



PRESSEINFORMATION

August 2019

Kulinarische Spurensuche auf La Martinique

Gastronomische Besonderheiten der französischen Karibikinsel

München – 27. August 2019. Karibische, französische, kreolische und afrikanische Einflüsse schaffen auf der Blumeninsel Martinique eine Vielfalt der Aromen und Traditionen. Vom BBQ Donuts Boat über neue Restaurants bis hin zur Rum-Route und lokalen Delikatessen – die Insel hat für verschiedenste Geschmäcker das passende Erlebnis parat.



© Comité Martiniquais du Tourisme

Ein Barbecue im Meer

Urlauber, die ein Grillabenteuer auf dem Wasser suchen, mieten das BBQ Donuts Boat. Bis zu zehn Personen finden auf dem Boot in Form eines Donuts Platz, in dessen Mitte sich ein Holzkohlegrill befindet. Für das Navigieren ist kein Bootsführerschein vonnöten; mit einem Walkie-Talkie ausgestattet, können Gäste jederzeit mit dem Anbieter an Land Kontakt aufnehmen. Aufgrund seiner flachen Bauweise ist das Boot auch speziell für untiefe Gewässer geeignet – ideale Voraussetzungen, um in den Gemeinden Robert und François zu Wasser gelassen zu werden. Dort treffen Besucher auf die Fonds Blancs, seichte Gewässer vor der Südküste Martiniques, die sich mehrere Hundert Meter vom Strand entfernt befinden. Sie bieten eine ideale Spielwiese für Wasserratten, die sich hier nach Belieben im hüfthohen Meer vergnügen, während im Anschluss Grillspezialitäten auf dem Boot warten. Ein Ganztagesausflug (sieben Stunden) ist bereits ab 350 Euro erhältlich – lokale Grillspezialitäten werden selbst mitgebracht oder gegen Aufpreis bereitgestellt. Mit Niederlassungen in der Lagune von Cap Est, der Turtle Bay (Les Anses d'Arlet) und Marina Bay lädt BBQ Donuts Boat Interessierte dazu ein, drei abwechslungsreiche Regionen der Insel vom Wasser aus zu erkunden.

Neue Restaurants auf der Blumeninsel

Im Frühjahr hat Küchenchef Harold Jeanville, der mit dem Harold's in der Fußgängerzone von Fort-de-France bereits eine Institution führt, im Küstenstädtchen Les Trois Ilets das Carte Blanche by Harold's eröffnet. Er legt seinen Schwerpunkt auf frische Bio-Küche und experimentiert gerne mit alten Gemüsesorten und tropischen Meerestieren von Rotfeuerfisch bis Bärenkrebs. Im Herbst letzten Jahres feierte die karibisch-französische Gourmetküche im L'ajOupa2gros in der Bucht von Fond Bellemare Eröffnung. Patisserie-Delikatessen erwarten Gäste im L'Éritaj Mwen im Einkaufszentrum in Fort-de-France. Aber auch alteingesessene Restaurants lohnen ein Besuch – beispielsweise Le Colibri Parfumé in den Hügeln von Saint Marie. Hier genießen Gäste in Wohnzimmeratmosphäre und mit Blick über das Tal ausgefallene kreolische Küche, darunter Soufflés mit exotischem Gemüse wie Chayote, Oktopusgulasch oder Kokosflan.

Alle Wege führen zum Rum

Was den Franzosen auf dem europäischen Kontinent der Wein, ist den Martinikanern in der Karibik ihr Rum. Martinique hat die größte Anzahl an Rum-Destillieren in der östlichen Karibik und eine eigene Rum-Route. Die Destillieren stellen den berühmten Rhum Agricole her, der entweder als weißer Rum oder gereift angeboten wird, ähnlich wie die großen Cognacs versehen mit den Hinweisen VO (Very Old), VSOP (Very Superior Old Pale) oder XO (Extra Old). Statt wie anderswo üblich aus Melasse wird der Rum auf Martinique aus frischem Zuckerrohrsaft hergestellt und erhält so seinen besonderen Geschmack. Spirituosensliebhaber begeben sich rund um die Insel auf eine Rum-Tour und besuchen eine Vielzahl an Brennereien, die unterschiedlicher nicht sein könnten – ob die mit einer Produktion von vier Millionen Flaschen jährlich größte Destillerie Saint James in Sainte-Marie oder die älteste noch erhaltene Brennerei der Insel, Destillerie JM in Macouba, die am Fuße des Vulkans Mont Pelée versteckt im Regenwald liegt. Am Ende der Tour durch eine Destillerie kommen Besucher stets in den Genuss einer Rumverkostung.

Martinikanische Spezialitäten

Als Häppchen reichen die Bewohner Martiniques gerne Accras – eine Art Schmalzgebäck aus gesalzenem Fisch, verfeinert mit Gewürzen. Ebenfalls beliebt sind Lambis (kreolisch für Meeresschnecke), die gegrillt, frittiert, mit Reis und Gemüse serviert, als Tartar oder Beilage zu einem Crêpe gegessen werden. Besonders typisch ist auch Poulet Boucané – Grillhähnchen, das an Straßenständen oder Strandbuden rund um die Insel verkauft wird. Zuvor mehrere Stunden in Zitronensaft, Knoblauch und Schalotten eingelegt, wird das Hähnchen mit den Knochen über offenem Feuer unter einem Deckel zusammen mit Kohle und Glut, die das Fleisch aromatisieren, gegrillt. Anschließend beträufelt der Koch es mit Sauce Chien, einer würzigen Grillmarinade aus Kräutern. An der Getränkefront stehen frisch gepresste tropische Fruchtsäfte, das lokale Bier La Lorraine und Ti-punch ganz hoch im Kurs bei den Martinikanern: ein Cocktail aus Rhum Agricole, Zuckerrohrsirup und Limette.

Weitere Informationen zu Martinique unter <https://de.martinique.org/>. Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung finden Sie unter https://1drv.ms/f/s!AmHIqm4VmmJbaMd3pRr2Q4CKi_8. Bitte beachten Sie die Bildrechte im jeweiligen Bildtitel.

ÜBER MARTINIQUE

Der Kontrast auf der 73 Kilometer langen und 39 Kilometer breiten Insel der Kleinen Antillen könnte größer nicht sein: Im Norden wechseln sich um den alles überragenden Vulkan Mont Pelée Tropenwälder und schwarze Sandstrände ab. Dutzende Flüsse strömen an den Hängen des höchsten Berges der Insel herab, bis sie am Fuße des Vulkans auf den Regenwald treffen – ein Eldorado für Naturliebhaber und Outdoorfans. Der

Süden hingegen ist geprägt von goldenen Sandstränden, vielen kleinen Inseln und unzähligen Buchten. Hier finden Wassersportler und Sonnenhungrige ihr kleines Paradies. Die zehn aktiven Destillerien auf Martinique sind weltweit die einzigen mit der Auszeichnung A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée), die eigentlich französischen Weinen von überragender Qualität vorbehalten ist.

PRESSEKONTAKT

LMG Management GmbH

Lisa Reinshagen

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 89 45 21 86-2

E-Mail: reinshagen@lmg-management.de

Internet: www.lmg-management.de

