

## Irlands Kulinarische Geschichte

### The Story in a Page – approx 300 words

Irland ist schon seit Langem für seine schönen Landschaften und Küsten, seine interessanten Städte und die Herzlichkeit seiner Menschen bekannt. Mittlerweile sind aber auch Lebensmittel und Getränke des Landes der Grund für eine Reise nach Irland.

Und das ist keineswegs verwunderlich.

Irlands ehrlicher und natürlicher Umgang mit Lebensmitteln und die gastfreundliche und herzliche Art seiner Menschen sind tief in der Tradition *und* im 21. Jahrhundert verwurzelt.

Dank seines milden Klimas, seiner sauberen Meere, seiner fruchtbaren Erde und natürlich auch dank des Regens verfügt Irland über einige der besten Naturprodukte der Welt. Auf dieser kleinen Insel spielen *lokale Produkte* eine besonders große Rolle. Sie können hier Milchprodukte von Tieren heimischer Weiden, das Fleisch von Rindern, Lämmern und Schweinen, die nur ein paar Meter entfernt gezüchtet wurden, Algen, die an nahegelegenen Ufern geerntet wurden, wilde Beeren, die von Sträuchern gepflückt wurden, Gemüse, das am selben Tag erst geerntet wurde und Meeresfrüchte quasi direkt nach dem Fang genießen.

Alles fachmännisch zubereitet, schlicht serviert und frischer denn je. Es ist so, als könnte man den Ursprungsort der Lebensmittel tatsächlich herausschmecken: die Wellen des Atlantiks, den Nebel der Berge, das Torffeuer und die kleinen, grünen Felder. In Irland sind gute Lebensmittel erst der Anfang: Sie können hier in direkten Kontakt mit Menschen treten, die mit Lebensmitteln arbeiten – ob in Geschäften oder Räucherarkaden, am Hafen oder auf Bauernhöfen, in kleinen Brauereien oder auf Märkten, in traditionellen Pubs, Cafés auf dem Dorf, Bistros in der Stadt oder Michelin-Sterne-Restaurants. Sie können Lebensmittelhersteller besuchen, auf eine kulinarische Entdeckungsreise oder Festivals gehen, traditionelle Fertigkeiten erlernen, die Natur als Quelle für Lebensmittel nutzen, angeln gehen oder einfach jemanden in einer Bäckerei, Hafenkneipe oder Bar in ein nettes Gespräch verwickeln. Die Menschen werden Sie mit „*céad míle fáilte*“ („tausendfach Willkommen“) begrüßen – und dieser Gruß wird von Herzen kommen.

Für Irland sind Kleinigkeiten wichtig. Ihm sind lokale Produkte wichtig. Und ihm ist der persönliche Kontakt wichtig.

Es sind nämlich die Menschen, die Generationen von Landwirten und Fischern, die Kunsthandwerker, die neue Welle inspirierter Köche und die herzlichen und gastfreundlichen Wirte, die diese großartige natürliche Speisekammer für ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

### The Story in a paragraph – approx 100 words

Irlands natürlicher Umgang mit Lebensmitteln und die gastfreundliche und herzliche Art seiner Menschen sind tief in der Tradition, aber auch im Hier und Jetzt verwurzelt. Auf dieser kleinen Insel spielen *lokale Produkte* eine besonders große Rolle. Sie werden hier einige der besten Naturprodukte der Welt finden, die fachmännisch zubereitet, schlicht serviert und frischer denn je sind. Es ist so, als könnte man ihren Ursprungsort tatsächlich herausschmecken. Und gute Lebensmittel sind erst der Anfang: Sie können hier in direkten Kontakt mit Menschen treten, die mit Lebensmitteln arbeiten. Für Irland sind Kleinigkeiten wichtig. Ihm sind lokale Produkte wichtig. Und ihm ist der persönliche Kontakt wichtig. Es sind nämlich die herzlichen und gastfreundlichen Menschen Irlands, die diese großartige natürliche Speisekammer für ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

**The Story in a sentence** – *approx 30 words*

Irland verfügt über einige der besten Naturprodukte der Welt, aber es sind vor allem die herzlichen und gastfreundlichen Menschen hier, die diese großartige natürliche Speisekammer für ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.