

## Presseinformation

Juli 2019

### Wo die Handvoll würzt, nicht die Prise – Aromen-Vielfalt in Grenadas Multi-Kulti-Küche

Wiesbaden – Dass das Kulinariik-Team aus Grenada bei der diesjährigen Ausgabe des Koch-Events „Taste of the Caribbean“ die Bronzemedaille holte, war zweifelsohne die Überraschung des seit 1993 jährlich ausgetragenen Wettbewerbs. Mehr als eine Dekade lang hatten die Chefs der Karibik-Insel nicht an dem prestigeträchtigen Wettstreit der besten Köche und Barkeeper der Region teilgenommen. Und nun langte es auf Anhieb wieder fürs „Treppchen“.

Ein eindrucksvoller Beweis, dass Grenada nicht nur mit tollen Stränden, Wasserfällen und fantastischen Tauch-Spots überzeugt. Auch die Küche des gerne als Gewürzinsel titulierten Archipels überzeugt. Dabei sind die verschiedenen Stile der Spiegel oder besser ein Schmelztiegel der multikulturellen Gesellschaft des Landes. Afrikanische, spanische und britische Einflüsse paaren sich mit französischen und indischen, werden abgerundet durch Aromen aus der Esskultur indigener Völker wie Arawak oder Kalinago. Das Resultat ist eine aus frischen lokalen Zutaten und einer Vielzahl an Gewürzen bestehende westindische Küche.

Als Nationalgericht wird dabei gerne das **Oil Down** genannt, das im 18. und 19. Jahrhundert den Zuckerrohrbaronen als preiswerte Mahlzeit für ihre afrikanischen Sklaven taugte. Neben der kostengünstigen Brotfrucht wurden dem Eintopf verschiedene Kräuter und Gemüse sowie Kokosmilch, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Chilis und Mehlklößchen beigemischt. In der heutigen Version erhält das Gericht zumeist ein „Upgrade“ durch die Beigabe von frischem Fisch, Geflügel oder Fleisch.

Meerumspült bietet Grenada natürlich jede Menge Fisch und Meeresfrüchte. Die finden sich entsprechend verarbeitet auf den Speisekarten der Insel wieder. Beispielsweise **Lambie Souse**. Dabei wird Muschelfleisch (Lambie) langsam in einem Sud aus Wasser, Limettensaft, Knoblauch und verschiedenen Gemüsen gegart.

Wer gerne Geflügel isst, wird **Pelau** lieben, auch wenn sich diese grenadinische Eintopf-Variante sehr exotisch liest. Hühnchenteile werden zunächst mit einer Paste aus Knoblauch, Schalotten, Thymian, Zwiebeln und Piment eingerieben und dann in karamellisiertem Zucker gebräunt. Dann kommen Reis, Bohnen oder Erbsen, gewürfelte Paprika, Karotten und Sellerie hinzu. Zum Abschluss wird mit Kokosmilch und Brühe aufgefüllt.

Bleibt am Ende noch Platz für ein passendes Dessert. Wie wär's mit einem **Sweet Potato Pudding**? Auch wenn das Windengewächs in der deutschen Küche immer beliebter wird, so ist eine Nachspeise aus Süßkartoffeln nur schwerlich vorstellbar. Nicht auf Grenada. Hier entsteht aus eben solcher Knolle und Kokosraspeln, Milch, Zucker, Ingwer und Muskatnuss eine echte Leckerei.

Auch wenn man unter Zuhilfenahme der entsprechenden Rezepte all die genannten Gerichte auch in der heimischen Küche zubereiten kann, so ist der Genuss vor Ort doch wesentlich authentischer. Und dass die Chefs von Grenadas Restaurants ihr Metier beherrschen, haben sie beim zu Anfang erwähnten Contest ja eindrucksvoll bewiesen.

Hilfe bei der Auswahl geeigneter Lokalitäten bietet u.a. [Tripadvisor.de](http://Tripadvisor.de). Hier sind die beliebtesten Restaurants gelistet, wobei nach Stil und Preisniveau unterschieden wird. Beste Regionale Küche wird nach Meinung der User im **The Beach Club at Calabash** in Lance Aux Epines serviert, während es im **armadillo restaurant** (Sauteurs) die besten Meeresfrüchte gibt. Bei den indischen Restaurants liegt das **Punj-Abi** in St. George's auf Rang 1.

Ansprechpartner für Redaktionen:

Grenada Tourism Authority  
Margit Schwarz | Direktorin  
c/o Discover The World Marketing GmbH  
Tel: 49-611-267 67 20 | Fax: 49-611-267 67 60  
[grenada@discover-fra.com](mailto:grenada@discover-fra.com)

## Über Grenada

Grenada liegt am südlichen Ende der Kleinen Antillen, rund 200 Kilometer vor der Nordküste Südamerikas. Der Karibikstaat besteht aus mehreren Inseln. Neben Grenada sind dies insbesondere Carriacou sowie Petite Martinique. Grenada ist wegen seiner Muskatnuss-Produktion auch als "Gewürzinsel der Karibik" bekannt.

Darüber hinaus lockt die Destination ihre Besucher mit einer exquisiten Auswahl an weißen Sandstränden, 15 atemberaubenden Wasserfällen sowie unzähligen Wanderwegen. Bei Unterwassersportlern ist der

Grenada Tourism Authority  
c/o Discover The World Marketing GmbH  
Schenkendorfstraße 1 | 65187 Wiesbaden  
Tel: 49-611-267 67 20 | Fax: 49-611-267 67 60  
[grenada@discover-fra.com](mailto:grenada@discover-fra.com)  
[www.puregrenada.com](http://www.puregrenada.com)  
Geschäftsführerin: Margit Schwarz

Archipel aufgrund der mehr als 50 spektakulären Tauch-Spots beliebt, darunter mit dem einstigen Luxusliner Bianca C das größte Schiffswrack der Karibik sowie der erste Unterwasser-Skulpturenpark der Welt.

Von Luxusresorts bis hin zu exklusiven Boutique-Hotels und -Villen steht Urlaubern eine breite Palette an Unterkünften zur Verfügung.

Grenada Tourism Authority  
c/o Discover The World Marketing GmbH  
Schenkendorfstraße 1 | 65187 Wiesbaden  
Tel: 49-611-267 67 20 | Fax: 49-611-267 67 60  
[grenada@discover-fra.com](mailto:grenada@discover-fra.com)  
[www.puregrenada.com](http://www.puregrenada.com)  
Geschäftsführerin: Margit Schwarz