



Genuss pur im Northern Territory

Von Food-Märkten mit Meerblick bis zum Dinner in den Weiten des Outbacks

München, 5. November 2018. Streetfood im Sonnenuntergang am Strand im tropischen Darwin oder doch Abendessen unter dem Sternenhimmel im Outback? Das australische Northern Territory bietet auf einer Fläche, die vier Mal so groß ist wie Deutschland, eine kulinarische Vielfalt, die ihresgleichen sucht. Sowohl in der pulsierenden Hauptstadt Darwin als auch im Outback wird Genuss zelebriert und ist oft mit einem außergewöhnlichen Erlebnis verbunden.

Edle Tropfen im Herzen Australiens: Zu Gast bei den einzigen Winzern des Northern Territory

Das teilweise sehr heiße Klima des Outbacks macht es Winzern im Northern Territory eigentlich schwer. John und Shirley Crayford, die 1969 als Apotheker nach Alice Springs gekommen waren, fassten diese widrigen Umstände allerdings als Herausforderung auf: Das Paar begann 1977 mit dem Anbau von Wein. 180 Kilometer nördlich von Alice Springs kauften sie knapp zweieinhalb Hektar Land, um Semillon, Riesling, Syrah und Cabernet anzubauen. Seit dem Erfolg des ersten Jahrgangs konnte sich der Wein Jahr für Jahr verbessern. Heute können die Crayfords mit Stolz sagen, dass sie den einzigen Wein des Northern Territory produzieren. Die Lese ist nach wie vor eine Familienangelegenheit: Zusammen mit Freunden nehmen die Crayfords die Arbeit bereits um vier Uhr morgens auf, da die Temperaturen schon ab acht Uhr auf über 30 Grad steigen – keine guten Voraussetzungen für die Trauben. Der Lohn für die Arbeit sind angenehme Rot- und Weißweine, die unter dem Namen „Chateau Hornsby“ verkauft werden. Auf dem Anwesen befinden sich inzwischen auch ein Restaurant und natürlich ein Weinkeller, wo Gäste von März bis Dezember zwischen zehn und 17 Uhr vorbeikommen und die einzigartigen Weine des Northern Territory probieren können.

An der Angel: Selbstgefangenen Fisch über dem Lagerfeuer grillen

Der silbrig-schimmernde Fisch Barramundi, auch „Barra“ genannt, gehört zu den berühmtesten Bewohnern des Northern Territory. Das Schwergewicht bringt in der Spitze bis zu 45 Kilogramm auf die Waage und misst bis zu eineinhalb Meter. Sein zartes Fleisch wird von Genießern gelobt, sein Kampfeswille, seine Kraft und seine energischen Sprünge aus dem Wasser machen ihn zu einer begehrten Trophäe für passionierte Angler. Im Northern Territory findet sich die größte Population an „Barras“ in ganz Australien, der Fisch ist vor allem im Mary River, Corroboree, Hardies Lagoon und Shady Camp anzutreffen. Hinsichtlich der Reisezeit ist die Trockenperiode von Mai bis September besonders empfehlenswert. Bei Touren können Angler ihr Glück versuchen und den Barra entweder bequem im Hotel zubereiten lassen oder ihn über dem Lagerfeuer selbst mit traditionellen Gewürzen braten.

Kochen wie ein Aborigine: „Bush Tucker“ in den MacDonnell Ranges

Um besonders authentisch in die Kulinarik der Aborigines einzutauchen, bietet sich ein traditionelles „Bush Tucker“, ein Buschessen, an. Darunter verstehen die australischen Ureinwohner wildwachsende Lebensmittel, die über tausende von Jahren die Lebensgrundlage für die Menschen im Northern Territory gebildet haben. Ab Alice Springs entführt Bob „Penunka“ Taylor, ein Nachfahre des Arrernte-Volks, Reisende in seine Heimat, die Wüstenlandschaft. Als erfahrener Küchenchef kennt Bob die vielfältigen Nahrungsmittel, die die Erde bereitstellt. Seine Vorfahren waren klassische



Jäger und Sammler, sie fanden alles, was sie brauchten, in den Weiten des Northern Territory. In den vergangenen Jahren erlebt das „Bush Tucker“ ein Revival, Gourmet-Restaurants in den Großstädten orientieren sich am Buschessen und interpretieren es neu. Zu den klassischen Zutaten zählen neben Fleisch und Fisch auch für Europäer eher unbekannte Nahrungsmittel wie Honigameisen, Quandongs und Buschtomaten. Die Zubereitung bei der Tour von Bob Taylor erfolgt ganz traditionell in einem Buschofen. Die entstehenden Gerichte sind ein ganz neues Erlebnis für den Gaumen, sie sind nahrhaft und nachhaltig. Während die Gäste ihr authentisches Abendessen am Lagerfeuer genießen erzählt Bob die Geschichten und Legenden seiner Heimat.

Genuss mit Blick auf das Meer: Foodmärkte in Darwin

Darwin, die Hauptstadt des Northern Territory, lockt mit pulsierendem Stadtleben, Kultur, Vielfalt und einer aufregenden Gastronomieszene. Zu den größten Attraktionen zählt der Mindil Beach Market, der direkt am gleichnamigen Strand gelegen ist. An über 300 Ständen werden von Kleidung über Souvenirs bis hin zu internationalen Köstlichkeiten angeboten, sowohl fernöstliches Street Food als auch frische Steinofenpizza. Die Gerichte lassen sich dann am besten am Mindil Beach genießen, wo die Sonne am Horizont tiefrot im Meer versinkt. Jeden Samstag trifft sich die ganze Stadt auf dem Parap Market, wo Händler frisches und exotisches Obst, Gemüse, Gewürze, tropische Blumen oder allerlei Handwerk anbieten. Dazu erklingt im Hintergrund entspannte Livemusik. Direkt am Hafen von Darwin befindet sich die historische Kai Stokes Hill Wharf. Es beheimatet etwa ein Dutzend Restaurants und Imbisse, insbesondere Fisch- und Fleischliebhaber haben die Qual der Wahl. Ebenso einmalig wie das Essen ist der Blick von den Kaimauern aus auf das offene Meer vor Darwin. In der Trockenzeit spielen jeden Mittwoch und Sonntag Bands und Musiker. Die Stokes Hill Wharf ist zudem Ausgangsort für viele Touren auf dem Wasser, wie zum Beispiel einer Champagner Cruise im Sonnenuntergang. Auf einem edlen 50-Fuß-Katamaran geht es am späten Nachmittag auf das offene Meer hinaus. Die Gäste lassen es sich bei einem australischen BBQ mit Fleisch und frischem Fisch schmecken, während am Horizont die Sonne tiefrot im Meer versinkt.

Über das Northern Territory

Das Northern Territory, kurz „NT“, lockt dabei mit einer vielfältigen Landschaft, der Kultur der Ureinwohner, zahlreichen Möglichkeiten für Outdoor- und Naturliebhaber und der quirligen Hauptstadt Darwin. Outback oder Cityvibe, auf unbekanntem Pfaden oder zu berühmten Sehenswürdigkeiten, zu Krokodilen ab- oder in jahrtausendealte Kulturen eintauchen: Das Northern Territory ist das Tor nach Australien. Die Region erstreckt sich vom tropischen Top End im äußersten Norden über das endlose Outback bis zum eindrucksvollen roten Zentrum mit den Wüsten um Alice Springs. Neben der mehr als 50.000 Jahre alten Kultur der Aborigines beherbergt das Northern Territory eine einzigartige Tierwelt und zahlreiche Naturschätze, darunter das Wahrzeichen des Kontinents, Uluru (Ayers Rock), sowie das UNESCO Weltnatur- und Weltkulturerbe Kakadu Nationalpark.

Weitere Informationen zum Northern Territory finden sich online unter www.northernterritory.com sowie auf [Facebook](#) und [Instagram](#) mit dem Hashtag #NTAustralia.

PRESSEINFO



Bildmaterial finden Sie [hier](#); eine große Auswahl gibt es zudem in der Image Gallery unter <http://imagegallery.tourismnt.com.au>.

Copyright (wenn nicht anders angegeben): Tourism NT

Pressekontakt

Lieb Management & Beteiligungs GmbH
Verena Ullrich
Bavariaring 38
80336 München

Telefon: +49 89 6890638 703
Fax: +49 89 4521 86 20
E-Mail: verena@lieb-management.de
www.lieb-management.de

