



Granville Island Market Tour

Granville Island Market Tour in Vancouver, B.C.

Text: Rainer Schoof

Heute probieren wir etwas für uns ganz Neues aus – eine Foodie Tour. Wir wollen uns den Granville Island Market schmecken lassen! Es geht hinüber über den False Creek nach Granville Island. Treffen ist um 10.00 Uhr am Restaurant "Edible Canada". Und ja, wir sind nicht die einzigen – tatsächlich steht hier schon ein kleines Grüppchen zusammen. Der Guide ist auch schon da. Michael aus Vancouver begrüßt uns alle herzlich und beginnt, unsere Vornamen auf kleine Aufkleber zu schreiben und sie uns anschließend auf die Brust zu pappen. Als Einleitung erfahren wir dann einiges über Granville Island und das „Edible Canada“ – den Start unserer Granville Island Market Tour. Bevor es jedoch losgeht, schlägt Michael eine kleine Vorstellungsrunde vor. Jeder soll kurz seinen Namen sagen, wo er herkommt und was sein Lieblingsessen ist. Oha, na da werden unsere Kinder ja mal ins kalte Wasser geworfen. Allein vor einer Gruppe Erwachsener sprechen und das alles auf Englisch? Ich will sie schon zu mir rufen, um ihnen vorzuschlagen, dass ich sie einfach mitvorstelle. Aber dann denke ich: „Warum eigentlich? Hinein ins kalte Wasser. Mal gucken, was passiert.“ Dümmer wird man von so einer Erfahrung ja nicht. Und siehe da, beide meistern es vorbildlich. Felix versucht sich sogar erfolgreich an zwei vollständigen Sätzen. Super! Anerkennendes Nicken der Eltern und stolze Kinder, die gerade gefühlt ein paar Zentimeter gewachsen sind. Fängt gut an, die Tour!

Dann aber hinein ins "Edible Canada". Cooler Laden. Muss erst einmal von der Location selbst ein paar Fotos machen. Sieht alles echt toll aus und ich nehme mir vor, hier irgendwann demnächst noch einmal richtig essen zu gehen. Dann bekommen wir unser erstes „Food“ – eine Probiervkreation, die schon einmal recht farbenprächtig aussieht. Dazu ein Glas Wein. Äh, Wein um 10 Uhr morgens? Ok, why not?! Schmeckt echt interessant, was wir da essen, wenngleich ich zugebe, dass es mich nicht vom Hocker haut. Aber das Ambiente passt und mir macht es Spaß, die Kinder



zu beobachten, die wirklich alles probieren, um zwischendurch immer mal wieder an ihrem Glas Apfelsaft zu nippen, das sie anstelle des Weins bekommen haben. Ich könnte schwören, dass wenn ich ihnen so etwas zuhause vorgesetzt hätte, davon nicht mal eine Messerspitze probiert worden wäre. Aber hier, als vollwertige Teilnehmer einer Foodie Tour, die sich nun auch schon selbst vorgestellt haben, ist das halt etwas anderes. Besonderen Anklang finden die hier erhältlichen Meersalzmischungen. Auch bei mir. Das Bacon- und das Chili-Salz sind unsere Favoriten. Während die anderen noch am Tisch sitzen, gehen Felix und ich rüber in den dem Restaurant angeschlossenen Kaufladen des „Edible Canada“ und erstehen jeweils ein Päckchen dieser beiden Salzkreationen. Für zuhause. Später werden wir merken, dass die sehr schön anzusehenden Pappverpackungen gar nicht voll mit dem jeweiligen Salz gefüllt sind, sondern dass das Salz noch in eine wesentlich kleinere Plastikverpackung eingeschweißt ist. Aber gut. Ist halt was besonderes – wird man ja wohl zuhause nicht auf jedes Frühstücksei streuen.



Dann geht es weiter. Denn die Granville Island Market Tour ist kein Seated Meal, auch wenn wir das nach diesem Start schon fast befürchtet hatten. Nein es geht los in den Markt hinein. Einige markante Stopps hat Michael für uns in der farbenprächtigen Markthalle ausgesucht und unser Kommen dort angekündigt. Überall sind bereits Probereinheiten des jeweiligen Erzeugnisses vorbereitet. Und durchaus abwechslungsreich. Unter anderem trinken wir besonderen Kaffee von „JJBean“, essen organisch gebackenes Brot bei „Bread Affairs“, lassen uns die Wurstkreationen von Oyama Saussages schmecken und genießen die wirklich leckeren Käsehappen der Benton Brothers. Selbst hier angebaute Äpfel und ein exotischer Tee werden verkostet. Und zum krönenden Abschluss des durchweg bunten Treibens schauen wir noch dabei zu, wie Donuts bei einem hier auf Granville Island für dieses Backerzeugnis berühmten Bäcker hergestellt werden. So gewöhnungsbedürftig es für den ein oder anderen Teilnehmer auch ist mit anzusehen, wie oft so eine Donut-Charge in die weiße, zähflüssige Zuckermasse getaucht wird, so lecker sind die frischen Donuts dann aber doch, als sie noch warm aus dem Fenster zu uns herausgereicht werden.



So, gut und genug gegessen haben wir nun. Und dabei so einiges über den Granville Island Market und die hier auftretenden Händler und Erzeuger erfahren. Für mich wirklich eine neue Erfahrung und ich gebe zu, dass ich mit einiger Skepsis an die ganze Sache herangegangen bin. Nun, nach der Tour, ergibt sich ein anderes Bild – wie so häufig. Ja, ich habe erwartet, dass man eintaucht in die Farben- und Geruchsexplosion des Granville Island Markets – und das ist auch passiert. Ich hatte nicht erwartet – und das war tatsächlich eine sehr positive Überraschung – dass die ganze Tour noch so „untouristisch“ ist. Also schon gut und effizient geplant, aber von der Teilnehmerschaft her völlig anders als erwartet. Wir



waren im Prinzip die einzigen Touristen. Der Rest waren fast ausschließlich Locals, teilweise direkt aus Vancouver, teilweise aus der näheren Umgebung. Das fand ich spannend. Auch oder gerade weil man durch die sehr persönliche Vorstellung ja direkt von Anfang an ins Gespräch kommt. Hier entstand eine zusätzliche Lokalkolorit-Facette, mit der wir gar nicht gerechnet hatten.

Natürlich gibt es auch etwas, was mir nicht so gut gefallen hat. Das war zum einen die Food-Auswahl selbst. Nicht falsch verstehen, alles war gut, lecker und genug. Aber man versuchte hier doch eher auf Qualität und Besonderes für Kanada zu gehen, was prinzipiell nachvollziehbar ist, aber dann gerade für Europäer, die gute Wurst und vor allem gutes Brot kennen, ein Stück weit das Innovative reduzieren kann. Ich hätte mir halt mehr unterschiedliche Kulinarik-Reflexionen der ja so besonders vielfältigen ethnischen Bevölkerungsgruppen von Vancouver gewünscht. Werde dies aber als direktes Feedback weiterleiten - vielleicht ändert sich ja schon bald etwas in diese Richtung. Ein weiterer kleiner Minuspunkt waren ein Teil der Verkostungs-Locations. Teilweise fühlte man sich mittendrin, was richtig gut war. Teilweise war es aber auch so, dass man schnell mit den abgeholten Probereinheiten aus der Markthalle hinausging, um sie irgendwo neben der jeweiligen Eingangstür zur verkosten, um aus dem Weg zu sein. Macht alles Sinn - man muss ja nicht mit 10-12 Leuten einen Verkaufsstand so lange blockieren, bis alle mit der Verkostung fertig sind. Und man möchte natürlich auch all das Interessante hören, was Michael über die Food-Samples und deren Herstellung zu erzählen hat. Aber man muss es ja nicht schön finden, wenn man abseits neben Pallettenhaufen oder Lager-Containern steht, um exquisite Trüffelmur zu verkosten.

Das Überraschendste war für mich aber die Reaktion meiner Kinder, die der Tour am Ende im Rahmen unseres familieninternen Bewertungssystems absolute Topnoten gaben (Felix 8/10 und Anna 9-10/10). Damit hatte ich definitiv nicht gerechnet - das ist schon toll. Alles in allem bin ich mit der Tour aber zufrieden. Es ist etwas Neues. Es zeigt ein Icon von Vancouver, den Granville Island Market, aus einer völlig neuen, nämlich lokaleren, Perspektive und ich bin beeindruckt von der Leidenschaft und durchweg positiven Energie unseres Guides Michael. Er ist wirklich ein richtiger „Foodie“ und liebt das, was er macht. Das hat mir richtig gut gefallen!

Dauer: 2 Stunden

Maximale Teilnehmerzahl: 15 Personen

Hinweise:

- Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie vegetarische Speisen wünschen oder an Allergien oder



Lebensmittelunverträglichkeiten leiden.

- Bitte beachten Sie, dass dieses Angebot nur zusammen mit mindestens einer weiteren Landleistung gebucht werden kann.

Granville Island Market Tour: https://youtu.be/_M8gagqY-Is



