

Presseinformation

November 2018

Weihnachtsdüfte aus der Karibik – Viele Festtags-Aromen stammen von der Gewürzinsel Grenada – Rum Punch statt Glühwein

Wiesbaden – Dezember in Deutschland: Weihnachtsmärkte haben die zentralen Plätze der Republik erobert. Das Wetter ist kalt und nass, die Luft geschwängert von Glühweinschwaden und dem herben Geruch verbrannten Öls, der aus Reibekuchen-Buden herüberweht. Doch da wittert die Nase Besseres. Einen Hauch von Zimt und Vanille, den Duft von Sternanis und Muskat. Ja, das ist es. So riecht Weihnachten!

Um derartige sensorische Reize zu setzen und in der Folge vorwiegend kindheitsbeladene Emotionen auszulösen, haben besagte Gewürze eine lange Reise hinter sich. Viele der genannten Aromen kommen aus der Karibik. Genauer aus Grenada (www.puregrenada.com), das sich nicht umsonst „Gewürzinsel“ nennt. Schließlich hat die Muskatnuss sogar den Sprung auf das dortige Staatswappen geschafft.

Dabei ist sie gar keine Nuss, sondern vielmehr eine einsamige Beere, die für den Fortbestand der Pflanzenart sorgt. Sofern sie nicht vorher geerntet und als Würz- und Heilmittel in alle Welt verschifft wird, was auf Grenada die Regel ist. Das Land zählt nach Indonesien zu den zwei größten Produzenten von Muskatnüssen. Und das, obwohl Hurrikan Ivan 2004 weite Teile der Anbauflächen verwüsteten.

Vielfältiges Würztalet

So exotisch ihre Herkunft, so einseitig ist in vielen deutschen Küchen die Verwendung von Muskatnuss. Nein, sie nur über Blumenkohl zu streuen, reizt ihr Würzpotential bei Weitem nicht aus! Die potentiellen Einsatzgebiete sind wesentlich vielfältiger. Zum Beispiel in Eierspeisen und Eintöpfen, in Soßen oder Cocktails. Selbst der bayerischen Weißwurst gibt die exotische Muskatnuss den letzten Pfiff.

Und da wäre dann auch noch – ganz aktuell – jedwedens Festtagsgebäck. Neben Zimt, ebenfalls ein Exportschlager Grenadas, gehört die Muskatnuss zu den klassischen Gewürzen für Weihnachtsplätzchen. Frisch gerieben, sorgt schon eine Messerspitze voll für das passende Aroma im Teig.

Geschmackvolle Ausflüge: Spice Tours

Auch wenn die Muskatnuss auf Grenada die dominierende Rolle spielt, so gehören neben Zimt auch Piment, Ingwer, Nelken oder Chili zu den Exportschlagern. Was auf der Insel alles wächst bzw. angebaut wird, kann vor Ort im Rahmen so genannter „Spice Tours“ erkundet werden.

Dabei geht es beispielsweise in Laura's Herb & Spice Garden in St. David. Unter fachkundiger Führung lernt man hier einiges über Kräuter und Gewürzpflanzen, ihre Kultivierung, Ernte und Verwendung.

Eine Alternative ist The Nutmeg Garden (Muskatnuss-Garten) im Osten der Hauptstadt St. George's. Er liegt direkt neben den Gebäuden von De La Grenade Industries, wo neben Muskatnüssen auch andere landwirtschaftliche Produkte der Insel verarbeitet werden. Kombiniert mit einer Besichtigung der Produktionshallen bietet der Besuch des Gartens einen tiefen Einblick in die herbale Vielfalt der Gewürzinsel.

Speisen und Getränke sind übrigens nicht die einzigen Bereiche, in denen Grenadas Hauptexporte zum Einsatz kommen. Verwendung finden Muskat, Nelken oder Zimt auch im Badezimmer. Seifen, Körperlotionen und Ölen werden gerne Spuren der genannten Gewürze beigegeben. Dabei geht es nicht immer nur um den Duft. Schließlich wird vielen der Naturprodukte auch eine entspannende oder gar heilende Wirkung nachgesagt.

Alternative zum Glühwein

Für alle, die eine selbstgemixte, exotische Alternative dem derzeit hektoliterweise ausgetragenen Industrie-Glühwein vorziehen, hier ein passendes Rezept. Nicht heiß, wärmt aber auch...

Grenada Rum Punch

- 1 Teil Limettensaft
- 2 Teile Zuckersirup aus braunem Rohrzucker
- 3 Teil Rum
- 4 Teile Fruchtsaft (Ananas, Orange, Grapefruit oder von allem etwas)
- Ein paar Tropfen Angostura (oder ein anderer Bitter z.B. Aperol)
- Ein ordentlicher Spritzer Muskatnuss-Sirup

Gut mischen, in ein Glas mit Eiswürfeln füllen, mit geriebener Muskatnuss und einer Kirsche servieren.

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

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
www.puregrenada.com
Geschäftsführerin: Margit Schwarz

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 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. Auch die Fluganbindung ist komfortabel. In den Sommermonaten geht es mit Condor von Frankfurt aus zunächst nach Barbados und dann weiter mit Liat nach Grenada. British Airways und Virgin Atlantic bieten Verbindungen via London und American Airlines über Miami an. Ab 3. November 2018 hebt Condor dann wieder einmal wöchentlich direkt in Richtung des Maurice Bishop International Airport ab. Flugtag ist Sonntag.