



MEDIEN-INFORMATION

20. Juni 2022

Alaska kulinarisch entdecken Riesenkrabben und Rentier-Hotdogs in Anchorage

Warum nicht zum Schlemmen nach Anchorage fliegen? In Alaskas größter Stadt versprechen Restaurants kulinarisch prima Abende mit Königskrabben, Lachs und Heilbutt. Jetzt im Sommer locken Bauernmärkte mit Rentier-Hotdogs und Fischeintöpfen. Im Ortsteil Spenard wird am 4. Juli zum Food Truck Festival geladen. Und so einige kleine Brauereien schenken handwerklich gebraute Biere aus.

Anchorage: „urban & wild“

Naturfreunde sowieso, aber auch Feinschmecker sind in Anchorage und im Umland bestens aufgehoben. Anchorage zeigt sich kosmopolitisch und ganz Southcentral Alaska lockt mit alaskanischen und amerikanischen Gerichten. Doch das Besondere sind die regionalen Spezialitäten, die anderswo gar nicht oder zumindest nicht in dieser Qualität zu finden sind. Wer kennt schon Rentier-Hotdogs oder Königskrabben?

Königskrabben und Lachs



Für Feinschmecker ist allein die Auswahl an Fisch und Seafood im 49. US-Bundesstaat eine Reise wert. Wildlachs, Heilbutt und Forelle sowie Meeresfrüchte gibt es in ungeahnter Fülle. Jeder Koch hat seine eigene Art der Zubereitung. Köstlich ist ein frisches Heilbutt-Ceviche. Unbedingt probieren sollte man bei einem Besuch die fabelhaften *King Crab Legs*. Die Königskrabben, die in der Beringsee und im Golf von Alaska heimisch sind, werden gerne mit einer Buttersoße zubereitet, aber auch *King Crab Cakes* finden Interessierte auf einigen Speisekarten. Zum Nachtisch gibt es dann Eis mit Salmonberries (Lachbeeren), eine Beersorte, die an der nordamerikanischen Westküste und im Süden Alaskas wächst.

Typischerweise wird von Alaskas Ureinwohnern der Fisch getrocknet und geräuchert. Diese Tradition ist heute wieder weit verbreitet. Geräucherter Fisch, vor allem Lachs, eignet sich hervorragend für Pastagerichte, Eintöpfe und Dips. Im etwa 60 Kilometer südlich von Anchorage gelegenen Girdwood entdecken Fischliebhaber auf den Speisekarten der Restaurants die typischen Alaska-Heilbutt-, Lachs- und Königskrabbengerichte sowie von New Orleans inspirierte Speisen.

Märkte und Food Truck Festival

Jetzt im Sommer gibt es auf den Bauernmärkten einheimische Spezialitäten wie Rentier-Hotdogs, Eintopf mit geräuchertem Lachs oder Wildblumenhonig. Einen Besuch lohnt auf jeden Fall der Samstagsmarkt in Anchorage. Neben lokalem Gaumenschmaus und Handwerk ist viel Kurzweil geboten. Im Ortsteil Spenard wird jährlich zum Food Truck Festival geladen. Dieses Jahr am 4. Juli.





Schlemmen mit Ausblick

In den Stadtvierteln Lower Hillside und Southside lohnt sich das abendliche Ausgehen gepaart mit einer internationalen Küche. Mountain View und die angrenzenden Gebiete präsentieren sich als Schmelztiegel der neuen und alten Küche. So einige Restaurants begeistern neben ihrer Küche auch mit tollen Ausblicken: Bei "Simon & Searford" sitzt man direkt am Ufer des Cook Inlet. Vom „Crow's Nest“ im Hotel Captain Cook reicht der Blick auf den Cook Inlet und die gegenüberliegenden Berge – an klaren Tagen bis zum 6190 Meter hohen Denali. Wer im "Seven Glaciers"-Restaurant an der Bergstation des Mount Alyeska den Abend genießt, sitzt inmitten von sieben Gletschern. Man blickt auf die Meerzunge Turnagain Arm – mit etwas Glück können Beluga-Wale beobachtet werden.

Craft-Bier mit Feuerkraut oder Fichtenspitzen

Zu Fisch passt durchaus auch lokales Bier: Wer hätte geahnt, dass Alaska zu den US-Bundesstaaten mit der höchsten Brauereidichte gehört! 1986 wurde die erste Brauerei im Land gegründet: die Alaskan Brewing Company. Der Trend geht auch in Alaska zu Craft-Bieren mit zahlreichen Geschmacksinnovationen – verfeinert sind sie oft mit Feuerkraut oder Fichtenspitzen. So einige Craft-Brauereien, in denen man gemütlich sein Bier trinken kann, sind in Anchorage Downtown ansässig.

Unser Tipp: Frischer Fisch zum Mitnehmen!

Wer frischen Alaska-Fisch, vielleicht auch selbst im Ship Creek mitten in Anchorage geangelt, mit nach Hause nehmen will, wird in speziellen Geschäften fündig. Im 10th & M nahe dem Airport wird der Fisch langstreckengerecht verpackt.

Weitere Infos und Reisetipps:

VISIT ANCHORAGE, Anchorage, AK 99501-2212, www.anchorage.net.

Bis Oktober fliegen drei Fluggesellschaften Nonstop- bzw. Direktflüge nach Anchorage. Condor und Eurowings fliegen mehrmals wöchentlich nonstop von Frankfurt nach Anchorage. Auf der Nordpolroute dauert der Flug nur 9,5 Stunden. Ähnlich schnell, jedoch mit Zwischenstopp in Reykjavik/Island, geht es mit Icelandair.

Zu Anchorage

Alaska – eine fast unberührte Natur für Einsamkeit suchende, abenteuerlustige und aktive Menschen. Ein Land, das fünfmal so groß ist wie Deutschland, allerdings nur rund 680.000 Einwohner zählt. Anchorage ist zwar nicht die Hauptstadt (das ist Juneau), aber sie ist mit rund 300.000 Einwohnern die größte Stadt Alaskas und, wenn man so will, die einzige echte Metropole. Sie feierte im Jahr 2015 ihren 100. Geburtstag und ist Ausgangspunkt für zahlreiche kleine und große Abenteuer.

Anchorage / Lauingen, 20. Juni 2022

PRESSEKONTAKT

HEISS PUBLIC RELATIONS, Susanne Heiss
Albertus Magnus-Siedlungsring 63 | D-89415 Lauingen
Tel. +49 9072 9227 50 | presse@heiss-pr.de | www.heiss-pr.de

Bild zum [Download](#) Fine dining mit regionalen King Crab Legs
Foto: JodyO.Photos / Visit Anchorage

Weitere Bilddaten und Presseinfos zum Download finden Sie im [PRESS ROOM](#).