

Profil Kanada

unerlässlich sei, die Raucher durch die verschiedensten Methoden auf die gefährlichen Wirkungen des Rauchens aufmerksam zu machen.

"Um diesem Erfordernis Rechnung zu tragen", meinte der Minister daher, "haben wir im Lauf des vergangenen Jahres unsere Zusammenarbeit mit den Provinzregierungen und mit anderen Organisationen, die sich mit dem Problem des Rauchens befassen, intensiviert und hoffen, diese Maßnahmen auch in Zukunft fortsetzen zu können."

Das Gesundheitsministerium fühlt sich verpflichtet, allen jenen Kanadiern, die das Rauchen nicht aufgeben können, zu helfen. Es macht deshalb auch weiterhin die größten Anstrengungen, weniger gesundheitsschädliche Tabake zu entwickeln, und versucht, alle diejenigen, die das Rauchen nicht lassen können, auf weniger gefährliche Arten des Rauchens hinzuweisen.

Apropos Essen

Fragen Sie verschiedene Kanadier nach ihrem Nationalgericht und Sie werden wahrscheinlich ebenso viele verschiedene, aber ähnlich begeisterte Antworten erhalten - Hummer, Wild, kanadischer Cheddarkäse und Apfelkuchen, Seesaibling, Büffelsteak, Erbsensuppe, gegrilltes Hühnchen, Pfannkuchen mit Ahornsirup und viele andere Speisen.

Für die Kanadier ist das Essen ein besonderer Genuß. Als ernsthaftes Konversationsthema ist es mindestens so beliebt wie das Wetter.

Als der Chefkoch eines bekannten Hotels in Ottawa gebeten wurde, für einen königlichen Gast ein typisch kanadisches Menü zusammenzustellen, standen Gerichte aus dem ganzen Land auf der Speisekarte: Apfelsaft aus Neuschottland, kanadische Atlantikaustern, Erbsensuppe aus Quebec, Lachs aus Neufundland, gegrillter Elch aus Alberta, Waldhuhn aus Saskatchewan, wilde Ente aus Manitoba, Neubraunschweiger Kartoffeln, Queen-Anne-Kürbis aus Ontario, kandierte Früchte aus Britisch-Kolumbien und Käse aus Ontario.

Auf Messen und Festivals

Essen ist ein wichtiger Bestandteil des kanadischen Sommers. Immer mehr nostalgische Festivals lassen die Pionierzeit wieder aufleben. Auf einem solchen Festival im kanadischen Westen wurde der überall gängige Hotdog von "großen Scheiben hausgebackenem Brot, frisch aus den im Freien aufgestellten Öfen und nach Rezepten der ersten Siedler gebacken", im Absatz weit übertroffen.

In der Stadt Flin Flon in Manitoba findet jedes Jahr ein Forellenfang-Festival statt, zu dessen Attraktionen "Wettkämpfe im Elchlocken, Squawlocken und Gerstenmehlkuchenbacken gehören."

Bei einer Fischerregatta in Neuschottland werden die Gaumen der Besucher von frisch gefangenem Hummer, gegrilltem Hühnchen sowie hausgebackenem Brot und Kuchen verführt.

Zum Wild-West-Festival in Calgary gehören Proviantwagen an jeder Straßenecke, die gratis "Flapjacks" (Pfannkuchen) mit kanadischem Speck zum Frühstück verteilen.

Viele Lebensmittel werden exportiert: Fisch und Fleisch, Ahornsirup mit dem Aroma der nördlichen Wälder, Tafelkartoffeln von der Prinz-Eduard-Insel, McIntosh-Äpfel, Getreide aus den Prärieprovinzen, Roggenwhisky und deftiger Cheddarkäse sowie Weine aus dem Obstbaugbiet am Niagara.

Kanada beliefert auch einen großen Exportmarkt mit den verschiedensten anderen Produkten, wie z.B. Gewürzen, Keksen, Teigwaren, Honig, Bonbons und in Flaschen abgefülltem Trinkwasser. Und seit 1945 sind durch revolutionäre