



Knackige Insel

Rote Strände, delikate Hummer und Austern sowie deftige Seemannslieder. Prince Edward Island fasziniert mit Vielfältigkeit und ist ein echter Geheimtipp vor der Ostküste Kanadas.



Sonnenaufgang über dem vorgelagerten Panmure Island

Der Atlantik tobt. Wind und Wellen werfen den kleinen Kutter vor Prince Edward Island hin und her. Da wirkt der Name des Boots „Tranquility“ (auf Deutsch Friedlichkeit) fast etwas ironisch. Die Gäste an Bord bemühen sich krampfhaft, auf den Beinen zu bleiben und irgendwo Halt zu finden. Perry Gotell beeindruckt das wenig. Während wir uns mit grau-grünen Gummijacken und -hosen gegen die Gischt der peitschenden Wellen schützen, läuft der Eigentümer und Skipper der „Tranquility“ barfuß und in

Shorts über das Deck. 25 Jahre Routine haben den 53-Jährigen mit souveränen Seebeinen ausgestattet. Einige leere blaue Plastikcontainer rutschen im Rhythmus der Wellen übers Deck. Bald werden sie nicht mehr leer sein, denn Perry Gotell ist auf Hummerfang. Und dazu eignen sich wenige Plätze auf der Erde so gut wie die Gewässer vor der kleinen Insel.

Das kleine Prince Edward Island hat es in Kanada, dem zweitgrößten Flächenland der Erde, mit seinen nur 5.660 Quadratkilometern (größer als Mallorca,

aber kleiner als Korsika) und 140.000 Einwohnern (weniger als etwa Paderborn) oft schwer, sich neben den riesigen Provinzen wie Alberta, der Heimat der gewaltigen Rocky Mountains, oder der Wirtschaftsmacht Ontario genügend Gehör zu verschaffen.

Vielleicht liegt es an diesem „Zwergstatus“, dass die Inselbewohner immer wieder Rekorde und Superlative bemühen. Manche sind schlicht unzutreffend: So behaupten viele Inselproduzenten, ihr Produkt – zum Beispiel Kartoffelwodka – sei einzigartig in Nordamerika. ➤



Fischerboote im Hafen von French River an der Ostküste von Prince Edward Island

➤ Eines ist sicher, Fisch und Meeresfrüchte sind das Größte in Kanadas kleinster Provinz. Neben den preisgekrönten Malpeque-Austern, die ihren Namen von der gleichnamigen Bucht haben, in der sie gezüchtet werden, zählen vor allem Muscheln, rund 30 verschiedene Sorten Fisch und eben Hummer zu den weltweit bekannten kulinarischen Visitenkarten der Insel. 80 Prozent aller auf Nordamerikas Märkten angebotenen kultivierten Muscheln kommen von Prince Edward Island. Der Wert der jährlich vor den Küsten der Insel gefangenen Hummer bewegt sich zwischen 50 und knapp 80 Millionen Euro.

Hummerfischer Perry Gotell hat eine seiner Bojen gesichtet. Der erhoffte Schatz wartet in drei bis vier Meter Tiefe in sechs Käfigen, die mit der Boje verknüpft sind. Schnell sind Boje und Käfige mithilfe eines kleinen Krans an

Bord gehievt. Da zappeln sie, die Hummer in allen Farben und Größen.

„Pack sie hinter den Zangen, dann können sie dich nicht kneifen“, ruft Perry. „Ein guter Tagesfang kann bis zu 500 Kilo bringen, ein schlechter unter 50 Kilo“, erklärt der Kapitän, während er nach dem Messstab greift. Hummer, die vom Auge bis zum Beginn des Schwanzes weniger als sieben Zoll (umgerechnet 17,78 Zentimeter) messen, sowie Weibchen, die Eier tragen, werden zur Bestandserhaltung zurück ins Meer geworfen.

Hummer, die es auf über acht Zoll (20,32 Zentimeter) bringen, sind sogenannte Marktexemplare und können in den Feinschmecker-Restaurants rund um den Globus am Stück serviert werden. Kleinere Artgenossen hingegen landen als „Dosenexemplare“ in Blechbüchsen oder im Gefrierfach.

„Im Moment sind die Preise niedrig. Wir bekommen 3,15 Euro für Dosenhummer und 3,50 Euro für Markthummer“, rechnet Perry vor. Das ist für ihn umso bitterer, als die Krustentiere in den Restaurants der Städte für das Zehnfache serviert werden. Kaum zu glauben, dass in den 1950er Jahren, bevor Gourmets nach mehr Hummer verlangten, die Insulaner die Tiere noch als Viehfutter nutzten.

Hummertouren sind ein weiterer Gelderwerb und locken selbst Touristen aus China und Japan an. Seit 1997 verbindet die 13 Kilometer lange Konföderations-Brücke die Insel mit ihren verschlafenen Dörfern, Dutzenden Golfplätzen, malerischen Leuchttürmen und 800 Kilometern Strand mit dem kanadischen Festland.

Während in Kanada Naturerlebnisse üblicherweise mit langen Märschen in



Fischer Emard Court aus North Rustico



Noch in den 1950er Jahren wurden Hummer auf der Insel ans Vieh verfüttert!

festen Wanderschuhen assoziiert werden, denken Besucher von Prince Edward Island eher an entspannte Barfuß-Spaziergänge an roten Stränden.

Der Prince Edward Island National Park bietet harmonische Szenerien mit kleinen Häfen und kernigen Fischern, bunten Souvenirs und weiten Feldern. Die bekannte kanadische Autorin Lucy Maud Montgomery schrieb dazu: „PEI ist ein beruhigendes, grünes Paradies, das auf den Wogen des Ozeans treibt.“ Die Abenteuer von Montgomerys Romanheldin Anne auf Green Gables spielen in Cavendish, das als größte Touristenattraktion der Insel jährlich rund 300.000 Besucher anzieht.

Dank der kurzen Entfernungen können solche Touren einfach von der beschaulichen Hauptstadt Charlottetown aus unternommen werden. Schnell ist das kleine Zentrum der Insel erreicht,

die Anfahrt führt an Erdbeerefeldern und Kartoffeläckern entlang.

Es gehört zum verschlafenen Charme von Charlottetown, dass es erst gar nicht versucht, sich als Metropole auszugeben, das kulturelle und kulinarische Angebot ist dennoch alles andere als provinziell und im September zieht das International Seafood Festival Feinschmecker aus der ganzen Welt an.

Michael Pendergast ist der Prototyp des Menschenschlags auf Prince Edward Island, der während der warmen Jahreszeit mehr als nur einen Job hat. Der dunkelhaarige charismatische Insulaner mit dem verschmitzten Gesichtsausdruck ist Musiker, Kinder-Entertainer und Austern-Knacker. Heute demonstriert der 44-Jährige im Golfresort „Brudenell“ zwei seiner Talente, die auf der Insel als Kunst verehrt werden – den Umgang mit dem Akkordeon und mit dem Austern-Messer.

Austern-Öffnen gilt in Kanada als Sport. In 25 Turnieren ermitteln die Kanadier den besten Austern-Knacker, der dann zur Weltmeisterschaft nach Irland reist. Dabei geht es nicht nur um Geschwindigkeit, sondern auch darum, dass die Meeresfrucht sauber und perfekt zum Verzehr geöffnet wurde. Die geschicktesten der kulinarischen Messerstecher sind in der Lage, zwei Dutzend Austern in weniger als einer Minute zuzubereiten. ➤



Küste bei Orby Head im sehenswerten Prince Edward Island National Park

➤ Weltrekordhalter Patrick MacMurray aus Toronto gelang es in dieser Zeit, sage und schreibe 38 Exemplare zu knacken. Ganz so weit ist Michael noch nicht, aber dafür sind seine Austern nahezu perfekt. Mit einer routinierten Handbewegung setzt Michael sein Messer in das spitze Ende der Auster und dreht es, um die Schale zu knacken. Danach fährt er mit dem Messer an der Innenseite der Schale entlang, um den oberen Schließmuskel zu durchtrennen – und voilà, die Auster kann geschlürft werden. „Es ist ein sehr subtiler Geschmack, nicht fischig. Kaue für mindestens fünf Sekunden und die Geschmacksnote kommen zusammen: das Meeressalz, die Süße des Austernfleisches und dazu vielleicht etwas Zitronensaft und Pfeffer“, erläutert er.

Der „Lions Club“ von North Rustico ist selten das Ziel von Reisenden. Heute jedoch steht etwas Besonderes auf dem Terminkalender der kleinen Gemeinde. Das Festival der kleinen Hallen, das

bekannte kanadische Künstler in kleine Orte bringen soll, macht Station. Auf den ersten Blick scheint im „Lions Club“ alles dem normalen Dorfleben zu folgen. Eine Schar überwiegend alter Menschen sitzt auf Plastikstühlen und wartet, dass die braun gelockte Sängerin auf der Bühne mit der Bingo-Tafel im Hintergrund mit ihrem Auftritt beginnt. Auf einer Papptafel werden kostenlose Muscheln angeboten, die aus einem großen Topf serviert werden, und in der Kellerbar der Halle trinken verschwitzte Männer mit Baseball-Kappen Flaschenbier. Ein Schild über dem Tresen ermahnt, obszöne und unflätige Sprüche zu unterlassen. Es ist das ungeschminkte, echte Prince Edward Island.

Die junge Frau hinter dem Mikrophon greift zur Gitarre und die ersten Akkorde verraten, dass hier keine Amateurin spielt. Catherine MacLellan ist eine bekannte kanadische Folk-Sängerin. „Wenn ihr den Text kennt, singt einfach mit“, sagt sie mit einem Lächeln, und



Austern-Öffnen ist eine Kunst, die man bei Michael Pendergast lernen kann

im Saal braust Applaus auf, sobald die ersten Noten von „Snow Bird“ erklingen. Es dauert nicht lange, ehe die Ersten einstimmen, und bald singt der ganze Saal. Nach dem Auftritt erklärt Catherine: „Mein Vater, Gene MacLellan, hat diesen Song geschrieben. Die Sängerin Anne Murray hat ihn in den 70er Jahren auf der ganzen Welt berühmt gemacht. Das Lied ist überall auf der Insel bekannt, weil mein Vater von hier war – deswegen singt jeder mit.“

Es ist der Stolz der Insulaner, der in ihren Stimmen mit vibriert, wenn sie den Titel singen, der die kleine Insel auf die Weltkarte der Musik gebracht hat. Es ist aber auch das Verständnis für die Mentalität der Insel selbst, das sich im Text und in den Noten verbirgt.

Gene MacLellans Kompositionen tragen eine Wehmütigkeit und Sehnsucht mit sich, in denen man die sanften Dünen und roten Strände der Insel wiedererkennen kann. Diese leichte Melancholie berührte sogar den großen Elvis Presley, der MacLellan-Titel ebenso in sein Repertoire aufnahm wie Bing Crosby oder Joan Baez.

Bei Veranstaltungen wie dem Festival der kleinen Hallen verlässt die Insel ausgetretene Pfade des konventionellen Tourismus und entwickelt ihren wahren Charme. So schwärmt auch Catherine MacLellan: „Ich mag diesen Lebensrhythmus. Ich habe in Toronto, Halifax oder sogar Australien gelebt – aber ich kehre immer wieder nach Prince Edward Island zurück.“

Roman Goergen

SERVICE

ANREISE

Mit Condor (www.condor.de) nach Halifax ab 460 € oder mit Air Canada (www.aircanada.com) nonstop nach Toronto oder Montreal, ab 540 €. Anschlussflüge mit Air Canada.

ÜBERNACHTUNG

The Great George Hotel Charmante Anlage aus 15 renovierten historischen Gebäuden in Charlottetowns Altstadt. DZ ab 140 €. 58 Great George St., Tel. +1/902/ 8 92 06 06
www.thegreatgeorge.com

West Point Lighthouse Die ehemalige Leuchtturmanlage im äußersten Westen der Insel bietet traumhaften Meerblick. Strand mit einer 1.500 m langen Holzpromenade, Naturpark und ein Leuchtturmmuseum in der Nähe. Wenige Zimmer, deswegen früh reservieren. DZ ab 115 €. 364 Cedar Dunes Park Rd., Tel. +1/902/ 8 59 36 05
www.westpointlighthouse.com

Rodd Brudenell River Resort Vor allem die Top-Golfanlage (von Fachmagazinen als eine der besten in Kanada bewertet) beeindruckt. 20 Minuten von Charlottetown. DZ ab 85 €. Tel. +1/902/ 6 52 23 32
www.roddvacations.com/rodd-brudenell-river

SCHLEMMEN

Sandals Fast noch ein Geheimtipp: gut versteckt in der Nähe des Westpoint-Leuchtturms. Kleines Restaurant mit Blick über den Hafen und hervorragenden Muschelgerichten. 159 Cedar Dunes Park Rd., Tel. +1/902/ 8 59 16 74

Clamdiggers Liegt am historischen Hafen und ist mit seiner großzügigen Terrasse am Wasser ideal für einen Sundowner. Tel. +1/902/ 6 52 24 66, www.clamdiggers.ca

Mavor's Hausgemachte Pasta und selbst gebackenes Brot sind die heimlichen Stars eines innovativen Menüs. 145 Richmond St., Tel. +1/902/ 6 28 61 07
www.confederationcentre.com/en/dine-at-mavors.php

The Gahan House Die Mikro-Brauerei mit hauseigener Kneipe produziert 7 eigene Markenbiere. Die Braukunst prägt auch die Speisekarte: z. B. im Bierteig frittierte Fisch. 126 Sydney St., Tel. +1/902/ 6 26 23 37
www.gahanbrewery.com

VERANSTALTER

Meier's Weltreisen integriert die Insel in die Rundreise „Maritimes Atlantik Kanada“ ab 1.179 €. Attraktive Reisen in Kanadas Osten bieten auch FTI und TUI an. Der Kanada-Spezialist Canusa hat Prince Edward Island im Programm, z. B. innerhalb der 15-tägigen Mietwagenrundreise „A Taste of Atlantic Canada“ ab 839 € (ohne Flug).

MEHR ZU PRINCE EDWARD ISLAND IM WEB

www.meinkanada.com
www.tourismpei.com