

Pressemitteilung vom 9. Juni 2017

65 Kulturen auf einem Teller: Die kulinarische Vielfalt Curaçaos

Die in der südlichen Karibik gelegene Insel Curaçao erstreckt sich über 444 Quadratkilometer und ist damit so groß wie Deutschlands zweitgrößte Insel Usedom. Gerade einmal 150.000 Menschen leben hier. Dennoch gehört das Eiland zu den kulturell buntesten Destinationen in der Karibik, denn im Laufe der Jahrhunderte ließen sich hier Menschen aus über 65 Kulturen nieder. Das spiegelt sich auch in den kulinarischen Highlights wider, die es auf Curaçao zu entdecken gibt.

Fans von unterschiedlichen, authentischen Küchen können sich auf Curaçao auf eine Vielzahl lukullischer Genüsse freuen. Hier eine kleine Auswahl, deren Ursprünge über den gesamten Globus verteilt sind:

Afrika: Jambo

Beim traditionellen Gericht Jambo, das von den afrikanischen Sklaven und deren Nachfahren auf Curaçao etabliert wurde, handelt es sich um einen Eintopf. Die Hauptzutat ist die Okraschote, die als eine der ältesten Gemüsepflanzen der Welt gilt. Die Schoten werden in kleine Ringe geschnitten und mit getrocknetem Fisch, Shrimps, Fleisch und viel Brühe unter dauerndem Rühren langsam eingekocht. Insbesondere die schleimige Konsistenz mag für den europäischen Gaumen etwas gewöhnungsbedürftig sein, aber mutige Feinschmecker sollten Jambo zumindest einmal probiert haben.

Portugal: Bakkeljauw

Ursprünglich aus der portugiesischen Küche stammt ein Gericht, für das es mittlerweile verschiedene Schreibweisen gibt: Bakkeljauw und Bakijou sind nur zwei Varianten. Beides steht jedoch für getrockneten und gesalzenen Kabeljau, der in einer würzigen, auf Tomaten basierenden Soße langsam gekocht wird. Als Beilage gibt es meistens Funchi, was am besten mit einer sehr festen Polenta zu vergleichen ist. Wer Bakkeljauw probieren möchte, macht dies am besten in der alten Markthalle Marshe Bieu im Willemstader Ortsteil Punda.

China: Saté ku Batata

Auf den ersten Blick hat dieses Gericht nicht viel mit dem zu tun, was man in Deutschland unter typisch chinesischem Essen versteht: Auf großen frittierten Kartoffelschnitzen, vergleichbar mit sogenannten Wedges, bekommt man mehrere Saté-Spieße serviert. Dazu gehört eine spezielle Soße, die es in dieser Form so nur auf Curaçao gibt und in der Kartoffeln und Fleischspieße getränkt werden. Unter Einheimischen gilt das Gericht als allzeitbeliebter Klassiker. Wenn man als Urlauber in den kulinarischen Schmelztiegel eintauchen möchte, sollte man Saté ku Batata also unbedingt probieren.

Venezuela: Arepa

Aufgrund der geographischen Nähe ist es nicht verwunderlich, dass auch die eine oder andere Leckerei aus Venezuela den Weg nach Curaçao gefunden hat. Gerade einmal 70 Kilometer liegt das südamerikanische Land von der größten der drei ABC-Inseln entfernt. Nicht nur bei Einheimischen, deren Wurzeln in Venezuela liegen, erfreuen sich Arepas großer Beliebtheit. Bei den runden, meist im Ofen ausgebackenen Maisfladen handelt es sich eigentlich um eine Beilage, jedoch gibt es auch ausgefallenerere Versionen, die mit Fleisch, Gemüse und Käse gefüllt sind.

Kolumbien: Pastechi

Pastechi findet man auf Curaçao fast an jeder Ecke. Man erhält sie in kleinen Läden, die sich am besten als Kiosk beschreiben lassen. Besonders beliebt sind die Teigtaschen als Frühstückssnack, den man sich schnell „mit auf die Hand“ nehmen kann. Die Snacks können als leicht abgewandelte Version der



Pressemitteilung vom 9. Juni 2017

kolumbianischen Empanadas betrachtet werden und reist man quer durch die Karibik, wird man auf jeder Insel eine ganz eigene Interpretation der Empanadas entdecken. Füllungen gibt es für jeden Geschmack: Käse, Thunfisch, Schinken oder Gemüse sind hier nur ein paar Beispiele. Am besten man erkundigt sich vor Ort, welche Sorten tagesaktuell angeboten werden. Ein Geheimitipp für Pastechis ist die Panaderia Libanesa in Willemstad. Und nicht vom Namen der Bäckerei verwirren lassen: Dies ist letztendlich einfach nur ein weiteres Indiz für die fließenden Übergänge von Curaçaos Kultur(en).

Niederlande: Krokette und Bitterballen

Reist man nach Amsterdam gehören Krokette als Snack zwischendurch zum Standardprogramm. Aber auch unter der karibischen Sonne kann man das niederländische Nationalgericht genießen. Nicht ohne Grund wird Curaçao aufgrund der niederländischen Kolonialvergangenheit oftmals als Klein-Holland bezeichnet. Wieso sollte man sich also nicht einfach zwischen all den exotischen kulinarischen Erlebnissen eine kleine Portion Bitterballen gönnen, während man die kunterbunte Handelskade entlangspaziert?

Über Curaçao:

Die Insel Curaçao in der südlichen Karibik bietet beste Voraussetzungen für einen traumhaften und vielseitigen Urlaub: Karibisches Lebensgefühl mit europäischen Einflüssen, Familienfreundlichkeit, traumhaftes Meer mit vielen kleinen Buchten und Stränden, gastfreundliche Menschen und eine reiche Kultur, historische Attraktionen wie das UNESCO Weltkulturerbe Willemstad sowie vielfältige Möglichkeiten der Freizeitgestaltung von Wassersport bis Wandern. Die reiche Unterwasserwelt können Hobby- und Sporttaucher an mehr als 60 ausgewiesenen Tauchplätzen mit idealen Bedingungen und bis zu 30 Metern Sicht erkunden. Vor der Küste Venezuelas liegt Curaçao außerhalb des Hurrikangürtels und empfiehlt sich damit als ganzjährige Destination. Air Berlin bietet wöchentlich zwei Direktflüge von Düsseldorf nach Curaçao.

www.facebook.com/Curacaotb, www.twitter.com/Curacaotravel, <http://instagram.com/Curacaotb>
www.curacao.com

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten

Foto-Credit: Curaçao Tourist Board; Essen_im_Marshe_Bieu

Weitere Informationen sowie Bildmaterial über Curaçao bietet unsere Journalisten-Datenbank unter der Domain <http://mediadatabase.Curacao.com>.

Pressekontakt:

Zucker. Kommunikation GmbH

Team Curaçao

Torstraße 107, 10119 Berlin

Fon: 030 / 247 587-0, Fax: 030 / 247 587-77

E-mail: Curacao@zucker-kommunikation.de