

➤ **Guadeloupe** ist etwa 7000 Kilometer von Europa entfernt. Südlich der Karibikinsel befindet sich Dominica, nordwestlich Montserrat und nordöstlich die Insel Antigua, die zum Staat Antigua und Barbuda gehört. Damit ist Guadeloupe ein Teil der »Inseln über dem Wind« innerhalb der Kleinen Antillen. Zusammen mit der Insel Martinique bildet sie die französischen Antillen. Die zwei Inseln sind Départements d'outre mer, so genannte Überseegebiete Frankreichs und damit Teil der EU. Daher ist der Euro Inselwährung. Guadeloupes Hauptstadt ist Pointe-à-Pitre. Zum Department Guadeloupe gehören auch der Nachbararchipel Les Saintes (neun Inseln), die Inseln Marie-Gallante sowie La Desirade und die zwei Inseln La Petite Terre.

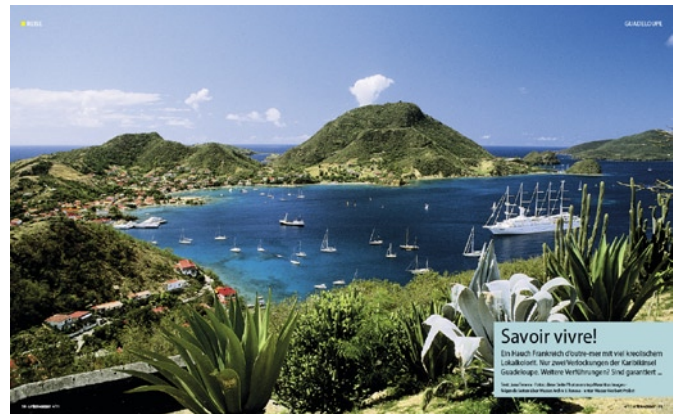
➤ **Besuchstipps für Guadeloupe:**

- **Maison du cacao** in Pointe Noire, geöffnet jeden Tag von 9 bis 17 Uhr (geschlossen am ersten Weihnachtstag), Eintritt 5 Euro (inklusive Kakaoverkostung)
- **Jardin de Cantamerie** (<http://cantamerle.canalblog.com/>), haut-

nahes Entdecken von tausenden verschiedenen Gewürzen und exotischen Pflanzen wie Vanille, Muskatnuss, Kardamom und Kaffee. Der Eintritt mit geführter Tour kostet fünf Euro pro Person, geöffnet täglich von 9.30 bis 17 Uhr.

Dieser exotische Garten befindet sich in der Nähe vom Dorf Bananier-Richtung Capesterre-Belle-Eau, auf dem Weg zum zweiten Wasserfall von Carbet (den Zeichen »2. Chute du Carbet« folgen). Es ist nicht besonders gut ausgeschildert, aber ein echter Geheimtipp. Marc, der Besitzer, fertigt selber biologischen Schmuck und Deko-Artikel aus den Samen im Garten, und man kann hier auch viele Gewürzmischungen »fait maison«, also hausgemacht, kaufen.

- **Parc des Mamelles** ([www.parcdesmamelles.com](http://www.parcdesmamelles.com)): Das ist der Zoo von Guadeloupe mitten im Nationalpark der Insel, auf der Route de Traversée (etwa 25 km von Pointe-à-Pitre entfernt) – interessant für Klein wie Groß, geöffnet jeden Tag von 9 bis 17 Uhr, Eintritt 13,50 Euro, 8 Euro für Kinder über 8 Jahre, 7 Euro für Kinder zwischen 3 und 7 Jahren).



➤ Ein Hauch Frankreich d'outre-mer mit ganz viel kreolischem Lokalkolorit. Nur zwei Verlockungen der Karibikinsel Guadeloupe. Weitere Verführungen? Sind garantiert! Über wie unter Wasser ... Die **Reise** zu diesen Reise-Infos finden Sie in **unterwasser 4/2011**.

### Kleiner Kreolisch-Sprachkurs

Auf der Karibikinsel Guadeloupe wird Französisch und Kreolisch gesprochen. Damit Sie »mitreden« können, finden Sie hier ein paar wichtige Wendungen sowie Begriffe aus der Speisekarte:

Französisch	Kreolisch	Deutsch
je	mwen	ich
tu	ou	du
il	i	er
Comment ça va?	ka'w fè?	Wie geht's?
Ça va	sa ka maché	Es geht.
aujourd'hui	jòdi la, jòdi jou	heute
demain	dèmen	morgen
avoir	ti ni	haben
boir	bwè	trinken
manger	manjé	essen
dancer	zouké	tanzen
dormir	dòmi	schlafen
chéri(e)	doudou	Schatz, Liebling
de temps en temps	tanzantan	manchmal
Pas de problème	Pani problem	Kein Problem
Qui est là?	Ka ki là?	Wer ist da?
Qu'est-ce que c'est ?	Ka sa yé?	Was ist das?
petite epicerie	lolo	Tanta-Emma-Laden
moustique	maringouin	Mücke
petit moustique	yen-yen	Kleine Mücke
crabe	tourlourou	Krebs
poulpe	chatrou	Krake
oursin	chadron	Seeigel
ecrevisse	oussous	Fluschkrebs

• **Maison du café de La Grivelière:**

Acht Kilometer hinter Vieux-Habitants (extrem kleine, kurvige und enge Straße, teilweise geht es richtig bergauf und bergab), geöffnet jeden Tag. Der Eintritt ist kombinierbar mit einem Mittagmenü. Ein Plus sind die kleinen geführten Touren im weitläufigen Kaffeegarten sowie die Kaffeeprobe am Ende des Besuchs. Besichtigen kann man auch das alte, sehr schön renovierte Haus des früheren Besitzers.

➤ **Guadeloupe für den Gaumen:**

Die zwei berühmtesten und somit wichtigsten **Cocktails** der französischen Antillen sind:

- **le ti' punch** (wortwörtlich für »der kleine Punsch«): sehr stark, er besteht aus 80 bis 85 Prozent weißem oder dunklem Rum, gemischt mit braunem Zucker und Limettensaft. In einer traditionellen kreolischen Bar stellt der Wirt normalerweise eine große Flasche Rum auf den Tisch, dazu eine Schale mit geschnittenen Limetten und Rohrzucker.
  - **le planteur** (wortwörtlich für »der Pflanze«) ist etwas milder. Hier ist der Rum gemixt mit Fruchtsaft und einer Prise Zimt, das Verhältnis ist normalerweise 4:6. Im Originalrezept des Planteur-Punsch wird der Saft der folgenden lokalen Früchte verwendet: Guave, Apfelsine, Maracuja, Banane, Ananas, Pampelmuse. Um den Geschmack abzurunden, wird noch etwas Zuckerrohrkonzentrat und Limettensaft dazugegeben.
- Die wichtigsten **Spezialitäten** aus der kreolischen Küche:
- **Vorspeisen und Salate:**
  - **Féroce davocat:** Avocadopaste

mit Maniokamehl und getrocknetem Kabeljaufilet

- **Accras:** frittierte Kabeljau-Teigtaaschen mit Peperoni, normalerweise serviert mit »sauce chien«
- **Sauce chien (»Hunde-Soße«)** Sauce aus Wasser, Limettensaft, Schalotten, Peperoni, Petersilie und Knoblauch

**Hauptgerichte:**

- **Colombo de poulet/poisson:** Hähnchen-/Fischeintopf mit der Gewürzmischung »Colombo« indischer Herkunft (Mix aus Kreuzkümmel, Pfeffer, Koriander, Ingwer und Peperoni); wird oft mit Kartoffeln und Karotten serviert
- **Blaff de poissons:** Fisch gekocht in einer Brühe, die mit Majoran, Nelke, Peperoni und Pfeffer gewürzt ist
- **Fricassée de lambis:** typische Seeschncke der Karibik, klein geschnitten und gebraten in der Pfanne mit Knoblauch, Peperoni, Pfeffer und Majoran;
- **Mataté de crabes:** typische Speise zu Ostern – Krabben gefüllt mit gewürfelten Tomaten und Speck
- **Tazard au lait de coco:** der karibische Cousin der Makrele, gekocht in Kokosmilch mit Peperoni und Pfeffer

➤ **Weitere Infos:**

Unter folgendem Link kann man Blogbeiträge (Fotos und Videos) unserer Autorin Jana Teneva über Guadeloupe (mit den Nachbarinseln Les Saintes und Marie-Gallante) finden: <http://janaaroundtheworld.blogspot.com/search/label/Guadeloupe>