X2, Canada. Öffnungszeiten täglich 09.00 – 17.00Uhr.

## UNTERWEGS IN DER STADT

Die Sehenswürdigkeiten sind zu Fuß erreichbar. Es gibt auch einen Hop On/Hop Off Bus.

## ESSEN UND TRINKEN

Mit den vielen kleinen Restaurants und den "Hausbrauereien" bietet Quebec City für jeden Geschmack, aber auch für jeden Geldbeutel etwas an.

Hier einige Beispiele der traditionellen Küche:

Das beliebteste Gericht in Quebec, die „Poutine“ ist Quebecer Dialekt für „Sauerei“ und tatsächlich wird dieses Gericht keinen Schönheitswettbewerb gewinnen, dennoch hat es sich weltweit als beliebtes kanadisches Gericht erfolgreich durchgesetzt. Das klassische Rezept besteht aus frischem Quebec Käsebruch (die festen Bestandteile der Dickmilch, weitaus köstlicher als es tatsächlich klingt) auf einem Bett aus frisch geschnittenen, doppelt frittierten Pommes frites, garniert mit hausgemachter Bratensauce. Jahrzehntlang hinter vorgehaltener Hand auf die Arbeiterklasse und Nachtschwärmer beschränkt, erlangte die Poutine in den frühen 1990ern gastronomische Berühmtheit und wird seitdem in unzähligen Variationen (in nahezu jeder Fleisch+Käse Kombination) und jeder Preisklasse angeboten (z. B. die berühmte 23 \$ Stopfleber-Poutine im Au Pied de Cochon).

### Nachspeise – POUNDING CHÔMEUR

Sie müssen lange suchen, um ein Dessert zu finden, dessen Namen in solch einem Konflikt mit seinem Geschmack steht. Pounding Chômeur heißt wortwörtlich „Pudding eines Arbeitslosen oder auch „Arme Leute Pudding“, er ist mit seinem reichhaltigen, saftigen Geschmack jedoch alles andere als armselig. Wie viele andere Speisen der Quebecer Küche hat er seine Wurzeln in einfachen Grundzutaten, die phantasievoll miteinander kombiniert wurden, um die armen Leute und einfachen Arbeiter mit ausreichend Kalorien zu versorgen und sie zu stärken. Die Fabrikarbeiterinnen, die angeblich den ersten Pounding Chômeur während der Wirtschaftskrise in den 1930ern erfunden haben, verwendeten dafür altes Brot, im Laufe der Jahre wurde es allerdings üblich, ihn mit weißem Kuchenteig zuzubereiten, der einige Stunden ruhen muss und vor dem Backen mit einer Mischung aus Sahne und heißem Ahornsirup oder braunem Karamellzucker garniert wird. Im Ofen vermischt sich dann der Sirup mit dem Teig und sinkt zu Boden, wo er sich in eine dünne knusprige Schicht süßer Köstlichkeit verwandelt. Umdrehen, mit Vanilleeis, Crème Fraîche oder einem Schuss Ahornsirup garnieren und servieren. oder Zitronenschalen.

### Trinken – Spruce Beer

Der verrückte Cousin von Coca Cola aus der ländlichen Region Quebecs. Seine Ursprünge gehen auf einheimische Indianerstämme zurück, die Tee aus den Vitamin-C-reichen immergrünen Nadeln (Fichte oder Kiefer) brauten, um sich während der kargen Wintermonate vor Skorbut zu schützen. Die europäischen Siedler hatten dieses heilende, bittersüße Gebräu bitter nötig, als sie ankamen, das Rezept wurde dann im achtzehnten Jahrhundert sogar von der britischen Royal Navy übernommen. In der modernen Variante wird das Getränk gekühlt und mit natürlichen Süßstoffen wie Melasse (und manchmal auch Alkohol) versetzt, die Kohlensäure entsteht jedoch auch heute noch durch natürliche Gärung. Das gleichermaßen aromatische, blumige, süß und saure Sprossenbier bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Es ist fast so als würde man Bäume kosten – köstliche, prickelnde Weihnachtsbäume. Unnötig zu erwähnen, dass Sprossenbier einen einzigartigen Geschmack hat, und nach einer Zeit, in der dieser Geschmack durch Übersättigung und Massenproduktion beinahe verschwunden ist, tauchen in letzter Zeit immer mehr unabhängige Hersteller auf, die das Gebräu mit wiederentdeckten traditionellen Rezepten herstellen, welche bis auf das neunzehnte Jahrhundert zurückgehen.

<https://itinerariosoftaste.sanpellegrino.com/dc/taste-guide/traditionelle-spezialit%C3%A4ten-aus-quebec>

## TRINKGELDER

Bedienungen in Restaurants erwarten in der Regel ein Trinkgeld in Höhe von 10-15 Prozent des Rechnungsbetrages, da die Bezahlung der Bedienungen oft nur dem Mindestlohn entspricht. Meist wird das Trinkgeld einfach beim Verlassen des Restaurants auf dem Tisch liegengelassen.

Trinkgeld ist auch bei Fahrten mit dem Taxi üblich.

**Alkohol** werden sie im Supermarkt vergeblich suchen – er darf nur in speziell dafür lizenzierten Geschäften verkauft werden, den sogenannten Liquor Stores. Bitte achten Sie daher besonders darauf, dass das Trinken und mitführen von Alkohol in der Öffentlichkeit in Kanada untersagt ist! Alkoholische Getränke dürfen ausschließlich innerhalb der dafür lizenzierten Lokale oder zuhause eingenommen werden. Auch zum Transport sind Sie gut beraten, Flaschen o.ä. in Tüten zu „verhüllen“. In Fahrzeugen darf Alkohol nur außer Reichweite des Fahrers transportiert, und auf keinen Fall, auch nicht von Mitfahrern, im Fahrzeug konsumiert oder geöffnet werden.

Ebenso ist in Kanada das **Rauchen** in und sogar vor öffentlichen Gebäuden, Transportmitteln, Einkaufszentren, Restaurants, Bars etc. verboten. Das hat weitläufig zu einem starken Rückgang des Rauchens geführt, das in Kanada sowieso vor allem in Städten zunehmend ungern gesehen ist.

Wollen Sie in einem Restaurant essen, setzen Sie sich bitte nicht sofort hin. Man wartet in Kanada, bis die Bedienung einen Platz zuweist. Wurden Sie dann an einen freien Tisch geleitet, steht kurze Zeit später gleich Leitungswasser bereit, oft mit viel Eis oder zumindest gekühlt. Es kann unbegrenzt und gratis konsumiert werden.

Es ist völlig normal, sich übriggebliebenes Essen einpacken zu lassen und mitzunehmen. Unüblich ist es jedoch, nach dem Essen noch lange sitzen zu bleiben. Man bezahlt und verlässt das Lokal, oder nimmt Getränke an der Bar ein.