



(c) Visit Iceland & Matarauður

Islands erster Food Trail – eine lebendige Geschmacksvielfalt

Reykjavík/Frankfurt, 08. Dezember 2021. Die touristische Küstenroute „Arctic Coast Way“ in Nordisland, die im Juni 2019 eröffnet wurde, bekam kürzlich kulinarischen „Zuwachs“ namens „Taste the Arctic Coast Way“. Auf über 900 Kilometern, die sich über sechs Halbinseln und 21 Fischerorte erstrecken, können fortan nicht mehr nur noch Naturspektakel wie imposante Fjorde, schwarze Strände und raue Steilküsten bestaunt werden, sondern auch kulinarische Highlights Nordislands entdeckt werden.

[Taste the Arctic Coast Way](#) ist Islands erster Food Trail. Er ebnet den Besuchern entlang der Route des Arctic Coast Way den Weg zu authentischem Essen und Trinken aus qualitativ hochwertigen, lokal produzierten Zutaten. Er zielt darauf ab, Lebensmittelunternehmen zu stärken, die sich auf die Herstellung und den Verkauf lokaler Produkte konzentrieren. Des Weiteren soll der neue Food Trail in Nordisland dazu beitragen, den Arctic Coast Way auch als einzigartige Food Destination bekannt zu machen.

Teilnehmen an „Taste the Arctic Coast Way“ können auf der Route des „Arctic Coast Way“ liegende Erzeuger, Handwerker und Tourismusedienstleister, die verschiedene Angebote für Reisende anbieten. Beispielsweise gibt es spannende Besuche auf Bauernhöfen, in Hofläden und Fabriken. Auch Lebensmittelanbieter, welche lokale Produkte verwenden wie Restaurants, Cafés und Bäckereien zählen dazu.

Eine Übersicht der teilnehmenden Einrichtungen finden Sie [hier](#).

Purer Geschmack direkt vom Nachbarn

Ist man in Island unterwegs, ist man nie weit von der Quelle seiner Nahrung und den Geschichten dahinter entfernt. Nordisland ist eine Region mit weiten Landschaften und sauberen Meeren; mit einer harschen Natur und einer kurzen Sommersaison. Aber die rauen Umstände bringen den frischen und reinen Geschmack in die nordisländischen Zutaten - alles wird in ein kurzes, aber intensives Leben

Inspired by Iceland

gepresst. Das verleiht den lokalen Lebensmitteln eine einzigartige Identität.

In Nordisland treffen Vulkanland und der eisige Ozean auf einer Länge von etwa 1100 Kilometer aufeinander. Das ermöglicht den Umstand, dass nur besonders frisch gefangener Fisch auf dem Teller landet. Nutztiere laufen frei in der Natur umher. Das spiegelt sich in der besten Qualität und dem exquisiten Geschmack des Fleisches und der Milchprodukte wider, die in Nordisland serviert werden.

Esskultur noch von Wikingern geprägt

Nordislands Lebensmittel-Erbe geht bis in die Wikingerzeit zurück und basiert oft auf kreativen Konservierungsmethoden wie Salzen, Trocknen, Fermentieren, Beizen und Räuchern.

Die Esskultur war traditionell darauf ausgerichtet in diesem entlegenen Teil der Welt zu überleben.

Geräuchertes Fleisch und Fisch sind feste Bestandteile einer isländischen Speisekarte.

Nach den starken und salzigen isländischen Gerichten besteht immer ein Bedürfnis nach etwas Süßem. Gebäck füllt den Tisch zum späten Morgenkaffee, Nachmittagskaffee und allen anderen Anlässen für eine Pause.

Geothermische Wärme

Die geothermische Wärme in vulkanischen Böden wird vor allem in der Gegend von Myvatn im Norden Islands zum Backen des traditionellen isländischen *rúgbrauð* (Deutsch: Roggenbrot) benutzt. Hierbei handelt es sich um ein Roggenbrot, welches im Boden in der Nähe einer heißen Quelle vergraben wird. Das weiche, leicht süße Brot, das etwa 12 Stunden langsam gebacken wird, ist die perfekte Begleitung zu geräuchertem oder getrocknetem Fisch.

Da sich Gemüse im Freien Islands nur schwer anbauen lässt, wird es stattdessen nachhaltig in geothermisch beheizten Gewächshäusern angebaut. Die außergewöhnliche Geologie Islands bietet somit einen natürlichen Vorteil und ermöglicht die Kultivierung der vielleicht nördlichsten Tomate der Welt.

Hinweise für Redaktionen

Links:

Visit Iceland www.visiticeland.com

Twitter - @iceland

Facebook – www.facebook.com/inspiredbyiceland

Instagram – Inspiredbyiceland

Visit Iceland

Visit Iceland ist das offizielle Marketingbüro für Island, um Besucher auf das Land aufmerksam zu machen. Als Plattform für in- und ausländische Reiseveranstalter sowie Partnern bildet Visit Iceland ein Netzwerk, das in Zusammenarbeit mit der isländischen Tourismusindustrie unter der Dachmarke Inspired by Iceland operiert. Die offizielle Webseite für Reiseinteressierte hält viele Tipps und Anregungen für einen Islandtrip bereit.

www.visiticeland.com

BZ.COMM GmbH,

Pressepartner von Business Iceland für Deutschland

Linda Dahm, Alisa Silveira

Hanauer Landstr. 136

60314 Frankfurt

Tel.: +49 69 / 256 28 88-28

Fax: +49 69 / 256 28 88-88

E-Mail: island@bz-comm.de