



Presseinformation

Einfach mal Blau machen: Karibische Sommerparty mit Curaçao-Feeling

Wenn im Sommer die Abende länger und die Nächte heißer werden, ist auch in Deutschland die Zeit für typisch karibische Cocktail- und Grillparties gekommen. Kaum ein fruchtig-exotisches Mixgetränk kommt dabei ohne den berühmten Blue Curaçao aus. Das Kultgetränk aus der südlichen Karibik hat aber eine überraschende Geschichte und schmeckt eigentlich ganz anders als in heimischen Gefilden bekannt.

Tanzen unter Palmen und dem Sternenhimmel, mit den Füßen im Sand und einem Cocktail in der Hand. So sieht die karibische Traumwelt aus! Eine Sommerparty mit leckeren Cocktails aus exotischen Zutaten lässt Urlaubsfeeling aufkommen und verkürzt die Wartezeit bis zur nächsten Reise. Die Insel Curaçao in der niederländischen Karibik hat mit dem gleichnamigen Likör einen guten Botschafter, denn der farbige Likör ist auf der ganzen Welt bekannt.

Da der Name einer Insel nicht als Marke geschützt werden kann, darf Curaçao-Likör überall hergestellt werden. Doch nur der Likör aus der einzigartigen Curaçao Orange darf den Zusatz „original“ tragen. Seine Erfindung ist interessanterweise dem Zufall zu verdanken. Im 16. Jahrhundert begannen die Spanier damit, auf der Insel Orangen anzubauen. Da die Früchte aber wegen der unterschiedlichen Boden- und Klimabedingungen nicht wie erhofft süß sondern ungenießbar bitter schmeckten, wurden die Bäume in den Plantagen sich selbst überlassen. Irgendwann fanden findige Einheimische heraus, dass sich die Orangen zwar nicht zum Verzehr, ihre getrockneten Schalen aber dank des intensiven Aromas ideal zur Herstellung von Spirituosen mit Orangengeschmack eignen. Der Curaçao-Likör war geboren, der in seiner Grundform auch gar nicht blau, sondern klar ist. Mittlerweile ist er jedoch in den Farben blau, grün, orange und rot erhältlich, wobei der Geschmack bei allen identisch ist. Der berühmteste Vertreter ist aber zweifelsohne der Blue Curaçao, der mit seiner leuchtenden Farbe an das kristallklare, türkisblaue Wasser an Curaçaos Stränden erinnert.

Übrigens: Die einzige Destillerie auf der Karibikinsel produziert fast ausschließlich für den regionalen Markt und gehört der Familie Senior. Seit mehr als 100 Jahren wird im Landhuis Chobolobo der Curaçao Likör nach dem gleichen Rezept und in den originalen Kupferkesseln aus dem Jahr 1886 hergestellt. Eine informative Ausstellung in der Manufaktur bietet viel Wissenswertes zur Geschichte des Likörs und der Insel. Und der hauseigene Laden lädt zum hochprozentigen Souvenirshoppen ein.

Aus dem fruchtigen, leicht bitteren Likör lässt sich eine Vielzahl von leckeren Drinks zubereiten. Dazu passen ideal tropische Früchte wie Ananas, Melone und Papaya. Sie sind hübsche Dekoration für die Cocktails und auch sehr gut zum Naschen für zwischendurch geeignet. Dieses Cocktail-Rezept vereint den blauen Likör und den für die Karibik typischen Rum.

Blue Passion Cocktail:

- 3 cl weißer Rum
- 3 cl Blue Curaçao
- 5 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup
- Eiswürfel
- 1 Orangenscheibe

Alle Zutaten außer der Orangenscheibe zusammen mit ein paar Eiswürfeln in ein Tumbler-Cocktailglas geben. Mit einer Barlöffel verrühren und mit der Orangenscheibe dekoriert servieren.



Presseinformation

Während des Urlaubs in Curaçao sollte man sich die besten Cocktailbars, die die Insel zu bieten hat, nicht entgehen lassen:

Kome

„Kome“ bedeutet auf Papiamentu, der lokalen Kreolsprache Curaçaos, schlicht und einfach „essen“. Das gleichnamige Restaurant im Szeneviertel Pietermaai Smal punktet aber nicht nur mit einer hervorragenden Caribbean Fusion Küche, auch die Getränkekarte der angeschlossenen Bar kann sich sehen lassen. Jeden Freitag gibt es eine Martini Happy Hour.

Kome, Johan van Walbeekplein 6, Pietermaai, Willemstad, Curaçao

Motown Soul Bar

Die Motown Soul Bar gehört zum traditionsreichen Restaurant De Gouverneur. Untergebracht in einem UNESCO-geschützten, wunderschön sanierten Kolonialhaus hat man von der Galerie aus einen atemberaubenden Blick auf die nächtliche Sint Annabaai und die gegenüberliegende Handelskade. Die Bar ist insbesondere auf Rum spezialisiert und bietet mehr als 50 verschiedene Sorten an.

Restaurant & Cafe De Gouverneur, de Rouvilleweg 9, Otrobanda, Willemstad, Curaçao

Vegas360

Die angesagte Cocktailbar Vegas360 liegt direkt am beliebten Sea Aquarium Beach und verzaubert mit einem 360 Grad Ausblick auf das karibische Meer, den Strand und die angeschlossene Promenade. Erfahrene Mixologen und Bartender erfüllen hier jeden Getränkewunsch und DJs bringen junge Einheimische und Touristen auf der Tanzfläche zusammen.

Vegas360, Boulevard 47 (Mambo Beach), Bapor Kibra, Willemstad, Curaçao

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 Direktflüge von Düsseldorf nach Curaçao an.

www.curaçao.de, www.facebook.com/curacaotb, www.twitter.com/curacaotravel,
<http://instagram.com/curacaotb>

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten

Foto: Curaçao-Likör.jpg

Pressekontakt:

Zucker. Kommunikation GmbH

Team Curaçao

Torstraße 107, 10119 Berlin

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

Mail: curacao@zucker-kommunikation.de