

Zur sofortigen Veröffentlichung

3. Mai 2018

Kulinarisches Hawai'i: Beste Bohnen, freche Früchtchen und ein Nussknacker

Honolulu/München, 3. Mai 2018: 1992 riefen 12 hawaiianische Chefköche eine neue kulinarische Bewegung ins Leben: Zum ersten Mal wurde für die sogenannte Hawai'i Regional Cuisine ein öffentliches Bewusstsein geschaffen – nicht nur auf den sechs Inseln, sondern auch auf dem US-Festland und anderen Kontinenten.

Der Fokus dieser Initiative liegt darauf, frische und regionale Zutaten von Kaua'i, O'ahu, Moloka'i, Lāna'i, Maui und Hawai'i Island zu verwenden und diese mit Gerichten internationaler Küchen zu vermischen. Zu den einheimischen Produkten gehören unter anderem Rindfleisch von den Farmen auf Hawai'i Island, Früchte und Obst, das durch den vulkanischen Boden im Upcountry Maui besonders geschmacksintensiv ist, Fische zum Beispiel verarbeitet als Poke-Bowl und natürlich auch eine lokale Getränkeauswahl aus Bier, Wein, Wodka und Rum. Die Spezialitäten werden unter anderem hier serviert: [Alan Wong's Restaurant](#) auf O'ahu, [Merrimen's Fish House](#) auf Kaua'i, [Kanemitsu's Bakery](#) auf Moloka'i und [Beverly Gannon's Hali'imaile General Store](#) auf Maui.

Folgende drei Orte sind ideal geeignet, um mehr über die kulinarischen Besonderheiten in Hawai'i zu erfahren:

Hawai'i Island – Ausgezeichneter Kona Coffee

Hawai'i ist der einzige US-Staat, in dem Kaffee produziert wird. Die wichtigsten Kaffeefarmen befinden sich auf der Westseite Hawai'i Islands, in Kona. Hier sind die klimatischen Bedingungen optimal: Höhenmeter, eine stetige Wolkendecke und der fruchtbare Vulkanboden des Hualālai Volcano tragen dazu bei, die besonderen Kona-Kaffeebohnen zu ernten. Verschiedene Farmen bieten entsprechende Touren an: Kona Coffee Living History Farm, Mountain Thunder Coffee Plantation, Hula Daddy Coffee und Hilo Coffee Mill. Bei Ueshima Coffee (UCC Hawai'i) können Besucher sogar ihren eigenen Kaffee rösten und für Zuhause abpacken. Das Kona Coffee Cultural Festival findet vom 9. bis 18. November 2018 statt. <http://konacoffeefest.com>

O'ahu – Farmers Markets

Auf O'ahu ist Farmland ebenso präsent wie Strände und eine große Auswahl an Bars und Restaurants. Die kulinarische Produktpalette reicht von Mānoa Honig über Kahuku Mais bis hin zu Käse von der Naked Cow Dairy Farm & Creamery und frischem Fisch von der Honolulu Fisch-Auktion, der einzigen Auktion mit frischem Thunfisch in den gesamten USA

(www.hawaii-seafood.org/auctiontour/). Einer der bekanntesten Bauernmärkte ist der am Kapi'olani Community College (www.kapiolani.hawaii.edu/project/farmers-market/).

Moloka'i – Ein Macadamia-Nuss-Imperium

Im Jahr 1882 kam der erste Macadamia-Nussbaum nach Hawai'i – heutzutage produziert der 50. US-Staat 90% der weltweiten Macadamia-Nussernte. Auch hier spielen das Wetter und der vulkanische Boden eine entscheidende Rolle für den Ertrag. Im Ho'olehua District auf Moloka'i gibt es auf der rund zwei Hektar großen Purdy's Macadamia Nut Farm eine Einführung in den Anbau und die Ernte der kostbaren Nuss – Aufknackanweisungen und Kostproben inklusive. <http://molokai-aloah.com/macnuts/index.html>

pau

Über Hawai'i

Die Inselkette im pazifischen Ozean ist mit ihrer spannenden Geschichte und Tradition, der magischen Landschaft und ihrem Aloha-Spirit eine Sehnsuchtsdestination für Romantiker, Abenteuerer, Sportfans, Kulturinteressierte, Kulinariker und solche, die nach einem außergewöhnlichen, abwechslungsreichen Fleckchen Erde, fernab vom Festland, suchen. Die sechs Hauptinseln O'ahu (mit Honolulu und dem legendären Waikiki Beach), Hawai'i Island (mit aktiven Vulkanen und schwarzen Stränden), Kaua'i (mit der faszinierenden Nāpali Coast, die Teil der kontrastreichen Vegetation ist), Maui (urbanes Flair in ländlicher Atmosphäre), Moloka'i (die ursprünglichste Insel) und Lāna'i (die kleinste bewohnte Insel, die auch „Pineapple Island“ genannt wird) könnten unterschiedlicher nicht sein. Wer Hawai'i in all seiner Vielfalt erleben möchte, sollte Entdeckergeist für die Erkundung eines ganz besonderen US-Staats, mit eigener Sprache und monarchischer Vergangenheit, mitbringen.

Bildmaterial nach Registrierung unter: <https://barberstock.com/hawaii>

Weitere Informationen zu Hawai'i unter gohawaii.com/de

Pressekontakt:

Hawai'i Tourism Europe
c/o Lieb Management & Beteiligungs GmbH
Sabrina Hasenbein
Bavariaring 38, 80336 München
E-Mail: sabrina@lieb-management.de
Tel.: +49 89 689 06 38-11
Web: www.gohawaii.com/de
facebook: @GoHawaiiDe
Instagram: #AlohaFernweh / @GoHawaiiDe