

Der kleine Ratgeber zur  
Dominikanischen Küche  
von Baco.de



## **Eine kurze kulinarische Reise durch die Dominikanische Republik**

Genießen sollte im Urlaub nicht zu kurz kommen – und vor allem nicht in Ihrem Karibikurlaub. Denn die Küche der Dominikanischen Republik ist von verschiedensten Einflüssen geprägt, die sie einzigartig machen.

Die dominikanische Küche präsentiert sich bunt und vielfältig – sie verarbeitet alles, was Land und Meer zu bieten haben. Sicherlich erscheint sie im ersten Moment dem deutschen Gaumen ungewöhnlich; Brei zum Frühstück, Ziegenfleisch zum Mittagessen und Abends ein Eintopf mit Reis, Fleisch und Gemüse – und all das begleitet von viel Rum und Bier. Gerade diese, für unsere Verhältnisse eher ungewöhnliche Zusammenstellung ist es aber auch, die das einzigartige karibische Geschmackserlebnis auszeichnet und Besucher des Landes immer wieder begeistert.

Da die Küche eines Landes immer ein großer Bestandteil der jeweiligen Kultur ist, möchten wir Sie gerne einladen, in die karibische Kultur und das karibische Lebensgefühl einzutauchen und sich die Genüsse vor Ort nicht entgehen zu lassen!

Erfahren Sie in unserem Kurz-Interview mit Bernd Appel, was die Küche der Dominikanischen Republik ausmacht und was Sie in Ihrem Urlaub unbedingt probieren sollten.



Der gelernte Koch, gebürtig aus Deutschland, lebt seit sechs Jahren auf der Halbinsel Samaná. Er ist inzwischen bestens mit der Dominikanischen Küche vertraut und zu einem bekennenden Liebhaber der dominikanischen Küche geworden. Er bezeichnet die dominikanische Küche in erster Linie als „Hausfrauenküche“ – also eine deftige und würzige Küche, in der bunt und wild zusammengewürfelt alles Platz finden kann, was vor Ort gedeiht und wächst.

Lesen Sie nachfolgend die Tipps des Experten und stimmen Sie sich schon mal kulinarisch auf Ihren Urlaub ein!

### **1. Wie sind Sie zu einem Kenner und Liebhaber der dominikanischen Küche geworden?**

Das war ein jahrelanger Lernprozess! Dominikanische Küche ist sehr schwer zu definieren. Es sei denn, man beschränkt sich auf die sogenannten Highlights, die man in jedem Reiseführer findet.

Ich persönlich habe ganz andere Lieblingsgerichte entdeckt und modifiziert. Dominikanische Küche ist für mich eine Crossoverküche, die sich aus den Gegebenheiten der verschiedenen Regionen und den Einflüssen der Zeit und Geschichte heraus kristallisiert hat.



Mein Oberbegriff ist die Kreolische Küche. Dominikanische Küche ist meiner Meinung nach vor allem eine Hausfrauenküche. Man nehme was man hat und mache das Beste daraus. Mit Raffinesse hatte das lange Zeit relativ wenig zu tun. Dominikaner sind oftmals sehr arm. Erst in den letzten Jahren gibt es durch den Tourismus auch sogenannte Fachkräfte, die sich der Dominikanischen Küche professionell annehmen.

Hier ist durch das Experimentieren zwischenzeitlich eine gewisse Raffinesse entstanden. Man sollte aber das Angebot an einem Dominikanischen Abend im All Inklusiv Hotel nicht mit der normalen Dominikanischen Küche verwechseln. Dazu kommt, dass Dominikaner sehr bodenständig sind. Was der Bauer nicht kennt...

## **2. Was macht die dominikanische Küche aus Ihrer Sicht aus?**

Heute kann ich sagen, wenn immer möglich, die lokalen Produkte so zu verarbeiten, dass sie ihren speziellen Charakter behalten. Das war früher normal, weil es allgemein an Mobilität fehlte. Heute hat sich das sehr geändert, denn moderne Verkehrswege machen es heute landesweit möglich, alles praktisch überall zu bekommen. Oft bleibt dabei die Qualität wegen dem Preis auf der Strecke. Dominikaner sind bekanntlich nicht reich. Wer es sich leisten kann, lebt hier heute wie „Gott in Frankreich!“

**3. Die „Bandera Dominicana“ gilt als das Nationalgericht der Dominikanischen Republik. Gibt es dennoch regionale Unterschiede bzw. regionale Spezialitäten bezüglich der Esskultur?**

Die Bandera Dominicana ist ein touristisch hochgespieltes Gericht. Das wäre so, als wenn ich behaupten würde, Schnitzel mit Pommes und Salat sei das Deutsche Nationalgericht. Jede Region hat bessere und kulinarische Highlights, absolut spannendere und lokal beliebtere Gerichte.



**4. Gibt es auch ein Nationalgetränk?**

Mama Juana könnte man sicher als ein solches bezeichnen und ein allgegenwärtiges, eiskaltes Presidente (Bier). Touristen würden wahrscheinlich Cuba Libre sagen.

Ich behaupte, dass sicherlich ein guter, typisch zubereiteter Kaffee Santo Domingo auch ein Nationalgetränk wäre. Das absolute Nationalgetränk ist der Dominikanische Rum in all seinen Varianten, wobei hier hier zwei Marken den Markt bestimmen: Brugal und Barcello.



## 5. Was ist Ihrer Meinung nach ein absolutes Muss in Sachen Essen und Trinken für den Urlauber auf der Dominikanischen Republik?

Das ist regional verschieden. Meeresfrüchte wie Langusten, Tintenfisch, Calamar, Lambie und Shrimps und Fisch (Dorade, Capitan, Chillo und Mero) an der Küste, Chivo (Ziege) und Pollo (Huhn) im Landesinneren.

Ein Sancocho (Eintopf) gehört mit Sicherheit überall dazu.

Frisches Kokosbrot und Wasabe bekommt man überall und Abichuela con Dulce (süsse Bohnen) sollte man probiert haben.

Pina Colada mit frischer Ananas und eine frische Coco vom Baum sind sicherlich ein Highlight.



[the-samana-page.com](http://the-samana-page.com)

### Impressum

www.bacoo.de

Bacoo UG (haftungsbeschränkt)

Weberstrasse 3

69120 Heidelberg

Alle Fotos: www.thinkstock.com; S. 1: iStockphoto, Jupiterimages / Photos.com / Getty Images; S. 2: iStockphoto; S. 3: iStockphoto; S. 4: iStockphoto, Hemera; S. 5: iStockphoto

Für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität unserer eBooks sowie für Inhalte externer verlinkter Inhalte übernehmen wir keine Gewähr bzw. Haftung. Der Inhalt des eBooks unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung, sowie jede Art der Verwertung bedürfen der schriftlichen Zustimmung von Bacoo.de.