

13.03.2023 - 15:30 Uhr

Eine kulinarische Rundreise - von Belize über Jamaika und Sardinien bis hin zu über den Wolken



München (ots) -

So unterschiedlich die Kulturen der verschiedenen Regionen der Welt sind, so vielfältig ist auch die Küche der einzelnen Länder. Kulinarik ist ein fester und wesentlicher Bestandteil einer Kultur und bietet Reisenden die Möglichkeit, in die Lebensweise eines Landes einzutauchen und neue kulturelle Erfahrungen zu sammeln. Von Belize über Jamaika bis nach Sardinien - kommen Sie mit auf eine kleine Reise und entdecken sie die kulinarische Welt der einzelnen Regionen.

Erster Halt: Belize - Rice und Beans

Belize, das zweitkleinste Land Mittelamerikas, liegt südlich von Mexiko und grenzt im Osten an die wunderschöne Karibik. Geprägt von den Kulturen der Kreolen, Garifuna, Mestizen und Maya ist nicht nur das englischsprachige Land selbst, sondern auch seine Kulinarik. Ursprünglich aus der kreolischen Küche stammend, ist das Gericht Reis und Bohnen (Rice and Beans) heute wohl der wichtigste Bestandteil der gesamten belizischen Küche. Dieses schmackhafte Gericht wird meist mit einer Fleischsorte nach Wahl und einer Beilage aus Kartoffel- oder Krautsalat und frittierten Kochbananen serviert. Vor allem die Kombination von Reis und Bohnen mit geschmortem Huhn (Stewed Chicken) ist ein beliebtes und weitverbreitetes Gericht, das in vielen Restaurants und an Straßenständen angeboten wird. Von Norden bis Süden, von Osten bis Westen und auf den Cayes, wenn Sie durch Belize reisen, werden Sie mit Sicherheit auf diese köstliche belizische Delikatesse stoßen. Als besonderer Tipp: Zu einem Teller Stewed Chicken mit Reis und Bohnen passt wunderbar ein Glas Wassermelonensaft, der an heißen Tagen für die nötige Erfrischung sorgt.

Mehr Informationen zu Belize finden Sie unter www.travelbelize.org

Zweiter Halt: Jamaika - Jerk Chicken

Die jamaikanische Kultur ist ein bunter Mix aus den verschiedensten Kulturen der Welt. Diese Vielfalt spiegelt sich auch in der Kulinarik wider, die ein Zusammenspiel aus afrikanischen, europäischen und asiatischen Einflüssen und einheimischen Zutaten ist. Ganz typisch für Jamaika ist die traditionelle Jerk-Küche. Es wird vermutet, dass die Jerk-Tradition ihren Ursprung bei den Arawak-Indianern Jamaikas hat und als Konservierungsmethode diente. Die Maroons von Jamaika, die einst in den Blauen Bergen der Insel Zuflucht suchten, verewigten die uralte Jerk-Technik der Arawak, indem sie das Fleisch würzten, es in Blätter einwickelten und dann auf heiße Steine über einem Holzgitter legten. Diese Technik entwickelte sich durch die Verwendung verschiedener Gewürze zu dem Kochstil, der heute als Jerk bekannt ist. Das wohl berühmteste und beliebteste Jerk-Gericht ist Jerk Chicken, das mit der Zugabe von Pimentzweigen zubereitet, mit süßen und herzhaften Gewürzen verfeinert und mit Festivals, einem frittierten süßen Teig als Beilage serviert wird.

In den Luxury-Included Sandals Resorts, die auf acht karibischen Inseln vertreten sind, können Gäste in neun der siebzehn Resorts das authentische jamaikanische Jerk entdecken. Im Resort eigenen Restaurant Jerk Shack wenden die Köche den Jerk-Kochstil mit einer Marinade an, die Piment und Scotch Bonnet-Paprika enthält und das Gericht zu einem wahren Geschmackserlebnis macht. Auch im Sandals Dunn's River auf Jamaika, das nach einer kompletten Neugestaltung und Renovierung dieses Jahr in die Resort-Gruppe zurückkehrt, können Gäste ab dem 24. Mai 2023 das beliebte Gericht kosten.

Für alle die Jerk Chicken zu Hause nachkochen wollen, hat der Küchenchef der Sandals Resorts einen Tipp: Um den authentischsten Jerk-Geschmack ohne Pimentholz zu erhalten, weichen Sie ¼ Tasse ganze Allspice-Beeren mindestens 1 Stunde lang (am besten über Nacht) in Wasser ein. Streuen Sie sie unmittelbar vor dem Grillen über die Kohlen oder die Flammen des Grills und schließen Sie den Deckel, damit das Raucharoma erhalten bleibt.

Mehr Informationen zu den Sandals Resorts finden Sie unter: www.sandalsresorts.eu

Dritter Halt: Sardinien - Li Pulicioni Gadduresi

Sardinien, eine der größten Inseln im Mittelmeer, begeistert seine Besucher nicht nur mit wunderschönen Landschaften und kristallklarem Meer, sondern auch mit kulinarischer Vielfalt. Besonders die Region Gallura, im Norden der Insel, ist reich an traditionellen Gerichten, die ihren Ursprung in der Antike haben. Das wohl bekannteste Gericht aus dem Norden Sardinien sind Li Pulicioni Gadduresi. Nicht nur der Name dieser Köstlichkeit ist klangvoll, sondern auch die besondere Kombination der Zutaten. Es handelt sich um gefüllte Ravioli aus Hartweizengrieß mit Ricotta aus Schafsmilch, Eiern, etwas Zucker und Zitronenschale. Besonders gut schmecken sie mit Tomatensugo und Pecorino-Käse.

Auch die in der Bucht von Baja Sardinia gelegenen Baja Hotels, die Vier-Sternehotels Club Hotel und La Bisaccia und das Fünf-Sterne-Boutique-Hotel Grand Relais Dei Nuraghi, mit ihren fantastischen Restaurants mit Blick auf das Meer und den Sonnenuntergang, verwöhnen ihre Gäste mit sardischen Spezialitäten. Im hauseigenen Restaurant "Somu" des Club Hotel wird sogar Sterneküche serviert, denn Chefkoch Salvatore Camedda wurde für seine Kreationen mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Mit der Übernahme des Golfresorts Is Arenas in Narbolia an der Westküste Sardinien in diesem Jahr, erweitert sich nicht nur das Portfolio der Baja Hotel Gruppe, sondern auch die kulinarische Vielfalt.

Mehr Infos zu den Baja Hotels finden Sie unter: <https://www.bajahotels.it/de>

Vierter Halt: Ein Tisch in 13.000 Metern Höhe mit VistaJet - höher als der Mount Everest

Wäre es nicht fantastisch, sich schon auf dem Weg zu einem Ziel in 13.000 Metern Höhe auf eine kulinarische Reise zu begeben? VistaJet, das erste und einzige globale Unternehmen der Geschäftsluftfahrt, definiert Gastronomie und Private Dining im Flugzeug mit wissenschaftlichen und künstlerischen Erkenntnissen, unverwechselbaren saisonalen Menüs und mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Partnern neu. Die Wahrnehmung von Salz und Süße nimmt um 30 % ab. Während die Luftfeuchtigkeit zu Hause normalerweise bei 45 % liegt, kann sie in einem Flugzeug 20 % oder weniger betragen, was die Geschmacksnerven desensibilisiert. Aus diesem Grund arbeitet VistaJet mit mehr als 7.000 vertrauenswürdigen Lieferanten zusammen, um die frischesten und hochwertigsten Zutaten und Gerichte zu beziehen. Jedes Gericht wird für die Verpflegung während des Fluges in großer Höhe zubereitet. Viele der preisgekrönten, mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Partner und Privatköche von VistaJet haben ihre kultigen Gerichte neu formuliert und exklusive Mahlzeiten kreiert, die in einer VistaJet-Kabine perfekt schmecken. Zu den renommierten Private World-Partnern gehört Chefkoch Nobu Matsuhisa, der 1994 das weltberühmte japanische Restaurant Nobu gründete. Exklusiv für VistaJet-Passagiere auf Flügen aus den USA hat Chef Nobu ein neues und aufregendes Gericht kreiert, gedämpften Lachs in Trocken-Miso, der auch in 13.000 Metern Höhe jede Geschmacksknospe anspricht. Dank des Private World-Partnernetzwerks können sich VistaJet-Mitglieder in einem der vielen Partnerrestaurants an ihrem Zielort kulinarisch verwöhnen lassen. Zum Beispiel im Origin Grill, dem Restaurant des Shangri-La Singapur, oder bei Küchenchef Alex Dilling im Hotel Café Royal in London.

Mehr Info zu VistaJet und den Private Dining-Angeboten finden Sie unter: vistajet.com/privatedining.

Bilder können Sie [hier](#) herunterladen.

Pressekontakt:

Finn Partners Germany
traveldach@finnpartners.com

Medieninhalte



VistaJet, das erste und einzige globale Unternehmen der Geschäftsluftfahrt, definiert Gastronomie und Private Dining im Flugzeug mit wissenschaftlichen und künstlerischen Erkenntnissen, unverwechselbaren saisonalen Menüs und mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Partnern neu. / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/161790 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100095052/100904307> abgerufen werden.