

Yukon Market Hall

Wer am Yukon einen Burger essen möchte, der es in sich hat, fährt nach Yukon Bay – der Bison Giant Burger vom Klondike Grill in der Yukon Market Hall ist legendär!



Das gastronomische Zentrum von Yukon Bay ist die mit Schwertfischen verzierte rote Holz-Halle, die in den 1920er Jahren für den Fischhandel erbaut und rund 30 Jahre später zu einer Markthalle mit vielen kleinen Ständen umgebaut wurde.

Am Klondike Grill gibt es neben dem Bison Giant Burger auch Spare Ribs, Holzfäller-Steaks und Chickenwings. Mike's Fish Inn nebenan ist für geräucherten Fisch direkt aus den Räucheröfen und seine fantastische Fischsuppe stadtbekannt. Auf Mike's Menue stehen außerdem Forelle, Makrele, Lachs, Butterfisch und Garnelen.

Nur ein kleines Stück weiter lockt der Sandwich Corner mit frischen Baguettes, Brötchen, Hafer-Sesam-Fladen, Preiselbeer-Sauerkraut-Brötchen und Bagels. Es gilt, sich bei der Auflage zwischen geräuchertem Forellenfilet, Rauchlachs, heiß geräucherten Garnelen oder Lachs, Rauchmatjes, Bismarckhering, Graved Lachs oder Butterfisch, gegrillter Hähnchenbrust, Elchsalami, Honig-Kochschinken, Canberry-Cheese, Putenbrust, geräuchertem Schweinerücken oder Bisonschinken zu entscheiden. Alles abgerundet mit Frischkäsegrundierung und knackigem Salat.

Anschließend lockt „Kathy's Cake“ zur typisch amerikanischen Kaffeestunde mit American Cheese Cake, Apple Pie, Brownies, Donuts und Muffins.

Auch die Market Hall selbst ist ein Genuss. Überall sind die Spuren der Vergangenheit zu erkennen. Verblichene Aufschriften für die Fisanlieferung an den Wänden, halbhohe Trennwände, selbst ein Ablaufdeckel mit Inschrift erinnern an die ehemalige Nutzung des imposanten Gebäudes als Fischhalle.

Bella Italia in Kanada

Wenn es einen sonnenverwöhnten Italiener ins eiskalte Kanada zieht, ist klar: Das muss Liebe sein! In den fünfziger Jahren folgte Luigi Amarone seiner Traumfrau an den Yukon und eröffnete ein original italienisches Eiscafé. Seit Generationen wird in der Familie Amarone Speise-Eis nach dem geheimen Amarone-Rezept selbst hergestellt. Mit den köstlichen Sorten aus ausschließlich frischen, natürlichen Rohstoffen verwöhnt Luigi nun in seinem Eiscafé, das im klassischen Stil der 50er Jahre eingerichtet ist.

Wie das Eis nach Amarone-Tradition ohne künstliche Zusatzstoffe, Stabilisatoren, Aromen und Konservierungsstoffe hergestellt wird, können Besucher sehen: Die Eisfabrik befindet sich neben der Tribüne am Hafenbecken.

Paolo Amarone folgte seinem Bruder Luigi an den Yukon und eröffnete eine kleine, rustikale Pastaria mit klassisch weiß-rot-karierten Tischen. Paolo, ein großer Theater- und Filmfan, kennt viele italienische Schauspielgrößen persönlich – die Bilder in seiner Pastaria sind der beste Beweis. Hier genießt man Penne oder Fusilli mit Sauce Napoli, Bolognese, Carbonara oder schön scharf al'arrabbiata in der Gesellschaft von Sophia Loren und Gina Lollobrigida!