

A photograph of four women standing on a sandy beach under a clear blue sky. They are all wearing sunglasses and smiling. From left to right: the first woman has curly hair and wears a teal swimsuit with horizontal cutouts; the second woman has long dark hair and wears a bright yellow fringe bikini; the third woman has curly hair and wears a black and white zebra print one-piece swimsuit; the fourth woman has her hair pulled back and wears a black lace one-piece swimsuit. The ocean is visible in the background.

genuss

MAGAZIN FÜR WEIN, SPIRITUOSEN UND BIER

LEBEN IN DER KARIBIK

ZUCKERROHR,
DAS GRÜNE GOLD

STREETFOOD UND FISCH

KARNEVAL UND MUSIK

Paul Ullrich AG
HERBST 2018

Beach Beauties am Accra Beach,
Bridgetown

DIE 3 FRAGEN

AN PROTOJE

REGGAE IST NICHT GLEICH REGGAE, DAS ORIGINAL KOMMT AUS JAMAIKA.

Die Sonne scheint, die Wellen rauschen und Reggae säuselt aus den Lautsprechern einer Strandbar. Für Europäer ein Traum, für Oje Ken Ollivierre, alias Protoje, schon als Kind Alltag. Der gebürtige Jamaikaner kam 1981 in Saint Elizabeth als Sohn der bekannten Sängerin Lorna Bennett auf die Welt. Von klein an begeisterte er sich für Musik, 2005 veröffentlichte er dann sein erstes Werk, das Mixtape Lyrical OverDose Volume 1. Seine frühen Songs waren überwiegend durch Hip-Hop geprägt, die Kooperation mit dem Reggae- und Dancehall-Künstler Busy Signal brachte dann karibische Reggae-Einflüsse. Von da an ging es nur noch bergauf und sein Cousin, welcher auf Jamaika ein bekannter Produzent ist, nahm ihn unter Vertrag. Seitdem arbeitete Protoje mit international bekannten Künstlern und tourte durch Europa und Amerika. Der Roots-Reggae-Sänger hat am 29. Juni sein neues Album herausgebracht und ist am 10. November in der Roten Fabrik in Zürich zu sehen.

Protoje, was bedeutet Genuss für Sie?

Genuss ist für mich, in einem Moment so verloren zu gehen, diesen so tief zu empfinden, dass ich ihn wieder ins Gedächtnis rufen und erneut fühlen kann.

Essen und Trinken, was geniessen Sie am meisten?

Mein Lieblingsdrink ist Kokosnusswasser und zum Essen mag ich Brotfrucht und Akipflaumen.

Was geniessen Sie sonst noch im Leben?

Das Schönste ist, Zeit mit den Menschen verbringen zu können, die ich liebe.



Foto: Nkosi Gomez

2 DIE 3 FRAGEN AN PROTOJE



6 **DAS GRÜNE GOLD DER KARIBIK**
Ökonomische Entwicklungen zwangen die Inseln zum Umdenken.

10 **PLANTATION**
Wie ein Franzose den Rum neu erfand

12 **VIEL TRADITION BEI J.M**
Rhum agricole von Martinique

14 **DIE KÜCHE DER KARIBIK**
Vielfältigste Einflüsse aus aller Welt in einem Topf

16 **ADMIRAL RODNEY**
Der britische Seeheld besiegte ein französischer Geschwader durch Windglück und Taktik.

18 **ALLES FISCH(T)**
Das karibische Meer hat einen ganzen Schatz an verschiedenen Fischen.

20 **ÜBERLEBEN AUF CURACAO**
Die Orange aus Spanien und ihre Hartnäckigkeit

22 **KARIBISCHER KARNEVAL**
Die Musikinstrumente sind auf den Inseln das ganze Jahr so heiss wie zur Karnevalszeit.

Impressum
genuss, Ausgabe Herbst 2018
Kundenmagazin der Paul Ullrich AG
Aliothstrasse 40, CH-4142 Münchenstein
Telefon +41 61 338 90 90
info@ullrich.ch, www.ullrich.ch
Gestaltung und Konzept: FOUR Werbeagentur AG
Redaktion: Paul Ullrich AG
Text: Christ Kommunikation AG
Fotos: Andreas Bornstein, Gerry Nitsch (Rezept)
Lithos: Bildpunkt AG
Druck: Multicolor Print AG
Auflage: 25 000 Exemplare
Erscheint zweimal jährlich in Deutsch und Französisch.



Liebe Leserin, lieber Leser

Für einmal keine Winzer, Brenner, Käse, Fische oder Rebberge. Auf der Titelseite dieser Ausgabe unseres genuss-Magazins sehen Sie junge Frauen im Badekleid und Bikini. Ich habe dieses Foto ausgewählt, weil es genau diese unbändige Lebensfreude und Leichtigkeit zeigt, die ich auf den Inseln in der Karibik kennen und schätzen gelernt habe. Es ist ein authentisches Foto von unserem Fotografen Andreas Bornstein, das wir während unserer Rumreise aufnehmen konnten: Eine Woche lang waren wir mit Gastronomie- und Grosskunden unterwegs und bereisten drei Inseln: Barbados, St. Lucia und Martinique. Es war zum Teil sehr anstrengend, weil wir ein dichtes Programm an Besichtigungen von Rum-Destillieren und deshalb nicht viel Zeit zum Ausruhen hatten. Aber es war wunderbar: die grünen Inseln, die Wärme der Menschen, die vielen Eindrücke von exotischen Düften und Pflanzen bei unseren Marktbesuchen ...

Fast an jeder Ecke wartet ein Ti Punch, und was so niedlich klingt, ist eine Mischung aus Zucker, Limette und Rum Agricole – mit Vorsicht zu geniessen. Dafür haben wir umso mehr Mahi Mahi, die Goldmakrelen, in allen Zubereitungsarbeiten gegessen. Das nächste Mal reise ich dann für richtige Ferien in die Karibik, und bleibe dann gern auch länger.

J. Ullrich
Ihre Jacqueline Ullrich



RESSOURCE ZUCKERROHR DAS GRÜNE GOLD DER KARIBISCHEN INSELN

DER UNVERMEIDLICHE WEG VOM ZUCKER ZUM RUM



Andrew's Sugar Factory
in St. Joseph auf der Insel Barbados.

ZUCKERROHR WAR EIN MASSGEBLICHER WIRTSCHAFTSFAKTOR IN DER GESCHICHTE DER KARIBIK. ALS DIE EUROPÄER DIE ZUCKERRÜBE KULTIVIERTEN, MUSSTE MAN UMDENKEN, UM ZU ÜBERLEBEN.

Diese Geschichte beginnt mit einer Pflanze, genau genommen mit einer Zuckerrohrpflanze, die Christoph Kolumbus auf der Insel Hispanola eigenhändig gepflanzt haben soll. Nur nannte er die Insel dazumal La Isla Española, die spanische Insel. Nach einer anderen Legende soll es auf Barbados gewesen sein. Das Zuckerrohr war ursprünglich aus Ostasien gekommen. Quellen dokumentieren den Anbau bis in das 5. Jahrhundert vor Christi Geburt in Indien, China und Neuguinea. Durch intensiven Handel gelangte es in den nahen Osten. Die Perser sollen die ersten Methoden

zur Zuckergewinnung entwickelt haben, und die Ägypter erzeugten durch Reinigung mit Kalk bereits weissen Zucker. Die Araber und die Inder brachten Zucker nach Rom, durch die Bewegungen mit den Kreuzzügen landete er auch im nördlichen Europa. Er kam, sah und siegte. Neu waren der Prozess der Kristallisierung, die Haltbarmachung von Lebensmitteln und die Verwendung in der Medizin. Den enormen Bedarf stillte man zu Beginn mit Plantagen an Mittelmeerküsten, zum Beispiel in Sizilien, Süditalien und Griechenland. Mit der Entdeckung der Neuen Welt reiste die Zucker-

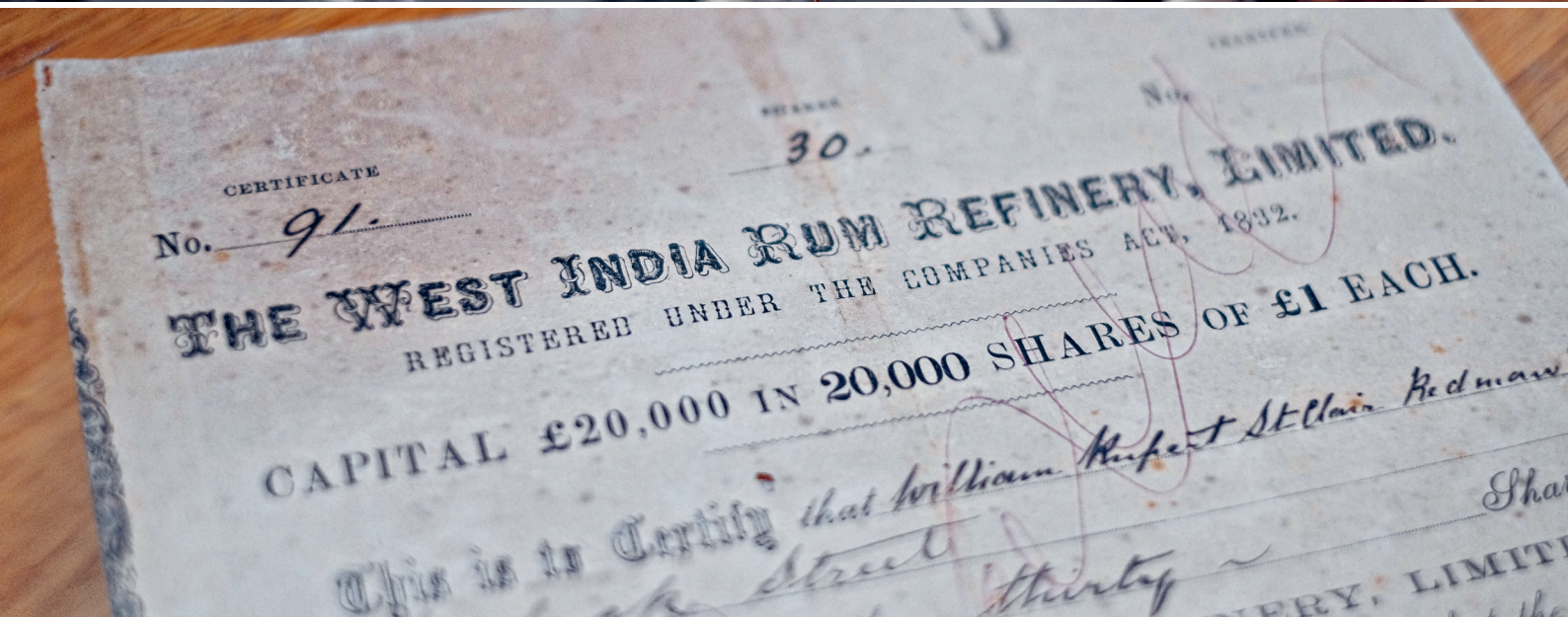
rohrpflanze weiter. Die Karibik, mit der Zeit von Spaniern, Franzosen und anderen Europäern kolonisiert, stellte sich als ideale Destination für das Süssgras heraus. Die Zuckerrohrpflanze gedieh im tropischen Klima bei weitem besser als sonst wo. Also züchtete man auf den meisten Inseln ungeheure Monokulturen heran, um die Zuckernachfrage



Die Zähflüssigkeit der Melasse wird getestet.



Melasse:
Dichter geht nicht mehr.



decken zu können. Und man brauchte Arbeitskräfte. Bis ins 18. Jahrhundert florierte der Dreieckshandel mit Sklaven, Gütern und Zucker. Als man in Europa die Zuckerrübe entdeckte, brach das funktionierende Gebilde auf einen Schlag ein. Der Untergang war besiegelt, als Napoleon 1806 die Kontinentalsperre verhängte. Die ganze Karibik war pleite. Was nun? Während der goldenen Zuckerzeit hatte man den schlecht bezahlten Arbeitern Rum als Lohnanteil zugestanden. Diesen brannte man aus der bei der Zuckerproduktion anfallenden Melasse. Keine Zuckerproduktion mehr – keine Melasse. Also begann man, Rum auch direkt aus gärendem Zuckerrohrsaft zu brennen. So verschob sich der Exportschwerpunkt der meisten Inseln von Zucker zu Rum. Für beide Produkte fallen zu Beginn die gleichen Arbeitsschritte an: Die etwa zwei Meter hohen Zuckerrohrstangen werden geerntet, in Stücke geschnitten und gemahlen. Dabei wird der süsse Saft herausgepresst. Um Zucker zu gewinnen, gibt es Diffusionsverfahren, für die Rumgewinnung destilliert man den auf 4 bis 5 Alkoholprozent angegorenen Zuckerrohrsaft. So erhält man Rhum agricole, der bei Kennern höheren Stellenwert hat. Diese Methode wird hauptsächlich in den ehemaligen französischen Kolonien, wie Martinique, Guadeloupe und französisch Guyana, angewendet. Etwa 97 Prozent des gesamten produzierten Rums sind aber Melasseerzeugnisse: Der braune klebrige Rest aus der Zuckerproduktion wird mit Zuckerrohrhäcksel und Wasser versetzt, fermentiert, und beginnt zu gären. Dann destilliert man ihn.



Hot Pot – Das warme Wasser aus der Rumproduktion wird bei der Fabrik der West Indies Rum Distillery in einen Pool geleitet, in dem die Einheimischen gern baden.





Ti Punch steht kurz für Petit Punch, ein Sour von den französischen Antillen.

Man mixe weissen Rhum Agricole, Limettensaft oder -schnitz, Rohrzucker oder Zuckersirup und serviere ihn mit Eis oder wie in seiner Heimat auch ohne. «Chacun prépare sa propre mort» – das heisst, jeder kann sich gemäss Motto des Ti Punch seinen Tod selber zubereiten.



VIELE RUMINSELN, ABER HAUPTSÄCHLICH DREI RUMSTILE: DIE BRITEN MÖGEN ES KOMPLEX, DIE SPANIER GANZ LEICHT – UND DIE FRANZOSEN?

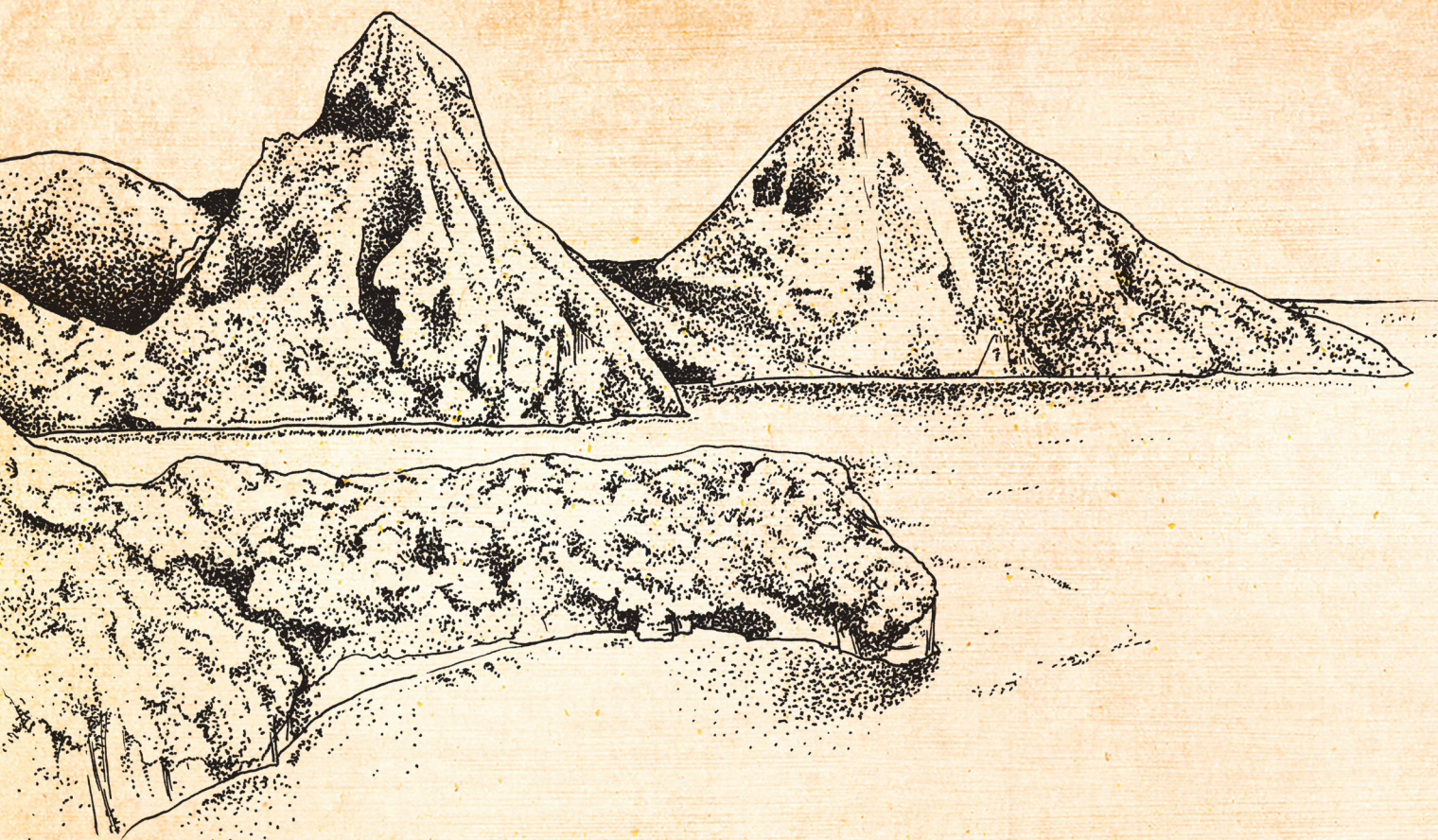
Schwer, dicht, komplex und aromatisch: So sind die Rums, die in Grossbritannien geschätzt werden. Man erreicht diese Eigenschaften durch eine lange Fermentationszeit, Pot-Still-Destillation und viele Jahre Lagerung. Typisch für diesen Stil sind die Rums aus Barbados, Jamaika und Guyana. Die Spanier hingegen haben gern leichte Brände mit zierlichen Aromen, oft weisse Rums, die nicht gelagert wurden. Sie werden nur kurz fermentiert und auf einer Column Still – im Säulenbrennverfahren – destilliert. So auf Kuba und Trinidad wie auch in Guatemala, Nicaragua, Panama und in der Dominikanischen Republik. Der Rhum im Stil français kommt von den ehemals französischen Inseln Haiti, Réunion, Marie-Galante, Guadeloupe und Martinique. Hier wird er meist nur aus dem vergorenem Zuckerrohrsaft destilliert. Dieser bereits erwähnte «Rhum agricole» ist hell und und trocken, würzig, weniger süss und leichter als die Rums aus Melassebränden. Er ist aber durchaus so edel wie Single Malts.

Eine Destillerie, die diesen Stil perfektioniert hat, ist Rhum J.M auf der Insel Martinique. Sie liegt am Fusse des Vulkans Mont Pelée und destilliert nur Zuckerrohr aus eigenem Anbau. Die Pflanzen auf dieser Insel haben das Glück, immer durch die tropische Seebrise belüftet zu werden, wodurch sie gesund bleiben. Das für Zuckerrohr sehr geeignete Mikroklima wird durch den fruchtbaren vulkanischen Boden ergänzt, beide tragen zur Qualität des Basisbrands bei. Die Gegend, in der sich die Zuckerrohrplantagen befinden, heisst Bellevue – der Name sagt schon alles. Das Zuckerrohr wird innerhalb einer Stunde nach der Ernte gehäckselt und gepresst, um die frischen, floralen und fruchtigen

Noten zu erhalten. Das Wasser für den Brennprozess kommt ebenfalls von der Plantage, ist vulkanisch gefiltert und ein weiteres Qualitätsmerkmal. Die Destillation läuft nach dem traditionellen Handwerk auf zum Teil über 100-jährigen Maschinen. Der Rhum reift in Fässern, die in der eigenen Käferei bearbeitet wurden. Fast alles noch wie zu Zeiten des Gründers der Destillerie, Jean-Marie Martin. Er gab ihr 1845 mit seinen Initialen auch den Namen. Heute betreibt die Familie Crassous de Médeuil die Destillerie, die als die schönste Martiniques gilt, immer noch nach der Philosophie des Gründers.

QR-Code scannen und das Video über die Rumproduktion bei J.M sehen





PLANTATION – JEDE KARIBIKINSEL PRÄSENTIERT IHREN EIGENEN RUM. GEREIFT WERDEN DIE DESTILLATE IN FRANKREICH, GRUNDLAGE DAFÜR IST DAS HOLZMANAGEMENTWISSEN DER COGNAC-PRODUKTION.

Ursprünglich kauften die Brennereien der karibischen Inseln Branntweinfässer aus Frankreich, um ihre Rums zu lagern und zu reifen. Als Alexandre Gabriel die Führung des Cognac-Hauses Maison Ferrand übernahm, kam er auf die Idee: Warum nicht umgekehrt machen? So kaufte er besonders gute Rums in Fassstärke – durch die jahrelangen Handelsbeziehungen seines Unternehmens hatte er gute Kontakte und viel Goodwill – und liess sie zu Hause in der Champagne reifen. Die Rumlagerung in der Karibik hat nämlich gewisse Nachteile, da der Angels' Share, der Schluck der Engel, bei der grossen Hitze eine enorme Rolle für das Ergebnis spielt.

Unter dem Namen Plantation kam die ganze neue Palette auf den Markt. Alexandre Gabriel hatte so viel Erfolg mit seinen neuen Produkten, sichtbar an den Medaillenspiegeln der internationalen Spirit-Competitionen, dass er diesen Geschäftszweig vertiefte und ausbaute. Das darauf folgende Ziel, eine eigene Destillerie zu besitzen, erreichte er 2017: In diesem Jahr konnte er die altherwürdige West Indies Rum Distillery auf Barbados kaufen.

Die besonderen Spezialitäten von Plantation sind die Single-Cask Rums. Sie alle werden mit Double Aging ausgebaut, was bedeutet, dass die erste Reifung im tropischen Klima der Karibik und das Original Finish in der Charente, der Cognac-Region in Frankreich stattfindet. Dementsprechend ist das Holzmanagement durch jahrzehntelange Erfahrung in der Cognac-Produktion auf höchstem Niveau: Der Barrique-Ausbau wird mit präzisen Holzfässern aus Wildkirschholz sowie den süd-amerikanischen Bäumen Amburana und Grapia oder mit ex-Cognac-Ferrand-Fässern gemacht. Diese sind ex-Ancestrale-Fässer, ex-Pineau- oder ex-Port-Fässer. Diese einzigartige Kombination der Geschmacksnoten und die Herstellungstechnik der Karibik mit der Kellermeister- und Blendingkunst des Cognac-Produzenten bringt exklusive Rums hervor. Diese wurden einige Monate, manchmal auch einige Jahre im Holz veredelt, und sind umso exklusiver, da die Terroir-Spezifität und das Microclimate der verschiedenen Karibikinseln gut zum Ausdruck kommen. Ein weiterer wichtiger Faktor: Wenn ein Produkt mit Wasser verdünnt wird, hat es einen Aromaschock.

Durch die Reduktion im Fass, die bei Maison Ferrand stattfindet, werden die Rums viel weicher in der Textur und viel cremiger.



Alexandre Gabriel,
Inhaber Plantation und West Indies Rum Distillery

**Angels' Share –
der Schluck der Engel**

Bei allen Holzfässern gibt es das gleiche Phänomen: Dadurch, dass die Textur des Holzes durch den Inhalt befeuchtet wird, verdunstet jeweils ein Teil des Wasser- oder Alkoholanteils. Dies wird in Destillerien der «Teil der Engel» oder der «Schluck der Engel» genannt. Während bei Whisky und Cognac zum Beispiel der verlorene Anteil eines Fassinhalts zwei bis vier Prozent innerhalb eines Jahres ausmacht, sind es bei der Rumlagerung im karibischen Klima bis zu zehn Prozent, welche die Engel für sich beanspruchen.

KARIBISCHE KÜCHE STREETFOOD EVERYWHERE

EINFLÜSSE AUS ALLER WELT IM SCHMELZTIEGEL DER KULTUREN



DIE INDIGENEN BEWOHNER, DIE WECHSELNDEN KOLONIALMÄCHTE, DIE HEUTIGEN TOURISTEN: DIE KÜCHE DER KARIBIKINSELN IST SO VIELFÄLTIG WIE DIE MENSCHEN, DIE AUF IHNEN WAREN UND SIND.

Die Küche der Karibik ist kaum zu beschreiben. Sie begann mit den Arawak und Kariben. Dann die kamen Europäer, vertreten durch Grossbritannien, Spanien, Frankreich und die Niederlande. Die Sklaven aus Afrika wie auch die Inder – alle brachten ihre Gerichte, ihre Gewürze und ihre Vorlieben mit.

Salopp gesagt: Heute findet man, was das Herz begehrt. Fisch in allen Variationen (oft auch gepökelt), Meeresfrüchte, fast alle Haustiere aus Europa und viele Obst- und Gemüsesorten – bekannte wie exotische. Oftmals isst man Bohnen, Reis, Okra, Kochbananen, Süsskartoffeln, Maniok und Yams. Viele Gerichte sind



feurig gewürzt: Die grosse Anzahl an Chilisorten ist überraschend, am bekanntesten sind wohl Scotch Bonnet und Habanero. An einheimischen Gewürzen sind Piment, Koriander, Ingwer und Muskatnüsse von Grenada zu erwähnen. Zudem werden mehr als überall sonst exotische Früchte wie Mango, Passionsfrüchte und Avocados mitgekocht. So im kreolischen Jambalaya: Crevetten auf Reis mit Chili, Limetten und viel Cayennepfeffer. Auch fast überall erhältlich sind die frittierten Fischbällchen, zubereitet aus dem, was das Meer hergibt. Mutige können ein Aguti oder einen Leguan probieren.

Ein besonderer Genuss ist eine frische Kokosnuss: Mit der Machete schlägt man das obere Ende ab und trinkt mit einem Halm die frische Milch. Dann halbiert man die Nuss und isst das Fruchtfleisch mit einem Löffelchen, das aus der Schale geschnitten wird.



DIE SAINTES SIND EINE INSELGRUPPE DER KLEINEN ANTILLEN ZWISCHEN GUADELOUPE UND DOMINICA. FRANKREICH UND GROSSBRITANNIEN KÄMPFTEN HIER UM IHRE KOLONIEN.



George Brydges Rodney trat der Marine bei, als er 14 Jahre alt war, mit 21 war er Leutnant und mit 24 Kapitän. Es folgten politische Aktivitäten durch die er in das House of Commons gewählt wurde sowie zahlreiche Eroberungen und Siege bei kriegerischen Auseinandersetzungen. Mehrere friedliche Jahre verbrachte er als Leiter eines Krankenhauses in Greenwich, damals bereits zum Baronet erhoben. Bei Beginn des amerikanischen Unabhängigkeitskrieges wurde er zum Admiral befördert und erhielt den Befehl über das Westindien-Geschwader. 1782 hatte die französische Streitmacht bereits mehrere kleinere Antilleninseln besetzt und bereitete die

Invasion der britischen Kolonie Jamaika vor. 30 Kriegsschiffe und 150 Transportschiffe liefen am 8. April von Martinique in Richtung Guadeloupe aus. Die britischen Admirale George Rodney und Samuel Hood verfolgten mit ihrer Flotte die Franzosen. Die nächsten Tage gab es kleinere Geplänkel und ein kampfloses Dümpeln zum reparieren der Schäden. Am 12. April kam es dann zum Grossangriff: 36 britische Schiffe gegen die 30 französischen. Die beiden Flotten lieferten sich ein Passiergefecht, sie zogen gegenläufig – jede in einer Linie formiert, Schiff hinter Schiff – aneinander vorbei. Eine plötzliche Winddrehung zwang die französischen Schiffe zu Kurswechseln, was Unordnung und Lücken

in ihrer Linie bewirkte. Admiral Rodney nutzte das Glück der Stunde und stiess mit seiner HMS Formidable und weiteren Schiffen durch eine solche Lücke. So konnten die Briten nun nach beiden Seiten feuern und die Schlacht für sich entscheiden. Dies war die letzte Seeschlacht, die im amerikanischen Unabhängigkeitskrieg um die Kolonien geschlagen wurde: Grossbritannien, Frankreich und Spanien unterzeichneten im Januar 1783 den Frieden von Paris.

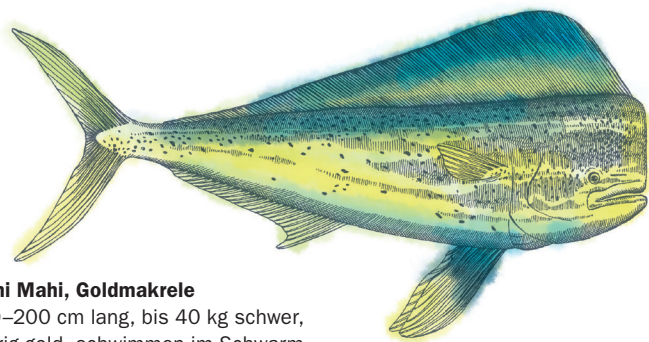
Die Schlacht von The Saintes, 12. April 1782, in einer Darstellung von Thomas Whitcombe.

DIE SCHLACHT VON LES SAINTES

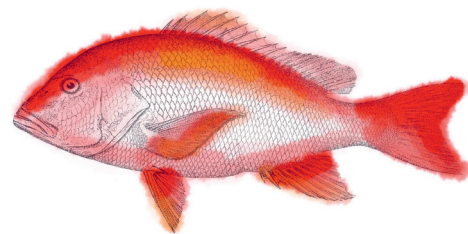
ADMIRAL RODNEY – DER KLUGE STRATEGE

DER BRITISCHE HELD BESIEGTE DIE FRANZOSEN DURCH WINDGLÜCK UND DARAUF AUSGERICHTETE TAKTIK.

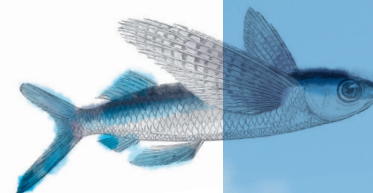




Mahi Mahi, Goldmakrele
100–200 cm lang, bis 40 kg schwer,
silbrig-gold, schwimmen im Schwarm.
Grillen oder braten.



Red Snapper, Nördlicher Schnapper
barschähnlich, ca. 60–100 cm lang, 8 kg,
scharlach- bis ziegelrot.
Beliebter Speisefisch in den USA, gebacken oder grilliert.

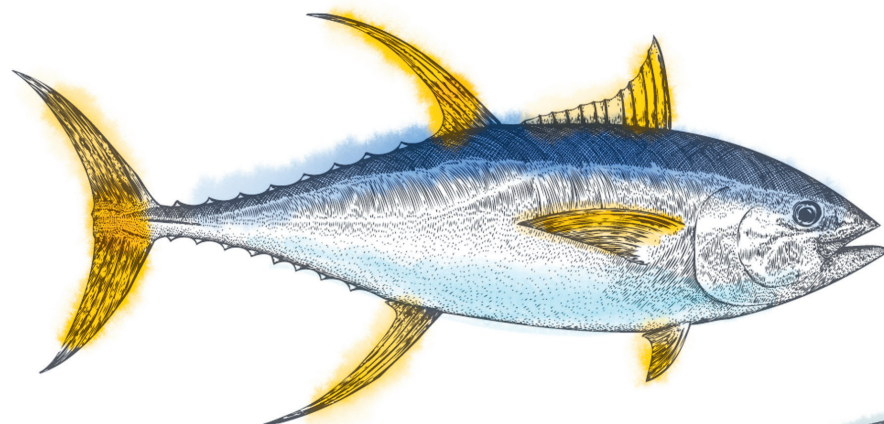


KAISERFISCH, KOFFERFISCH, KUGELFISCH. IGELFISCH, LIPPFISCH, FEILENFISCH. RITTERFISCH, DRÜCKERFISCH, DOKTORFISCH. TROMPETENFISCH, RUDERFISCH, HORNHECHT. SCHLEIMFISCH, FALTERFISCH, SOLDATENFISCH. PAPAGEIFISCH UND PFAUENFLUNDER. JUNKER, GRUNZER, SCHNAPPER – NUR EINIGE DER LUSTIGEN GESELLEN IM KARIBISCHEN MEER.

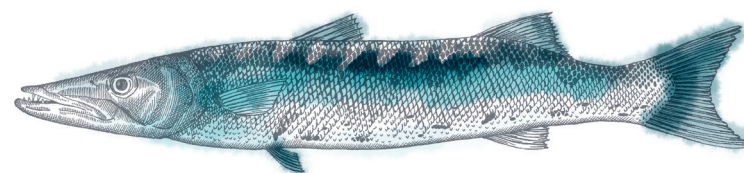


Flying fish, Fliegende Fische
Mehrere Familien und Arten.
Marinieren, panieren, in der Pfanne bräteln.
Alles möglich.

In den letzten Jahren haben Studien gezeigt, dass der Fischbestand im Karibischen Meer durch Überfischung und Umweltbelastungen drastisch geschrumpft ist. Eine zusätzliche Last ist die Einwanderung des Feuerfisches aus dem indischen oder pazifischen Ozean. Dieser frisst einerseits die einheimischen Fische und Krabben, andererseits hat er keine natürlichen Feinde und ist durch Giftstacheln gut geschützt. Derzeit werden Massnahmen gesucht, um seine weitere Verbreitung zu verhindern. Zudem schaffen die Souveräne immer mehr Meeresschutz- und Naturschutzparks, um das einzigartige Ökosystem zu erhalten.



Ahi, Gelbflossen-Thun
240 cm, 200 kg, Stachelflosser
Ahi Poke: Nationalgericht in Hawaii, als Salat.
Zum Roh essen, als Tartar gut, alle Zubereitungsarten möglich.



Grosser Barrakuda
140–200 cm lang, silbrig glänzend,
hechtähnlicher Raubfisch. Achtung: beisst.
Filets grillieren oder braten.

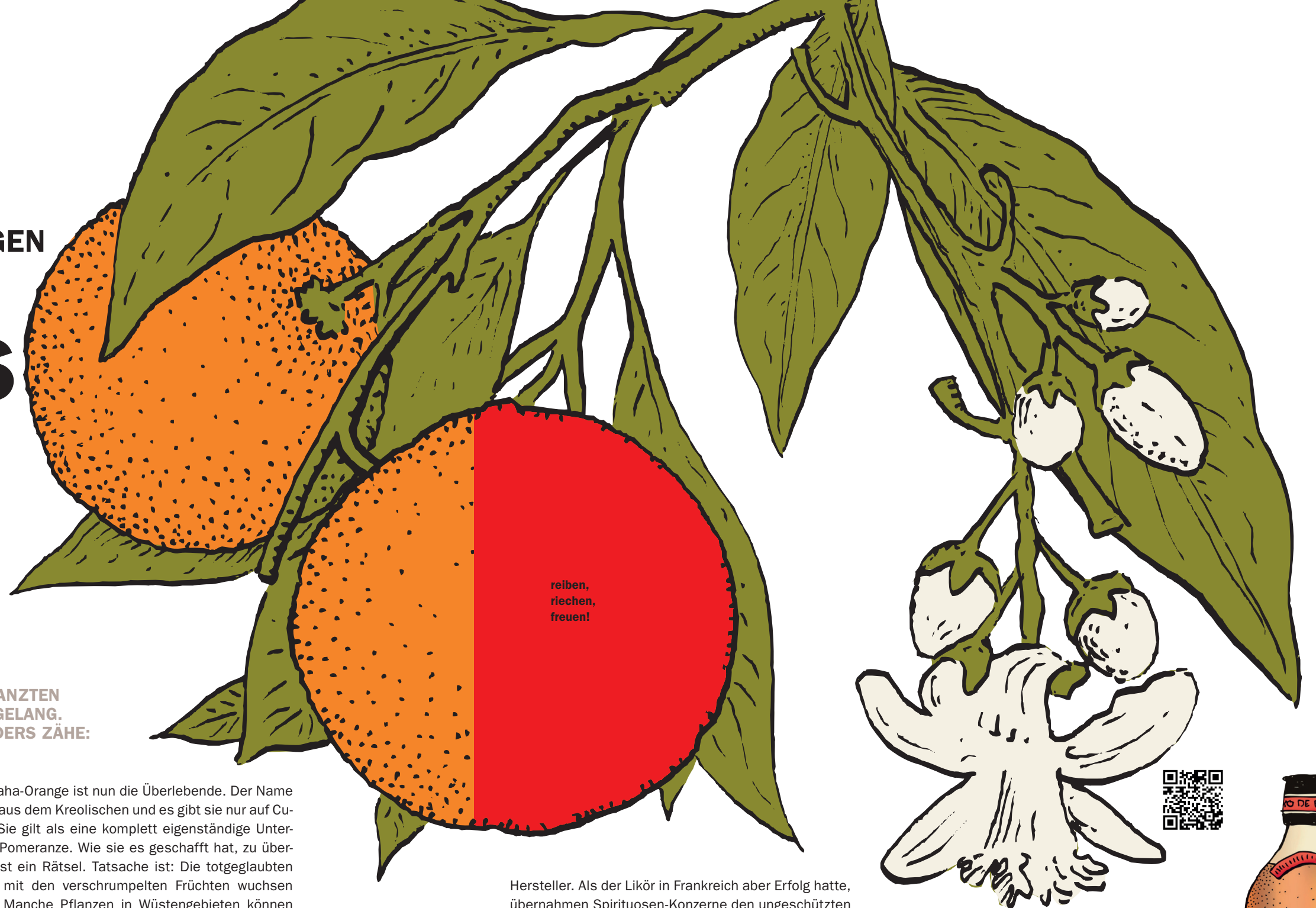


LIKÖR AUS LARAHA-ORANGEN

BITTER..

UND SÜSS

UND EXKLUSIV VON CURAÇAO



DIE SPANIER BESETZTEN EINST CURAÇAO. SIE PFLANZTEN ORANGENPLANTAGEN AUF DER INSEL, WAS NICHT GELANG. DIE BÄUME GINGEN EIN, BIS AUF EIN PAAR BESONDERS ZÄHE: SURVIVAL OF THE FITTEST!

Die ABC-Inseln liegen etwa 60 Kilometer vor der Nordküste Venezuelas: Aruba, Bonaire und Curaçao. Politisch gehören sie zum Königreich der Niederlande, geographisch gesehen zu den Inseln unter dem Winde. Diese liegen unter dem Einfluss des Nordost-Passats und besitzen ein sehr trockenes Klima. Curaçao entdeckten die Spanier 1499. Etwa 30 Jahre danach begannen sie, Valencia-Orangen in grösserem Ausmass zu pflanzen. Sie sollten in der Wärme gut gedeihen und beträchtliche Erträge abwerfen. Leider kam alles anders: Die Insel ist sehr flach und folglich gibt es keinen Steigungsregen. Die Luftmassen bringen nur wenig Feuchtigkeit, die Niederschläge sind gering. Es gibt praktisch keine Flüsse und wenig Grundwasser. Zudem mochten die Bäume die harten Böden gar nicht, ihre Früchte waren nicht süss und saftig – wie gewünscht – sondern hart, bitter und trocken. Also nannten die Eroberer Curaçao und mit ihm das benachbarte Aruba «Islas Inutiles», nutzlose Inseln, und verliessen die Plantagen. Die meisten der Bäume überlebten natürlich nicht auf Dauer.

Die Laraha-Orange ist nun die Überlebende. Der Name kommt aus dem Kreolischen und es gibt sie nur auf Curaçao. Sie gilt als eine komplett eigenständige Unterart der Pomeranze. Wie sie es geschafft hat, zu überleben, ist ein Rätsel. Tatsache ist: Die totgeglaubten Bäume mit den verschrumpelten Früchten wuchsen wieder. Manche Pflanzen in Wüstengebieten können in ihren Zellsäften gelöste Stoffe anreichern, um den Innendruck der Zellen zu erhalten und nicht zu welken. Zudem haben sie steifere Zellwände. Und kleine, harte Blätter speichern Feuchtigkeit wahrscheinlich besser und verwelken auch während langen Trockenzeiten nicht. Irgendwann kam jemand auf die Idee, die getrockneten Schalen der Laraha zu nutzen. Sie sehen unscheinbar und spröde aus, doch wenn man sie bricht, riecht man ihre ätherischen Öle, die sich als ganzes Aromenbukett ausbreiten. So wurde die Curaçao-Frucht, Citrus aurantium curassaviensis, zur Basiszutat für den inselindividuellen Likör und die Curaçao-Geschichte ging weiter. Ursprünglich gab es nur einige einheimische

Hersteller. Als der Likör in Frankreich aber Erfolg hatte, übernahmen Spirituosen-Konzerne den ungeschützten Namen und bereiteten ihre eigenen Variationen zu. Nach einer Legende soll einem Einheimischen beim Brennen ein durch die Kupferwirkung der Still blaues Gebräu entstanden sein. Also war es naheliegend und lustig, blaue Liköre zu produzieren. Zwar nur mit Lebensmittelfarbe, dafür erinnerten sie an das blaue Meer und liessen sich gut vermarkten. Der Renner: ein blauer Cocktail wie Swimming Pool, kreiert 1978 von Herrn Charles Schumann. Dazu kam eine ganze Reihe knallige orange, rote oder grüne Liköre und Drinks. Länger schon, seit dem 19. Jahrhundert, waren ungefärbte Orangenliköre in Frankreich beliebt – und sie sind es bis heute. Um der Massenproduktion entgegenzuwirken, engagierte Alexandre Gabriel, Direktor

von Maison Ferrand und Plantation Rum, David Wondrich, den Cocktail-Historiker. Auf der Heimatinsel des Likörs fanden sie ein Rezept aus dem 19. Jahrhundert für einen Triple-sec und verfeinerten es: drei einzeln hergestellte Destillate von Kräutern und das sec von den Orangenschalen kombiniert mit Brandy und Cognac. So ist ein reicher, komplexer und ausgewogener Likör entstanden, der nach süssen, bitteren und kandierten Orangen duftet. Dazu kommt ein Hauch von Nüssen, Bittermandeln und Marzipan. Als Straight up oder auf Eis zu trinken oder in einem Punch, Sling, Fizz oder in einem anderen Cocktail.





KARIBIK KANN KARNEVAL
**LEBEN IST HIER
RHYTHMUS**

DIE MENSCHEN DER KARIBIK HABEN DIE MUSIK IM BLUT.

AUF DEN MEISTEN INSELN WIRD KARNEVAL GEFEIERT WIE IN RIO: PARADEN, PRUNK, PRACHT. VON WEIHNACHTEN AN, UND AM ASCHERMITTWOCH IST DIE FEIER VORBEI. DIE MUSIK UND DER TANZ BLEIBEN DAS GANZE JAHR LEBENSWICHTIG. WIE BEI DER KÜCHE HAT FAST JEDE INSEL IHREN EIGENEN STIL.



Auf Trinidad gäbe es keinen Karneval ohne Steelband. Die Perkussionsgruppen haben hier eine lange Geschichte: Ursprünglich wurden sie als Drum-bands gegründet, bevor sie dann verboten wurden. Es folgten Gruppen, die mit Bambusstäben musizierten. In Port-of-Spain trat 1937 die ersten Pannisten-Gruppe auf, die auf Ölfässern spielte. Und seit 1963 gibt es Steelpan-Wettbewerbe am Karneval. Zudem wurden Calypso und Soca auf der Insel kreiert. Barbados besitzt neben anderen Musikstilen ein Zentrum des karibischen Jazz, die Musik von Antigua hat starke afrikanische Wurzeln, Jamaica unter anderem den Ska und den Reggae, und es gäbe noch viel mehr zu erzählen. Vor allem auch über die modernen Interpretationen der traditionellen Richtungen. Viele bekannte Musikerinnen und Musiker tragen mit ihrer Musik Lebensfreude, die Sonne und das Meer in die Welt hinaus.

Zouk

In der französischen Karibik entstand Ende der 70iger Jahre dieser Musikstil, der gleichzeitig auch ein Tanzstil ist. Seinen kommerziellen Höhepunkt erlebte er 1989 mit dem Song Maldon von Zouk-Machine aus Guadeloupe. Der Song war für neun Wochen auf Platz 1 der französischen Charts und in den Hitparaden vieler weiterer Länder.



Calypso

Auch Calypso ist sowohl Musik- als auch Tanzstil und entstand in Trinidad durch die Einflüsse der afrikanischen Sklaven. Heute ist Calypso in Trinidad und Tobago noch sehr verbreitet. Calypso wurde durch Harry Belafontes Banana-Boat-Song in den 50er Jahren weltbekannt.



Reggae

In den 60er Jahren begannen Jamaikaner Soul und RnB Songs nachzuspielen, welche sie im amerikanischen Radio hörten. Daraus entstand der Reggae, welcher mit Bob Marley einen Weltstar hervorbrachte. Reggae ist bis heute ein sehr erfolgreiches Genre auf der ganzen Welt mit einer grossen Community rund um den Globus.



Presented by Lukie Wyniger, #PengPeng

HUMMER- SANDWICH

NICHT NUR STREETFOOD

Schmeckt so gut wie es aussieht: Das Rezept für unser Sandwich hat Tim Woitaske kreiert. Er ist Küchenchef im Hotel St. Gotthard in Zürich und seine Leidenschaft gilt den Austern und Meeresfrüchten in dessen Hummerbar.

Hier mischen wir die Hummerwürfel mit Jambalaya, dem eingekochtem Gemüse nach kreolischer Art. Avocadocrème und Aprikosen-Relish runden den Geschmack wunderbar ab. Das gesamte Rezept finden Sie auf ullrich.ch/genuss/rezepte.php oder bestellen Sie es per Mail an info@ullrich.ch.