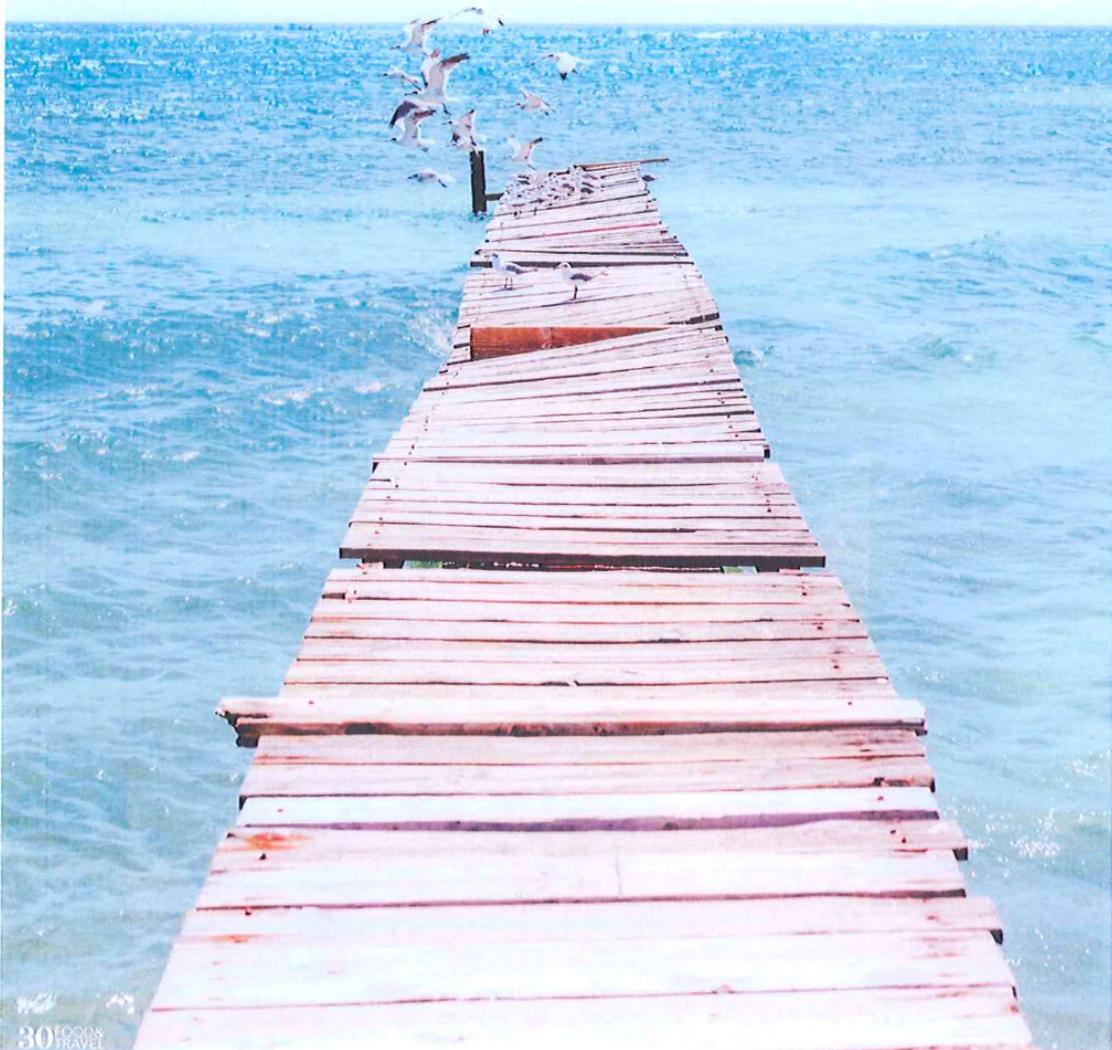


Buntes *Treiben*

Auf einer kleinen Insel in der südlichen Karibik treffen die Niederlande auf Spanien und Südamerika. Aruba ist von Einwanderung und kultureller Vielfalt geprägt: Hier isst man Empanadas und holländischen Apfelkuchen, staunt über Streetart und nachhaltige Hotels und geht mit Flamingos baden

TEXT: ESTELLA SHARDLOW, FOTOS: MARK PARRIN TAYLOR





Linke Seite: Savaneta Beach liegt im Süden der Insel. Diese Seite: Am Flamingo Beach gehen Tiere und Menschen gemeinsam ins Wasser



Diese Seite, von links: farbenfrohe Schilder in Oranjestad; die kleinen Inselgurken sind sehr aromatisch; Streetart in San Nicolas. Rechte Seite, im Uhrzeigersinn von oben: Die Terrasse des Lokals Zeerover ist über dem Wasser gebaut; dort speist man Fisch und Chips nach Aruba-Art; der Korb mit Garnelen und Fisch ist ein Klassiker; vor der Küste von Mango Halto kann man gut schnorcheln

Die multikulturellen Einflüsse spiegeln sich auch in der Küche des Landes wider: Klippfisch mit kreolischen Saucen, Ziegeneintopf, *Quesillo* und venezolanische Maispasteten

ÜBERNACHTEN

Boardwalk Boutique Hotel Auf Aruba gibt es nicht wirklich viele Boutique-Hotels. Dieses Haus gehört dazu. Es befindet sich auf einer ehemaligen Kokosussplantage nahe Palm Beach und besteht aus Casitas, die von außen in Pastelltönen gestrichen sind und innen mit rustikalem Chic aus Rattanmöbeln und Tapeten mit tropischem Design punkten. Einige Hütten haben einen eigenen Pool. DZ ab 415 Euro. Bakval 20, Palm Beach, +297-586-6654, boardwalkaruba.com

Bucuti & Tara Beach Resort Der absolute Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit ist dieses Resort. Für sein Engagement wurde das Haus bereits mehrfach ausgezeichnet, es ist auch das erste Hotel, das den Climate Action Award der UN erhielt. Was es so nachhaltig macht? Zum Beispiel wird die Energie, die Gäste auf den Laufbändern und Ergometern im Fitnessbereich produzieren, in das Versorgungsnetz des Resorts eingespeist. An Luxus mangelt es dennoch nicht: Die Suiten und Bungalows sind riesig, das Spa ist exzellent, und in den Küchen des Hotels werden hauptsächlich Zutaten der Insel zu köstlichen Gerichten verarbeitet. DZ ab 500 Euro (fünf Nächte Mindestaufenthalt). JE Itrausquin Blvd 55B, Eagle Beach, +297-583-1100, bucuti.com

Manchebo Beach Resort & Spa Umgeben von Palmen, ist dieses Resort das perfekte Hideaway am Eagle Beach. Zur Begrüßung trinken die Gäste zuerst einen Mojito und überlegen dann, ob sie es sich unter einer der *Palapas* direkt am Strand gemütlich machen oder lieber im Frischwasser-Infinity-Pool abtauchen. Wellness wird hier ganzheitlich gedacht: Täglich sind diverse Yoga- und Pilateskurse mit Blick auf das Meer im Angebot; in den Restaurants stehen vor allem gesunde Gerichte auf der Karte, ein Highlight ist aber sicher das Omakase-Sushi, bei dem dem Koch überlassen wird, was er servieren möchte. DZ ab 425 Euro (drei Nächte Mindestaufenthalt). JE Itrausquin Blvd 55, Eagle Beach, +297-522-3444, manchebo.com

Renaissance Wind Creek Aruba Resort Von den Zimmern aus hat man die beste Sicht auf die pomposen Jachten im Hafen von Oranjestad. Auf Stranderlebnisse muss man hier aber nicht verzichten, ganz im Gegenteil: Zum Haus gehört eine kleine Privatinsel, die man nach einer kurzen Fahrt mit dem Speedboot erreicht. Dort angekommen, können Besucher zwischen familienfreundlichen Buchten und Strandabschnitten wählen, die Erwachsenen vorbehalten sind. DZ ab 435 Euro. IG Smith Blvd 82, Oranjestad, +297-583-6000, renaruba.com

Ich stehe mitten in der Altstadt von Oranjestad. Vor mir rattert eine Straßenbahn vorbei, hinter mir stehen Häuser mit reich verzierten und bunt gestrichenen Fassaden. Die Straßen heißen Havenstraat oder Schelpstraat. Zwei ältere Frauen begrüßen sich mit „Bon dia“, und aus einer offenen Tür ertönen Latinoklänge. Dazwischen wachsen meterhohe Palmen, deren Blätter im Wind rascheln, und über allem brennt die heiße karibische Sonne. Die Kulisse, die die Hauptstadt Arubas bietet, mag auf den ersten Blick etwas merkwürdig wirken, manches scheint nicht so recht zusammenzupassen. Ein Blick in die Geschichte klärt auf: Zuerst beanspruchten die Spanier die Insel für sich, 1636 ging sie an die Niederlande. Zum Königreich der Niederlande gehört sie außenpolitisch gesehen bis heute, wurde aber 1986 ein autonomes Land mit eigener Regierung und Währung.

Nathaly De Mey betreibt in der Innenstadt das Restaurant Taste My Aruba. Sie brät gerade knusprige Fischfrikadellen aus frischem Zackenbarsch, während wir uns unterhalten. „Ich bin stolz auf meine Herkunft. Hier in der Altstadt sieht man den Einfluss der vielen Kulturen ganz deutlich. Heute leben Menschen aus mehr als 100 unterschiedlichen Nationen auf Aruba“, erklärt sie.

Aruba bildet mit den benachbarten Inseln Bonaire und Curaçao die sogenannten ABC-Inseln. Aruba selbst liegt so nah vor der Küste Südamerikas, dass man bei gutem Wetter die venezolanischen Berge am Horizont erkennen kann.

Diese multikulturellen Einflüsse spiegeln sich nicht nur im Stadtbild und in den Sprachen wider, sondern auch in der Küche des Landes: Klippfisch mit kreolischen Saucen, Ziegeneintopf, *Quesillo* (Flan mit Karamellsauce) und venezolanische *Ayacás* (im Bananenblatt gekochte Maispasteten). Im Landesinneren, in Santa Cruz, liegen in der Theke einer Bäckerei *Arepas*, *Croquetas* und *Pastechi* (Arubas Empanadaversion) wie selbstverständlich neben niederländischem Apfelkuchen. Doch auch wenn vieles importiert und abgewandelt wurde, gibt's auf Aruba auch Gerichte, die hier erfunden wurden, wie *Keshi yena*. »





Oben, von links: Im indokaribischen Restaurant Kamini's Kitchen wird das Fischcurry nach Geheimrezept gekocht; Boca Mahos ist eine Bucht an der wilderen Nordostküste; Kamini Parsan Kurvink aus Trinidad und ihr Mann Piet betreiben das Kamini's Kitchen

Koch Urvin Croes erinnert sich bei der Arbeit gerne an das, was seine Oma für ihn gekocht hat, beispielsweise frittierte Maisküchlein, die er den Gästen in seinem Restaurant mit einer Füllung aus Rindfleisch, eingelegten Zwiebeln und Avocadocreme serviert



Links unten, von links: urbane Kunst in San Nicolas; auf der Holzterrasse bei Zeerover. Diese Seite, rechts: Spaziergang am Eagle Beach im verschlafenen Westen der Insel

Für diesen würzigen Fleischauflauf mit Cashewkernen, Kapern und Pflaumen wird ein ausgehöhlter Laib Gouda oder Edamer als Schale verwendet; speziell, aber gut.

„Man könnte meinen, dass wir auf einer warmen tropischen Insel wie Aruba nur Salat und erfrischende Gerichte essen“, sagt Koch Urvin Croes. „Doch die Insel ist für deftige Eintöpfe und Suppen bekannt. Also Gerichte, die in Europa wohl eher im Winter auf dem Speiseplan stehen.“

Schwer und allzu deftig ist das, was Urvin Croes im Infini kreiert, aber nicht. In seinem Restaurant am Eagle Beach bekoht er jeweils 18 Gäste, die an einem langen Chef's Table mit Blick in seine offene Küche Platz nehmen. Inspiriert wird er dabei immer von den Aromen und Gerichten aus seiner Kindheit. „Ich erinnere mich gerne an das, was meine Oma für mich gekocht hat“, sagt er. Den Auftakt seines exquisiten Degustationsmenüs machen die sogenannten *Johnny Cakes*. „Diese frittierten Maisküchlein hießen ursprünglich *Journey Cakes*, weil die Frauen sie für ihre Männer und Söhne als Proviant für lange Angeltouren zubereitet haben.“ Im Infini werden sie mit *Mechada* gefüllt (Rindfleischintopf) und mit eingelegten Zwiebeln und Avocadocreme serviert. Oma Croes würde Augen machen.

Bhuni Upadhyia ist stellvertretender Küchenchef im Renaissance Wind Creek Resort im Hafen von Oranjestad. Zwischen der Küche Arubas und den kulinarischen Traditionen seiner indischen Heimat sieht er eindeutige Parallelen – vor allen Dingen die Vorliebe für würzige Aromen. Er schiebt mir einen Teller mit gegrilltem Hummer und Pommes aus Maniok zu und bietet mir dazu zwei ganz besondere Saucen zum Probieren an: Die erste ist sein hausgemachtes Knoblauchrelish, das aus 20 unterschiedlichen Zutaten besteht, unter anderem aus Bockshornklee, Zwiebelsamen, Schwarzkümmel und Scotch Bonnet-Chili. Die zweite Sauce ist *Pika di papaya*, eine Spezialität, die in jedem Lokal auf Aruba auf dem Tisch steht. Während ich noch koste, sagt er: „Der Mix aus dem scharfen Chiliaroma und den süßen, reifen Papayas, die hier auf der Insel wachsen, ist einfach genial.“ Er hat recht, ich hätte es nicht besser formulieren können.

Doch ich frage mich, ob auf dieser trockenen kleinen Insel eigentlich noch mehr als Chilis und Papayas gedeiht. Im entwickelteren Westen Arubas trotzen ein paar zähe Knopfmangroven am Palm Beach und Eagle Beach der Dürre. Sie ragen aus dem goldfarbenen Sand



ESSEN

Bochincha Container Yard Eine Handvoll umfunktionaler Schiffscontainer gruppiert sich hier um eine Bar, Tische und Stühle. In jedem Container ist ein anderer Imbiss untergebracht, im Angebot sind zum Beispiel Sushi, Pizza und Tacos. Menü etwa 9 Euro. *Rockefellerstraat, Oranjestad, +297-732-0808, bochincha.com*

Eduardo's Beach Shack An dieser Hütte direkt am Palm Beach geht nur Gesundes über die Theke: Poké Bowls, Smoothies und vegane Energiekugeln. Kenner kommen zum Frühstück hierher, um mit einer fruchtigen Açai-Bowl in den Tag zu starten. Smoothies etwa 5 Euro. *JE Irausquin Blvd 87, Palm Beach, +297-592-9551, eduardosbeachshack.com*

Huchada Diese Bäckerei macht The Pastechi House (siehe unten) mächtig Konkurrenz, wenn es um die besten Pastechi der Insel geht. Wem der Sinn nach Süßem steht, der sollte den leckeren Cashewkuchen probieren. *Pastechi etwa 2 Euro. Rte 4, 328, Santa Cruz, +297-585-8302*

Infini Alle drei Monate ändert Chefkoch Urvin Croes die Gerichte seines phänomenalen Degustationsmenüs. Beeinflusst sind die Kreationen von seinen asiatischen und arabischen Wurzeln. Die offene Küche erlaubt den Gästen interessante Einblicke. Zwölf-Gänge-Menü etwa 170 Euro p.P. *JE Irausquin Blvd 266, Eagle Beach, +297-699-3982, infiniaruba.com*

Kamini's Kitchen Die Currypaste der trinidadischen Köchin Kamini Parsan Kurvink bleibt ihr Geheimrezept. In den Genuss kommt aber, wer eines ihrer indokaribischen Gerichte wie Ziegencurry mit hausgemachtem Roti probiert. Hauptgericht etwa 10 Euro. *St Christoffelbergweg, San Nicolas, +297-587-1398, kamini-restaurant.business.site*

Mi Boca Dushi Snacks Venezolanische Küche vom Feinsten serviert hier ein sympathisches Ehepaar. Wer mag, bekommt als Erfrischung zum Empanada und Arepa eine Pitaya direkt aus dem Garten. Snacks etwa 3 Euro. *Caya Ernesto Petronia 66, Ponton, +297-582-9691*

The Old Cunucu House In diesem leuchtend gelben Landhaus ordern die Gäste die Traditionsgerichte der Insel, vom Muscheleintopf bis zum *Quesillo* – alles schmeckt hervorragend. Hauptgericht etwa 14 Euro. *Palm Beach 150, Noord, +297-586-1666, theoldcunucuhouse.com*

Papiamento Das renommierte Fine-Dining-Restaurant ist ein Familienbetrieb. Chefkoch Edward Ellis verwöhnt seine Gäste mit raffinierten Versionen von Inselklassikern. Beeindruckend sind auch der gut sortierte Weinkeller und die Zigarrenlounge. Hauptgericht etwa 25 Euro. *Washington 61, Noord, +297-586-4544, papiamentoaruba.com*

The Pastechi House Die Bäckerei ist eine Institution auf der Insel. Neben den klassischen Teigtaschen gibt es auch Sorten, die an griechische *Spanakopita* und Pizza erinnern. *Pastechi etwa 2 Euro. Caya GF Betico Croes 42, Oranjestad, +297-582-4242, thepastechihouse.com*

Zeerover Hier gibt es Fast Food auf arubische Art: Fangfrischer Fisch kommt mit Kochbanane und eingelegten Gurken in kleinen Körbchen auf den Tisch. Mittagstisch für zwei Personen, inklusive Bier, etwa 46 Euro. *Savaneta 270, Savaneta, +297-584-8401*







FOOD-GLOSSAR

Bolo preto Mit in Alkohol eingelegten Pflaumen und reichlich Sirup ist dieser traditionelle Kuchen sicher nichts für kalorienbewusste Esser, auf Aruba gehört er aber zu jeder Feier dazu, egal, ob Hochzeit oder Weihnachten

Funchi Für Polenta-Pommes muss man zunächst Maisgrieß kochen, der dann in schmale Streifen geschnitten und zum Schluss frittiert wird. Sie werden auf Aruba gern als Beilage gereicht, manchmal auch mit Käse bestreut

Keshi yena In der ursprünglichen Version des Gerichtes wurde ein Gouda- oder Edamerlaib mit zartem Rinderfilet oder Hähnchenfleisch gefüllt und gebacken. Heutzutage bereitet man es eher als Auflauf zu und gibt auch Rosinen, Oliven und Cashewnüsse dazu

Pan bati Die Kuchlein werden als Brot und als Pfannkuchen gebacken, übersetzt heißt *Paan bati* „geschlagenes Brot“, was sich auf seine flache Form bezieht

Pastechi Die halbmondförmigen Teigtaschen sind auf Aruba ein Frühstücksklassiker. Sie werden meist mit Käse und Schinken oder Salzfish gefüllt und dann frittiert

Pika di papaya Die scharfe Würzpaste wird auf Aruba zu jedem Essen gereicht, sie passt eben zu fast allem

Quesillo Süßer Flan mit Karamellsauce
Saus di pinda Diese Sauce wird aus gemahlernen Erdnüssen, Knoblauch und Currypulver gemacht und eignet sich hervorragend als Dip zu Brot, Pommes und unterschiedlichen Fleischgerichten

Im Uhrzeigersinn von oben links: Rathaus in Oranjestad, Empanadas und Würstchen im Mi Boca Dushi Snacks; Papaya, Mango und Ceviche; das grüne Hinterland Arubas; San Nicolas ist bunt; auf der Insel wachsen Pitayas; Kakteen sind typische Pflanzen hier; Frühstück im Eduardo's Beach Shack; Litschis aus dem Garten von Mi Boca Dushi Snacks; die Inhaber James und Maria; im Taste My Aruba werden Fischfrikadellen mit Sangria serviert; Gebäck aus der Bäckerei Muchada; Arashi Beach

empor, ihre Äste sind vom Passatwind gebogen. Der nördliche Teil der Insel gleicht einer Mondlandschaft: riesige Flächen aus Sand und Bruchstein, steil abfallende Klippen und dahinter das tosende Meer. Außer nervös hin- und herflitzenden Eidechsen gibt es hier kein Lebenszeichen. Einige Kakteen stehen vor verlassenen Goldminen und Höhlen, worin sich vor 1000 Jahren die ersten Siedler mit roten Wandmalereien verewigt haben. Die Arawak, ein indigenes Volk aus dem nördlichen Teil Südamerikas, setzten mit dem Kanu nach Aruba über.

Kurz vor der Hauptstadt Oranjestad wird es dann grüner. Ganze Felder mit spitzen blassgrünen Aloeplanzen erinnern an eine Zeit, als die Insel zu zwei Dritteln damit bewachsen war. Bis heute schätzen nicht nur die Insulaner die Heilkraft der Aloe: Das Unternehmen Aruba Aloe exportiert seit 1890 weltweit kühlende Gele und Lotionen.

Im Ort Ponton im Landesinneren lege ich zum Mittagessen eine Pause ein. Dann kommt die große Überraschung: James Ramos, der mit seiner Frau Maria-Elena den Imbiss Mi Boca Dushi Snacks betreibt, schneidet eine frische Pitaya - auch als Drachenfrucht bekannt - auf. Mit ihrer knallig pinken Schale ist sie ein echter Hingucker. James reicht mir ein Stück, ihr Geschmack erinnert an Birne. Eine andere, kleinere Sorte zeigt beim Aufschneiden ihr weißes Fruchtfleisch mit zig schwarzen Samen darin. Ungläubig hake ich nach:

„Ob die aus der Region stammen?“ James wiederholt meine Frage, macht große Augen und lacht herzlich. „Die kommen aus meinem Garten. Willst du mal sehen?“ Ich will. Fünf Minuten später gehen wir über einen staubigen Weg zum Cunucu di Jimmy. Hinter dem Bungalow des Paares erstreckt sich ein etwa ein Hektar großes Stück Land, auf dem es üppig blüht: Hier wachsen reihenweise Pitayas, grüne Bohnen, in einer Ecke gibt es Kürbisse, in einer anderen Okra. Und dazwischen gedeihen Bäume mit Feigen und Litschis. „Man glaubt gar nicht, was auf der Insel alles wächst“, sagt James und erzählt, dass er sich mitten in der Nacht in seinen Garten schleicht, um einige Blüten von Hand zu bestäuben. „Dann bin ich die Biene“, sagt er grinsend.

Auch Nüsse gedeihen auf Aruba gut, erklärt er weiter. Cashewkerne sind auf der Insel tatsächlich eine beliebte Zutat. Im The Old Cunucu House kann man einen hausgemachten Likör mit Cashews verkosten, im Fischlokal Zeerover gibt es köstliches Cashew-Eis, und überall auf Aruba findet man einen leckeren Biskuitkuchen mit einer Füllung aus Nusscreme. Aber zurück zu James und seinem Paradiesgarten. Sein größter Stolz sind die Drachenfrüchte. In einer WhatsApp-Gruppe tauscht er sich mit Bauern auf der ganzen Welt über unterschiedliche Sorten aus, mit seinen eigenen zehn Sorten beliefert er die Luxushotels auf der Insel.

Zu den dankbaren Abnehmern gehört auch das Bucuti & Tara Beach Resort am Eagle Beach. „In den vergangenen Jahren hat das Farm-to-Table-Konzept



Diese Seite, im Uhrzeigersinn von oben links: Kuste vor Oranjestad; Calamari im Fischlokal Flamingo Beach; Pastechi und Kroket im The Pastechi House; Andicuri Bay liegt an der Ostküste. Rechts, im Uhrzeigersinn von oben links: Flamingo Beach; Garnelen vom Grill und gegrillter Hummer mit frittiertem Maniok im Lokal Flamingo Beach; frittierte Gurken im Local Store; lokales Balashi-Bier; Erfrischung bei Flamingo Beach; Oktopus-Ceviche im Restaurant Papiamento; Garnelen und Funchi im Local Store; Tageskarte im Lokal Flamingo Beach

hier enorm an Bedeutung gewonnen“, erzählt Marc Giesbers, Food-and-Beverage-Manager. „Als ich in den frühen 2000er Jahren angefangen habe, in den Hotels Arubas zu arbeiten, wurden viele Küchen noch wöchentlich mit Hummer aus Maine beliefert. Heute beziehen immer mehr Häuser ihre Zutaten direkt von der Insel.“

Dank dieser Entwicklung sind im Bucuti-Resort sehr spannende Gerichte wie beispielsweise der vegane *Gado-Gado*-Salat entstanden, der mit einem Satay-Dressing aus einheimischen Erdnüssen serviert wird. Ein anderes Beispiel

für eine lokale Kreation sind die winzigen Gurken der Insel, die als Beilage mit Tomaten und Gewürzen sautiert und zum fangfrischen Snapper gereicht werden. Praktischerweise ist der gebürtige Österreicher Ewald Bie-mans, dem das Bucuti-Resort gehört, selbst begeisterter Hobbygärtner und Imker und versorgt die Küchen des Resorts gerne mit seinen eigenen Produkten.

Wie die meisten karibischen Inseln ist aber auch Aruba in Sachen Lebensmitteln trotz allem von ausländischen Importen abhängig. Doch die Anzahl



In den vergangenen Jahren hat das Form-to-Table-Konzept enorm an Bedeutung gewonnen. Früher wurde oft Hummer aus Maine geliefert, heute beziehen viele ihre Zutaten direkt von der Insel

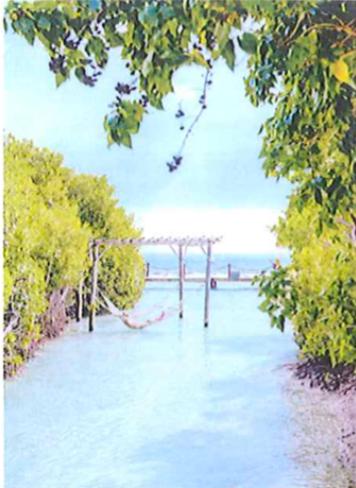
NICHT VERPASSEN

Aruba Aloe Farm In Sachen Beauty ist die Aloe-Vera ein echter Allrounder. Auf dieser Farm wird sie seit 1890 angepflanzt, geerntet und gleich vor Ort zu Lotion, Shampoo und Gel verarbeitet. Auf einem Rundgang sehen Interessierte Felder und Fabrik. Der Eintritt ist gratis. arubaaloe.eu
Aruba Mural Tour Weltbekannte Straßenkünstler (darunter auch der Deutsche Bond Truluv) haben der Stadt San Nicolas neues Leben eingehaucht. Kurator Tito Bolivar führt mit Charme und Know-how durch bunte Viertel. Unbedingt vorab buchen. Etwa 10 Euro p. P. arubamuraltours.com

Arikok National Park Auch wenn man sich an den Postkarten-Stränden der Insel eigentlich gar nicht sattsehen kann, tut ein bisschen Abwechslung dann doch gut. Der Arikok Nationalpark beeindruckt mit schroffer Landschaft, frei herumwandernden Tieren, spektakulären Höhlen, Kakteen und Felszeichnungen der indigenen Bevölkerung. arubanationalpark.org

The Fusion of the World Food Tour In kleinen Gruppen steuert man hier zu Fuß Lokale in Oranjestad an und lernt so die (multikulturelle) Geschichte der Insel kennen. Etwa 79 Euro p. P. arubawalkingtours.com/aruba-food-tour







Oben, von links: dramatischer Himmel über der gesamten Insel; ob am Eagle Beach am Abend oder in der Hauptstadt Oranjestad früh am Morgen

der Betriebe, die Lebensmittel vor Ort selbst produzieren und Produkte handwerklich herstellen, wächst. Globale Lieferengpässe, wie es sie während der Pandemie gab, haben diese Entwicklung noch befeuert. Zudem kommen viele junge Insulaner, die einige Zeit im Ausland verbracht haben, auf die Insel zurück. In Start-ups und Manufakturen probieren sie ihre Ideen aus, oft mit Erfolg. Gute Beispiele dafür sind die Bar Apotek Speakeasy, in der innovative Mixologie auf antikes Apothekenambiente trifft; die Mikro-Rösterei Arabica und Arubas erste Sauerteigbäckerei T2 Pan.

Schon lange bevor man das Haus von Zaida Everon erreicht, duftet es nach Kardamom und Zimt. Als ich einen Blick in ihre Garage werfe, ist klar, warum: Hier stehen riesige Säcke mit Biomehl, in großen Schüsseln wirft Teig Blasen, und im Ofen werden goldgelbe Focaccias gebacken.

Zaida war eigentlich auf der Suche nach gesunden Rezepten für ihre Familie, las immer wieder von Fermentation und kam auf diese Weise schließlich zum Sauerteig. „Was mir an diesem Teig besonders gefällt, ist, dass er lebendig ist. Es gibt so viele Faktoren, die die Gärung und damit auch das Endprodukt beeinflussen, deshalb muss man bei der Herstellung gut aufpassen und sehr genau sein.“

Ihre Backleidenschaft, die anfangs nicht viel mehr als ein Hobby mit Abnehmern aus dem Freundes- und Bekanntenkreis war, nahm dann während des Lockdowns so richtig an Fahrt auf. „Plötzlich wollten alle frisches Sauerteigbrot haben“, sagt sie. In ihrem Laden T2 Pan verkauft sie heute etwa 300 Laibe pro Monat an Touristen und Einheimische.

Obwohl das Mehl für ihre Brote aus den USA angeliefert werden muss, versucht sie trotzdem auch das zu verarbeiten, was auf der Insel wächst. „In der Mangosaison habe ich Focaccia mit Mango gebacken, und wenn die Kürbisse reif sind, verarbeite ich auch die in meinen Teigen“, sagt Zaida. Nach Aromeninspiration für ihre Backwaren sucht Zaida übrigens immer und überall, besonders angetan hat es ihr die Mittelmeerregion: „Mir gefällt, dass dort viel mit Kräu-

tern gearbeitet wird. Davon lasse ich mich anregen. Ich probiere gerne neue Kombinationen aus. Heute Morgen habe ich zum Beispiel etwas Thymian in die Erdbeerfüllung für meine Donuts gegeben. Der Thymian kommt direkt aus meinem Garten.“ Sie reicht mir einen der Kringle. Ich beiße in den noch ofenwarmen Donut und schmecke die Füllung aus süßen, aromatischen Erdbeeren und der frischen, leicht bitteren Thymiannote – er schmeckt köstlich.

Aruba ist bunt. Das Land und die Menschen sind von Einwanderung und kultureller Vielfalt geprägt. Wohl auch deshalb ist die Aufgeschlossenheit gegenüber Neuem hier groß. Als Gast wird man jedenfalls herzlich und mit offenen Armen empfangen – „Willkommen“. Oder wie die Einheimischen in der Kreolsprache Papiamentu sagen: „Bon bini.“ □

Estella Shardlow und Mark Parren Taylor reisten mit freundlicher Unterstützung der Aruba Tourism Authority, dem Bucuti & Tara Beach Resort sowie dem Renaissance Wind Creek Aruba Resort nach Aruba. aruba.com

REISEINFORMATIONEN

Aruba ist eine der ABC-Inseln (Aruba, Bonaire, Curaçao) in der südlichen Karibik. Sie liegt etwa 29 Kilometer vor Venezuela. Neben der lokalen Sprache Papiamentu werden Englisch, Niederländisch und Spanisch gesprochen. Die Währung ist der Aruba-Florin, US-Dollar werden aber meist akzeptiert. Zeitverschiebung: MEZ-6. Flüge dauern etwa 14 Stunden.

HINKOMMEN

KLM bietet Flüge von diversen Flughäfen in Deutschland über Amsterdam nach Aruba an. klm.de

Air France fliegt ab Frankfurt a. M. und Berlin über Paris zum Queen Beatrix International Airport auf Aruba. airfrance.de

WEITERE INFORMATIONEN

Aruba Tourism Authority ist das offizielle Fremdenverkehrsamt des Landes, das Tipps und Infos für die Reiseplanung liefert. aruba.com