



Angostura in der Küche

A. Hacker

"Alles ist Wechselwirkung"

Alexander von Humboldt

Angostura in der Küche

Angostory: Die Geschichte von Angostura in der Küche.
 Oder:
Angostura: Nicht allzu unbekannt, aber es gibt doch einiges zu berichten.

Es soll vieles erzählt werden, was die *Herstellung, Geschichte* und die verwendeten *Zutaten von Angostura* beleuchtet. Angostory ist auch die Geschichte verschiedener Länder und verschiedener Personen, aber natürlich eine Geschichte der *Kochkunst*.

aromatische Bittere Rinde der gebräuchlichen G...
 ...in die Gattung der Diosmeen gehörige...
 ...Bittere Rinde der gebräuchlichen G...
 ...in die Gattung der Diosmeen gehörige...
 ...Bittere Rinde der gebräuchlichen G...
 ...in die Gattung der Diosmeen gehörige...
 ...Bittere Rinde der gebräuchlichen G...
 ...in die Gattung der Diosmeen gehörige...
 ...Bittere Rinde der gebräuchlichen G...
 ...in die Gattung der Diosmeen gehörige...

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)



Inhalt

Ein Aperitif

Pflanzen und Lebensmittel

Biografien

Geografie

Rezepte

Ein Digestif

(mit Nutzungshinweis, Seitenübersicht, Neue Artikel, Dank und Quellen)

Angostura in der Küche interaktiv

(mit Download und Interessante Links)



[zum Inhalt](#)

Ein Aperitif

Angostura aromatic bitter sollte in keiner Bar fehlen. Das kann man in jedem guten Barbuch nachlesen. Aber was ist Angostura? Wie wird er hergestellt, und wo wird er hergestellt? An der einen oder anderen Stelle ist erwähnt, dass Angostura gut geeignet sei, Speisen zu verfeinern, aber Rezepte damit lassen sich kaum finden. Die Internetsuchmaschinen geben bei Anfragen eine lange Liste voller Cocktailsammlungen aus. Mir scheint, dass ich nicht umhin kann, mein Kanapeereise-Kochbuch mit botanisch historischem Beigeschmack, mit einem alkoholischen Getränk zu beginnen.

Mein Lieblingscocktail ist der Champagner Cocktail.

- 1 Stück Würfelzucker
- einige Tropfen Angostura
- Sekt

In Sekt kann sich das außerordentliche Aroma des Angostura gut entfalten. Der Name Champagner ist für einen Schaumwein aus der Champagne reserviert. Es gibt jedoch aus fast jedem Weinanbaugebiet Sekte, die nach dem Champagnerverfahren hergestellt werden. Egal ob Sie Champagner oder einen anderen Sekt verwenden, bitte wählen Sie einen trockenen.

- den Würfelzucker in das Glas geben
- mit etwas Angostura beträufeln
- den Sekt darübergießen

Eine Sektflöte als Glas zu verwenden ist besonders reizvoll, da darin der Zucker nicht ganz nach unten fallen kann und erst beim Zerfallen weiter absinkt. Von Nachteil ist jedoch, dass Sektflöten anschließend schwer vom Zucker zu reinigen sind. Der Champagnercocktail eignet sich zum Frühstück, um den Kreislauf in Schwung zu bringen. Zum Beispiel am Morgen nach einem ausgedehnten Abend. Ebenso empfiehlt er sich als Aperitif vor einem guten Essen. Warum ein Champagnercocktail besonders gut als Aperitif geeignet ist, werden wir noch sehen. Um einen schönen oder romantischen Abend oder auch einen gelungenen Tag zu

feiern, ist er natürlich auch hervorragend geeignet.

Für heiße Sommertage sind wohl alkoholfreie Erfrischungsgetränke besser geeignet. Cola bekommt durch Angostura einen Hauch von Exotik. Einfach:

- einen Tropfen Angostura Bitter in ein Glas geben
- mit Cola auffüllen
- Eis dazu
- fertig

Tee ist ein weiteres Getränk, welches gut mit Angostura ergänzt werden kann. Dies gilt besonders für die etwas kräftigeren Sorten. So können an langen Winterabenden die Erinnerungen an den letzten Sommer geweckt werden. Eine gute Freundin, gleichzeitig die Trauzeugin meiner Frau, hat mich nach einigen Abfahrten auf einer Skihütte in folgende Teezeremonie eingeführt. The flambé:

- das Licht dämpfen; idealerweise einige Kerzen anzünden
- Tee einschenken (natürlich mit einem Tropfen Angostura verfeinert)
- in einen Teelöffel etwas Zucker und Rum gießen
- den Rum anzünden
- die brennende Zucker–Rum Mischung langsam in den Tee tropfen lassen

Der Rum wird uns später nocheinmal begegnen, schließlich wird Angostura aromatic bitter heute in der Karibik hergestellt. Auf der Suche nach Rezepten mit Angostura, und nach der Geschichte des berühmten Magenbitters fanden sich am Wegesrand verschiedene erzählenswerte Geschichten: Wie fängt man einen elektrischen Aal? Wo ist El Dorado zu suchen? Einiges davon soll nun berichtet werden.

[zum Inhalt](#)

Angostory © A. Hacker; 04.02

[Home](#) – nächster Artikel >

Pflanzen und Lebensmittel

Die Zutaten und die Rezeptur von Angostura Bitter sind geheim. Dennoch gibt es Nachahmer. Es scheint doch etwas über die Zusammensetzung bekannt zu sein. In den folgenden Artikeln wird ein Teil des Geheimnisses gelüftet. Außerdem werden weitere alte Hausmittel mit Einfluss auf die Weltgeschichte vorgestellt.

Vergessen wird oft: Neben Gold waren Pflanzen und die daraus hergestellten Lebensmittel, Gewürze und Medikamente oft Grund genug zu versuchen, die bisherige Ordnung der Dinge zu verändern. Wegen Pfeffer machten sich Portugiesen auf, um die halbe Welt zu segeln. Zimt war der Grund für Kriege, wegen Muskat wurden Länder erobert und wieder verloren. Das Monopol auf Chinin ging durch Spionage verloren. Wegen des Angosturabaumes wurde kein Krieg geführt, aber das Rezept für Angostura Bitter ist für einen Krieg zusammengestellt worden. Das ist bereits ein Vorgriff auf einige kurze Biografien, einem anderen Blickwinkel auf unser Thema.

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura > Pflanzen und Lebensmittel](#)

Inhalt

Der Angosturabaum

Der Bitter

Angosturarinde, echte

Chinabaum, Fieberrinde (Cinchona)

Rum und Zucker

Zusätzliche Pflanzen und Lebensmittel

[Angostura > Pflanzen und Lebensmittel](#)

Angostory © A. Hacker; 11.01, 01.03

[Home](#) – nächster Artikel >

Der Angosturabaum

Home (frame) / (noframe)

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Der Angosturabaum

Inhalt

Botanisches
Die Quintessenz
Die Extraktion
Aimé Goujard Bonpland



Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Der Angosturabaum

Botanisches

Der Angosturabaum oder Cuspa-Baum (*Galipea officinalis*) ist ein etwa 7 Meter kleiner Baum mit einem geraden Stamm und unregelmäßigen Ästen. Die zwei Zentimeter langen Blätter sind dreizählig (Kastinenblätter). Sie haben manchmal weiße Punkte. Des weiteren stehen sie in Rippen mit weißen duftenden Blüten. Die Frucht ist eine 5-zellige Samenkapsel. In 2 bis 3 dieser Kapseln befindet sich der schwarze, runde Samen.

Die Rinde sieht dem Falschen Angosturabaum *Strychnos nux vomica* zum Verwechseln ähnlich. Die Blätter haben im ersten Stadium ein tabakartiges Aroma, das ist ein wesentliches Unterscheidungsmerkmal zwischen dem echten Angosturabaum und dem falschen. In der Rinde ist Angosturin zu finden. Angosturin ist ein farblos kristalliner Stoff, der in Wasser und Alkohol löslich ist. In der Rinde führt der Baum 1,5% ätherische Öle und 2,5% giftige Alkaloide: Galipin, Cusparin, Galipidin, Cusparidin und Cusparein, die auch als Chininersatz verwendet werden. Wenn bei ausreichendem Stickstoffangebot die Pflanze einen Überschuss an Aminosäuren gebildet hat, wandelt sie diesen teilweise in Alkaloide um. Ob die Alkaloide bei Stickstoffmangel wieder zurück umgewandelt werden oder ob sie lediglich ein Abfallprodukt bleiben, ist noch nicht erforscht. Die Alkaloide sind jedenfalls eine gute Abwehr der Pflanzen gegen das Gefressenwerden. Um den pH-Wert in der Pflanze im Gleichgewicht zu halten, werden die basischen Alkaloide in Salzen an Säuren gebunden.

Der Angosturabaum kommt im Norden Brasiliens, in Kolumbien, Venezuela und auf den Westindischen Inseln vor. Der Baum wird nicht kultiviert, aber es wird die Rinde von wildlebenden Bäumen gesammelt. Seit etwa 1759 wird Rinde auch nach Europa importiert.

Der Angosturabaum ist ein Rautengewächs, genauer ein Weinrautengewächs, das, wie andere Heilpflanzen dieser Gattung ätherische Öle führt. Andere Vertreter der Rautenpflanzen sind Orangen oder Zitronenbäume. Weinrautengewächse sind zweikeimblättrige Gewächse mit durchscheinenden Öldrüsen (Blätter). Es gibt davon 1600 Arten als Bäume und Sträucher.

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Der Angosturabaum

Die Quintessenz

(Dieser Artikel soll nur informieren und keine Anregungen geben)

Alkaloide sind basische Stickstoffverbindungen mit ringförmigen Molekülen. In den zweikeimblättrigen Pflanzen, z.B. dem Angosturabaum sind Alkaloide häufig zu finden. Auch bei Tieren kommen Alkaloide vor, zum Beispiel das Bufotenin, das in der Rückenschleimhaut einiger Kröten gefunden wurde. Alkaloide sind Gifte. Sie können oft schon in geringen Mengen für den Menschen tödlich sein. Verschiedene Alkaloide können bei niedrigen Dosen jedoch als Medikamente eingesetzt werden. Einige Beispiele sind: Atropin, ein pupillenweitendes Mittel mit einer tödlichen Dosis von etwa 0,1 g. Bekannt ist auch das Chinin, das bei herzkranken Menschen ab 2 g zum Tode führt. Chinin wird zur Senkung von Fieber und zur Behandlung der Malaria eingesetzt. Die Grundstoffe für Curare, dessen Herstellung sich Alexander von Humboldt auf seiner Reise durch das Orinokogebiet von Indianern zeigen ließ, werden von einigen Bäumen der Gattung *Strychnos* geliefert. Eines der verwendeten Gifte ist Tubocurarin, es wird auch bei Operationen zur Erschlaffung der

Muskulatur verwendet, tödliche Dosis 0,05 bis 0,1 g. Koffein und Thein sind die gleichen Wirkstoffe. Im Tee ist das Koffein lediglich an Gerbstoffe gebunden, das verlangsamt die Wirkung. In reiner Form ist Koffein jedoch bei über 10 g ebenfalls tödlich. Ab 0,3 g ist Morphin tödlich, es ist ein starkes schmerzbetäubendes Mittel, das abhängig macht. Nikotin ist bereits ab 0,04 bis 0,06 g tödlich! Yohimbin ist ein Aphrodisiakum, führt aber ab 1,5 g zum Tode. Seit dem Altertum werden alkaloidhaltige Pflanzen als Rauschmittel missbraucht. Bei Pharaonenmumien wurde mittels Haarprobe Kokainmissbrauch nachgewiesen. Hierbei ist anzumerken, dass der Kokastrauch in Südamerika endemisch ist.

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Der Angosturabaum

Die Extraktion

Paracelsus (Wahrscheinlich 1493 bis 1541) vermutete in Naturstoffen wie Opium eine extrahierbare Quintessenz. Anfang des 19. Jahrhunderts wurden erste Alkaloide isoliert. Um 1804 wurde Morphin von mehreren Wissenschaftlern parallel aus Opium gewonnen. Um 1820 wurde das Chinin entdeckt. Nach seiner Übersiedelung nach Venezuela 1820 forschte der deutschstämmige Dr. JGB Siegert an tropischen Pflanzen. Alkaloidsalze sind in Wasser gut löslich, die Alkaloide selbst sind wasserunlöslich, aber in organischen Lösungsmitteln wohl. Diese unterschiedliche Löslichkeit nutzt man für die Extraktion der Alkaloide aus den Pflanzen. Der Gehalt der Alkaloide ist nicht gleich verteilt. (z.B. bildet die Kartoffel das Solanin nur in den Teilen, die von der Sonne (Sol) beschienen werden.) Die besonders alkaloidhaltigen Teile wie Rinde, Früchte und Blätter werden zerkleinert und in angesäuertem Wasser eingeweicht, dabei erhält man die Alkaloidsalze. Durch die Zugabe von Basen werden dann die freien Alkaloide extrahiert. Die Alkaloide werden dann in organischen Lösungsmitteln wie zum Beispiel Chloroform, Benzol, Äther gelöst, oder durch Wasserdampfdesilation aus dem Substrat gewonnen. Anschließend werden die Alkaloide noch gereinigt. Hierfür werden Fällungsmittel oder Gerbstoffe verwendet. Die Pflanzen enthalten oft mehrere Alkaloide gleichzeitig, die Haupt- und Nebenalkaloide. Bei der Extraktion werden die einzelnen Alkaloide durch Verfahren wie der Elektrophorese oder Chromatographie voneinander getrennt. Mit Fällungsmitteln wie Phosphorwolframsäure, Goldchlorid oder Quecksilberjodid werden Alkaloide gewöhnlich nachgewiesen.

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Der Angosturabaum

Aimé Goujaud Bonpland

Der Angosturabaum hat viele Namen: *Cusparia angostura*, *Galipea febrifuga*, *Angostura vera*, *Cusparia trifoliata*. Unter anderem findet sich die Bezeichnung "Bonplandia angostura". Der französische Marinearzt und Naturforscher Aimé Goujaud Bonpland sammelte 6000 Pflanzenarten, 3500 davon waren vorher noch nie beschrieben worden. Warum schmückt den kleinen Baum der Tropen auch der Name des großen Botanikers? In Humboldts Reiseaufzeichnungen steht: "Der Cuspa ist ein den europäischen Botanikern noch unbekannter Baum. Er diente lange nur als Bauholz. Sein Stamm wird kaum fünf bis 6,5 Meter hoch. Seine sehr dünne, blaßgelbe Rinde ist ein ausgezeichnetes Fiebermittel; dieselbe hat sogar mehr Bitterkeit als die Rinden der Chinchonen, aber diese Bitterkeit ist nicht so unangenehm. Die Cuspa wird mit sehr gutem Erfolg als weingeistiger Extrakt und als wässriger Aufguß sowohl mit Wechselfiebern als in bösartigen Fiebern gegeben."

Bonpland hielt sich zusammen mit Humboldt im Sommer 1800 einen Monat in der Stadt Angostura am Orinoko auf, wo beide sich vom Fieber erholten. Die Stadt Angostura ist der Ausfuhrhafen der Angosturarinde. Die Pflanze ist nach der Stadt benannt. Humboldt berichtet: "Zur selben Zeit wurde auch ich (vom) Fieber befallen; man gab mir (...) ein Gemisch von Honig und Extrakt der China vom Rio Carony (*Extractum corticis Angosturea*). Es ist dies ein Mittel, das die Kapuziner (...) höchstlich preisen. Das Fieber wurde darauf stärker, hörte aber gleich am andern Tag auf. Bonplands Zustand war sehr bedenklich (...). Zum Glück behielt der Kranke Kraft genug, um sich selbst behandeln zu können. Er nahm gelindere (..) Mittel(,) als auch die China von Rio Carony".

Der Rio Carony mündet etwas unterhalb Angosturas in den Orinoco.

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Der Angosturabaum

Der Bitter

Home (frame) / (noframe)

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Bitter

Inhalt

Aus dem Lexikon
 Verschiedene Zutaten
 Kardamom, Königin der Gewürze

Ans. No. 6,025. BITTERS. Dr. J. G. B. SUMMERS & ELWOOD, Port of Spain, Island of Trinidad. Filed May 14, 1905.

Angostura

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Bitter

Aus dem Lexikon

Angostura aromatic bitter ist ein hochkonzentrierter Magenbitter. Das Tonikum wurde von dem deutschstämmigen Dr. Siegert um das Jahr 1824 erfunden. Anfänglich war der Name der Medizin Amaro Aromatico. Ursprünglich kam es zur Stärkung des Appetits und bei der Linderung von Verdauungsproblemen bei Soldaten in der Armee Simón Bolívars zum Einsatz. Mit Wasser verdünnt lindert es Magenbeschwerden und Durchfall. Heute wird es überwiegend zur Verfeinerung von Speisen und Getränken verwendet. Mit Rotwein zusammen erhält man zum Beispiel einen hervorragenden Aperitif. Die genauen Zutaten sind nur Familie Siegert bekannt. Das Rezept ist etwa so geheim wie das von Cola oder der Sachertorte. Die Herstellerfirma auf der Karibikinsel Trinidad vertreibt Angostura aromatic bitter in 100 und 200 ml Flaschen oder in 3,7 ml Miniflaschen. Angostura wird nur in sehr kleinen Mengen verwendet. Obwohl also der stark bittere, rotbraune Trinkbrandwein 48%Vol hat, kann man ihn auch für die Herstellung von (eingeschränkt) alkoholfreien Getränken verwenden, da immer nur einige Tropfen Angostura ins Glas gegeben werden. Angostura aromatic Bitter besteht aus Substanzen, die in Venezuela und auf den Westindischen Inseln vorkommen, sie wurden von den Europäern Humboldt und Bonpland zum erstenmal wissenschaftlich erforscht.

Laut Täufel, Ternes, Tunger, Zobel Lebensmittel-Lexikon wird "Angostura Bitter mit Extrakten aus Angosturarinde, rotem Sandelholz, Chinarinde, Enzian, Ingwer, Pomeranzenschale, Zimt, Galantwurz, Angelikawurzel, Johannisbrot, Rosinen, Kardamom und anderen Gewürzen und Kräutern hergestellt". (Angostura Group of Companies besteht darauf: "There is no Angostura bark in Angostura aromatic bitter"; bislang habe ich auch keine gesehen) Angostura aromatic bitter ist heute der Inbegriff für Magenbitter. Für den Ansatz der Rindentinktur ist Zuckerrohrschnaps wahrscheinlich. [Anleitungen Angostura Bitter selbst herzustellen sind zwar spärlich, aber es gibt sie. Die Beste die ich finden konnte ist unter \[http://www.makas.de/Eingang/Likore/Likore_ABC/Krauterlikore1/krauterlikore1.html#AB\]\(http://www.makas.de/Eingang/Likore/Likore_ABC/Krauterlikore1/krauterlikore1.html#AB\) nachzulesen.](#) Einen Haken hat jedoch die Herstellung von Angostura Bitter in der heimischen Küche mit jeder einzelnen Anleitung: 1 Liter Angostura Bitter reicht nach meiner Erfahrung für 10 Jahre!

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Bitter

Verschiedene Zutaten

Rotes Sandelholz wirkt im Angostura Bitter wohl nur farbgebend. Als Arznei wird überwiegend das gelbe Sandelholz verwendet.

Ingwer, ebenso wie Kardamom, ist eine Zutat für Currypulver. Bereits in alten chinesischen und indischen Arzneibüchern wird Ingwer zum Appetit anregen empfohlen. Ursprünglich aus Ostasien stammend, wächst Ingwer heute überall in den Subtropen.

Angelikawurzel heißt auch Engelwurz und soll gegen verschiedene Magenbeschwerden wie Blähungen, Darmkatarrhen, der Darmentzündung, aber auch bei trockenem Husten wirken.

Enzian wächst in 200 Arten in vielen Gebirgen der Nordhalbkugel und der Anden. In Europa steht der Enzian unter Naturschutz. Die Bitterstoffe im Enzian regen die Magensaftsekretion an, teilweise auch die Ausschüttung von Gallenflüssigkeit. Dadurch wirkt er appetitanregend.

Die verwendete Pomeranzenschale hat sicher nichts mit freilaufenden Landeiern zu tun. Neben dem unbedarften Mädchen vom Dorfe, der "Landpomeranze" gibt es noch die Bitterorange Pomeranze. Die innere Schale, der aus Südostasien stammende Frucht, ist kandiert auch als Orangeat bekannt. Zusammen mit Chinarinde wurde Pomeranzensirup im Deutschland des 19. Jahrhunderts zu stärkende Medizin verarbeitet. Die überzuckerte Schale war ein Mittel gegen "Kolik, Leibscherzen und Magenweh". Die Frucht des Rautengewächses wird aber auch zum aromatisieren von Earl Gray Tee und dem bekannten Likör von der Insel Curaçao verwendet.

Ein Tonikum in dem einige der Zutaten, die auch in Angostura Bitter vorkommen, wurde 1860 in einem

deutschen Kräuterbuch vorgestellt:

Ein gutes, magenstärkendes Elixier wird folgendermaßen bereitet: Man nimmt zerschnittene Pomeranzen 90 g, unreife Pomeranzen und Zimtcassie zerstoßen, von jedem 45 g, Enzian 8 g, hierzu gießt man $\frac{1}{2}$ l Malagawein; nach mehreren Tagen wird das Ganze ausgepreßt und teelöffelweise davon genommen.

Rosinen wurden im 19. Jahrhundert als "treffliches, kühlendes, erquickliches, auflösendes und zugleich nahrhaftes Mittel in Katarrhen und Fiebern" verwendet.

Als Anwendungsgebiet von Johannisbrot findet sich im nun bereits mehrmals zitierten Großen Kräuterbuch von Dr. Ferd Müller nur die Behandlung von Katarrh und die Zubereitung eines starken Brandweins.

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Bitter

Kardamom, Königin der Gewürze

Kardamom ist für Angostura bitter ein wichtiger Geschmacksträger. Viele Rezepte mit Kardamom können auch mit Angostura zubereitet werden.

Eine Großtante, die bei meiner Großmutter das Küchenregiment führte, verwendete bei der Zubereitung ihres Schweinebratens immer ein wenig Kardamom. Ihr "Schweinernes", wie der Braten im Fichtelgebirge genannt wird, lag nie schwer im Magen.

- $\frac{1}{2}$ kg Schweinefleisch, salzen und pfeffern
- etwas anbraten, bei Seite legen
- im Bratensaft eine gewürfelte Zwiebel glasig braten
- Mehl in der Pfanne verrühren
- Wasser dazugeben
- mit Kardamom abschmecken
- Fleisch in Scheiben schneiden; zusammenstecken
- fertigkochen

Im seinem Heimatland Indien wird Kardamom mit Zimt, Piment und anderen Gewürzen zu Currypulver verarbeitet. Kardamom wird heute auch auf Java, in der Karibik und in Guatemala kultiviert. Nach Safran und Vanille ist das Ingwergewächs das drittteuerste Gewürz der Welt. Kardamom verfeinert in Europa Weihnachtsgebäck, in arabischen Staaten Kaffee. Es wird für Likör und Duftwasser verwendet oder einfach zur Erfrischung. Kardamom wirkt positiv auf die Verdauung, den Kreislauf und den Hormonhaushalt. Seit langer Zeit wird das Gewürz auch als Aphrodisiakum verwendet.

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Bitter

Angostory © A. Hacker; 09.01, 09.02

Home – nächster Artikel >

Angosturarinde, echte

Inhalt

Alex. Humboldt
Eine Quelle
Aus dem Kräuterlexikon
Rauch und Grog

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Angosturarinde, echte](#)

Alex. Humboldt

Alexander von Humboldt schrieb am 21. Februar 1801 aus Havanna dem Botaniker Karl Ludwig Willdenow: "Mein brüderlichst geliebter Freund!"

... "(verzeih mein elendes Deutsch, da ich seit 2 Jahren ewig spanisch und französisch spreche)" ...

"Ich glaube, mit Bonpland sehr, sehr genaue Diagnosen niedergeschrieben zu haben, aber ich wage es nicht zu sagen, wie viele neue genera wir besitzen. In Palmen und Gräsern, in Melastomis, Piper Malpighia, Cipora Aublet, Caesalpina, der Cortex Angosturae", der Angosturarinde, "(die ein neues, von Cinchona verschiedenes genus ist) sind wir sehr, sehr reich." ...

"Alex. Humboldt"

Möglicherweise die erste Erwähnung der Angosturarinde durch einen Wissenschaftler.

[Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Angosturarinde, echte](#)

Eine Quelle

Dr Ferd Müller; Das große Kräuterbuch; 1860, 1937

Angosturarinde, echte. Die seit etwa sechzig Jahren bei uns eingeführte, aromatisch bittere Rinde der gebräuchlichen *Galipea*, f. d., (*Galipea officinalis*), in die Familie der Diosmeen gehöriger Baum Südamerikas. Zu uns kommt sie in 6—12 cm langen, 3—6 cm breiten und 3—6 mm dicken, flachen oder schwachrinnigen, außen gräulichgelben, manchmal mit bräunlichen oder grünlichen Flechten besetzten, auf der inneren Seite rötlich-gelben, ziemlich glatten Stücken. Der Bruch ist eben und rötlich-gelb, der Geruch unangenehm, der Geschmack bitter und gewürzhaft. Ein kalter, wässriger Aufguß der Rinde ist bräunlich-orangegelb, wird von Schwefelsäure stark getrübt, von kohlenfaurem Kali dunkelrot gefärbt und bildet in Sublimatlösung einen starken Niederschlag. Der Inhalt der Rinde besteht in Bitterstoff, ätherischem Del, Gallipicin, Cusparin und Angosturin.

Anwendung: Es gibt viele Familien, in welchen die geistige Tinktur dieser Rinde mit großem Vorteil benützt wird. Sie ist dunkel-gelblich bis rotbraun, schmeckt etwas scharf und angenehm bitter, setzt ein hellgelbes Harz ab und wird vom Wasser stark getrübt. Die Anwendung findet hauptsächlich statt: bei allgemeiner Schwäche, also nach erschöpfenden Krankheiten usw.; bei Magenkrankheiten, wobei die Verdauung gestört oder Verschleimung im Spiel ist; bei schleimigem Erbrechen oder Diarrhöe, wenn diese Uebel von Erschlaffung, allgemeiner Schwäche und Verschleimung herrühren. Auch bei Ninnbadekrampf hat sich dieses Mittel schon oft sehr gut bewährt. Die Tinktur bereitet man auf folgende Art: Man setzt 20 g gröblich zerstoßener Rinde mit ¼ l guten Rheinweins an, schüttelt diesen Anjag öfters um und gießt nach einigen Tagen das Helle als Tinktur ab, welche nun sorgfältig zu bewahren ist. Von dieser Tinktur nehme man bei den angeführten Leiden täglich mehreremal einen Eßlöffel voll. Gegen Ninnbadekrampf bereitet man die Tinktur aus 1 Teil Angosturarinde und 2 Teilen Weingeist und nimmt davon alle 5—10 Minuten je 16 Tropfen.

Die früher im Handel vorgekommene falsche Angosturarinde ist giftig, gleicht im Aeußeren der echten Angosturarinde vollkommen, hat aber tödliche Wirkungen und stammt vermutlich vom echten Brechnußbaum (f. d.).

Aus dem Kräuterlexikon

Dr Ferd Müller; Das große Kräuterbuch; 1860, 1937

Angosturarinde, echte. Die seit etwa 50 Jahren bei uns eingeführte, aromatisch bittere Rinde der gebräuchlichen Galipea, f.d. (*Galipea officinalis*), in die Familie der Diosmeen gehöriger Baum Südamerikas. Zu uns kommt sie in 6–12 cm langen, 3–6 cm breiten und 3–6 mm dicken, flachen oder schwachrinnigen, außen gräulichgelben, manchmal mit bräunlichen oder grünlichen Flechten besetzen, auf der inneren Seite rötlich=gelben, ziemlich glatten Stücken. Der Bruch ist eben und rötlich=gelb, der Geruch unangenehm, der Geschmack bitter und gewürzhaft. Ein kalter wässriger Aufguß der Rinde ist bräunlich=orange gelb, wird von Schwefelsäure stark getrübt, von kohlen saurem Kali dunkelrot gefärbt und bildet in Sublimatlösung einen starken Niederschlag. Der Inhalt der Rinde besteht in Bitterstoff, ätherischem Oel, Gallipëin, Cusparin und Angosturin.

Anwendung: Es gibt viele Familien, in welchen die geistige Tinktur dieser Rinde mit großem Vorteil benützt wird. Sie ist dunkel=gelblich bis rot=braun, schmeckt etwas scharf und angenehm bitter, setzt ein hellgelbes Harz ab und wird vom Wasser stark getrübt. Die Anwendung findet hauptsächlich statt: bei allgemeiner Schwäche, also nach erschöpfenden Krankheiten usw.; bei Magenkrankheiten, wobei die Verdauung gestört Verschleimung im Spiel ist; bei schleimigem Erbrechen oder Diarrhöe, wenn diese Uebel von Erschlaffung, allgemeiner Schwäche und Verschleimung herühren. Auch bei Kinnbackenkrampf hat sich dieses Mittel schon oft sehr gut bewährt. Die Tinktur bereitet man auf folgende Art: Man setzt 20 g gröblich zerstoßene Rinde mit ¼ l guten Rheinweins an, schütte diesen Ansatz öfter um und gieße nach einigen Tagen das Helle als Tinktur ab, welche nun sorgfältig zu bewahren ist. Von dieser Tinktur nehme man bei den angeführten Leiden täglich mehrmals einen Eßlöffel voll. Gegen Kinnbackenkrampf bereitet man die Tinktur aus 1 Teil Angosturarinde und 2 Teilen Weingeist und nimmt davon alle 5–10 Minuten je 16 Tropfen.

Die früher im Handel vorgekommene falsche Angosturarinde ist giftig, gleicht im Aeußeren der echten Angosturarinde vollkommen, hat aber tödliche Wirkung und stammt vermutlich vom echten Brechnußbaum. (f.d.).

Rauch und Grog

Seit dem Verfassen dieses Artikels hat sich viel verändert. Es scheint als seien seit damals dank Angostura manche Krankheiten ausgerottet, allerdings wird auch heute noch Angostura zur Linderung von Verdauungsbeschwerden verwendet.

Einige Naturfreunde haben bei ihrer Arbeit für ihren Kräuterindex herausgefunden, dass sich Angosturarinde auch als Räuchermittel eignet. Allerdings empfehlen die Autoren eine Mischung mit beispielsweise Lavendel, Salbei, Myrrhe oder anderen Kräutern: "Der typische Angosturaduft kommt beim räuchern (*sic.*) durch eine leicht süße Komponente angenehm zur Geltung und wirkt balsamisch, erwärmend und einhüllend".

Mehr unter folgender Adresse:

http://www.bakul.de/erl_a-c.htm

(verschiedene Naturfreunde scheinen auch die gleichen Rechtschreibschwächen zu haben: der obige Artikel ist mehrmals im Internet zu finden) Nicht unerwähnt bleiben sollte das Rezept für einen Klingon Grog, der unter folgender

Adresse nachzulesen ist:

http://www.ufp-terminal.de/ufp_terminal/misc/food/drinks/klingon_grog.html

Ich habe lange darüber nachgedacht, wie die Angosturarinde in diese Ecke des Universums kommt, bin aber zu keinem Ergebnis gekommen.

Chinabaum, Fieberrinde (Cinchona)

Home (frame) / (noframe)

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Chinabaum, Fieberrinde (Cinchona)

Inhalt

Herkunft der Rinde
 Ana Chinchón
 Rindenrezepte
 Chinin

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Chinabaum, Fieberrinde (Cinchona)

Herkunft der Rinde

Die Hauptheimat sämtlicher Cinchona-Arten ist eine etwa 500 Meilen lange Region der Westabhänge und Urwaldschluchten der südamerikanischen Anden, wo sie in einer Höhe von 1200 bis 3500 m vorkommen und in einem sonnenreichen, von Stürmen und fast neun Monate andauernden dichten Nebel und Regenschauern unterbrochenen Klima, das ganze Jahr blühen und Früchte tragen.

Der Chinabaum braucht eine ausgeglichene Temperatur, die nicht zu hoch sein darf. Er wächst in den Anden zwischen 10° nördlicher und 19° südlicher Breite.

Eine Legende berichtet, dass die Ureinwohner der Anden vor langer Zeit die Wirkung der Chinarinde erkannten: Ein Indianer, der an Fieber erkrankt war, trank aus Durst das bittere Wasser aus einem Tümpel und wurde wider erwarten wieder gesund. Ob es sich beim Fieber des Indios um die Malaria handelte ist fraglich. Die spärlichen Quellen aus der Zeit des ersten Auftauchens der Europäer in den Anden legen nahe, dass die Spanier in Südamerika die Malaria (oder Wechselfieber) nicht vorfanden, sondern selbst dort einschleppten. Das Wort Malaria stammt aus dem Italienischen und bedeutet abgeleitet "schlechte Luft". Für die Mittelmeerregion gibt es Anzeichen, dass es schon zu Zeiten der Römer verschiedene Fiebererkrankungen gab. In Südamerika wurde die Rinde möglicherweise in der Frauenheilkunde eingesetzt. Alexander von Humboldt bemerkte bei seinem Besuch in Loxa, dem ersten Fundort, jedoch, dass die Indianer die Rinde nicht verwendeten.

Das Auftauchen des Wechselfiebers überforderte die Medizin der Ureinwohner. Sie behandelten Fieber oft mit kalten Getränken und Schüttelfrost mit heißen. Bei der Malaria folgt das eine auf das andere, niemand konnte die Kranken behandeln. Das trug möglicherweise auch zum rapiden Rückgang der Bevölkerung der Ureinwohner in wenigen Jahrzehnten nach 1500 bei.

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Chinabaum, Fieberrinde (Cinchona)

Ana Chinchón

Die beliebteste Geschichte über die Entdeckung der Chinarinde als Malariamittel ist folgende: Die Frau des Vizekönigs in Peru erkrankte 1638 am Wechselfieber. Ihr Leibarzt Juan de Vega suchte in der Medizin der Indios ein Heilmittel für die Gräfin Ana Chinchón. Der Stadtrichter von Loxa soll die Chinarinde empfohlen haben. Der Arzt verabreichte der Gräfin Chinchón eine Medizin aus der Rinde Quina-Quina (Rinde aller Rinden). Aus Quina-Quina wurde Chinarinde. Die Gräfin wurde geheilt. Das erste Mittel gegen Fiebererkrankungen, das Gräfinnenpulver, war nach dieser Geschichte gefunden. Die Gräfin soll sich größere Mengen der Rinde beschafft haben und ließ das Medikament vom Jesuitenorden unter die Armen verteilen. Auch diese Geschichte kann ins Reich der Legenden verwiesen werden. Im Tagebuch des Vizekönigs gibt es keinen Hinweis auf eine Malariaerkrankung seiner Frau. Der Gattungsname des Chinabaums wählte Carl von Linné jedenfalls zu Ehren der Gräfin: Cinchona. Brunno Wolters bietet in einem Vortrag folgende weitere mögliche Entdeckungsgeschichte an: Im Jahre 1630 glaubte man, dass bitter schmeckende Drogen auch

gegen Fieber helfen müssten. Schon Hippokrates von Kos wusste von der fiebersenkenden und schmerzstillenden Wirkung der bitter schmeckenden Rinde der Silberweide. Hippokrates setzte die Rinde bei Geburtswehenschmerzen ein. Kräuterkundige Frauen kannten im Mittelalter die Wirkung der Silberweidenrinde. Im Jahr 1630 nun verlangte ein kranker Jesuitenpater von einem Indiohäuptling eine solche bittere Droge. Der Kazike brachte Chinarinde. In irgend einer Weise haben die Jesuiten mit Einführung der Chinarinde als Malariamittel wohl zu tun. Sie organisierten das Sammeln der Rinde und führten sie um 1650 wohl als erste in Europa ein. Sie hielten die Herkunft geheim. Der Societas Jesum hielt ein Monopol auf das Chinin. Ein weiterer Name der Chinarinde war geboren: Jesuitenrinde. Der Protestant Oliver Cromwell starb am 3. September 1658 am Fieber, nachdem er es abgelehnt hatte, das "Teufelspulver" der Jesuiten anzurühren. In Italien wurde das Pulver von einem Kardinal Lugo verteilt; hier wurde das Medikament Kardinalspulver genannt.

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Chinabaum, Fieberrinde (Cinchona)

Rindenrezepte

Bei wirklicher, allgemeiner Schwäche, Magenschwäche, schlechter Verdauung, Blähungen, Durchfällen, Gebärmutterflüssen, allzu häufigen Samenentleerungen und gegen die Folgen der Onanie ist die Form folgenden Trankes am geeignetsten: Man macht einen Ansatz von 30 bis 45 g gröblich gestoßener Chinarinde und $\frac{1}{4}$ l Rheinwein, schüttelt dieses öfters auf und nimmt von dem klaren Auszug täglich mehreremal je einen Teelöffel voll. Wenn man nur kleine Portionen und diese öfters nimmt, so ist das Mittel um so wirksamer.

Verschiedene europäische Ärzte und Apotheker entwickelten Heilmittel mit Chinarinde als Hauptbestandteil. Einige wurden sogar reich. Dr. Franz' stärkender Chinawein für Greise hat ähnliche Zutaten wie Angostura aromatic Bitter:

Dr. Franks stärkender Chinawein für Greise: Man übergieße ungerostete, ganz reine Eisenfeilspäne, fein pulverisierte Chinarinde, besten pulverisierten Zimt, von jedem 30 g mit 4 l gutem Weißwein, lasse es 24 Stunden im Sandbade bei mäßiger Hitze digerieren, gieße dann den Wein ab und vermische denselben mit 60—90 g Sauerkirsch- oder Bomeranzensirup.

In anderen Rezepten sind als Zutaten noch Enzianwurzel gegen schwache Nerven angegeben. Auch das Räuchern der Rinde zusammen mit Essig und Wachholder gegen Ansteckung am Nervenfieber findet man als Empfehlung. Möglicherweise waren Dr. Johann Gottlieb Benjamin Siegert einige dieser Rezepte bekannt als er seinen Angostura aromatic Bitter 1824 entwickelte, und er brachte einige Ideen für sein Tonikum schon aus Europa mit.

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Chinabaum, Fieberrinde (Cinchona)

Chinin

Die Kombination der Chinarinde mit anderen Wirkstoffen ist, neben der Verbreiterung des Wirkungsspektrums, auch aus einem weiteren Grund nachvollziehbar. In Peru wachsen viele verschiedene Arten des Chinabaums, von denen nicht alle medizinisch wirksam sind. Die Indianer sammelten die Rinde aller Arten, ohne Unterschiede zu machen, ein Indiz dafür, dass die Indios die Wirkung der Rinde nicht kannten. Ein sicherer Test für die Wirksamkeit stand lange nicht zur Verfügung. Nur die Hälfte der Patienten konnten mit Chinarinde geheilt werden, viele glaubten an Zauberei. In Ostindien wurde der Preis einer Ladung Fieberrinde zeitweise erst nach dem Nachweis der Wirksamkeit an Malariakranken festgelegt. Um die Jahrhundertwende 1800 forschten viele Hundert europäische Chemiker am Rätsel, das die Wirkung der Cortex Chinae umgab. Erst nach der Entdeckung der Alkaloide konnte das Geheimnis der Rinde mit den

vielen Namen gelüftet werden. Napoleons Kontinentalsperre gegen Großbritannien hatte zur Folge, dass Kontinentaleuropa vom Chinarindennachschub abgeschnitten wurde. Es kam zu einer Renaissance der Silberweidenrinde als Fiebermittel. Der Wirkstoff Salicylsäure in der Rinde wurde später zum wichtigsten Bestandteil von Aspirin.

Chinin kann Malaria nicht heilen! Der Erreger nistet sich in der Leber des Patienten ein, wo er den Kranken nicht weiter behelligt. Erst wenn er wieder ins Blut gelangt, löst er das Fieber aus. Chinin wirkt nur bei diesem Erreger. Erst im 20. Jahrhundert konnte die Behandlung der Malaria verbessert werden. Dennoch wurde Chinin zu einem der wichtigsten Wirkstoffe in der Medizin. Viele schwarzafrikanischen Sklaven waren immun gegen die Malaria. Nur durch die gesicherte Versorgung der Vertragsarbeiter konnte die Arbeit auf den Plantagen nach der Abschaffung der Sklaverei weitergehen. Als um 1880 der Franzose Ferdinand de Lesseps, der den Sueskanal baute, von der kolumbianischen Regierung den Auftrag erhielt, den Panamakanal zu bauen, scheiterte er an der Malaria und am Gelbfieber. Die Franzosen behandelten die Arbeiter, die erkrankt waren, zunächst mit Chinin. Als die Behandlung nicht anschlug, war es zu spät für eine Gelbfiebertherapie. 1901 sicherten sich die USA das Recht auf den Bau des Kanals. Die panamaische Oberschicht betrieb mit der Hilfe der USA die Loslösung des Territoriums von Kolumbien und trat als Bezahlung die Kanalzone bis Ende 1999 an die Vereinigten Staaten ab. Die US–Amerikaner bekämpften erst konsequent die Fieberkrankheiten und begannen dann mit dem Bau – und hatten Erfolg.

Rum und Zucker

Home (frame) / (noframe)

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Rum

Inhalt

Rumherstellung
 Kolumbus
 Dreieckshandel
 Deutsche Sklavenhändler
 Zuckerrohrschnaps
 Seefahrer und große Trinker
 Rohrzucker und Zuckerrüben
 Rum und Luftfahrt
 Schlusspunkt



Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Rum

Rumherstellung

Heute wird auf vielen Inseln der Antillen eine unüberschaubare Zahl verschiedener Rummarken hergestellt. Rum ist entweder braun oder weiß und mit dem unterschiedlichsten Alkoholgehalt erhältlich. Vor dem mit 75 Vol % Alkohol stärksten Rum Trinidads, dem Puncheon Rum, werden Besucher bei betreten der Insel gewarnt. Einige Marken sind jedoch noch stärker.

- Zuckerrohr zermahlen
- den entstandenen Zuckersaft zweimal filtern
- mit Hefe drei Tage gären lassen
- mehrfach destillieren
- auf Trinkstärke bringen (oder auch nicht)

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Rum

Kolumbus

Zucker ist der wichtigste Bestandteil für Rum. Seine Herkunft ist bis heute nicht abschließend geklärt. Möglicherweise kamen die Zuckerrohrpflanzen aus Indien nach Europa. Auf die Antillen, kam das Zuckerrohr durch Kolumbus. Auf seiner zweiten Reise nahm er einige Setzlinge der tropischen Pflanzen mit nach Haiti. Der alte spanische Name Haitis war Hispaniola, bis Haiti 1697 Teil Frankreichs wurde (Frieden von Rijswijk). Ein Großteil der Spanier zog auf der Suche nach Gold weiter aufs Festland. Die Zuckerrohrhaine an den fruchtbaren Hängen der Vulkane verwahrlosten. Eine Renaissance erlebte der Anbau etwa 150 Jahre später auf den kleineren Inseln des Archipels. Nach der Einführung der Plantagenwirtschaft auf dem ganzen Inselbogen wurde Zucker zum Exportschlager der Westindischen Inseln.

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Rum

Dreieckshandel

Die Zuckerrohrernte war in der Vergangenheit eine der schwersten Arbeiten, die von Menschen getan werden musste. Die scharfkantigen Blätter der Zuckerrohrstängel zerschnitten die Haut der Erntearbeiter; die giftigen Schlangen taten ihr übriges. Indianer und später – nach dem Leyes Nuevas (Neues Gesetz), das die Versklavung der Indianer verbot – Afrikaner wurden zur Arbeit auf den Plantagen gezwungen. Sie starben früh, ihre Arbeitskraft musste "ersetzt" werden. Neben der menschlichen Tragödie darf man nicht vergessen, dass die ersten Entdecker nach ihren Exkursionen ins westafrikanische Hinterland von Kulturen berichteten, die sie mit den Stadtstaaten des Italiens der Renaissance verglichen. Der entstehende Dreieckshandel zählt zu einem der dunkelsten Kapitel in der europäischen Geschichte: Europäische Seefahrernationen sandten Werkzeuge, Stoffe, wertlosen Schmuck und Waffen nach Afrika, mit denen sie die Sklavenhändler, zu denen auch afrikanische Stammesfürsten gehörten, bezahlten. Die vornehmlich in Westafrika "erworbenen" Sklaven wurden in Schiffe gepfercht und in die Neue Welt transportiert. Die Kolonialisten bezahlten mit den Gütern ihrer Plantagen: mit Baumwolle, Tabak, Gewürzen, Kakao und eben Zucker. Diese Güter wurden wieder zurück nach Europa verschifft. Viele Sklaven starben bereits in Afrika auf dem Weg über den atlantischen Ozean. Die Sterberate war sehr

hoch, genaue Angaben darüber gibt es jedoch nicht. Der Handel mit Menschen führte zu einer weitgehenden Entvölkerung weiter Landstriche Afrikas. Die Gewinne aus dem Dreieckshandel waren unglaublich hoch. Die Royal African Company zahlte ihren Teilhabern, zu denen auch Karl V zählte, eine Gewinnbeteiligung von 300%.

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Rum

Deutsche Sklavenhändler

Wenig bekannt ist, dass auch Deutsche am Sklavenhandel verdienten. Bereits die Welser versklavten im 16. Jahrhundert in ihrem Lehensgebiet Indianer. Die Kurbrandenburgische Festung Groß Friedrichsburg an der Küste Afrikas war einer der Umschlagplätze für den Menschenhandel. Auch in der Neuen Welt hatte Kurbrandenburg auf der Insel St. Thomas Handelsrechte (1685 bis 1731). Heinrich Carl Schimmelmann, Hamburger Gutsherr und dänischer Finanz- und Handelsminister verdiente Ende des 18. Jahrhunderts ein Vermögen durch Sklavenhandel. Glückstadt an der Unterelbe war als Sitz der Dänisch Afrikanischen Kompanie Zentrum des dänischen Sklavenhandels. 1773 veröffentlichte Matthias Claudius ([Der Mond ist aufgegangen](#)) im *Wandsbecker Bothen* das Gedicht:

Der Schwarze in der Zuckerplantage

Weit von meinem Vaterlande
 Muß ich hier verschmachten und vergehn,
 Ohne Trost, in Müh' und Schande;
 Ohhh die weißen Männer!! klug und schön!
 Und ich hab' den Männern ohn' Erbarmen
 Nichts getan.
 Du im Himmell! hilf mir armen
 Schwarzen Mann!

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Rum

Zuckerrohrschnaps

Wohl um 1650 wurde auf Barbados aus den Resten der Zuckerherstellung, dem Sirup, ein Schnaps gebrannt. Er wurde "rum bullion" oder "kill-devil" genannt. Diese ersten Zuckerrohrschnäpse wurden für die Sklaven gebrannt. Sie waren voller Fuselstoffe, schmeckten scharf und beißend. Der Rum wurde das "Beruhigungsmittel" der Zwangsarbeiter.

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Rum

Seefahrer und große Trinker

Trotz des unmöglichen Geschmacks der ersten Zuckerrohrschnäpse wurde der Rum zum Lieblingsgetränk der Matrosen. Nach 1687 bekam jeder Seemann der Royal Navy eine Ration von etwa einem halben Liter täglich. Old Grog, so der Spitzname von Admiral Vernon, ließ 1740 Rum mit Zitronensaft und Wasser als Mittel gegen Skorbut mischen. Lord Nelsons Verhältnis zum Rum war so innig, dass er sich wünschte, falls er auf See sterben sollte, in einem Fass Rum nach England überführt zu werden. Als er 1805 in der Schlacht vor Trafalgar (südlich von Cádiz) im Kampf gegen die spanisch-französische Flotte fiel, war der Rumvorrat der englischen Flotte längst aufgebraucht; der Leichnam wurde in spanischem Branntwein auf die Insel überführt. Einige Jahre zuvor, vor der Unabhängigkeit der USA, war in den nordamerikanischen Kolonien Englands der Schiffsbau der wichtigste Wirtschaftszweig, gefolgt von der Schnapsherstellung. Die Schiffe wurden vorwiegend dazu gebraucht, den Rohstoff des Rums, die Melasse (Sirup), ins Land zu holen.

Ende des 18. Jahrhunderts wollte die Krone den Import des Rumgrundstoffes verhindern – das war (zugegeben) nicht der einzige Grund für die Unabhängigkeit Amerikas. So feierte der erste amerikanische Präsident George Washington auch seine Amtseinführung mit einem Fässchen Rum – von der Insel Barbados. Er hatte Einnahmequellen auf Barbados.

Gegen Skorbut ist Rum nicht die erste Wahl, der Alkohol desinfiziert lediglich den Mund und Rachenraum. Die Ursache für die Krankheit ist Vitaminmangel. Durch Zufall fanden deutsche Seefahrer ein adäquates Mittel gegen die Mangelkrankheit. In Deutschland wurde gerne Sauerkraut gegessen. In Blechdosen aufbewahrt ist es lange haltbar. Auf Seereisen ist gesalzener und fermentierter Weißkohl ein idealer Vitaminspender.

Sauerkraut traf den Geschmack anderer seefahrender Nationen nicht; sie belegten die Deutschen mit Spottnamen. Als sich Schließlich herausstellte, warum deutsche Seefahrer gesund blieben, übernahmen die anderen Europäer das Sauerkraut auf Ihre Speisezetteln. Der Spitzname blieb den Deutschen.

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Rum

Rohrzucker und Zuckerrüben

Der deutsche Chemiker Andreas Sigismund Marggraf entdeckte im 18. Jahrhundert den Zuckergehalt des Rübensaftes. Napoleon trieb die Züchtung von Zuckerrüben voran, da Frankreich durch die Reaktion auf die Kontinentalsperre und durch den Verlust von Saint-Domingue (der Insel Hispaniola, dem heutigen Haiti und der Dominikanischen Republik) vom Zucker weitgehend abgeschnitten war. Anfang des 19. Jahrhunderts gelang dann in Kurland/Schlesien durch Franz Carl Achard die industrielle Produktion von kostengünstigem Rübenzucker. In der Folge verlor die Rohrzuckerplantagenwirtschaft an Bedeutung. Die Sklaverei wurde in den folgenden Jahren verboten: 1833 in den englischen Kolonien, 1848 in den französischen, 1863 in den niederländischen und 1880 in den spanischen. Simón Bolívar befreite während seiner Amtszeit die Sklaven in Großkolumbien. Er war selbst Erbe eines enormen Zuckervormögens. Bolívar war der "Sohn von Großgrundbesitzern (Kakaopflanzungen, Zuckermühlen, Kupferminen, Landgüter und ein Heer von Sklaven)", so bemerkt Ingrid Beutler-Tackenberg in ihrer Arbeit. Bereits 1807 wurde der Sklavenhandel in England verboten, und von der königlichen Marine immer wirksamer unterbunden. Die Abschaffung des Sklavenhandels hatte wohl folgende Gründe: Zunächst konnten die Plantagenbesitzer ihre Kredite oft nicht mehr bedienen, neue Arbeitskräfte blieben teuer, Zucker wurde immer mehr zur Massenware. Durch die Abschaffung des Sklavenhandels stieg der Wert ihrer Sicherheiten, der verbleibenden Sklaven. England lag im Krieg: die Reeder konnten andere Fracht übernehmen und waren nicht auf den Dreieckshandel angewiesen, sie forderten keine Entschädigung. Es gab sicherlich auch moralische Bedenken. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde die Qualität des Rums entscheidend verbessert. Der Kubaner Don Fancudo Bacardi brannte den Rum mehrfach und machte ihn dadurch milder. Auf anderen Inseln wurde begonnen, den Rum direkt aus dem Saft des Zuckerrohrs zu gewinnen, nicht aus dem Abfall der Zuckerherstellung.

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Rum

Rum und Luftfahrt

In den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts war in den USA die Zeit der Prohibition. Die Herstellung und der Handel mit alkoholischen Getränken war verboten. Kuba war zwar wirtschaftlich von den Vereinigten Staaten abhängig, aber ein unabhängiger Staat. Das Alkoholverbot galt dort natürlich nicht. Mit dem Slogan: "Fliegen Sie nach Havanna und baden Sie in Bacardi-Rum" schloss die 1927 gegründete Pan American Airways eine Marktlücke. Die Geschäftsidee schlug wie eine Bombe ein und machte die PANAM schnell zum bedeutendsten Luftfahrtunternehmen der Welt: Jeden, der es sich leisten konnte, flog das Unternehmen nach Havanna in den Vergnügungsurlaub. Gern und häufig nutzten die US-Bürger das Angebot, auch nach der Aufhebung des Alkoholverbots; bis die kubanische Revolution 1960 das Urlaubsziel unerreichbar für US-Amerikaner machte. Nach einer langen Zeit voller Misswirtschaft, finanzieller Engpässe und einem Terroranschlag blieben der Pan American World Airways zum Schluss wieder nur noch die Karibikstrecken. 1991 wurde der Flugbetrieb eingestellt.

Die Geschichte der PANAM ist natürlich an dieser Stelle sehr gerafft dargestellt, genaueres findet sich unter <http://www.pan-american.de>

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Rum

Schlusspunkt

Den Schlusspunkt dieses Artikels soll ein weiteres Rezept für einen Cocktail bilden. Wer sich den Gefahren eines Desserts nicht aussetzen will, kann sich stattdessen einen süßen Cocktail mixen. Das klassische Rum-Mixgetränk ist der Sunshinedrink Daiquiri. Die Zutaten werden auf Eis geschüttelt.

- 5 cl weißer Rum
- Saft einer Limette (circa 3 cl)
- 2 cl Zuckersirup

Wer es etwas raffinierter mag, für den gibt es ein Rezept von der Insel St. Croix (Virgin Islands of the United States; die nordwestlichste Inselgruppe der

- ½ l Ananassaft
- 12 cl Rum

kleinen Antillen)

- Saft einer Limette (circa 3 cl)
- 1 TL Cointreau
- 1 Prise Muskat
- 1 Spritzer Angostura
- zerstoßenes Eis
- Zuckersirup nach Bedarf
- den Drink auf Eis schütteln
- in Cocktailgläsern auf Eis servieren

In Maßen genossen schützten diese Drinks (den einen oder anderen) vor Skorbut.

Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Rum

Angostory © A. Hacker; 10.01, 10.02, 12.02

Home – nächster Artikel >

Zusätzliche Pflanzen und Lebensmittel

Einige Pflanzen, auch Zutaten von Angostura Bitter – wegen denen Schlachten geschlagen wurden, und andere Lebensmittel sind in verschiedenen Artikeln versteckt. Hier ist eine Liste:

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Zusätzliche Pflanzen und Lebensmittel](#)

Avocado	Angostura > Rezepte > Kreolische Avocado
Brotfrucht	Angostura > Rezepte > Yam Schweinskotelettpfanne
Gin / Wachholderbeere	Angostura > Digestif
Honig	Angostura > Rezepte > Rotbarsch in Rumeiern
Karotten	Angostura > Rezepte > Karotten
Majoran	Angostura > Rezepte > Rotbarsch in Rumeiern
Muskat	Angostura > Rezepte > Mandarinen und Ambrosia
Piment	Angostura > Rezepte > Pariser Schnitzel
Rosmarin	Angostura > Rezepte > Angosturaeier
Süßkartoffel	Angostura > Rezepte > Yam Schweinskotelettpfanne
Thymian	Angostura > Rezepte > Rotbarsch in Rumeiern
Tomaten	Angostura > Rezepte > Wurstsalat mit Tomatensauce
Yams	Angostura > Rezepte > Yam Schweinskotelettpfanne
Zimt	Angostura > Rezepte > Pariser Schnitzel
Zitrusfrüchte	Angostura > Rezepte > Sahneforelle

[Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Zusätzliche Pflanzen und Lebensmittel](#)

Angostory © A. Hacker; 07.02

[Home](#) – [nächster Artikel](#) >

Biografien

Pflanzen und deren Nutzungsmöglichkeiten spornen Menschen an, zu forschen, zu erfinden, aber auch Kriege zu führen. Menschen versuchen aber auch mit ihrem Wissen über Heilpflanzen die Schrecken des Krieges zu mildern. Oft gehen die Umstände einer Entdeckung im Laufe der Zeit verloren. Um den Erfinder von Angostura Bitter ranken sich einige Legenden, Ein Internetlebensmittellexikon kolportiert, dass Dr. Siegert das Tonikum zunächst für seine kränkliche Frau hergestellt habe. Bevor wir uns Angostura geografisch nähern, soll die Biografie einiger Personen aus dem historischen Umfeld von Dr. Siegert umrissen werden.

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura > Biografie](#)

Inhalt

Alexander von Humboldt

Simón Bolívar

Dr. Johann Gottlieb Benjamin Siegert

Weitere Biografien

[Angostura > Biografie](#)

Angostory © A.Hacker ; 04.01, 01.03

[Home](#) – nächster Artikel >

Alexander von Humboldt

* 14. September 1769 in Berlin + 6. Mai 1859 in Berlin

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Biografie](#) > [Humboldt](#)

- Naturforscher
- Geograf
- Forschungsreisender
- Geophysikalischer Forscher (Erdmagnetismus)
- Entwickler der Pflanzengeografie (basierend auf Goethes Morphologie)

Die Theorie der Pflanzengeografie führt die geografische Höhe als weitere Dimension in die Botanik ein. Nicht nur vom Äquator zu den Polkappen verändert sich die Pflanzenwelt, sondern auch in gleicher Weise vom Meeresspiegel zum Gipfel eines Berges. Humboldt betrachtete die Erde als ein lebendiges Ganzes. Er erkannte die Wechselwirkung der Pflanzenwelt mit der Tierwelt, aber auch mit der Geologie sowie der Geografie. Er war bestrebt, sich einen Überblick über alle diese Wissenschaftsgebiete zu verschaffen. Seine Amerikareise finanzierte er selbst, sie kostete ihn ein Drittel seines Vermögens. Die Auswertung den Rest.



[Angostura](#) > [Biografie](#) > [Humboldt](#)

Inhalt

Die Ausbildung
 Die Arbeit im Bergbau Frankens
 Der Tod der Mutter und die Vorbereitung der großen Amerikareise
 Die Erforschung des Orinoko
 Die Reise zum "Humboldtstrom"
 Weiterreise nach Mexiko und in die USA
 Die Auswertung der großen Amerikareise
 Die weiteren Jahrzehnte

[Angostura](#) > [Biografie](#) > [Humboldt](#)

Die Ausbildung

Alexander von Humboldt und sein älterer Bruder Wilhelm entstammen einer ursprünglich bürgerlichen Familie. Erst 1738 wurde der Großvater in den Adelsstand erhoben. Zunächst wurden die Brüder Wilhelm und Alexander Humboldt von Privatlehrern unterrichtet. Für den niederen preußischen Adel bestand ende des 18. Jahrhunderts die Möglichkeit sich für den Militärdienst zu entscheiden, oder die Beamtenlaufbahn einzuschlagen. Alexander sollte sich später für die Beamtenlaufbahn entscheiden. In seiner Jugend bewegte sich Alexander in den Kreisen der "Berliner Aufklärung", in den Salons der Damen Henriette Herz und Rahel Levin. Wegen seiner spöttischen Art erwarb er den Ruf ein "Schandmaul" zu sein. Alexander von Humboldt lebte weitgehend nach einem in seiner Jugend entworfenen und während seines Studiums verfolgten Lebensplan: nämlich Forschungsreisender zu werden. Es gelang ihm, seinen Lebensraum durch die finanzielle Unabhängigkeit, die er nach dem Tod seiner Mutter erlangte, umzusetzen. Alexander blieb sein Leben lang ledig. Aus Rücksicht auf seine Mutter und aus Familientradition – später um sein Privatvermögen zu schonen – war Alexander, wie sein Bruder Wilhelm, immer wieder in preußischen Staatsdiensten beschäftigt. Humboldt studierte, in Hinblick auf seine vorläufig angestrebte Beamtenlaufbahn in der wirtschaftlichen Verwaltung Preußens, Kameralistik, die Lehre der praktischen Staatsverwaltung. Dieses Studium umfasste in erster Linie den Bergbau, aber auch die Naturwissenschaften. Alexander wurde ein hervorragender Minenexperte. Zwischendurch beschäftigte er sich auch mit Dingen, die seinem Ziel, Forschungsreisender zu werden, dienlich waren: Botanik, Mathematik und Zeichnen beziehungsweise dem Radieren. Eine erste Forschungsreise führte ihn an den Rhein, wo er "durch Beobachtungen über einige Basalte am Rhein" zur Klärung einer wichtigen Frage des 18. Jahrhunderts beitrug: Ob die feste Erde aus Sedimentgesteinen – in Anlehnung an die Schöpfungsgeschichte – oder aus Ergussgestein besteht. Er zog zur Unterstützung auch botanische Beobachtungen heran. Nach weiteren Studien in eigener Sache trat Humboldt in den Staatsdienst ein.

Die Arbeit im Bergbau Frankens

Humboldt wurde seinen Wünschen entsprechend in der Bergbauverwaltung eingesetzt. Zunächst wurde er in der Bergakademie in Freiburg weiter ausgebildet. Auch hier forschte er "über die grüne Farbe unterirdischer Vegetation". Anschließend arbeitet er ein Jahr in Berlin, bis er im Juni 1793 in das damals preußische Franken versetzt wurde. Dort wohnte Humboldt in Bad Steben. Hier arbeitete er daran, den bereits unrentabel gewordenen Bergbau in den fränkischen Gebieten neu zu beleben. Er betrieb auf eigenen Kosten eine Schule zur Fortbildung der Bergleute. Aus dieser Zeit stammen auch einige Erfindungen für die Arbeit vor Ort. Später bezeichnete Humboldt seine Zeit in Franken als glückliche Jahre.

1794 pflegten die Brüder Humboldt Kontakt mit Goethe und Schiller. Zu dieser Zeit tauschten sich Goethe, der seine erste Italienreise bereits hinter sich hatte, und Alexander Humboldt bezüglich seiner eigenen naturwissenschaftlichen Forschungen aus. Nach einer eigenen Reise nach Oberitalien und durch die Alpen arbeitete Alexander von Humboldt ein weiteres Jahr in Franken. In den Alpen erkannte er Zusammenhänge zwischen der Höhenlage eines Gebietes und der dortigen Vegetation.

In seinem letzten fränkischen Jahr wurde ihm eine erste diplomatische Mission übertragen. Er sollte die französischen Revolutionstruppen von der Neutralität des preußischen Württemberg und Franken überzeugen.

Der Tod der Mutter und die Vorbereitung der großen Amerikareise

Ende 1796 starb Maria Elisabeth von Humboldt und hinterließ Alexander einen beträchtlichen Erbteil. Humboldt quittierte sofort den Staatsdienst, obwohl er inzwischen einen beachtlichen Rang im preußischen Bergdepartement erlangt hatte.

Er konnte sich nun ausschließlich den Vorbereitungen der von ihm geplanten großen Forschungsreise widmen. Die Reise sollte ursprünglich eine Weltumrundung werden. Nach Madrid, dem Ausgangspunkt seiner Forschungsreise, in die damals noch zu Spanien gehörenden Teile Amerikas, fuhr er über Jena, Dresden, Wien, Salzburg, Paris und Marseille. Während dieser Reise stellte Humboldt seine Gerätschaften zusammen und traf wichtige Wissenschaftler seiner Zeit. Auch führte er begonnene "Versuche über die gereizten Muskel- und Nervenfasern" fort. In Paris lernte Humboldt seinen späteren Assistenten und Begleiter auf der Amerikareise, den Botaniker Aimé Goujaud Bonpland, kennen. Humboldt und Bonpland planten zunächst vor der großen Reise eine "Vorreise" nach Nordafrika. Dieses Vorhaben scheiterte. Genauso wie Humboldts Überlegung sich nicht verwirklichen ließ, die Überfahrt nach Amerika innerhalb einer geplanten französischen Weltumsegelung zu unternehmen. Die französische Staatskasse war durch die Kriege Napoleons zu leer, um ein solches Vorhaben zu finanzieren. In Madrid trat Alexander von Humboldt mit einer Bank, die seinen Berliner Kreditbrief akzeptierte, in Verbindung. Verabredet wurde, dass die Partner dieser Bank in den spanischen Kolonien ihn mit Geldmitteln versorgen sollten.

Spaniens Kolonialpolitik kapselte Westindien (das spanische Amerika) von der übrigen Welt ab. Dies war später ein wesentlicher Grund für die Unabhängigkeitskriege der Kolonien von der spanischen Krone.

Humboldt erkannte, dass er in Madrid die richtigen Personen treffen konnte, um eine Reiseerlaubnis für Bonpland und sich für Westindien zu erhalten. Die Beiden, ein preußischer Protestant und ein Bürger der französischen Revolution, erhielten einen Reisepass vom katholischen Spanien.

Die Erforschung des Orinoko

Am 5. Juni 1799 schifften sich Humboldt und Bonpland auf einem Postschiff, der Korvette Pizarro, ein. Den beiden wurde seitens der spanischen Regierung das Recht eingeräumt, auf Teneriffa sechs Tage Station zu machen, um am Vulkan Pico de Teyde Untersuchungen vorzunehmen. Die Überfahrt bereits in Venezuela (Cumaná) zu beenden war nicht geplant. Aber nach Ausbruch eines Fiebers an Bord des Schiffes erschien dies den Forschern ratsam. Aus dieser kurzfristigen Änderung wurde dann eine über ein Jahr dauernde Erforschung Venezuelas und des Flusses Orinoko.

Zunächst fanden Exkursionen durch die venezuelische Provinz Cumaná statt. Die Forscher waren tief beeindruckt von der "Kraft und Fülle des vegetabilischen Lebens". Sie beobachteten auch die Sonnenfinsternis Ende Oktober 1799 in Cumaná, bevor Humboldt und Bonpland weiter nach Caracas reisten. In Caracas vermaßen sie den Hausberg und fanden wieder verschiedene Vegetationsformen abhängig von der Höhe.

Caracas war der Ausgangspunkt ihrer Orinokoreise. Auf dem Weg zum Fluss, in Calabozo erforschte Humboldt mit einem ortsansässigen Autodidakten Zitteraale. Indianer beschafften ihnen einige Exemplare. Wie fängt man Zitteraale? Nun man treibt Pferde ins Wasser, diese scheuchen die Aale solange auf, bis diese vom Austeilen ihrer Stromschläge erschöpft sind und man sie leicht einsammeln kann. Humboldts Bericht findet sich zum Teil auch in Brehms Tierleben im Absatz über den elektrischen Aal. Die Wegstrecke über Land wurde, wie später auf den Flüssen, geografisch genau erfasst.

Am 30.3.1800 begann die eigentliche Orinokoreise auf dem Apure, einem Nebenfluss des Orinoko. Die Mannschaft des großen Indianerbootes mit Plankenaufsatz, einer sogenannten Piroge, bestand aus vier Indianern und einem Steuermann. Nach dem Apure wurden der Orinoko und der Rio Atabapo, ein weiterer Nebenfluss des Orinoko erforscht. Am südlichsten Punkt des Rio Atabapo wurde die Piroge über Land zum Rio Negro befördert. Humboldt und Bonpland befuhren den Rio Negro, den rund 2000 km langen Nebenfluss des Amazonas, bis zur brasilianischen Grenze bei San Carlos. Hier an der Grenze bekamen die Forschungsreisenden jedoch keine Pässe für das portugiesische Brasilien, da Lissabon und Madrid verfeindet waren. So konnte die Flussfahrt nicht weiter über den Rio Negro flussabwärts zum Amazonas fortgesetzt werden.

Auf der Rückfahrt flussaufwärts fanden Humboldt und Bonpland die Einmündung des Río Casiquiare. Sie befuhren ihn nach Esmeralda (am Orinoko) zurück. Mit der genauen Vermessung des Casiquiare wies Humboldt die Verbindung der beiden Flusssysteme, des Orinoko und des Amazonas, die bereits 1724 entdeckt worden waren, wissenschaftlich nach. Die Forscher folgten nun dem Fluss Orinoko bis St.-Thomas d' Angostura, der damaligen Hauptstadt der Provinz Guayana. In Angostura erreichten sie am 13 Juni wieder besiedeltes Gebiet. Während der Zeit im Urwald mussten die Forscher ihre Arbeit wegen der Mücken in der Nacht und nahe am Feuer erledigen. Zu Essen gab es "nichts als Reis, Ameisen, Manioc, Pisang, Orinokowasser und bisweilen Affen". In Angostura blieben die beiden circa einen Monat. Humboldt und Bonpland erkrankten am Fieber. Bonpland schwebte sogar in Lebensgefahr. Nach dessen Genesung, reisten Humboldt und er über Land weiter nach Nueva Barcelona und mit einem Küstenschiff zurück nach Cumaná. Mitte November fuhren die Forscher wieder nach Nueva Barcelona, wo sie, während sie auf eine Weiterreisemöglichkeit warteten, ihre Sammlung ordneten und astronomische Beobachtungen machten. Schließlich verließen sie Venezuela endgültig in Richtung Havanna.

Angostura > Biografie > Humboldt

Die Reise zum "Humboldtstrom"

Alexander von Humboldt erstellte eine Monographie Kubas. Er bediente sich dabei bestehender Archive und Bibliotheken in Havanna. Die Pläne für die Fortsetzung der Reise wurden nun erneut geändert. Da die oben erwähnte französische Weltumsegelung doch noch begonnen hatte, beschloss Humboldt, sich dieser in Peru anschließen.

Humboldt und Bonpland machten sich dorthin auf den Weg.

Die beiden Forscher befuhren in Kolumbien den Rio Magdalena und trafen in Bogotá den wichtigsten Botaniker Südamerikas, José Celestino Mutis. Humboldt und Bonpland waren inzwischen Berühmtheiten. In Bogotá wurden sie begeistert empfangen. Dem Vizekönig übergab Humboldt umfangreiches Kartenmaterial seiner bisherigen Reise. Er gab auch Ratschläge in seiner Eigenschaft als Bergbauexperte.

Die Reise führte weiter nach Quito. Dort erforschte Humboldt mehreren Vulkane. Zu seinem Bedauern erhielt er die Nachricht, dass die französischen Weltumsegler ihre Route geändert hätten. Er konnte sich ihr nun endgültig nicht anschließen.

Auf der Weiterreise nach Lima waren hauptsächlich Sprache und Kultur der Inka Gegenstand von Humboldts Forschung. Die Route führte nun wieder nach Norden, wo Alexander von Humboldt eine kalte Meeresströmung entlang der Westküste Südamerikas bis zum Äquator, durch Temperaturmessungen wissenschaftlich nachwies. Dieses Phänomen war bereits bekannt. Trotzdem ist es heute nach Humboldt benannt. Dem Namensgeber war dies später etwas peinlich.

Der Humboldtstrom beschert Lima ein außerordentlich schlechtes Klima.

Angostura > Biografie > Humboldt

Weiterreise nach Mexiko und in die USA

Die Reise von Humboldt und Bonpland führte weiter gegen Norden, nach Mexiko. Auch hier machte Humboldt Verbesserungsvorschläge für den Bergbau und vermaß das Land. Mexiko City, wohl auch eine junge Einwohnerin der Stadt, beeindruckten Humboldt sehr. Beide Forscher blieben ein ganzes Jahr. Dann entschloss sich Humboldt zur Rückkehr nach Europa, da er erkannte, dass seine Geldmittel nicht für weitere Reisen durch Asien reichen würden.

Allerdings machten sie noch Station in den USA, wo Humboldt mit Präsident Thomas Jefferson

zusammentraf. Ihm berichtete Humboldt vermutlich auch von seiner Idee eines Kanals vom Atlantik zum Pazifik.

Am 3.8.1804 trafen Humboldt und Bonpland wieder in Bordeaux, in Frankreich, ein.

Angostura > Biografie > Humboldt

Die Auswertung der großen Amerikareise

Bonpland trat in den kaiserlichen Dienst. Nach Napoleons Sturz wanderte er nach Argentinien aus. In der ersten Zeit, zurück in Europa, war der inzwischen etwa 35jährige Humboldt damit beschäftigt, die wissenschaftliche Auswertung ihrer Reise zu beginnen. Er hatte sich schon früher dazu entschieden die Arbeiten am "Reisewerk" in Paris durchzuführen, da die französische Hauptstadt damals auch die Hauptstadt der wissenschaftlichen Welt war. Nur die Bände des 36-bändigen "Reisewerks", die er besonders in Deutschland bekannt machen wollte, sind überhaupt in seine Muttersprache übersetzt worden. Die "Pflanzengeografie" enthält eine Widmung an Goethe. Humboldt verkehrte mit der Elite der französischen Wissenschaft. Besonders mit Gay-Lussac war er freundschaftlich verbunden. In diese Zeit fiel auch ein erstes Treffen Humboldts mit Simón Bolívar, der später einmal über Alexander von Humboldt sagte, er sei der "eigentlichen Entdecker der neuen Welt, dessen Studium Amerikas (seinem Heimatland) Besseres gegeben hat als alle Konquistadoren". Der junge Bolívar war sehr beeindruckt von Humboldt. Humboldt wurde ordentliches Mitglied der Berliner Akademie und königlicher Kammerherr am preußischen Hof, was sein inzwischen strapaziertes Privatvermögen entlastete. Kostspielig war die Herausgabe des "Reisewerks" und des "Kosmos". Viele Jahre waren seine Berliner Posten ohne Verpflichtungen verbunden. So konnte er sich 20 Jahre weitgehend in Paris der Arbeit an seinen Büchern widmen. Allerdings musste er einige diplomatische Missionen, auch im Zusammenhang mit den Friedensverhandlungen mit Napoleon, übernehmen.

Angostura > Biografie > Humboldt

Die weiteren Jahrzehnte

Schließlich befahl König Friedrich Wilhelm III Alexander von Humboldt die Übersiedelung nach Berlin, das ihm nach seiner Rückkehr aus Amerika verhasst war. Er wurde mehr und mehr in das höfische Leben integriert. Humboldts Traum, eine Asienreise durchzuführen, ließ sich nicht verwirklichen. Die Britische Ostindien Kompanie war weniger großzügig als die spanische Krone. Die nicht zustande gekommene Asienreise und die Intrigen am preußischen Hof ließen Humboldt ernsthaft darüber nachdenken, nach Mexiko auszuwandern. Erwähnt werden soll noch die Rußlandreise 1829, der Humboldt als Koordinator vorstehen musste. Für Forschungen blieb für ihn als Leiter der Reise wenig Zeit.

Er überlebte die meisten seine Freunde und vereinsamte in seinen letzten Jahren immer mehr. 1857 erlitt er einen Schlaganfall von dem er sich nicht mehr erholte. 1858 wurde Humboldt zusätzlich von einer schweren Grippe heimgesucht.

Am 6.5.1859 starb Alexander von Humboldt 89 jählig.

Angostura > Biografie > Humboldt

Simón Bolívar

* 24. Juli 1783 in Caracas; Venezuela

+ 17. Dezember 1830 in San Pedro Alejandrino bei Santa Maria; Kolumbien

[Home \(frame\) /](#)
[\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Biografie](#) > [Bolívar](#)

- bekannt als Befreier des nördlichen spanischsprachigen Teils Südamerikas
- Nationalheld in Venezuela, Kolumbien, Ecuador, Peru und Bolivien

Simón Bolívar stammt aus einer vornehmen kreolischen Familie, deren Wurzeln sich in einer baskischen Hidalgofamilie (niederer iberischer Adel) wiederfinden. Im Spanisch sprechenden Teil Südamerikas sind Kreolen Abkommen weißer spanischer Einwanderer, die in den Kolonien geborenen wurden, und auf die die Europäer verächtlich herabblickten.



[Angostura](#) > [Biografie](#) > [Bolívar](#)

Inhalt

Reisen durch Europa
Die Politik
Die Unabhängigkeitskriege
Zenit und Absturz

[Angostura](#) > [Biografie](#) > [Bolívar](#)

Reisen durch Europa

Als junger Mann wurde Simón Bolívar auf Bildungsreisen in die Vereinigten Staaten von Amerika und Europa geschickt. In den Pariser Salons traf der 21-jährige noch "unbesonnene, oberflächliche, unbeständige" Bolívar mit Alexander von Humboldt zusammen. Dessen Schilderungen über Bolívars Heimat, die spanischen Kolonien in Südamerika, verfolgte Bolívar begeistert. Für Bolívar war Humboldt der eigentliche "Entdecker der Neuen Welt, dessen Studium Amerikas" Südamerika "Besseres gegeben hat als alle Konquistadoren" (Humboldt hatte von 1800 bis 1805 eine Forschungsreise durch Amerika durchgeführt). Dem Assistenten Humboldts, dem französischen Botaniker Aimé Goujaud Bonpland, bot Bolívar die Hälfte seines Vermögens, um ihn zum Auswandern nach Venezuela zu bewegen.

Mit Humboldt traf Bolívar nocheinmal in Süditalien zusammen, wo er im Oktober 1805 mit dem Physiker Gay-Lussac, Alexander von Humboldt und dessen Freund Leopold von Buch den Vulkan Vesuv bestieg.

[Angostura](#) > [Biografie](#) > [Bolívar](#)

Die Politik

Die von der Französischen Revolution ausgehenden Freiheitsparolen und die nordamerikanischen Freiheitsideen hatten großen Einfluss auf Simón Bolívar. Nach seiner Rückkehr wurde er Mitglied der ersten lokal gewählten Regierung seiner Heimat. Noch einmal kam Bolívar nach Europa, nach England, diesmal als Diplomat. Die spanische Krone isolierte ihre südamerikanischen Kolonien vom Rest der Welt. Das führte zu wachsendem Widerstand in Westindien, wie die Spanier ihre amerikanischen Besitzungen nannten. Kolumbus hatte sich ja in Indien gewähnt.

Ein Kongress, der auf Betreiben von F. de Miranda und Bolívar (die beiden kamen zusammen aus England zurück) zusammentrat, verkündete am 5. Juli 1811 die Unabhängigkeit Venezuelas von Spanien.

[Angostura](#) > [Biografie](#) > [Bolívar](#)

Die Unabhängigkeitskriege

Miranda wurde der erste Oberbefehlshaber der venezuelischen Armee. In Jahr 1812 geriet Miranda in Gefangenschaft. Bolívar musste fliehen. Nun fiel Simón Bolívar die prominenteste Rolle in den Unabhängigkeitskriegen von Spanien zu. Im September wurde Bolívar der Führer des Befreiungskampfes. Im darauffolgenden Jahr eroberten seine Truppen Caracas. Die Bevölkerung begrüßte Simón Bolívar als ("Libertador") Befreier. Wiederum ein Jahr später wurden die Anhänger Bolívars bei La Puerta geschlagen, Bolívar zog sich in Richtung Neugranada (später Kolumbien) zurück. 1815 musste Bolívar nach Jamaika flüchten. Jamaika war seit 1655 englisch.

Im Dezember des Jahres 1816 landete Simón Bolívar wieder in Venezuela. Nun konnte er sich auf dem Festland behaupten. Der Kongress in Angostura wählte ihn schließlich im Februar des Jahres 1819 zum Präsidenten und stattete ihn mit diktatorischen Vollmachten aus. Angostura am Orinoko trägt heute den Namen des damaligen Präsidenten, es heißt heute Ciudad Bolívar. Beflügelt durch ihre Erfolge konnten die Freiheitskämpfer auch den einen oder anderen europäischen Abenteurer für ihre Sache gewinnen. Nach seinem berühmten Zug über die Südamerikanischen Kordilleren (Anden) schlug die Armee Bolívars die Spanier am 7. August 1819 bei Boyacá. Bolívar vereinigte Venezuela und Neugrenada unter seiner Präsidentschaft zur Republik Großkolumbien.

In den folgenden Jahren wurden Ecuador und Peru von der Herrschaft der Spanier befreit. Den Freiheitskrieg in Peru hatte der argentinische General San Martin begonnen. Dieser zog sich aber nach einer Unterredung mit Bolívar nach Süden zurück.

Den letzten entscheidenden Sieg über die Spanier feierte der General Sucre am 7. Dezember 1824.

Angostura > Biografie > Bolívar

Zenit und Absturz

Hochperu sagte sich von Buenos Aires los und nannte sich nun Bolivien. In den Jahren 1825 und 1826 war Bolívar Diktator von Bolivien. Peru wählte ihn im August 1827 zum Präsidenten auf Lebenszeit und schloss sich der Republik Großkolumbien an.

Am Zenit seines Wirkens angekommen, berief Simón Bolívar einen panamerikanischen Kongress nach Panama ein. Sein Ziel war die Integration aller amerikanischen Staaten unter Einschluss der USA. Trotz der Popularität Bolívars konnte er dieses ehrgeizige Ziel nicht erreichen. Nach dem Scheitern des Kongresses 1826, wuchs die Opposition gegen das Regime Bolívars. Er selbst befürchtete, dass die von Spanien befreiten Gebiete in Anarchie verfallen könnten, wenn sie nicht diktatorisch regiert würden. Man beschuldigte ihn monarchistischer Pläne. Schließlich fielen Venezuela und Peru von Großkolumbien ab.

Simón Bolívar dankte am 27. April 1830 ab. "Es war das Ende. Der General Simón José Antonio de la Santísima Trinidad Bolívar y Palacios ging für immer. Er hatte der spanischen Herrschaft ein Imperium, fünfmal so groß wie ganz Europa, entrissen, er hatte zwanzig Jahre lang Krieg geführt, um es frei und geeint zu bewahren, und hatte es bis zur vergangenen Woche mit fester Hand regiert, doch in der Stunde des Aufbruchs hatte er nicht einmal den Trost, daß man ihm Glauben schenkte. Der einzige, der hellichtig genug war zu erkennen, daß er tatsächlich fortging, und auch wohin, war der englische Diplomat, der in einem offiziellen Bericht an seine Regierung schrieb: 'Die Zeit, die ihm bleibt, wird kaum genügen, das Grab zu erreichen'" (*Der General in seinem Labyrinth von Gabriel García Márquez*) Auf seinen Weg ins Exil starb Simón Bolívar am 17. Dezember 1830 in San Pedro Alejandrino bei Santa Marta (im heutigen Kolumbien) an einem Lungenleiden.

Angostura > Biografie > Bolívar

Angostory © A. Hacker; 09.01, 04.02

Home – nächster Artikel >

Dr. Johann Gottlieb Benjamin Siegert

Eine kurze *Biografie* von Johann Gottlieb Benjamin Siegert des *Erfinders* von *Angostura aromatic Bitter*, und die Suche nach Gründen warum Deutsche um 1920 nach Venezuela auswanderten.

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura > Biografie > Siegert](#)

Inhalt

Vorwort
Die Befreiungskriege in Deutschland
Die Unabhängigkeitskriege in Südamerika
Das Tonikum
Die Erben des Doktors
Deutschland unter Napoleon
Bolivar in deutschen Publikationen im "System Metternich"
Werbung neuer Legionäre
Militärgeschichten aus Südamerika

[Angostura > Biografie > Siegert](#)

Vorwort

Die Quellen über diese historische Persönlichkeit sind nicht besonders üppig. Die Informationen über Siegert stammen meist von der Firma, deren Gründer er war: Angostura Group of Companies.

[Angostura > Biografie > Siegert](#)

Die Befreiungskriege in Deutschland

Dr. Johann Gottlieb Benjamin Siegert wurde 1796 in Schlesien geboren. Er studierte in Heidelberg Medizin. Eine andere Quelle nennt Berlin als seinen Studienort. In jungen Jahren kämpfte Dr. Siegert in den napoleonischen Kriegen auf Seiten Preußens unter Blücher ("Marschall Vorwärts") bei Waterloo (1815; Siegert war 19 Jahre alt) zuletzt als Stabsarzt. Siegert erreichte einen bedeutenden Rang in der preußischen Armee. In Friedenszeiten packte ihn die Abenteuerlust. Sein Weg führte ihn 1820 nach Venezuela. Ob ihn dazu auch die Reisen des Preußen Alexander von Humboldt animiert hatten, ist nicht bekannt. Jedenfalls konnte Humboldt seine Abenteuer mitreissend schildern.

[Angostura > Biografie > Siegert](#)

Die Unabhängigkeitskriege in Südamerika

Mit Sicherheit war Siegert von der Sache der südamerikanischen Unabhängigkeitsbewegung überzeugt. Im Norden Südamerikas kämpften die Separatisten unter Führung Simón Bolívars gegen die spanische Krone. König von Spanien war von 1808 bis 1813 Joseph Bonaparte, ein Bruder Napoleons. Siegert schloss sich den Truppen Bolívars an. Siegerts Erfahrung und sein Talent führten unmittelbar zu seiner Ernennung zum Generalstabsarzt im Militärkrankenhaus in Guyana.

Während "es eine gut dokumentierte Geschichtsschreibung über die britische Unterstützung und über die Hilfe französischer Offiziere gibt, wissen wir dagegen so gut wie nichts über die Hilfe, die uns Deutschland im Krieg gegen Spanien gab". Die "Berichte über die Söhne des großherzigen und edelmütigen Deutschland welche ebenso in Südamerika für die Freiheit kämpften, sind dürftig". Beklagte César García Rosell in Lima Anfang der 60er Jahre des 20. Jahrhunderts. In der Tat verlaufen die Spuren der meisten deutschen Legionäre in Südamerika im Sand. In der mutmaßlich umfangreichsten Liste Freiwilliger aus den deutschen Ländern des frühen 19. Jahrhunderts in der Armee von Bolívar von Günter Kahle aus dem Jahr 1980 fehlt der Name des Angostura Bitter Erfinders Dr. Johann Gottlieb Benjamin Siegert. Von den wahrscheinlich 6000 europäischen Legionären waren etwa 300 Deutsche. Von allen Europäern überlebten wohl nur 150 die Kämpfe, die schlechte Verpflegung und Krankheiten wie Cholera, Typhus oder Denguefieber. "Die Legionäre hatten von einem Dorado geträumt", sie fanden aber ein Angostura das "aus Lehmbarracken oder Ziegelhütten bestand. Unmittelbar dahinter begann der Busch". Die Felder waren vernachlässigt. "Malaria, Pocken und Gelbfieber gingen um." "Die Nahrungsmittel waren knapp und für europäische Mägen unverdaulich." So Gerhard Masur der deutschstämmige Biograf Bolívars. "Nun war das Paradies"... "mit reichlich Hölle

unterfüttert" führt der Freiburger Peter–Paul Zahn, der 1985 nach Jamaika ausgewandert ist, aus. 1821 verließ Bolívar Angostura westwärts, Siegert blieb in der Stadt im Regenwald.

Angostura > Biografie > Siegert

Das Tonikum

In Angostura begann Siegert mit Forschungsarbeiten an tropischen Kräutern Südamerikas. Nach vier Jahren war die Formel für ein Kräutertonikum ausgereift. In seiner Privatpraxis in Angostura, der Stadt am Ufer des Flusses Orinoko setzte er die Formel erfolgreich bei europäischen Patienten ein, die an tropischen Krankheiten litten. Der Erfinder nannte sein Stärkungsmittel "Dr. Siegert´s aromatic bitter" oder "amargos aromáticos". Unter seinen Kollegen fanden Siegerts Verdienste schnell Anerkennung. Eine amerikanische Homepage nennt Siegert den Leibarzt von Simón Bolívar. Allerdings schrieb Gabriel García Márquez in seinem historischen Roman *"Der General in seinem Labyrinth"*: Bolívar war "stets ein Gegner der ärztlichen Wissenschaft gewesen war und sich selbst die Diagnosen und Rezepte ausstellte, gestützt auf *La médecine à votre manière* von Donistierre, ein französisches Handbuch der Hausmittel".

Seefahrer mischten Angostura mit Gin und brachten es in ihre Heimat. Europäische Söldner und Seeleute machten das Tonikum in der ganzen Welt bekannt. Als seine Erfindung immer beliebter wurde, gab Siegert seinem Stärkungsmittel eine neue Bezeichnung. Er wählte den Namen der Stadt, in der er lebte: "Angostura aromatic bitter". Siegert gab seinen Beruf als Arzt auf und verschrieb sich ganz der Herstellung seiner Medizin. Im Jahr 1850 begann er mit dem Export nach Trinidad und England.

1870 starb Dr. Siegert.

Angostura > Biografie > Siegert

Die Erben des Doktors

Nach Simón Bolívars Rücktritt vom Amt des Präsidenten erschütterten Venezuela Ständige Unruhen und Revolutionen. Für die Söhne Siegerts wurde es unmöglich, ihr Geschäft weiterhin in Venezuela zu führen. 1875 wanderten Carlos und Alfredo Siegert nach Trinidad aus und bauten die Firma neu auf. Seitdem ist ihr Sitz in Port of Spain. 1802 bereits trat Spanien die Insel Trinidad offiziell an England ab. Die politische Lage auf der Insel war ruhig. Port of Spain ist die Hauptstadt der heute unabhängigen Republik Trinidad und Tobago.

Im 20. Jahrhundert baute die Firma ein zweites Standbein auf. Zunächst handelten sie mit Rum, schließlich kaufte sie Fernandez Distillers Ltd. und brannte seither eigenen Rum.

Um etwas die Umstände zu beleuchten, unter denen ein deutscher Militärarzt nach Südamerika verschlagen wurde, sollen noch einige Aspekte aus der Geschichte Deutschlands und Südamerikas erwähnt werden.

Angostura > Biografie > Siegert

Deutschland unter Napoleon

Deutschland auf dem Weg in den Vormärz.

Napoleon hat Europa verändert. Der Habsburger Franz II legte am 6.8.1806 die Kaiserkrone des "Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation" nieder. Die Macht des Kaisers beschränkte sich ohnehin meist nur noch auf das Habsburger Erbland. Deutschland bestand aus Hunderten von kleinen fast autonomen Staaten. Nur die Großmächte Preußen und Österreich hatten ein einigermaßen geschlossenes Herrschaftsgebiet, das jedoch weit über die Grenzen des Reiches hinausragte. Die Reichstruppen spielten praktisch keine Rolle im Kampf gegen Napoleon und die Reichsgerichte (der Reichshofrat in Wien und das Reichskammergericht in Wetzlar) waren schwerfällig. Einige Prozesse zogen sich über Jahrhunderte hin. Über die Zustände beklagte sich auch der junge Goethe, der Praktikant in Wetzlar war.

Vor Napoleon herrschten in Deutschland noch mittelalterliche Verhältnisse. Vier Fünftel der Bevölkerung lebten auf dem Land; viele waren Bauern. Sie lebten in feudalem Abhängigkeitssystem, das dem Adel und den Zünften ihren Einfluss sicherte. Die deutsche Aufklärung entfaltete sich anders als in Frankreich ([Paris war die Hauptstadt der wissenschaftlichen Welt](#)) lediglich unter der Beamtenschaft an den Fürstenhöfen und an den Universitäten.

Napoleon verordnete vielen deutschen Staaten eine neue Gliederung. Besonders in den Rheinbundstaaten gab es nun keine Leibeigenschaft mehr, Gleichheit vor dem Gesetz wurde eingeführt, und vieles mehr. Auf der anderen Seite verschlechterte sich die Wirtschaftskraft vieler deutscher Staaten in Folge der Kosten für die französische Besatzung zusehends. In Preußen reformierte Freiherr vom Stein den Staat; die Befreiung und Einigung Deutschlands wurde angestrebt. Nicht zuletzt der Mythos verschiedener Freiheitskämpfer wie Andreas Hofer entfachte in der politisch interessierten Bevölkerung Deutschlands den Wunsch nach

nationaler Einheit.

Die ehemals leibeigenen Bauern mussten ihre Gutsbesitzer mit Land entschädigen. Die so verkleinerten Höfe waren kaum überlebensfähig. Nach den Befreiungskriegen von Napoleon und dem Wiener Kongreß stellte sich jedoch heraus, dass nur die alte Oberschicht finanzkräftig genug war, sich im Konkurrenzkampf durchzusetzen. Es entstand ein Handwerker- und Bauernproletariat. Verschlimmert wurde die Lage noch durch die ins Zivilleben entlassenen Veteranen der Kriege gegen Napoleon.

Angostura > Biografie > Siegert

Bolivar in deutschen Publikationen im "System Metternich"

In der Zeit um 1815 begannen sich deutsche Magazine wie das "Politische Magazin" mit den Ereignissen in Südamerika zu beschäftigen. In der Zeit vor diesem Jahr waren die Befreiungskriege gegen Napoleon das überragende Thema. Viele politisch interessierte Deutsche brachten in der Zeit vor der Märzrevolution 1848 mit ihrer Solidarität mit den Befreiungsbewegungen in Polen, Griechenland, Italien und Spanien ihre Opposition zu den reaktionären Entwicklungen in Deutschland zum Ausdruck.

Nach dem Wiener Kongreß wurden die bürgerlichen Freiheiten, die Napoleon der Bevölkerung gebracht hatte, wieder eingeschränkt. Forderungen nach einem Deutschen Nationalstaat wurden nicht beachtet. Die Großmächte Preußen und Österreich wollten sich gegenseitig keinen Einfluss zugestehen. Die neuentstandenen süddeutschen Mittelmächte – vor allem Bayern und Württemberg – beharrten auf ihrer unter Napoleon erlangten Souveränität. Einige süd- und mitteldeutschen Staaten ließen sogar Verfassungen zu. In Preußen und Österreich wurde der Absolutismus wieder vollständig restauriert. Am effektivsten wurde die Macht der Herrscher durch den Fürsten Metternich in Österreich wieder hergestellt.

Politische Vereine tarnten sich als Gesangs- oder Sportvereine – mit entsprechenden nationalen Festen. Studentenverbindungen entstanden, andere Mitmenschen sammelten Märchen. Alle betrieben sie eigentlich die Schaffung einer deutschen Nationalbewegung. In der Überhöhung alles Deutschen zeigt sich jedoch schon das Janusgesicht des Nationalismus. Die Vereinigungen wurden von Spitzeln der Herrscher unterwandert und verschiedene Verbände verboten.

Berichterstattung aus Südamerika wurde von zweierlei Faktoren erschwert: Zum einen waren die Publizisten auf oft widersprüchliche Berichte aus Drittländern angewiesen, Augenzeugenberichte waren selten und manchmal subjektiv, zum anderen erlegten sich die Journalisten Zurückhaltung auf, um ihre Artikel durch die Zensur zu bringen. Eine zu offensichtliche Zustimmung den Unabhängigkeitsbestrebungen in Hispanio-Amerika gefährdeten den Fortbestand der Zeitschrift. Die Berichterstattung erscheint dann auch auf seltsame Weise unbeteiligt. Die Beschreibung der Person Bolívars ist bewundernd und zumindest in der Zeit vor der Auswanderung Siegerts geprägt von vorbehaltloser Zustimmung; nach 1820 wurden die Artikel teilweise kritisch. Um die Zensur zu umgehen wurden ausländische Berichte nachgedruckt. Beschrieben wird Bolívar wie folgt: "Er hat ein spanisches Gesicht vom angenehmsten Ausdruck, feurige schwarze Augen, regelmäßige Züge, ist von mittlerer Größe, sehr beredt, mit kühnem Character und mit glänzender Einbildungskraft begabt. Er ist sehr gebildet, thätig und lernbegierig, und hat sich mit allen neuen Erfindungen vertraut gemacht. Als genauer Freund des berühmten Humboldt und Bourpland (*Bonpland*) hat er mit letzterm länger gereiset". (*Politisches Journal* 1819). Bereits 1817 konnte der Leser der "*Politischen Journals*" aus der "*Proclamation von Don Joseph Cortes de Madariaga*" erfahren, dass Europäer auf dem Weg nach Südamerika sind um in der Armee Bolívars zu dienen: "Aus vielen Ländern Europas strömte den Insurgenten (*Aufständischen*) Verstärkung zu; aus Holland sind 4 Schiffe mit Waffen, Munition und 400 Mann, aus Portsmouth 100 Offiziere und 10,000 Musketen, Kugeln, Pulver etc. aus Bordeaux, Marseilles und besonders aus Nord-Amerika viele Französische Offiziere mit Munition, Provision etc. zu ihnen gestoßen. Ein Venezuelischer General betreibt diese Unterstützungen als Commissair der Republik in London."

Angostura > Biografie > Siegert

Werbung neuer Legionäre

Nachdem Bolívar Angostura 1817 erobern konnte geriet die Sache der Unabhängigkeit Südamerikas von der Spanischen Krone ins Stocken. Spanien konnte durch das Ende der Napoleonischen Kriege in Europa freiwerdende Truppen nach "Indien" zu senden. Dem kampferfahrenen Expeditionskorps um General Morillo waren Bolívars Patrioten höchstens ebenbürtig. Um den Ausbildungsstand der Separatisten zu erhöhen, mussten europäische Soldaten angeworben werden. In England begann die Werbung von Veteranen der Kriege gegen Napoleon. Offiziell unterstützte die englische Regierung die Bestrebungen der Südamerikaner nicht. Doch England war von wirtschaftlichen Schwierigkeiten geplagt, die Kämpfer gegen Napoleon wurden aus der Armee entlassen und hatten keine Einkünfte mehr. Die Anwerbung von Freiwilligen für die Unabhängigkeitsbewegung Südamerikas wurde nicht behindert. Den Interessenten wurde eine Einstellung im nächsthöheren Rang bei in der englischen Armee üblicher Besoldung versprochen. Viele Freiwillig, Soldaten,

Offiziere, Idealisten und Glücksritter schrieben sich ein. Auch in Irland, aus dem ohnehin die Bevölkerung in Scharen emigrierte, und auf dem Kontinent waren die Werber erfolgreich. In Deutschland anfänglich in Hannover, das mit England verbunden war, und der englisch regierten Insel Helgoland fanden sich Freiwillige ein. Den Deutschen wurden neben Geld auch Grund und Boden oder eine freie Rückreise nach einer Zeit von 5 Jahren versprochen. Die spanische Regierung suchte die Anwerbung von Freiwilligen in Deutschland zu unterbinden. Offiziell wurden die Büros zum Beispiel in Hamburg geschlossen, jedoch verließen verschiedene Schiffe mit Legionären vom Hamburger Hafen nach der Insel Margarita. 1820 lief das letzte Schiff aus, um Deutsche nach Südamerika zu bringen.

[Angostura](#) > [Biografie](#) > [Siegert](#)

Militärgeschichten aus Südamerika

Die von den Werbern Bolívars gewonnenen europäischen Legionäre erreichten die Neue Welt auf der Antilleninsel Margarita, wo die Truppen zusammengestellt wurden. Die Überfahrt bezahlten die Europäer selbst, ihre Waffen und Uniformen brachten sie mit. Für die Ankunft wurde ihnen der erste Sold versprochen, dieser blieb zunächst aus. Viele Enttäuschte reisten sofort wieder ab. Unter den restlichen Söldnern machte sich Alkoholmissbrauch breit. Im Juli 1819 eroberte General Urdaneta Barcelona von den Spaniern. Die vornehmlich englischen Soldaten plünderten umgehend die Rumvorräte der Stadt. Urdaneta griff hart durch. Die 150 Deutschen unter Oberst Uslar erlangten Ansehen, da sie neben den einheimischen Kräften die einzigen waren, auf die sich der General verlassen konnte. "Als Menschenmaterial scheinen die besten die Deutschen gewesen zu sein: Hannoveraner, die unter Wellington gefochten haben; die Offiziere bewährt, tapfer und gut geschult; die Mannschaften ausdauernd, zuverlässig und dem Prunk abgeneigt" schreibt der Historiker Gerhart Masur in seiner Bolívar Biografie. Später wurde dann der deutsche Oberst Uslar gefangen genommen und vor ein Kriegsgericht gestellt. Der spanische General Morillo begnadigte Uslar und wandelte die Todesstrafe in Zwangsarbeit um. Uslar hatte gegen Napoleon auf der spanischen Seite gekämpft. Während eines Waffenstillstands Ende 1820 wurde Uslar freigelassen. Nun bildete er eine Elitetruppe – die Gardegrenadiere – aus. Nach seinen Ausscheiden aus Bolívars Armee, rief der Liberator (Bolívar) die Gardegrenadiere zu sich nach Peru. Dort war die Elitetruppe von entscheidender Bedeutung bei den wichtigen Schlachten gegen die Spanier im Andenland. Besonders der aus Kassel stammende Otto Philipp Braun wurde hoch dekoriert. Auch an der letzten Schlacht des Unabhängigkeitskrieges am 7. Dezember 1824 nahm Braun unter General Sucre teil. Braun der später der "unbesiegte Soldat" genannt wurde stieg bis 1838 schließlich zum Kriegsminister Boliviens auf und erhielt den Ehrentitel "Großmarschall von Montenegro".

[Angostura](#) > [Biografie](#) > [Siegert](#)

Angostory © A. Hacker; 04.01, 04.02

[Home](#) – nächster Artikel >

Weitere Biografien

"Ich bin geboren am 6. Juni 1875 zu Lübeck als zweiter Sohn des Kaufmannes und Senators der Freien Stadt Johann Heinrich Mann und seiner Frau Julia da Silva–Bruhns. Während mein Vater Enkel und Urenkel Lübecker Bürger war, hatte meine Mutter in Rio de Janeiro als Tochter eines deutschen Plantagenbesitzers und einer portugiesisch–kreolischen Brasilianerin das Licht der Welt erblickt und war mit sieben Jahren nach Deutschland verpflanzt worden." So beginnt Thomas Mann seinen Lebenslauf im Jahr 1930. Gewöhnlich verlaufen Lebenslinien von Europa nach Amerika. 1912 wurde der langjährige Diktator Paraguays, Alfredo Stroessner, als Sohn eines aus der Region Hof stammenden Einwanderers geboren. Zwei Extreme. Einige Versatzstücke aus den Biografien verschiedener Menschen, die mit oder ohne Absicht Bande zwischen Amerika und Europa knüpften, sind in verschiedenen Artikeln versteckt. Hier ist eine Liste:

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura > Biografie > Zusätzliche Personen](#)

Franz Carl Achard	Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Rum
Don Fancundo Bacardi	Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Rum
Aimé Goujard Bonpland	Angostura > Biografie > Humboldt
Otto Philipp Braun	Angostura > Biografie > Siegert
Cipriano Castro	Angostura > Geografie > Venezuela
Hugo Chávez	Angostura > Geografie > Venezuela
Ana Chinchón	Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Chinabaum, Fieberrinde (Cinchona)
Matthias Claudius	Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Rum
Richard Eckermann	Angostura > Geografie > Venezuela
Nikolaus Federmann	Angostura > Geografie > Venezuela
Joséphin	Angostura > Rezepte > Scampinudeln mit Sauce Créole
Ferdinand de Lesseps	Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Chinabaum, Fieberrinde (Cinchona)
Russel Marker	Angostura > Rezepte > Yam Schweinskotelettpfanne
Vidiadhar Sarajprasad Naipaul	Angostura > Rezepte > Curryhuhn
Peter Minshall	Angostura > Rezepte > gefüllter Backfisch
Lord Nelson	Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Rum
Didrik Pining	Angostura > Geografie > Westindische Inseln
Gonzalo Jiménez de Quesada	Angostura > Geografie > Venezuela
Heinrich Carl Schimmelmann	Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Rum
Peter Stuyvesant	Angostura > Rezepte > Überbackenes Huhn
Paolo del Pozzo Toscanelli	Angostura > Geografie > Westindische Inseln
Johann von Uslar	Angostura > Biografie > Siegert
George Washington	Angostura > Pflanzen und Lebensmittel > Rum

[Angostura > Biografie > Zusätzliche Personen](#)

Angostory © A. Hacker; 07.02, 10.02

[Home](#) – [nächster Artikel >](#)

Geografie

Die Zutaten für Angostura Bitter wachsen im nördlichen Teil Südamerikas und in der Karibik. Nachdem wir einen Blick auf die Pflanzenwelt und auf den Lebensweg einiger Menschen geworfen haben, lassen Sie uns das dritte Gebiet unseres Themas durchstreifen.

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura > Geografie](#)

Inhalt

Karten, aktuelle Informationen
Angostura eine Stadt am Orinoko
Venezuela
Trinidad
Die Westindischen Inseln
Zusätzliche Länder

[Angostura > Geografie](#)

Karten

Kartenmaterial von Südamerika und der Karibik finden sich auf den Seiten der Universität von Texas unter:
<http://www.lib.utexas.edu/maps/americas.html>.
Aktuelle Informationen über die Antillen-Inseln und Venezuela veröffentlicht das Auswärtige Amt auf seiner Internetseite unter der Adresse:
<http://www.auswaertiges-amt.de/www/de/laenderinfos/>.

[Angostura > Geografie](#)

Angostory © A. Hacker; 12.01, 01.03

[Home](#) – [nächster Artikel](#) >

Angostura, eine Stadt am Orinoko

Home (frame) / (noframe)

Angostura > Geografie > Angostura

Inhalt

Die Quelle des Orinoko
 Die Gabelung des Flusses
 Alexander von Humboldt
 Simón Bolívar
 Die "Panther" auf dem Orinoko
 Der Flusslauf unterhalb von Angostura
 Karten

Angostura > Geografie > Angostura

Die Quelle des Orinoko

Der Name des 2140 Kilometer langen Flusses Orinoko stammt aus der Sprache der Ureinwohner Venezuelas . Orinoko bedeutet "Vater des Landes". Das Stromgebiet des Orinokoflusses ist das drittgrößte in Südamerika. Der Orinoko entspringt 1047 Meter über dem Meeresspiegel. Seine Quelle wurde erst im letzten Jahrhundert, im Jahre 1951 genau lokalisiert. Am Oberlauf wird der Orinoko von vielen Klarwasserflüssen gespeist. Auf seinen ersten 100 Kilometern verliert der Fluss bereits 713 Höhenmeter; auf den folgenden 80 Kilometern sind es noch einmal 140 Meter.

Angostura > Geografie > Angostura

Die Gabelung des Flusses

Im Jahr 1724 entdeckte der Jesuitenpater Manuel Román eine Flussgabelung des Orinoko. Vor dieser Bifurkation hat der Fluss bereits eine Breite von 500 Metern erreicht, und es strömen 2000 Kubikmeter Wasser in der Minute talwärts. Durch die Gabelung verliert der Orinoko an den Río Casiquiare, der hier seinen Ursprung hat, rund ein Viertel seines Wassers. Der Río Casiquiare hat also keine Quelle im eigentlichen Sinne, sondern zweigt vom Orinoko ab. Er mündet in den Río Negro, den wasserreichen Zufluss des Amazonas. Somit stellt also der Casiquiare eine natürliche Verbindung zwischen den beiden Flusssystemen dar: des Orinokos und des Amazonas. Die Entdeckung der Bifurkation und die der Verbindung der beiden Flüsse widersprach der damals weitverbreiteten Theorie, nach der große Stromgebiete immer durch eine natürliche Wasserscheide voneinander getrennt seien.

In Mitteleuropa sind viele Kämmen der wasserarmen Mittelgebirge Wasserscheiden zwischen den Zuflussgebieten von Rhein, Elbe und Donau. Alle drei Wasserscheiden treffen sich im Fichtelgebirge . In Südamerika sind nicht nur die beiden Flüsse Orinoko und Amazonas über den Río Casiquiare und den Río Negro miteinander verbunden, sondern auch die südlichen Nebenflüsse des Amazonas sind über große Sumpfgebiete in Brasilien mit dem Fluss Paraguay verbunden. Der Paraguay mündet in den Paraná, der als Río de la Plata bei Buenos Aires (Argentinien) zur Rechten und Montevideo (Uruguay) zur Linken in den Atlantik mündet.

Angostura > Geografie > Angostura

Alexander von Humboldt

Der Orinoko selbst fließt nach seiner Bifurkation weiter in weitem Bogen durch Venezuela. Durch die genaue geografische Vermessung des Río Casiquiare wies Alexander von Humboldt während seiner Amerikareise im Jahr 1800 die Gabelung und die natürliche Wasserstraße zum Río Negro nahe der heute verschwundenen Missionsstation Esmeralda wissenschaftlich nach. Der Orinoko wird zum Grenzfluss des Nachbarlandes Kolumbien. Nach seiner Vereinigung mit dem Río Meta, einem weiteren Grenzfluss Venezuelas mit Kolumbien, erreicht der Orinoko wieder eine beachtliche Breite von bis zu 5 Kilometern. Stromabwärts liegen einige Inseln im Fluss, bevor bei Ciudad Bolívar der Orinoko in einer Enge auf 500 Meter eingeschnürt wird.

Angostura > Geografie > Angostura

Simón Bolívar

Ciudad Bolívar ist nach dem prominentesten Vertreter der Unabhängigkeitskriege der ehemaligen spanischen Kolonien in Südamerika, Simón Bolívar, benannt. Der alte Name der Stadt am Orinoko war Angostura. Dem Wortsinn nach bedeutet Angostura: eng, schmal, Engpass. Viele Städte der ehemals spanischsprechenden Welt, von Spanien bis in die heutigen USA, heißen Angostura. Die Stadt am Orinoko wurde 1764 als Santo Tomás de la Nueva Guayana gegründet, erst später wurde sie in Angostura umbenannt. In den Schriften von Alexander von Humboldt heißt die Stadt "St.-Thomas d' Angostura" die "Hauptstadt von Guayana". 1886 wurde die Stadt schließlich zu Ciudad Bolívar. Mit Ciudad wurde in Spanien und dessen ehemaligen Kolonien jede Stadt mit eigener Gerichtsbarkeit bezeichnet. Städte ohne Gerichtsbarkeit tragen den Zusatz Villa. 1817 belagerten die Truppen der Unabhängigkeitsbewegung von Simón Bolívar die "Hauptstadt von Guyana Angostura" mit einer "Besatzung von 3 bis 400 Mann". Deutsche Leser erfuhren von der Belagerung der Stadt am Orinoko unter anderem aus dem "*Politischen Journal*" in dem die "*Proclamation von Don Joseph Cortes de Madariaga*" in Auszügen abgedruckt worden war. Angostura "wird von 5000 bis 6000 gut ausgerüsteten Patrioten eingeschlossen. Ganz Guyana (war schon) bis auf diese Festung und die Hauptstadt Guyana in der Gewalt der Independanten." Bolívar wollte Angostura zur Hauptstadt machen, da sie eine gute Ausgangsbasis bot, um die Spanier in den stark befestigten Küstenstädten anzugreifen. Gleichzeitig konnte über den Orinoko, Verbindung mit dem Ausland gehalten werden, um Waffen zu beschaffen. Schließlich konnte sich die Regierung aus dem Hinterland anfänglich gut versorgen.

Simón Bolívar etablierte 1819 sein Hauptquartier in Angostura. Auf einem Kongress rief er hier die Unabhängigkeit Großkolumbiens aus und wurde zum Präsidenten der Republik Kolumbien gewählt. Das damalige Staatsgebiet umfasste die heutigen Länder Kolumbien mit Panama – Panama gehörte bis 1903 zu Kolumbien, Ecuador und Venezuela. Heute wird Bolívar als Nationalheld in Venezuela, Kolumbien, Ecuador, Bolivien und Peru verehrt. Der spanische Gegenspieler Bolívars, General Morillo versuchte 1819 noch einmal erfolglos Angostura einzunehmen.

Die wichtigste neuere Operation der Republikaner von Venezuela ist die Belagerung der Hauptstadt von Guyana Angostura, welche ungefähr 100 Meilen von der Mündung des Orinoco und 50 Meilen südlich von Cumana liegt und eine Besatzung von 3 bis 400 Mann hat. Sie wird von 5000 bis 6000 gut ausgerüsteten Patrioten eingeschlossen. Ganz Guyana ist bis auf diese Festung, und die Hauptstadt Guyana in der Gewalt der Independanten. In Angostura war die Noth so groß, daß der Gouverneur 3 Maister für das Pfund Kaffeebraten bezahlte. Uebrigens verfährt Morillo hier mit eben so vieler Grausamkeit als unüberlegter Willkühr. In New Granada hat er alle berühmte Naturforscher, worunter auch Humboldts Freunde seiner Rache aufgeopfert und ihre Manuscripte verbrennen lassen, und den Gouverneur von Guyana setzte er ab, ließ ihn in Ketten nach Carracas bringen und seine Commissaire nebst manchen andern Verdächtigen erschießen, gleich darauf aber ihn wieder befreien und wieder zum Gouverneur ernennen; dagegen aber die Angeber und den interimistischen Gouverneur hinstechen. Die Grausamkeiten von Pizarro können allein dem feinigsten als Seitenstück dienen. Die Bevölkerung von Carracas ist dadurch bis auf 24,000 Menschen herab geschmolzen.

1820 weiß dann das "*Politische Journal*" von den Zuständen in Angostura folgendes zu berichten: "Die Nord=Amerikanischen Offiziere, welche voriges Jahr mit Commodore Perry in Angostura waren, erzählten, daß diese Stadt 10 000 Einwohner, meistens Creolen, enthalte, daß sie angenehm auf einer Anhöhe am

Orinoco liege, die Häuser aber nur eine Etage hoch, mit Holzschindeln bedeckt und die Fenster mit Jalousien statt des Glases versehen waren. Die Stadt litt viel durch die Eroberung der Independanten, diese wollen aber den Sitz der Regierung nach Caraccas verlegen, sobald letztere Stadt erobert ist."

Angostura > Geografie > Angostura

Die "Panther" auf dem Orinoko

Von weiteren Aktivitäten von Deutschen in der Stadt Angostura ist wenig zu erfahren: Das Handelshaus Blohm Hamburg war wohl schon vor 1830 bis mindestens 1914 in Venezuela präsent, im Orinokodelta gab es die deutsche Peternales–Asphaltgesellschaft. Am Rio Peternales tritt Asphalt ebenso wie am Pitch Lake flüssig an die Oberfläche. Von staatlichen Handeln gibt es einige Dokumente: "Im Juni 1902 entsandte der Kaiser" Wilhelm II "nach Klagen Hamburger Firmen die 'Panther' auf den Orinoco, da sich in Ciudad Bolivar eine große deutsche Handelskolonie befand." Die Stadt "war bereits seit Mai durch eine Regierungsblockade des Deltas von der Küste abgeschnitten. Die Stadt selbst war" von Rebellen beherrscht, jedoch kontrollierte die Regierung "die alte Spanische Festung Los Castillos, gut 150 km flußabwärts, und verhinderte jeglichen Kontakt mit der Außenwelt." (Gerhard Wiechmann) In Port of Spain auf Trinidad wurde Eckermann – dem Kommandanten der Panther – die Beschießung des früheren Angostura bestätigt. "Am 9. Oktober 1902 traf das Kanonenboot in Ciudad Bolivar ein, wo es von den europäischen Residenten" (Statthalter ausländischer Handelshäuser) "begeistert empfangen wurde. Eine Reklamation lag jedoch nicht vor, so daß Eckermann ärgerlich konstatierte, daß" der deutsche Gesandte "Pilgram ihn wohl nur für Posttransporte benutzt hatte."

Angostura > Geografie > Angostura

Der Flusslauf unterhalb von Angostura

Ciudad Bolívar ist heute die Hauptstadt des venezuelischen Bundesstaates Bolívar. Der Orinoko ist ab hier schiffbar. Auf den letzten 350 Kilometern hat der Fluss eine Breite von 4 bis 15 Kilometern, bevor er in ein breites Delta übergeht. Das Orinokodelta liegt südlich der Insel Trinidad und umfasst 30000 Quadratkilometer. Pro Sekunde ergießen sich 18 Tausend m³ Wasser des Orinoko in den Atlantischen Ozean. Im Jahr schiebt sich das Delta 45 Meter weiter ins Meer vor. Der Orinoko mündet in den Atlantik.

Angostura > Geografie > Angostura

Karten

Kartenmaterial von Venezuela findet sich auf den Seiten der Universität von Texas unter: <http://www.lib.utexas.edu/maps/venezuela.html>.

Angostura > Geografie > Angostura

Angostory © A. Hacker; 09.01, 02.02

Home – nächster Artikel >

Venezuela

Fläche	912 050 m ²
Einwohner	13 Mio.
Hauptstadt	Caracas

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Geografie](#) > [Venezuela](#)

Inhalt

Urgeschichte und Klima
 Flüsse
 Die Reisen Kolumbus'
 Venezuela unter deutscher Verwaltung
 Unabhängigkeit von Spanien
 Das 19. Jahrhundert
 Der größte Störfried des 20. Jahrhunderts
 Die deutsch–englisch–italienische Blockade Venezuelas 1902/03
 Das 20. Jahrhundert
 Der kürzeste Putsch in der Geschichte Venezuelas
 Karten

[Angostura](#) > [Geografie](#) > [Venezuela](#)

Urgeschichte und Klima

Ureinwohner der karibischen Inseln besiedelten wahrscheinlich bereits vor 15000 Jahren das Orinoko–Delta von Norden aus. Von Süden her drangen Nomaden aus dem Amazonasgebiet in das heutige Venezuela vor. Das Klima in Venezuela ist tropisch–wechselfeucht. Frühjahr und Herbst sind Regenperioden, die Winter sind trocken. Im Nordwesten des Landes herrscht Wüstenklima. Das Tiefland sowie die Küstenregionen sind feuchtheiß

[Angostura](#) > [Geografie](#) > [Venezuela](#)

Flüsse

Die Flüsse in Venezuela werden in Weißwasser– und Schwarzwasserflüsse unterteilt. Der Orinoko, der größte Fluss des Landes, ist ein Weißwasserfluss. Sein Wasser mit der hellen Färbung entspringt in den Bergen, und führt große Mengen Schlamm mit sich. Die Nebenflüsse der großen Ströme dagegen fließen oft durch ausgedehnte Sumpfgebiete. Die Blätter der Bäume und Sträucher am Ufer fallen ins Wasser und werden dort ausgelaugt und fermentiert. Huminsäure, eine Vorstufe von Humus, entsteht. Das Wasser sieht beinahe wie schwarzer Kaffee aus. Da es in den Tropen keine Jahreszeiten gibt, sorgen die Urwälder ständig für einen kleinen Nachschub an welken Blättern. (Nicht stoßweise wie im Herbst der gemäßigten Breiten). So enthält das Wasser der Schwarzwasserflüsse kaum Schwebstoffe; man kann mehrere Meter auf den Grund sehen. Besonders weiße Kieselsteine sind gut zu erkennen. Diese Kieselsteine wirken durch das schwarze Wasser hindurch wie aus Gold.

[Angostura](#) > [Geografie](#) > [Venezuela](#)

Die Reisen Kolumbus'

Auf seiner dritten Reise fand Kolumbus 1498 den Weg nach Venezuela. 1499 gab Alonso de Ojeda dem Land seinen spanischen Namen nach den vorgefundenen Pfahlbauten der Ureinwohner (Venezuela – Kleinvenedig). Venezuela wurde spanische Kolonie. Die Entdecker brachten die Legende vom Goldland El Dorado wo der Grund der Flüsse mit Goldklumpen übersät sei, mit nach Europa.

[Angostura](#) > [Geografie](#) > [Venezuela](#)

Venezuela unter deutscher Verwaltung

1528 belehnte Kaiser Karl V die einflussreiche Augsburger Bankiers- und Händlerfamilie Welser mit Venezuela. Die Verbindung zwischen den Welsern und Karl V war finanzieller Natur.

Der spanische König Karl V (in dessen Reich die Sonne nie unterging; er hatte Ländereien und Kolonien in Europa, Asien und Amerika) liebte immer wieder Geld für seine meist kriegerischen Unternehmungen und auch für Bestechung der Reichsfürsten bei seiner Wahl zum Kaiser des Heiligen Römischen Reiches deutscher Nation bei den reichen Händlerfamilien Fugger und Welser. Karl hatte kein großes Interesse an "Indien". Kolumbus glaubte, er habe einen Seeweg nach Indien gefunden. Er erkannte nicht, dass er in Wirklichkeit einen neuen Kontinent für Europa entdeckt hatte.

Der erste Statthalter der Augsburger Familie Welser wurde bei einer Expedition ins Landesinnere auf der Suche nach dem Goldland getötet. Auch weitere Versuche, das edle Metall in Venezuela zu finden, scheiterten. Ein Expeditionsheer unter der Führung des Ulmers Nikolaus Federmann erreichte zwar nach ungeheuren Strapazen, nach einem Marsch den Río Meta und über die Kordilleren (Anden) von Osten, die Hauptstadt der Muisca Indianer Guatavita, wo sich der Häuptling einmal im Jahr mit Goldstaub überziehen ließ und sich im See rituell reinigte (Der Vergoldete – El Dorado). Das Gold – die Tränen der Sonne – war für die Indianer heilig. Federmann kam jedoch zu spät. Der Spanier Gonzalo Jiménez de Quesada, er kam über den Río Magdalena von Norden, hatte das Gold schon geraubt. Federmann konnte nur die territorialen Ansprüche der Welser durchsetzen: Villa de la Santa Fé de Bogotá die heutige Hauptstadt Kolumbiens wurde gegründet. Quesada wird heute auch die Gründung Bogotás zugeschrieben. Die Kolonie verwaiste. Wirtschaftlich waren die Investitionen der Welser in Venezuela schon in den 30ern abgeschlossen. Die Kolonisten konnten sich die Waren der Welser nicht leisten.

Nach dem Staatsbankrott Philipps II – dem Sohn und Nachfolger Karls V als spanischer König – verschlechterte sich das Verhältnis der Welser zu der Spanischen Krone. Philipp diskreditierte die Welser mit der Legende, die Augsburger seien allein für verübte Pogrome in Venezuela verantwortlich. Der König wollte die Oberdeutschen loswerden. Vor dem Indienrat in Sevilla wurden Welser verurteilt. 1556 übernahm Spanien die Verwaltung Venezuelas wieder selbst.

Angostura > Geografie > Venezuela

Unabhängigkeit von Spanien

Im Jahr 1731 wurde in Caracas eine militärische Selbstverwaltung installiert.

Die Ideen der Französischen Revolution 1789 blieben in den spanischen Kolonien in Südamerika nicht ohne Wirkung. Der neue spanische König, Joseph Bonaparte, war verhasst. Napoleon hatte seinen Bruder auf den spanischen Thron gesetzt. Die Militärregierung in Caracas begann mit einem Freiheitskampf gegen die spanische Krone. Unter der Führung von Simón Bolívar wurde das Land in den Jahren nach 1811 von den europäischen Kolonialherren unabhängig. Bolívar wird heute noch als Nationalheld verehrt.

Angostura > Geografie > Venezuela

Das 19. Jahrhundert

In den Jahren 1821 bis 1830 war Venezuela Teil Großkolumbiens. Nach der Loslösung Venezuelas folgten viele Jahre voller Revolutionen und Konflikten zwischen den Bevölkerungsgruppen. Die Mehrheit der Bevölkerung waren Nachfahren der indianischen Urbevölkerung, afrikanischer Sklaven und von Weißen. Die Kreolen (Inselgeborene) waren in der Minderheit, stellten aber die Elite dar. Kreolen sind die Nachfahren der spanischen Einwanderer. Die Unruhen lähmten das Land. 1864 wurde Venezuela zum Bundesstaat. Der Diktator Antonio Gozmán kehrte diese Entwicklung um. Venezuela wurde wieder ein Einheitsstaat.

Angostura > Geografie > Venezuela

"Der größte Störenfried des 20. Jahrhunderts" (Herwig; German's Vision)

1899 dehnte Cipriano Castro – der Bolívar und Napoleon gleichzeitig bewunderte – seinen Machtbereich vom Anden-Bundesstaat Táchira auf ganz Venezuela aus, die Verfassung von 1864 trat wieder in Kraft. Castro ließ sich von vornehmlich deutschen Firmen wie Krupp, Mauser und Kugelman aufrüsten, Wilhelm II konnte das nicht verhindern. Die reguläre Armee, Castros Armee, konnte mehr und mehr das Land unter Kontrolle bringen. Im Zeitraum zwischen 1892 bis 1902 gab es in Venezuela 437 militärische Zwischenfälle, das Land war zahlungsunfähig. Bereits 1901 annullierte Castro alle ausländischen Forderungen von vor seiner Machtergreifung. Die ständigen Reklamationen der deutschen Handelshäuser in Venezuela und die völkerrechtswidrige Entschuldungspolitik Castros führten schließlich zur – heute weitgehend vergessenen –

internationalen Seeblockade Venezuelas. Gerhard Wiechmann für seine Dissertation viele Fakten zusammengetragen, Wilhelm II stimmte der Blockade erst zu, als die Engländer ihre Teilnahme anboten, Italien spielte praktisch keine Rolle. Das Reich wollte durch gemeinsames Vorgehen mit England der außenpolitischen Isolation entkommen. Deutschland konnte wieder einmal Flagge zeigen: "Wir wollen niemand in den Schatten stellen, aber wir wollen auch einen Platz an der Sonne" (Graf Bernhard Heinrich Martin Bülow als Rechtfertigung seiner "Weltpolitik" in China). Eine Intervention der USA gegen Deutschland und England war trotz der Monroedoktrin: Keine weitere Kolonisation der europäischen Mächte auf dem amerikanischen Kontinent und keine Einmischung der USA in Europa nicht zu befürchten. Castro kümmerte sich nicht um die europäischen Mächte, er war mit der Niederschlagung einer Rebellion beschäftigt.

Angostura > Geografie > Venezuela

Die deutsch–englisch–italienische Blockade Venezuelas 1902/03

(Oder "Es gibt nichts was ein deutscher Offizier nicht kann" Gerd Fröbe in "*Die tollkühnen Männer in ihren fliegenden Kisten*")
 Im Dezember 1902 begann die Blockade. Die englischen Schiffe, die die kleine deutsche Flotte samt der erwarteten italienischen Schiffe bei weitem in den Schatten stellten, waren eingetroffen. Die meisten venezuelanischen Kriegsschiffe, die in miserablem Zustand waren, wurden beschlagnahmt. Die amerikanische Regierung blieb neutral, die Presse machte gegen Deutschland besonders wegen zweier Vorfälle mobil: Die "Panther" eines der vier Schiffe (plus zwei Schulschiffe) der Reichsmarine hatte zwei beschlagnahmte Boote im Schlepp nach Curaçao. Sie waren weitgehend seeuntüchtig. Sie sollten dort repariert werden. Nun wurde "Panther" aber zur Unterstützung der "Vineta" angefordert. Korvettenkapitän Eckermann ließ die beiden Boote sprengen. Die Yello-press machte daraus die Versenkung der venezolanischen Flotte. Noch schwerer wog der folgende Vorfall: Die "Panther" war mit der Blockade im Golf von Venezuela betraut. Wegen der schweren Dünung und weil sie vor der Sandbank am Eingang der Lagune von Maracibe nicht ankern konnte blieben nur zwei Alternativen: die Kessel bei der herrschenden Hitze ständig unter Dampf zu halten oder über die Sandbank in die Lagune zu wechseln. Eckermann ging mit der Panther über die Baré in die Lagune. Die Venezolaner eröffneten vom Fort San Carlos das Feuer. Obwohl Eckermann anderslautende Befehle hatte und kaum manövrieren konnte, erwiderte er das Feuer, bis er meinte, die Ehre der Flagge gerettet zu haben, dann erst zog er sich zurück. Venezuela triumphierte in der internationalen Presse – auch in Deutschland. Scheder wollte mit seinem Großen Kreuzer Vineta (ohne Wissen des Kaisers; aber hätte er anders entschieden?) die Ehre der Fahne wiederherstellen. Eine venezolanische Zeitung: "Doch die Niederlage des 'Panther' macht den hochmütigen Herrscher in Berlin wütend und der Nachkomme der Welser, ohne daran zu denken, dass man sich in einem Waffenstillstand befindet und in Washington konferiert, befiehlt, auf den Kampfplatz zurückzukehren." Das Fort und die Wohnhütten der Soldaten und ihrer Angehörigen wurden in Brand geschossen. In den USA roch es nach Krieg. Gegen Spanien war eben ein Sieg errungen worden. Drei Wochen später am 13 Februar 1903 war der ganze Spuk vorüber: Castro lenkte ein, bezahlte die Strafe und holte sich das Geld überwiegend von den deutschen Firmen in Venezuela.

Angostura > Geografie > Venezuela

Das 20. Jahrhundert

Juan Vicente Gómez errichtete eine der langwierigsten und brutalsten Diktaturen in Lateinamerika konnte aber während seines Regimes 1908 bis 1935 das Land stabilisieren. Er erreichte den wirtschaftlichen Aufschwung Venezuelas. Kakao, Zucker und Kaffee wurden die wichtigsten Exportgüter. Als weiteres Standbein der Wirtschaft erwies sich die Viehzucht. Um 1918 wurden die Ölfelder des Landes erschlossen, die nach 1930 immer wichtiger wurden. Die Ölunternehmen US–Amerikas und Europas brachten Geld ins Land. Venezuelas Wohlstand wuchs. Nach Gómez' Tod wurde der Versuch unternommen Venezuela zu demokratisieren. 1947 erhielt das Land eine Verfassung, und im folgenden Jahr wurden allgemeine Wahlen durchgeführt. Jedoch schon im Jahr 1948 putschte das Militär, was zur Folge hatte, dass Präsident Rómulo Gallegos abgesetzt wurde. Das Land wurde wieder diktatorisch regiert. Gegen den Diktator Oberst Marco Pérez Jiménez putschte 1958 das Militär erneut. Die Militärjunta, die die Regierungsgeschäfte übernahm, ließ im gleichen Jahr Wahlen durchführen. Die Reformen des Präsidenten Rómulo Betancourt waren erfolgreich. Seit 1958 ist Venezuela eine Demokratie.

Angostura > Geografie > Venezuela

Der kürzeste Putsch in der Geschichte Venezuelas

1998 wurde der Linkspopulist Hugo Chávez zum Präsidenten gewählt. Er überzog das Volk mit stundenlangen patriotischen Ansprachen, und beschwor auch gern den Geist des Volkes von Bolívar. Er ließ sich immer mehr Vollmachten geben, und regierte schließlich autokratisch das Land. Als er jedoch Anfang 2002 den Chef der staatlichen Petróles de Venezuela entließ, überreizte er seine Möglichkeiten. Die Ölarbeiter traten in Bummelstreik, die größte Gewerkschaft des Landes tat das Gleiche. Bei Massenprotesten in Caracas schoss die Pistolerotruppe "Círculos Bolivarianos" des Präsidenten in die Demonstranten. Es kam zum Putsch. Wirtschaftsführer übernahmen die Regierung und lösten die Nationalversammlung auf. Der Führer des Heeres Efraim Vásquez erkannte die Verfassungsfeindlichkeit des Putsches; er löste den Putsch auf. Chávez wurde aus seinem zweitägigem Hausarrest geholt und wieder ins Amt gesetzt.

Informationen aus der jüngeren Vergangenheit Venezuelas und ganz Lateinamerika finden sich unter: <http://www.rrz.uni-hamburg.de/IIK/>.

In Bereich "Aktuelles" bietet das Institut für Iberoamerika-Kunde (IIK) · Hamburg einige ihrer älteren Publikationen der Reihe "*Brennpunkt Lateinamerika*" kostenlos zum downloaden an.

[Angostura](#) > [Geografie](#) > [Venezuela](#)

Karten

Kartenmaterial von Venezuela findet sich auf den Seiten der Universität von Texas unter: <http://www.lib.utexas.edu/maps/venezuela.html>.

[Angostura](#) > [Geografie](#) > [Venezuela](#)

Angostory © A. Hacker; 09.01, 06.02

[Home](#) – nächster Artikel >

Trinidad

Einwohner	1 Mio.
Hauptstadt	Port of Spain

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Geografie](#) > [Trinidad](#)

Inhalt

[Erdgeschichtliches](#)
[Die Ureinwohner](#)
[Kolumbus](#)
[Die Spanier und die Freibeuter](#)
[Briten, Plantagen, Arbeitskräfte](#)
[Die Hauptstadt der Welt](#)
[Trinidad und Tobago](#)
[Karten](#)

[Angostura](#) > [Geografie](#) > [Trinidad](#)

Erdgeschichtliches

Trinidad ist die südlichste karibische Insel. Sie liegt auf dem südamerikanischen Schelf ungefähr 35 km vor der Küste Venezuelas. Der Golf von Paria zwischen dem Festland und der Insel ist bis 27 m tief. Trinidad war einmal mit dem Festland verbunden. Die Insel war Teil der Küstenkordillere Venezuelas. Die Kordillere verlaufen von Alaska über den ganzen amerikanischen Kontinent bis nach Feuerland; ein Gebirgsausläufer liegt an der Nordküste und erstreckt sich bis zum Orinokodelta, vor dem Trinidad liegt. Die anderen Inseln des Karibischen Archipels entstanden durch Vulkantätigkeit oder auf Korallenriffen. Während des postpleistozänen Meeresspiegelanstiegs wurde Trinidad vom Festland getrennt. Trotz der Abtrennung behielt Trinidad den größten Artenreichtum der Pflanzen und Tierwelt aller Antilleninseln. Es werden heute etwa 2300 Blütenpflanzen, 25 Amphibienarten, 55 Reptilienarten, 420 verschiedene Vogelarten, 108 Säugetierspezies und schließlich 617 Arten Schmetterlinge gezählt. Eine ungestörte Entwicklung der Fauna und Flora wird auch durch die Tatsache begünstigt, dass die Insel von den Hurrikans, die andere nördlichere Inseln heimsuchen, verschont wird.

Trinidad verfügt wie auch Venezuela über reiche Erdölvorkommen. Auf Trinidad liegt der Pitch Lake der größte Asphaltsee der Welt im Südwesten der Insel bei La Brea am Golf von Paria. Er ist 440 000 m² groß und etwa 80 m tief. Heute wird der Asphalt, der gewonnen wird, in einer Aufbereitungsanlage in Brighton für den Export verarbeitet.

[Angostura](#) > [Geografie](#) > [Trinidad](#)

Die Ureinwohner

Die Ureinwohner Trinidads gehörten sieben verschiedenen Indianerstämmen an. Im Süden der Insel lebten die friedlichen Arawak, sie stammten vom Oberlauf des Orinoko. Außerdem lebten Chaimas, Tamanagues, Salives, Chaguaner und Quaquas auf der Insel. Der kriegerischste und aggressivste war der Stamm der Caribs, der wohl aus dem Amazonasgebiet stammt. Von den Caribs sind vier Untergruppen bekannt: Naeoios, Yaios, Carinepagotos und Cumanagotos. Von allen Indianerstämmen existieren heute nur noch die Namen. Nach der Einführung der Encomienda 1503 wurden den Kolonisten die auf ihrem Lebensgebiet lebenden Indianer, "übereignet". Das Leyes Nuevas, (das Neue Gesetz), das die Indianerversklavung verbot, kam, auch wegen der mangelhaften Durchsetzung, für die Indianervölker viel zu spät. Nach verheerenden Krankheiten und Versklavung erholte sich die Bevölkerungszahl nicht mehr. 1824 wurden nur noch 894 Indianer auf Trinidad gezählt. Heute sind alle indianischen Völker der Karibik ausgestorben. Als Erbe haben uns die Ureinwohner der Karibik die Namen für Kartoffeln, Mais, Tomaten, Tabak und die Hängematte hinterlassen. Von Ihnen stammt auch die Sitte, Fleisch mit Limettensaft, Pfeffer, Piment, anderen Gewürzen und Kräutern zu marinieren.

[Angostura](#) > [Geografie](#) > [Trinidad](#)

Kolumbus

Wie so viele Inseln der Neuen Welt sahen auch Männer der Schiffsbesatzungen auf der 3. Reise Kolumbus' 1498 als erste Europäer die Insel. Für die Namensgebung Trinidad gibt es zwei Erklärungen. Eine Gruppe von Historikern vertritt die Ansicht, dass die Insel an Trinitatis, dem 1. Sonntag nach Pfingsten entdeckt wurde. Andere sagen, der Name wurde nach dem ersten Anblick der Insel von See aus geboren; die drei höchsten Berge von Trinidad sind das erste was man von der Insel sehen kann. Eine Kombination der beiden Erklärungen hat Charme: Es könnte doch möglich sein, dass die Entdecker am Trinitatistag die drei Bergesspitzen erblickten.

Nach einer Formel, die auf der Seite

http://www.maa.mhn.de/Scholar/dt_calendar.html

zu finden ist, wäre nach meinen Berechnungen Trinitatis 1498 der 12.6.1498 (ohne Gewähr) im proleptischen Gregorianischen Kalender gewesen. Der Gregorianische Kalender wurde am 14.10.1582 eingeführt.

Angostura > Geografie > Trinidad

Die Spanier und die Freibeuter

Der erste spanische Gouverneur Don Antonio Sedeño, konnte sich 1530 wegen ständiger Indianerangriffe keine dauernde Siedlung auf Trinidad errichten. Die Spanier wollten die Insel als Brückenkopf für die Suche nach El Dorado und zur Versklavung von Indianern nutzen. Das Goldland wurde nicht gefunden, die Spanier begannen mit dem Anbau von Tabak und Kakao. Diese Bemühungen waren nicht von Erfolg gekrönt. Im 16. und 17. Jahrhundert setzten sich Flibustiers auf Trinidad fest. Sehr früh setzten auch die Engländer den Kolonisten auf Trinidad zu. Die erst 1592 gegründete feste Siedlung San José de Oruna – das heutige St Joseph – wurde schon 1595 durch Sir Walter Raleigh zerstört – Sir Walter suchte im gleichen Jahr in Guayana nach El Dorado. Nach 1606 wurde die Siedlung wieder aufgebaut. Sir Walter Raleigh indes wurde in Folge der spanienfreundlichen Politik des englischen Königs Jakobs I 1617 hingerichtet. 1670 erkannte Spanien im Vertrag von Madrid die britischen Besitzungen in der Karibik an. Im Gegenzug stellten die Engländer ihre Unterstützung der Freibeuter und Flibustiers ein. Ab 1783 wurden verstärkt die Einwanderung von Katholiken durch die Spanier gefördert. Die meisten Einwanderer kamen aus Frankreich und deren Kolonien und dies besonders in den Jahren 1784, als die Inseln St. Lucia und Dominian an die Briten abgegeben wurden, 1789 nach der Französischen Revolution, sowie 1803 nach der Unabhängigkeit von San Domingue (Haiti)

Angostura > Geografie > Trinidad

Briten, Plantagen, Arbeitskräfte

1797 bereits führte Sir Ralph Abercromby ein Expeditionsheer auf Trinidad und eroberte es. 1802 trat Spanien dann die Insel an England ab. Der erste Gouverneur General Sir Thomas Picton kämpfte später bei Waterloo gegen Napoleon. Die politischen Verhältnisse stabilisierten sich, während das spanische Weltreich sich in Auflösung befand. Die französischsprachigen Einwanderer hatten die Plantagenwirtschaft eingeführt, die Briten brachten viele afrikanische Sklaven ins Land, bis 1807 der Sklavenhandel verboten wurde. Französischsprachige Immigranten brachten "ihre" Sklaven mit, bis 1834 auch der Besitz von Sklaven in den britischen Kolonien verboten wurde. Arbeitskräfte wurden zur Mangelware. Die Kolonisten suchten nach Alternativen. Zunächst erfolgte Zuwanderung von den Nachbarinseln. Eine Einwanderungswelle aus den USA, aus Pennsylvania und Baltimore im benachbarten Maryland erfolgte 1841. 1846 kamen Zuwanderer von der Insel Madeira, die zu Portugal gehört. Der auf Madeira angebaute Wein war bei den Engländern nicht mehr so beliebt, Portwein kam in Mode. Auf der Insel kam es zu Massenarbeitslosigkeit, etwa 4000 Vertragsarbeiter kamen in die Karibik. Dort wurden sie schlecht behandelt, nach kurzer Zeit lebte nur noch ein Drittel, nur wenige fanden in Westindien ihr Glück. Zur gleichen Zeit immigrierten Engländer, Iren, Schotten, Deutsche, Schweizer und weitere Franzosen. Mitte des 19. Jahrhunderts wanderten auch freie Westafrikaner ein. Sie hinterließen deutliche Spuren im kulturellen Leben auf der Insel. Die Afrikaner brachten ihre Riten vom Schwarzen Kontinent mit, es entstand der Shango-Kult, der dem Voodoo-Kult der Insel Haiti ähnelt. Die Plantagenbesitzer wunderten sich, dass die freien Afrikaner so viel besser arbeiteten als die Sklaven. Nach 1844 förderte die britische Regierung den Zuzug ostindischer Arbeitskräfte. Der Indische Subkontinent war zu der Zeit noch keine englische Kolonie, aber fest in der Hand der Britisch Ostindischen Gesellschaft. Zwischen 1849 und 1866 wanderten Chinesen ein, anfangs nur Männer, die im Laufe der Zeit Mischehen eingingen, später kamen auch Frauen. Als die chinesische Regierung darauf bestand, dass die Arbeiter eine bezahlte Rückfahrkarte vorweisen mussten, endete die Zuwanderung aus China. Alle Bevölkerungsgruppen auch die Portugiesen hinterließen einige ihrer Kochgewohnheiten in der Küche Trinidads.

Die Hauptstadt der Welt

Den verschiedenen Rassen auf Trinidad werden jeweils die Berufe zugestanden, die ihre Familien seit Generationen ausführen. In der *"Geschichte eines Bäckers"* aus dem Sammelband *"A Frog on the Island"* 1962 erzählt der Nobelpreisträger V.S. Naipaul im Slang der einfachen Leute vom Miteinander der Kulturen: "Und ich hab erkannt, daß es auf Trinidad zwar jede Rasse un Farbe gibt, aber jede Rasse ne eigene Sache zu tun hat. Guck her, Mann. Wenn du n Wassereis kaufen willst, von wem kaufst du das? Das kaufst du nich von den Inder oder Chinesen oder nem Proto. Das kaufst du von nem Schwarzen."..."Wenn n Inder auf Trinidad beschließen würd, ne Schreinerei aufzumachen, würd der Mann verhungern. Wer hat je nen Inder Schreinern gesehn?"..."Wenn ein Schwarzer ne Wäscherei aufmachen würde würdest du deine Klamotten hinbringen? Ich würd meine Klamotten nich dahinbringen". Naipauls betrachtet die Karibik als "illegitim, wurzellos" und "bastardisiert".

Ein anderer Schriftsteller aus der Karibik, ebenfalls Nobelpreisträger für Literatur, Derek Walcott (geboren auf Saint Lucia am 23.1. 1930), sieht die Bevölkerung Trinidads aus einem anderen Blickwinkel. In seiner Dankesrede in Stockholm 1992, unter dem Eindruck der fremdenfeindlichen Ausschreitungen in Deutschland, namentlich in Hoyerswerda und Rostock, bezeichnete er, Port of Spain auf Trinidad als "die ideale Hauptstadt der Welt"; alle Völker der Welt würden sich dort miteinander vermischen.

Trinidad und Tobago

Kolumbus nannte 1498 die Insel Tobago bei ihrer Entdeckung wahrscheinlich Bella Forma. Die Caribs bauten auf der Insel Tabak an, daher der heutige Name. Nach wechselvoller Geschichte wurde Tobago 1888 mit Trinidad vereinigt. Während der Weltwirtschaftskrise in den 30er Jahren des 20. Jahrhunderts entstand eine Arbeiterbewegung in der Kolonie Trinidad and Tobago. 1946 führte man das volle Wahlrecht auf der Insel ein; politische Parteien bildeten sich. Das politische Leben wurde von 1956 bis zu seinem Tod 1981 vom einflussreichen Dr. Eric Williams dominiert. Er führte Trinidad und Tobago 1962 in die Unabhängigkeit

Karten

Eine Karte von Trinidad und Tobago findet sich auf den Seiten der Universität von Texas unter: http://www.lib.utexas.edu/maps/americas/trinidad_and_tobago.gif (245 kB).

Die Westindischen Inseln

Home (frame) / (noframe)

Angostura > Geografie > Westindische Inseln

Inhalt

Conquista
 Dorado und Flibustiers
 West Design
 Der Streit um die besten Inseln
 Karten

Angostura > Geografie > Westindische Inseln

Conquista

Kolumbus entdeckte 1492 Amerika. So steht es in den Schulbüchern. Ob er der erste Europäer in Amerika war oder ob eine portugiesisch-dänische Entdeckungsfahrt 19 Jahre vor Kolumbus Amerika erreichte, ist ungewiss. Die Expedition unter den in dänischen Diensten stehenden Deutschen Didrik Pining und Hans Pothorst und dem Portugiesen Joan Vay Cortereal war möglicherweise auf der Suche nach einer Nordwestroute nach Ostasien, Für Pinings Reiseroute gibt es jenseits von Island keine Beweise mehr. Aber Indizien sind vorhanden, dass ihn sein Weg zu den damals noch bestehenden Wikingersiedlungen auf Grönland führte. Und es gibt Spekulationen über eine Weiterfahrt der Expedition nach Nordwesten dann mit dem Labradorstrom zum um 1000 von den Wikingern bewohnten Vinland. Seit 1960 gibt es archäologische Beweise für Wikingersiedlungen in Kanada. In verschiedenen Karten jedenfalls ist Neufundland, wie die englischen Entdecker die Insel vor Kanada später nannten, als Land der portugiesischen Krone oder Land von Cortereal bezeichnet.

Thor Heyerdal bewies mit seiner Ra 2 Expedition 1970, dass vielleicht Handelsbeziehungen möglich waren. Ein Indiz für Heyerdals These ist der nachgewiesene Kokakonsum ägyptischer Pharaonen: der Kokastrauch wächst nur in Südamerika.

Kolumbus jedenfalls war nach langer Zeit wieder der erste, der es wagte, die Passatwinde für eine lange Fahrt nach Westen zu nutzen. Die Geschichte vom Glauben, die Welt wäre eine Scheibe, ist eine Legende, zumindest in Portugal wusste man um die Kugelgestalt der Erde. Kolumbus war auf der Suche nach einer Westroute von Europa nach Indien. Bei seiner Westfahrt kam Kolumbus jedoch bekannterweise nicht nach Indien. Der Name Westindische Inseln blieb jedoch. Der Name Karibik geht auch auf die spanischen Entdecker zurück. Sie trafen auf zwei verschiedene Indianervölker: die Apawak, die um diese Zeit von einem anderen Volk, den Caribs, zurückgedrängt wurden. "Cariba" stammt aus dem Spanischen und heißt tapferer Mann. Davon abgeleitet heißen die westindischen Inseln auch karibische Inseln. Der dritte Name des karibischen Archipels lautet Antillen. In einem Brief, der für den portugiesischen König bestimmt war, den auch Kolumbus kannte, beschrieb der Florentiner Arzt Mathematiker und Kosmograph Paolo del Pozzo Toscanelli zunächst in blumigen Worten China. Den Weg zur östlich davon liegende Zipangu, dem heutigem Japan, gibt er wie folgt an: Von "der Insel Antila, die ihr Insel der sieben Städte nennt, von der wir Kunde haben, sind es bis zu der berühmten Insel Zipangu", "625 Lenguas." Antila ist nach dieser Beschreibung das erste Etappenziel auf Kolumbus' Entdeckungsreise.

Die erste spanische Niederlassung wurde auf Haiti gegründet. Die Ureinwohner der großen Antillen starben innerhalb weniger Jahrzehnte aus. Gründe dafür waren die Unterdrückung durch die Spanier in der Folge verschiedener Aufstände, und die von Europäern eingeschleppten Seuchen. Die Krankheiten, vor allem Malaria, Pocken und Masern, hatten eine so verheerende Wirkung, weil das Immunsystem der Indianer auf diese "neuen" Erreger nicht vorbereitet war. Demzufolge wurden viele Ureinwohner gleichzeitig krank, und es war kaum jemand in der Lage die Kranken zu pflegen. Auf den kleinen Antillen konnten sich zunächst noch kriegerische Caribs behaupten.

Angostura > Geografie > Westindische Inseln

Dorado und Flibustiers

Nach der Entdeckung des Festlandes und der Eroberung Mexikos und Perus durch die Konquistadoren, zogen viele Spanier weiter auf das Festland. Die Inseln blieben aber spanische Kolonien. Sie hatten strategische Bedeutung. Es konnte die Seeroute aus Europa und Afrika – mit den Passatwinden – und zurück

nach Europa – nördlich der Zonen, der aus Nordost wehenden Passatwinde – kontrolliert werden. Die Bevölkerungszahl der Spanier ging jedoch immer weiter zurück. Nach und nach drangen immer mehr Holländer, Franzosen und Engländer in die Karibik ein. Um 1625 setzten sich auf der Insel St. Christoph ursprünglich französische Piraten fest. Die karibischen Piraten wurden Flibustiers, wahrscheinlich nach ihren leichten, schnellen Schiffen, genannt. Sie zählten zu den gefürchtetsten Seeräubern der Welt. Das Auftauchen von Piraten und Freibeutern, die auch von gekrönten Häuptionern Europas auf Kaperfahrt geschickt wurden, war für Spanien fatal. Vornehmlich in Panama wurden die Karavellen und Galeonen oft so schwer mit Gold aus Südamerika beladen, dass sie kaum noch zu navigieren waren. Die Schiffe mussten nach einem Zwischenstopp in Havanna auf Kuba die Straße von Florida passieren. Diese Route musste gewählt werden, um nördlich des Passatwindes mit Westwind wieder nach Sevilla in Spanien zu segeln. Schiffe, die nicht in den karibischen Stürmen untergingen, waren für die Flibustiers leichte Beute. Von den 10635 Schiffen, die Spanien nach Amerika entsandte, konnten nur 7332 wieder in spanische Häfen einlaufen.

Eine kleine Geschichte am Rande: Der Hauptaltar in der Kathedrale in Sevilla ist viele Quadratmeter mit Blattgold überzogen. Eine der in Andalusien so häufig anzutreffenden Legenden besagt, dass der Altar mit insgesamt 10 Tonnen Blattgold überzogen sei. Weitere 10 Tonnen seien an die Handwerker bezahlt worden. Bedenkt man die Verluste an Gold bei der Überfahrt über den Atlantik, so müssen dieser Legende nach um die 30 Tonnen Gold für den Altar aus Bergwerken Südamerikas gefördert worden sein.

Noch 1801 beklagt Alexander von Humboldt mangelnde Sicherheit in der karibischen See: "Auf einer Reise" ... "zu dieser Zeit, wo das Meer von Raub-Gesindel wimmelt, wo Neutral-Pässe so wenig respektiert werden, beschäftigt mich nichts so ängstlich als die Rettung meiner Manuskripte".

Angostura > Geografie > Westindische Inseln

West Design

1621 wurde die Holländisch-Westindische Kompanie gegründet. 1664 folgte die Französisch-Westindische Kompanie. Zur gleichen Zeit planten auch die Engländer Eroberungen auf den Antillen. Der Name des Vorhabens war West Design. 1625 nahmen die Engländer Barbados ein. Es folgten 1655 Jamaika, 1718 die Bahamas und schließlich 1797 Trinidad. Nach und nach wurden die Spanier von immer mehr Inseln vertrieben. Die Franzosen eroberten 1636 Martinique und Guadeloupe, sowie den westlichen Teil der Insel Haiti. Der Rest der Insel ging 1697 an Frankreich. Die Holländer standen in ihren Drängen nach Kolonien nicht hinten an. Sie eroberten 1634 Curaçao. Auch Dänemark strebte eigene Kolonien auf den Antillen an. 1671 wurde St. Thomas dänisch.

Angostura > Geografie > Westindische Inseln

Der Streit um die besten Inseln

Oft hatten die neuen Herren, ebenso wie die Spanier, kein großes Glück mit ihren Kolonien. Wegen seiner günstigen Lage im Südosten des Inselbogens der Antillen, wechselte Tobago 29 mal den Besitzer. Franzosen, Briten und Dänen wechselten sich in schneller Folge ab. 1877 setzten sich die Briten endgültig durch. Heute sind die Inseln Trinidad und Tobago zusammen ein unabhängiger Staat. Spanien dagegen blieb bis 1898 Herr über Puerto Rico und Kuba. Im 2. Unabhängigkeitskrieg der Kubaner gegen die Spanier unterstützten die USA die Aufständischen. Die USA erklärte Spanien den Krieg. Nach einer verlorenen Seeschlacht zogen sich die Spanier zurück. Puerto Rico gehört heute zu den USA, Kuba wurde politisch selbständig. Im Pazifik verloren die Spanier im gleichen Jahr die Philippinen an die USA. Die US Amerikaner betrachten heute die karibischen Inseln und ganz Mittelamerika als ihren "Hinterhof". 1983 setzten sie eine Marxistische Regierung auf Grenada einfach ab, nachdem sie die Insel besetzt hatten.

Angostura > Geografie > Westindische Inseln

Karten

Eine Karte der Karibik findet sich auf den Seiten der Universität von Texas unter: http://www.lib.utexas.edu/maps/americas/cen_america_ref802635_1999.jpg (460 kB).

Angostura > Geografie > Westindische Inseln

Geografie: Zusätzliche Länder

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Geografie](#) > [Zusätzliche Länder](#)

Barbados	Angostura > Rezepte > Schweineschnitzel Barbados
Das Britische Empire	Angostura > Digestif
Ceylon	Angostura > Rezepte > Pariser Schnitzel
Curaçao	Angostura > Rezepte > Überbackenes Huhn
Guayana	Angostura > Rezepte > Gegrillte Thunfischsteaks
Martinique	Angostura > Rezepte > Scampinudeln mit Sauce Créole
Suriname	Angostura > Rezepte > Gegrillte Thunfischsteaks
Französisch–Guayana	Angostura > Rezepte > Gegrillte Thunfischsteaks
Grenada	Angostura > Rezepte > Sonntagsbratenhähnchen
St. Vincent und den Grenadinen	Angostura > Rezepte > Gefüllte Paprika

[Angostura](#) > [Geografie](#) > [Zusätzliche Länder](#)

Geografie: Mehr über Trinidad

Karneval auf Trinidad	Angostura > Rezepte > Gefüllter Backfisch
Kochen auf Trinidad	Angostura > Rezepte > Casa Schmortopf aus Trinidad
Vertragsarbeiter auf Trinidad	Angostura > Rezepte > Curryhuhn

[Angostura](#) > [Geografie](#) > [Zusätzliche Länder](#)

Angostory © A. Hacker; 07.02

[Home](#) – [Rezepte](#) >

Rezepte

Nach weitschweifigen Exkursionen durch Mittel- und Südamerika und durch das Europa der Jahrhundertwende 1800 zurück zum Ausgangspunkt: Angostura in der Küche.

Wegen des starken Aromas von Angostura Bitter braucht man eine Substanz, in der man das Tonikum auflösen kann, wie z.B. Suppe, Eier, Sahne, Soßen, Champignons oder Karotten "saugen" Angostura auf und nehmen den außergewöhnlichen Geschmack gut an.

Aber Vorsicht: Angostura muss immer gut verteilt werden, und: "Weniger ist oft mehr!".

Nun zu meiner kleine Rezeptsammlung mit Angostura Bitter.

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

Angostura > Rezepte

Inhalt

Beilagen, Soßen und Suppen

Fisch

Kleinvieh

Große Tiere

Kleine Leckereien

Angostura > Rezepte

Beilagen, Soßen und Suppen

"Immer mehr gewöhnten wir uns an die Nahrungsgewohnheiten der anderen, die geschmorten Tomaten der Portugiesen, in die jede Zutat paßt. Der Nergersil mit Yams, Kochbananen und Brotfrucht. Alles, was wir adoptierten, wurde unser." (Naipaul) Ich hatte desöfteren meine liebe Not mit den Zutaten der Rezepte der Antillen. Ich habe mir erlaubt, das ein oder andere Mal europäische Gewohnheiten hinzuzufügen.

- Hofer Schnitz
- Angosturaeier
- Karottengemüse
- Grüne Soße
- Wurstsalat mit Tomatensauce
- Winterreis
- Kreolische Avocado

Angostura > Rezepte

Fisch

Ein südamerikanisches Sprichwort besagt: "Ein guter Koch ist immer auch ein halber Arzt."

Von Zeit zu Zeit heißt es bei uns: "Am Wochenende koche ich; eine Zutat habe ich schon!"

- Sahneforelle
- Scampinudeln mit Sauce Créole
- Garnelenroulade
- Gegrillte Thunfischsteaks
- Gefüllter Backfisch
- Rotbarsch in Rumeiern
- Scholle in Kokossauce

Angostura > Rezepte

Kleinvieh

"Die Speisekarte war mehr als einfach. Das Geflügel war durch stundenlanges Kochen etwas weich geworden. Das scharf gewürzte Ragout schwamm in safrangelber Soße, und die Eier konnte man mit der Gabel aufspießen." So sieht Jules Verne die venezuelischen Küche.

- Curryhuhn
- Überbackenes Huhn
- Sonntagshuhn
- Gefüllte Ente
- Truthahn mit Orangen-Tia Maria Sauce
- Has' an Wein
- Pikante Hühnerbrust

Angostura > Rezepte

Große Tiere

"Als er unsere Instrumente, unsere Bücher und getrockneten Pflanzen sah, konnte er sich eines boshafte Lächelns nicht enthalten, und er gestand mit der in diesem Klima landesüblichen Naivität, von allen Genüssen dieses Lebens, den Schlaf nicht ausgenommen, sei doch gutes Kuhfleisch, *carne de vaca*, der köstlichste: die Sinnlichkeit quillt eben überall über, wo es an geistiger Beschäftigung fehlt."

Alexander von Humboldt über einen Kapuzinermönch der eine "bedeutende Körperrundung" aufwies.

- Schweineschnitzel Barbados
- Yam Schweinskotelettpfanne
- Gefüllte Paprika
- Casa Schmortopf aus Trinidad
- Pariser Schnitzel
- Schweinebraten im Schlauch
- Gulasch

Angostura > Rezepte

Kleine Leckereien

Vorsicht mit Süßigkeiten! Schließlich haben wir alle, unsere Zähne als Kleinkinder mit einigen Schmerzen bekommen. Immerhin schrieb ein Herr Girault, ein Hofarzt aus Braunschweig, 1812 eine ernste Warnung, in der er beklagte:

"Die Zahnung ist das wichtigste Ereignis im Leben eines Kindes überhaupt, welches mit den folgenden Erscheinungen einhergeht: heftiges Fiber, Krämpfe, konvulsive und epileptische Zuckungen. Oft bemächtigt sich ein Übermaß von Wildheit ihres Körpers, an Verderbtheit, die die ganze Gemütsart erfasst, wenn der Schmerz eine Schwindsucht erzeugt oder Spasmen hervorruft. Die schrecklichen Folgen der Dentition sind zahllos. Sie hinterlassen bei der Mehrzahl der Kinder, die sie nicht dahinrafft, eine dauerhafte Komplikation. So gibt es kaum eine Familie, die nicht Opfer der ersten Dentition geworden ist..."

- Fruchtsalat
- Mandarinen und Ambrosia
- Gefüllte Teigtaschen mit Angosturabutter
- Rotweinpflaumen
- Karibik-Walter

- Apfelkuchen / Weihnachtskuchen
- Lebkuchen
- Spekulatius
- Schokolade

Kuchenglasur:

- 150 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 1–2 EL Wasser
- ein Spritzer Angostura
- Puderzucker sieben
- Eigelb mit Angostura verrühren und mit dem Zucker vermengen

Entdeckt bei:
<http://www.lecker-backen.de>

Angostura > Rezepte

Hofer Schnitz

Gemüsesuppe hat wohl in jeder Region ihren eigenen Namen. Im Nordosten Frankens heißt sie "Schnitz".

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Hofer Schnitz](#)

Rezept für 4 Personen

Zutaten

Vorbereitung

Zubereitung

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Hofer Schnitz](#)

Zutaten

- 500g Rindfleisch
- 300g Karotten
- 400g Kartoffeln
- 2 Stangen Lauch
- 2 Kohlrabi
- 250g Bohnen
- 100g Erbsen
- ein Viertel Blumenkohl
- 3 EL Selleriegrün
- 3 EL Petersilie
- 1 EL Majoran
- 1 TL Kümmel
- Salz
- ein paar Spritzer Angostura

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Hofer Schnitz](#)

Vorbereitung

Fleisch salzen und eine Stunde kochen.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Hofer Schnitz](#)

Zubereitung

- Gemüse würfeln beziehungsweise in Streifen schneiden
- Kräuter klein hacken
- Gemüse mit etwas Wasser und Salz aufkochen
- Fleisch mit der Brühe zugeben
- 5 Minuten bevor das Gemüse fertig ist die Kräuter zugeben
- mit Angostura abschmecken

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Hofer Schnitz](#)

Angostory © A. Hacker; 09.01

[Home](#)

Angosturaeier

(gerührt und nicht geschüttelt)

Rosmarin gehört zu der Familie der Lippenblütengewächse. Sein Geschmack ist harzig und leicht bitter. Er enthält 1 bis 2,5 % ätherische Öle.

Der Name Rosmarin stammt entweder vom lateinischen Wort für "Meerestau", wie den meisten Quellen zu entnehmen ist, oder von den beiden griechischen Bezeichnungen für Strauch und Balsam. Besonders im Mittelmeerraum ist Rosmarin ein beliebtes Gewürz. Er wird heute aber auch in England, den USA und Mexiko kultiviert.

Rosmarin muss sparsam verwendet werden. Ihm schadet langes Kochen nicht. Beim Grillen kann etwas Rosmarin in die Glut gegeben werden. Die ätherischen Öle werden dadurch freigesetzt. Zum Würzen von Gemüse (zum Beispiel Rosmarinkartoffeln) kann er verwendet werden. Rosmarin passt auch gut zu Fisch, Fleisch und vor allem Geflügel. Seltener sind jedoch Rezepte mit Ei und Rosmarin.

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Angosturaeier](#)

Rezept für eine Person

Zutaten

Vorbereitung

Zubereitung

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Angosturaeier](#)

Zutaten

- 2 Eier
- 4 gekochte Kartoffeln
- 2 Tomaten
- 1 Dose Champignons
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Rosmarin
- frische Petersilie
- 2 Spritzer Angostura

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Angosturaeier](#)

Vorbereitung

Angosturaeier ist ein Resteessen und kann natürlich beliebig variiert werden. Achtung jedoch bei Salami und Mais: sie lassen sich schlecht kombinieren. Die Kartoffeln sollten bereits gekocht sein.

Falls Sie frische Champignons verwenden, werden diese in einer separaten Pfanne kurz angebraten.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Angosturaeier](#)

Zubereitung

- Kartoffeln mit etwas Öl anbraten; salzen, pfeffern, mit Paprika würzen
- Rosmarin hacken und zusammen mit dem Angostura in die Eier rühren
- Eier, Champignons und Tomaten in die Pfanne geben
- Petersilie hacken und kurz vor dem Anrichten über die Eier streuen

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Angosturaeier](#)

Angostory © A. Hacker; 09.01

[Home](#)

Karottengemüse

Die Karotte (das Wort stammt aus dem griechischen Sprachraum) ist eine sehr alte Kulturpflanze. Sie wurde schon im 1. Jahrhundert vor Christus von den Griechen erwähnt. Karotten neigen nicht gerade dazu andere Speisen geschmacklich zu überdecken. Sie nehmen das Aroma von Angostura dankbar auf.

Über Möhren kann man aus dem Lebensmittellexikon Folgendes entnehmen:

Speisemöhre, Möhre, Mohrrübe, gelbe Rübe, Karotte, Gartenmöhre: die gelb- bis dunkelorange-farbenen, im oberen Teil fleischig verdickten, nach unten spitz oder stumpf auslaufenden Speicherwurzeln (Rüben). Der Wortursprung Möhre ist auf das urgermanische "morphon" (gelbe Wurzel) und das daraus abgeleitete althochdtsch. "morha" zurückzuführen, das auch in mehrere slawische und baltische Sprachen übernommen worden ist. Mit dem Wort "Mohr", die älteste Bezeichnung für dunkelhäutige Afrikaner, entlehnt aus dem latein. "Maurus", in der Bedeutung "Einwohner Mauretaniens" (Nordafrika) hat die Möhre keinerlei sprachliche Verwandtschaft. Die Bezeichnung Mohrrübe ist seit dem 17. Jh. nur in Obersachsen schriftlich belegt, während in Süddeutschland diese Bez. heute noch weithin ungebrauchlich ist und dort nur von Karotte, Möhre, gelber Rübe gesprochen wird. Ein Querschnitt durch die Rübe zeigt die dicke, orangefarbene Rinde (das Fleisch), das dünne Kambium (die Wachstumsschicht) und das meist heller gefärbte Herz (den Zentralzylinder des Wurzelkörpers mit dem Mark). Die für den menschlichen Genuss; wertvollste Zone ist die dicke caroteenreiche Rindenschicht; der Zentralzylinder, auch Holzkörper genannt, soll möglichst klein sein, er schmeckt auch weniger süß. Möhrensorren: Pariser Markt, Lange rote stumpfe ohne Herz, Marktgärtner, Rote Riesen, Erstling, Rotherz

Quelle: Täufel, Ternes, Tunger, Zobel Lebensmittel-Lexikon Behr's Verlag

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura > Rezepte > Karotten](#)

Rezept

Zutaten

Vorbereitung

Zubereitung

[Angostura > Rezepte > Karotten](#)

Zutaten

- 4 Karotten
- 4 TL Mais
- 1 Tasse Gemüsebrühe
- 1 TL Angostura
- 1 Bund Basilikum
- 1 Stück Butter

[Angostura > Rezepte > Karotten](#)

Vorbereitung

Die Karotten putzen und in Scheiben schneiden.

[Angostura > Rezepte > Karotten](#)

Zubereitung

- die Brühe zum Kochen bringen
- Karotten zugeben
- Angostura darübergießen
- 5 Minuten garen, gelegentlich umrühren
- kurz bevor die Karotten fertig sind, Mais zugeben
- weitere 2 Minuten garen
- zum Schluss ein Stück Butter zum Schmelzen bringen

[Angostura > Rezepte > Karotten](#)

Angostory © A. Hacker; 09.01

Home

Grüne Soße

Vorsicht, die grüne Soße können Sie nicht aufbewahren, da sie rohe Eier enthält.

In Hessen wird die grüne Soße in vielen verschiedenen Varianten zubereitet. Von Goethe ist bekannt, dass er die grüne Soße liebte.

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura > Rezepte > Grüne Soße](#)

Rezept

Zutaten

Zubereitung

[Angostura > Rezepte > Grüne Soße](#)

Zutaten

- möglichst viel Schnittlauch, Petersilie, Borretsch, Sauerampfer, Pimpinelle, Zitronenmelisse, Kerbel
- 1 TL Angostura
- 1 – 2 kleine Gewürzgurken
- 1 – 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Senf
- 4 Eier
- 1 kleine Zwiebel
- etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 Becher Joghurt
- 1 Becher saure Sahne
- 1 Becher Crémé fraîche

[Angostura > Rezepte > Grüne Soße](#)

Zubereitung

- 2 Eier hart kochen und fein hacken
- Kräuter und Zwiebel fein hacken
- Gewürzgurken klein würfeln
- Joghurt, saure Sahne, Crémé fraîche miteinander verrühren
- 2 rohe Eier unterziehen
- Knoblauch zugeben
- mit Zitronensaft, Angostura, Senf, Pfeffer und Salz abschmecken
- die gehackten Kräuter, Zwiebeln, Gewürzgurken und gekochten Eier unterheben.

[Angostura > Rezepte > Grüne Soße](#)

Die grüne Soße passt gut zu Deftigem, zum Beispiel Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffeln.

[Angostura > Rezepte > Grüne Soße](#)

Angostory © A. Hacker; 09.01

[Home](#)

Wurstsalat mit Tomatensauce

[Home \(frame\) / \(noframe\)](#)
[Angostura > Rezepte > Wurstsalat](#)

Rezept

Wurstsalat

Zutaten für die Salatsauce

Zubereitung der Salatsauce

Fertig

[weiter im Rezept](#)

[Angostura > Rezepte > Wurstsalat](#)

Tomaten sind heute das zweitverbreitetste Gemüse der Welt. Ursprünglich stammen sie wohl aus dem heutigen Peru und Ecuador. Das ist aber heutzutage nicht mehr zu klären. Als Kulturpflanze wurden sie in Mexiko von den Azteken angebaut. Spanische Seefahrer brachten sie im 16. Jahrhundert aus der Neuen Welt nach Europa. 1557 wurde das Nachtschattengewächs von R. Dodoenes, und 1576 von M. Lobelius in Kräuterbüchern abgebildet.

[Angostura > Rezepte > Wurstsalat](#)

Wurstsalat

- 1 Ring Fleischwurst
- Gewürzgurken nach Gusto
- Basilikumblätter

[weiter im Rezept](#)

[Angostura > Rezepte > Wurstsalat](#)

Auf der einen Seite gibt es Hinweise, dass in Italien schon im 16. Jahrhundert Tomaten gegessen wurden. In Mitteleuropa galten die Tomaten jedoch wegen der stark riechenden Blätter als ungenießbar. Ganz von der Hand zu weisen ist diese Vermutung nicht, die unreifen Tomaten enthalten das Alkaloid Solanin. Tomaten wurden aber in Mitteleuropa als Zierpflanze in den Gärten kultiviert. Ihr Gattungsname ist Lycopersicon, das bedeutet Wolfsapfel oder auch Wolfspfirsich (Lycos: Wolf).

[Angostura > Rezepte > Wurstsalat](#)

Zutaten für die Salatsauce

- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 100 ml Tomatensaft
- 50 ml Gemüsebrühe
- 4 EL Rotweinessig
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Zimt
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Angostura



[weiter im Rezept](#)[Angostura > Rezepte > Wurstsalat](#)

Die Geschichte der Tomate bis zur Erfindung des Tomatenketchups 1876 ist nicht eindeutig nachzuvollziehen. Lange Zeit galt sie vermutlich als Mittel gegen Liebeszauber. Außerdem wurde sie gegen Schwellungen, Tollwut und Alpträume verordnet. Andererseits wurden ihr besondere Liebeskräfte nachgesagt, die Kirche verbot sie zeitweise. Anfang des 20. Jahrhunderts wurde das Nachtschattengewächs auch in Deutschland als Nutzpflanze eingeführt.

[Angostura > Rezepte > Wurstsalat](#)

Zubereitung der Salatsauce

- Tomaten blanchieren
- Zwiebeln würfeln
- Tomaten würfeln
- Knoblauch klein schneiden
- Tomatensaft mit Essig, Brühe, Öl und Angostura verrühren
- Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch dazugeben
- mit Salz, Pfeffer, Zimt und Zucker abschmecken

[weiter im Rezept](#)[Angostura > Rezepte > Wurstsalat](#)

Eine kleine Familienanekdote vom Anfang des 20. Jahrhunderts:
Als mein Urgroßvater seiner Familie zum ersten Mal Tomaten mitbrachte und darauf hinwies, dass sie mit Salz gegessen werden, erklärte meine Großmutter, dass "so etwas Schönes" wohl besser mit Zucker zu essen sei.

[Angostura > Rezepte > Wurstsalat](#)

Fertig

- Fleischwurst schneiden
- Gurken in Scheiben schneiden
- den Salat mit der Sauce vermengen
- Basilikumblätter untermischen

[Angostura > Rezepte > Wurstsalat](#)

Fast so groß wie die Sortenvielfalt der Tomaten, wohl über 10000 purpurfarbene, rote, gelbe und grüne Sorten, ist die Namensvielfalt:

Botanisch	Lycopersicon esculentum MILL.	Essbarer Wolfspirsich
Italienisch	Pomodoro	Goldapfel
Französisch	Pomme d'amour	Liebesapfel
Österreichisch	Paradeiser	Paradiesfrucht
Deutsch (alt)	Tollapfel	
Indianisch	Tomatl	Schwellfrucht

[Angostura > Rezepte > Wurstsalat](#)

Angostory © A. Hacker; 06.02, 12.02

[Home](#)

Winterreis

Home (frame) / (noframe)

Angostura > Rezepte > Winterreis

Rezept

Zutaten

Vorbereitung

Zubereitung

Angostura > Rezepte > Winterreis

Obleich nur in einer Nebenhandlung, beschäftigt sich das Buch "Der stolze Orinoko" von Jules Verne mit der Suche nach den Quellen des Orinoko. Drei Wissenschaftler an der Universität von Ciudad Bolívar streiten darüber welcher der drei Flüsse: Atabapo, Guaviare oder Orinoko, die bei San Fernando de Atabapo zusammenfließen der Hauptstrom, sei.

"Der stolze Orinoko" ist ein Spätwerk von Jules Verne. Es erschien 1898. Die deutsche Übersetzung der Erzählung ist vergriffen.

Angostura > Rezepte > Winterreis

Zutaten

- Reis
- 2 EL geschälte Mandeln
(oder kurz in kochendes Wasser geben, dann von der Schale abziehen)
- etwas Butter
- 2 EL Rosinen
- 2 Äpfel
- 1 Zwiebel
- 1 scharfe rote Chili
entkernt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Zimtpulver
- 2 EL Calvados
etwas Calvados für die Rosinen
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 TL Angostura
ein Spritzer für die Rosinen



weiter im Rezept

Angostura > Rezepte > Winterreis

Die beiden Hauptpersonen des Romans sind auf der Suche nach einem Veteranen des deutsch-französischen Kriegs 1870/71. Zu diesem Zweck wollen sie den Orinoko bereisen. Die Tochter des Gesuchten und ihr väterlicher Freund treffen in Angostura am Orinoko mit dem Zug ein. Die Stadt, die damals bereits den Namen des Befreiungskämpfer Bolívar trug, hätte allerdings auch über den Fluss von Seeschiffen erreicht werden können. Was erfahren wir noch über Santo Tomé de Guayana de Angostura del Orinoco? Angostura wurde einst von Sir Walter Raleigh, der Guayana auf der Suche nach El Dorado durchstreifte, zerstört. Ciudad Bolívar hatte um 1900 etwa 12000 Einwohner (Humboldt berichtet von 6000 Einwohnern um 1800) und war die wissenschaftliche Hauptstadt Venezuelas.

Angostura > Rezepte > Winterreis

Vorbereitung

- Rosinen waschen und die Hälfte in etwas Calvados und einem Spritzer Angostura einlegen
- die ganzen Mandeln in etwas Butter braun werden lassen
- Mandeln mit einem Sieblöffel abtropfen und beiseite stellen

- Zwiebel würfeln
- Knoblauch und Chili klein schneiden
- Äpfel schälen und würfeln

[weiter im Rezept](#)

[Angostura > Rezepte > Winterreis](#)

Verne bezieht sich oft auf Humboldt. Er ehrt den Preußen; zwei weitere Charaktere des Abenteuerromans haben etwas Ähnlichkeit mit dem Forscherpaar Humboldt und Bonpland. Sie entschließen sich, die Suchexpedition zu begleiten. Am Oberlauf des Orinoko, östlich der Bifurkation mit dem Casiquiare wurde Jeanne von Kermor, die ihren Vater sucht, schwer krank. Sie wird aber durch einen Sud einer bitter schmeckenden Rinde gerettet: *"Gibt es hier Coloradito Häupling?. (...) Hier der Herr sucht die Heilpflanze um eine Sterbende zu retten."* (Der Indio) *entnahm dem Korb einige Holzstücke und hielt sie dem bittenden Fremden hin. "Hilft den Colofadito wirklich gegen Fieber?" "Immer und sofort!"* Verne hat die Rinde Coloradito wohl nur erfunden, Ob die Rinde des Angosturabaumes Pate stand, darüber kann spekuliert werden, denn die Chinarinde brachte der Romanheldin keine Linderung. Die Angosturarinde trug ihren Teil dazu bei, dass Humboldt und Bonpland bei ihrer Orinokoreise sich vom Fieber erholten.

[Angostura > Rezepte > Winterreis](#)

Zubereitung

- Zwiebel in der restlichen Butter glasig werden lassen
- Chili, Knoblauch und Zimt zu den Zwiebeln geben
- nach einigen Minuten die Äpfel mitdünsten
- mit Calvados, Essig und Angostura ablöschen; etwas weiterdünsten
- Reis, Mandeln und Rosinen dazugeben
- fertig

[Angostura > Rezepte > Winterreis](#)

Die Handlung spitzt sich zu, als die vier Franzosen ohne die drei venezuelische Gelehrten, die noch in St. Fernando weilten, vom Erzschorken Alfoniz gefangen werden. Der Verbrecher ist aus der Strafkolonie in Französisch-Guayana entwischt. Zur Freude aller unterhält der Oberst von Kemor im Hinterland eine Privatarmee. Er befreit die Reisenden.

[Angostura > Rezepte > Winterreis](#)

Angostory © A. Hacker; 01.03

[Home](#)

Kreolische Avocados

Das zugrundeliegende Rezept stammt von der Insel St. Vincent. Ich habe einige Gewürze, die im Rum Jerk enthalten sind, weggelassen.

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Kreolische Avocados](#)

Rezept für 4 Personen

Rum Jerk
Zutaten
Zubereitung

Wie die Avocado ze iähn Noma kumma is
Eierlikör

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Kreolische Avocados](#)

Rum Jerk

"Trockene" Zutaten

- 2 EL Knoblauchpulver
- 2 TL Ingwerpulver
- 2 TL Pimentpulver
- 2 TL Salz
- 2 TL Cayenpfeffer
- ½ TL Zimt
- ½ TL Muskat
- 3 geriebene Lorbeerblätter
- 2 TL Salz

"Frische" Zutaten

- 1 Zwiebel (in Ringen)
- 100 ml Limettensaft
- 225 ml brauner Rum
- 150 g Zucker

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Kreolische Avocados](#)

Die Zubereitung von Rum Jerk

Die "trockenen" Zutaten vermischen und in einem Schraubglas aufbewahren. Jerk ist keine bestimmte Gewürzmischung, sondern verschiedene scharfe Melangen mit Chili und anderen Gewürzen. Rum Jerk wird zum Marinieren von Fleisch und zum Grillen verwendet. Die "frischen" Zutaten werden erst kurz vor der Verwendung, zum Beispiel als Marinade, mit den andern Zutaten vermengt.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Kreolische Avocados](#)

Zutaten für die Kreolischen Avocados

- 2 Avocados
- 3 EL Butter
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Essig
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf
- 1 Spritzer Angostura
- 1 TL von der Mischung der trockenen" Zutaten" des Jerk
- ½ Zwiebel
- 6 Nelken
- etwas Weißwein oder Sekt vom Vortag
- Saft einer Limette (ca. 30 ml)
- 60 ml weißer Rum

[weiter im Rezept](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Kreolische Avocados](#)

Wie die Avocado ze iähn Noma kumma is

Also, die Hamet ve dä Avocado is ursprünglich eichtlich es Fichtlgeberch. Im frühn Middlaldä senn dou a haufn Avocadobamla gwochn. Wie dä Noma ve däre Frucht ällädings domol woa, was kanne meh. Es läßt sich bluoßne noch rekonstruiä, wie dä Noma Avocado entstanden is. Wie bekannt, is ja des Fichtlgeberch das Land des 6 – Ämter – Schnaps. Frühe hat me die Avocado zenn Schnapsbrenna hägenumma. Un wall die Leut im Fichtlgeberch mit dä Zeit imme mähra Schnaps gedrunkn und gebrennt homm, hat dä domoliche Fürst die sogenannte Fichtlgeberchs–Prohibition verfücht und alla Avocadobamla ümmach loun. Donn seina Schärge in jedes Haus un hom noch nouch übrichgebliemna Frucht gesucht. Ane aus Kirchenlamitz hot noch a Frucht kott. Als die Schärge noch dä Frucht gfreicht hom hot ä gsocht:

Awo! Ka doa!

(Was soviel bedätt wie och wos! kanna dou!) Woll ä geluog hot, wos ze brezlich wenna, un ä mußst noch Ameriga auswande un hot don drüm a Bamla geplanz. Donn hotte die Mexikane imme äzieht, wiere die Frucht gerett hot, indem ä gsocht hot "Awo! Ka doa!" Daraus homm die Mexikane Avocado gmocht. Ja, ja so woas mit dä Avocado!

Diese kleine Geschichte wurde von R. Baumann, meinem Trauzeugen hervorragend im kronacher Dialekt ausfabuliert .

Angostura > Rezepte > Kreolische Avocados

Zubereitung der Kreolischen Avocado

- Butter, Tomatenmark, Essig, Honig, Senf, Jerk, Angostura, Zwiebel, Nelken mit dem Wein mischen und eine Viertelstunde köcheln; ständig umrühren
- Nelken entfernen
- Rum und Limettensaft dazugeben
- die Soße etwas weiterköcheln
- Avocados halbieren; Kern entfernen
- servieren; immer etwas Soße über Avocado gießen

Angostura > Rezepte > Kreolische Avocados

Ganz richtig ist es nicht, dass die Avocado aus dem Fichtelgebirge stammt. Sie wachsen in Europa nicht. Das südamerikanische Lorbeergewächs wird ansonsten noch in Israel, Südafrika und Kalifornien kultiviert. Nicht in Franken wurde aus Avocados Likör hergestellt sondern in Brasilien. Nachdem Niederländer im 17.

Jahrhundert den Advokaat, ein Getränk aus Avocado Zucker und Rum nach Europa brachten, wurde er immer beliebter. Um einen Ersatz für die importierten Avocados zu schaffen, wurde auch mit Eigelb experimentiert. Mit Erfolg. Der Eierlikör war erfunden.

Die übrige Soße kann natürlich zum Marinieren des Fleisches verwendet werden. Wie wir später noch sehen werden, ergibt der Rest der Marinade, dann mit etwas Joghurt oder saurerer Sahne verfeinert, eine leckere Soße.

Angostura > Rezepte > Kreolische Avocados

Angostory © A. Hacker, R. Baumann; 04.02

Home

Sahneforelle

In Franken hat die Fischzucht Tradition. Besonders Karpfen oder Forellen werden gerne "Blau" zubereitet oder gebacken. Versuchen Sie doch einmal Regenbogenforelle für zwei Personen auf karibische Art zuzubereiten!

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Sahneforelle](#)

Rezept

Zutaten

Vorbereitung

Zubereitung

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Sahneforelle](#)

Der Saft von Zitrusfrüchten gehört zu Fisch. Die ursprüngliche Heimat der Zitrusfrüchte ist wahrscheinlich in Indien und China zu suchen. Zeugnisse über die Rautengewächse reichen bis ins 5. Jahrhundert vor Christus zurück. Auf den Handelswegen der Bronzezeit und vielleicht mit dem Makedone Alexander kamen Apfelsinen, Pomeranzen, Zitronen und Limetten nach Persien. Römische Soldaten sowie später Kreuzritter brachen die Pflanzen in den Mittelmeerraum.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Sahneforelle](#)

Zutaten

- 2 Regenbogenforellen
- Saft einer Limette oder Zitrone
- 2 Ei Butter
- 2 gestrichene Ei Mehl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Tomaten
- Salz, Pfeffer
- 1 Becher (200 ml) Sahne
- Thymian
- Schnittlauch
- 4 Spritzer Angostura
- gekochte Kartoffeln als Beilage



[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Sahneforelle](#)

Die Römer nutzen Zitrusfrüchte medizinisch. Später dienten Rautengewächse der Seefahrt. Seemänner setzten Zitronen gegen Skorbut [und Angostura Bitter gegen Seekrankheit](#) ein. Mit den Konquistadoren kamen möglicherweise die Apfelsinen und verwandten Früchten in die Karibik. In Mitteleuropa erlitten die Pflanzen ein ähnliches Schicksal wie die Tomaten: Sie verschwanden in den Kuriositätensammlungen des Adels. In freier Natur können bei uns die tropischen und subtropischen Rautengewächse nicht überwintern. In den Orangerien des Barock wurden viele verschiedene Arten gezogen. Die großen US Fruit companies wählten die ertragsstärksten Arten aus und machten sie auf ihren Plantagen, auch in Mittelamerika, zur Massenware; die anderen Arten sind kaum noch zu finden.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Sahneforelle](#)

Vorbereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Angostura > Rezepte > Sahneforelle

Bei der Colaherstellung werden verschiedene Agrumen (ein alter Sammelbegriff für Zitrusfrüchte) verwendet. Neben den Namensgebenden Kokablätter und Kolanuss sowie Phosphorsäure und Zucker sind weitere Zutaten: Karamell, Vanille, Glycerin, Limonellensaft, Orange, Limone, Orangenblüte, Limonelle, Muskat, Zimt, Koriander und ätherischer Öle. Abweichend vom 1886 in Atlanta vom Apotheker John S. Pemberton entwickelten Originalrezept wurden später die berauschenden Alkaloide der Kokapflanze den Blättern entzogen und nicht mehr verwendet. Die großen amerikanischen Colahersteller verzichten heute ganz auf Kokablätter.

Angostura > Rezepte > Sahneforelle

Zubereitung

- Fische waschen und mit Limettensaft (oder Zitronensaft) einreiben, salzen, pfeffern
- Backform am besten mit der Rückseite eines Teelöffels einfetten; den Fisch hineinlegen
- Thymian, gehackter Schnittlauch, halbierte Zwiebeln und Knoblauchzehe, geviertelte Tomaten auf die Forellen legen
- Mehl in die Sahne einrühren und über den Fisch gießen
- die restliche Butter und den Angostura zufügen
- für 45 Minuten in den Backofen schieben

Angostura > Rezepte > Sahneforelle

Für viele hier aufgelistete Rezepte wird Limettensaft verwendet. Limetten, die "Zitronen der Tropen" haben ein stärkeres und frischeres Aroma als Zitronen. Sie sind etwas süßer. Limetten werden anders als Zitronen ausgepresst. Sie werden der Länge nach geviertelt und dann mit der Hand ausgedrückt. Um immer etwas Saft im Hause zu haben, verwende ich keine frischen Früchte sondern Limettensaftkonzentrat. Ein Bestandteil einer bekannten Würzsoße, der Worcestersoße, sind Limetten. Weitere Zutaten sind: Sojabohnen, Essig, Sherry, Zwiebeln, Ingwer und der Saft einer Johannisbrotart.

Angostura > Rezepte > Sahneforelle

Angostory © A. Hacker; 09.01, 04.03

[Home](#)

Scampinudeln mit Sauce Créole

Das Rezept der Sauce stammt von der Insel Martinique. Fusilli passen sehr gut dazu, da sich in den "Windungen" dieser geschraubten Nudel eine Menge Sauce aufnehmen lässt. Beim ersten Bissen merkt selten jemand, wie scharf die Sauce eigentlich ist. Wer es etwas milder mag, kann sich die Sauce des Pariser Schnitzels genauer ansehen.

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Scampinudeln mit Sauce Créole](#)

Rezept

Zutaten für die Sauce Créole
 Zubereitung der Sauce Créole
 Nudeln
 Scampi
 Zu guter Letzt

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Scampinudeln mit Sauce Créole](#)

Schon 1493, während seiner 2. Reise, sah Kolumbus die Insel zum ersten Mal. Als er das Eiland, während seiner 4. Reise, am 15. Juni 1502, zum ersten Mal betrat, nannte er es nach dem Heiligen Martin "Marinica". Die kriegerischen Caribs, die längst die Ureinwohner, die Arawaks, von Martinique vertrieben hatten, nannten sie Insel der Blumen: Mardinina. Die spanischen Eroberer brachten Martinique nie unter ihre Kontrolle. Erst 1636 setzten sich Franzosen fest. Nach heftigen Kämpfen mit den Indianern und einen kurzen Frieden um 1660, die Insel wurde zwischen Franzosen im Osten und Caribs im Westen aufgeteilt, wurden die Indianer der Insel ausgerottet.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Scampinudeln mit Sauce Créole](#)

Zutaten für die Sauce Créole

- 400g (eine Dose) geschälte Tomaten mit Tomatensaft
- 150 g gewürfelte Zwiebeln
- 1 EL feingehackte Sellerie
- Saft zweier Limetten
- 1 Knoblauchzehe; feingeschnitten
- 1 entkernte und feingehackte Chili
- 1 TL Salz
- 1 TL Zimt
- 1 TL Muskat
- 1 TL gemahlene Nelken
- 1 TL feingemahlenden Piment
- je 1 Schuss Angostura und dunkler Rum
- 5 gefüllte grüne Oliven

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Scampinudeln mit Sauce Créole](#)

1762 okkupierte England die Insel. Wegen der für Frankreich wichtigen Zuckerplantagen wurde es zusammen mit Guadeloupe zurückgetauscht. Die Tauschobjekte waren Kanada, Senegal und einige südlich gelegenen Inseln: Tobago, St. Vincent und die Grenadinen, die zwischen St. Vincent und Grenada gelegenen kleinen Inseln.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Scampinudeln mit Sauce Créole](#)

Zubereitung der Sauce Créole

- Zutaten mit Ausnahme der Oliven vermengen
- pürieren
- Oliven in Scheiben schneiden und zugeben

Angostura > Rezepte > Scampinudeln mit Sauce Créole

1763 wurde in Les Trois Îlets auf einer Zuckerrohrplantage der Insel Martinique Marie–Josèphe–Rose Tascher de la Pagerie geboren. Auf Umwegen kam sie nach Paris und heiratete als Joséphin 1779 Alexandre de Beauharnais aus Fort–Royal. Alexandre schloss sich der Französischen Revolution an. Die Revolution frisst ihre Kinder: 1793 wurde er hingerichtet. Die Witwe lernte Napoleon Bonaparte kennen und heiratet ihn. 1804 wurde Joséphin zur Kaiserin der Franzosen, wie ihr es auf der Antilleninsel geweissagt wurde. Christentum und Voodoo–Kult haben sich auch auf dieser Insel des Archipels zu einer speziellen Volkskirche vermischt.

Angostura > Rezepte > Scampinudeln mit Sauce Créole

Nudeln

- 500 g Fusilli Tricolore
- 10 Minuten kochen

Fisilli Tricolore sind dreifarbige (Grün, Weiß und Rot) geschraubte Nudeln.

Scampi

- 400 g Scampi in etwas Butter schwenken und etwas Zitronensaft darüberträufeln
- die Sauce Créole dazugeben und erwärmen

Angostura > Rezepte > Scampinudeln mit Sauce Créole

Nach der Französischen Revolution gelang es dem königstreuen Gouverneur die Hauptstadt Fort–Royal unter seine Kontrolle zu bekommen. Paris schickte Revolutionstruppen. Fort–Royal wurde in République–Ville umbenannt. Die Sklaverei wurde in Frankreich und den Kolonien 1794 von den Jakobinern abgeschafft. Napoleon führte sie 1802 wieder ein. Als 1848, im dem Jahr in dem es auch in Deutschland zur Revolution kam, die afrikanischen Zwangsarbeiter offiziell entgültig freigelassen wurden, wurden auch auf Martinique Vertragsarbeiter aus Indien und Indochina geworben.

Angostura > Rezepte > Scampinudeln mit Sauce Créole

Zu guter Letzt

- Nudeln in eine große Schüssel geben
- Sauce mit den Scampi darübergießen
- gut unterheben

Angostura > Rezepte > Scampinudeln mit Sauce Créole

Heute gehört Martinique zum Département d' Outre–Mer. Die Inselbewohner stimmen mit über den französischen Staatspräsidenten ab. Von der heutigen Hauptstadt Fort–de–France werden Französisch Guayana, und Guadeloupe mit St. Martin (der Südtteil dieser Insel gehört zu den Niederländischen Antillen) mitverwaltet. Die Menschen zahlen seit dem 1. Januar 2002 mit Euro. Die Insel ist daher auf den Euro–Banknoten im mittleren der vier Kästchen neben der Europakarte abgebildet.

Angostura > Rezepte > Scampinudeln mit Sauce Créole

Garnelenroulade

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Garnelenroulade](#)

Rezept für 2 Personen

Zutaten

Vorbereitung

Fleisch

Gemüse

Soße

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Garnelenroulade](#)

Zutaten

Die Kartoffeln und das Fleisch werden gedünstet. Eine Möglichkeit Speisen zu dünsten ist im Bastkorb aus einem Asienladen. Der Bastkorb wird in eine flache, große Pfanne gestellt. Der Boden der Pfanne wird mit etwas Wasser und einen Schuss Öl bedeckt.

- als Beilage Kartoffeln
- Mangold
- 2 Hühnerbrustfilets
- 6 Riesengarnelen (oder mehr)
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Sahne
- 1 Limette (oder 30 ml Limettensaft)
- 2 TL gekörnte Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 2 Eigelb
- 1 TL Angostura

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Garnelenroulade](#)

Vorbereitung

- Tipp: Die Limone der Länge nach vierteln und ausdrücken
Auf diese Weise erhält man mehr Saft als wenn man die Limette wie eine Zitrone halbiert und auspressen würde
- Kartoffeln schälen und der Länge nach vierteln oder achteln je nach Größe

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Garnelenroulade](#)

Fleisch

- 6 Mangoldblätter in kochendes Wasser geben
- aufkochen lassen
- absieben
- kalt abspülen
- die Filets der Länge nach aufschneiden und aufklappen
- je eine Riesengarnele (oder mehr) mit etwas Limettensaft beträufeln und einrollen
- mit je 3 blanchierten Mangoldblättern umwickeln und
- mit Schaschlikspießen zusammenstecken
- 20 bis 30 Minuten im Bastkorb dünsten
- nach etwa 5 Minuten in der zweiten Etage des Bastkorbes die Kartoffeln dünsten

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Garnelenroulade](#)

Gemüse

- restlichen Mangold schneiden
- Stiele 2 bis 3 Minuten in heißem Wasser mit etwas Salz kochen
- die Blätter dazugeben und weitere 2 bis 3 Minuten kochen lassen
- Wasser fast abgießen
- die beiden Knoblauchzehen dazugeben, salzen, pfeffern

- kurz weiterköcheln lassen

Angostura > Rezepte > Garnelenroulade

Soße

- Sahne auf kleiner Flamme langsam erhitzen
- Limettensaft langsam nach und nach einrühren
- mit Salz, Pfeffer und der Gemüsebrühe würzen
- Eigelb mit 2 EL der warmen Sahne verrühren und
- unter die restliche Sahne rühren
- Angostura einrühren
- unter Umrühren kurz erwärmen, aber nicht kochen lassen

Angostura > Rezepte > Garnelenroulade

Angostory © A. Hacker; 09.01

[Home](#)

Gegrillte Thunfischsteaks

Ein Rezept aus Guayana.

Die drei Staaten an der Atlantikküste zwischen Venezuela und Brasilien Guayana, Suriname und Französisch-Guayana haben sich sehr unterschiedlich entwickelt. Alle drei wurden um 1500 von Spaniern für Europa entdeckt. Gemeinsam haben alle drei auch ein dünn besiedeltes Hinterland; ein Großteil der Bevölkerung lebt an der Küste.

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Gegrillte Thunfischsteaks](#)

Rezept für 2 Personen

Zutaten

Marinade

Dekoration

Vorbereitung Am Tag vorher

Zubereitung

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Gegrillte Thunfischsteaks](#)

Französisch-Guayana ist der östlichste der drei Staaten. Nach 1500 besiedelten Niederländer und ab 1604 Franzosen das Land. Das Gebiet war 1654 bis 77 von England und 1809 bis 17 von Portugal besetzt. In den Jahren 1852 bis 1945 war Französisch-Guayana eine berüchtigt Strafkolonie, seit 1946 ist es Überseedépartement. Die berüchtigte Teufelsinsel, Île du Diable, liegt ca. 10 km vor der Küste. Das Land verfügt über begrenzte Bauxitvorkommen. Die Landwirtschaft ist nur schwach entwickelt. Es werden Zuckerrohr, Bananen und Reis angebaut. Ebenso gibt es kaum Industrie außer vorwiegend Rumherstellung. Das Land ist auf finanzielle Hilfe und Subventionen aus Paris angewiesen. Französisch-Guayana wird von einer hohen Arbeitslosigkeit geplagt. Das ist ein wichtiger Grund, dafür dass viele Einwohner nach Frankreich auswandern. Lediglich das Raketenzentrum in Kourou führte einige hochqualifizierte Techniker und Wissenschaftler ins Land.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Gegrillte Thunfischsteaks](#)

Zutaten

- 2 Thunfischsteaks
- 100 ml Joghurt
- als Beilage Kartoffeln

Marinade

- 4 TL Limettensaft
- 4 TL Sherry
- 4 TL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 3 feingeschnittene Frühlingszwiebeln
- 1 Zwiebel
- einige frische Korianderblätter
- 1 Messerspitze Muskat
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Messerspitze Piment
- 1 Spritzer Angostura

Dekoration

- Scheiben einer Limone
- Petersilie

[weiter im Rezept](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Gegrillte Thunfischsteaks](#)

In Suriname scheiterten zunächst britische und holländische Kolonialisierungsversuche. Im Frieden von Breda erhielten die Niederlande Surinam zusammen mit dem heutigen Guyana im Tausch gegen Neu-Amsterdam, dem heutigen New York. Allerdings wurde das Land von den Briten zwischen 1799 und 1814 mehrmals besetzt. 1814 wurden Suriname und Guyana getrennt. Surinam blieb in der Folge niederländisch und wurde 1953 gleichberechtigter Bestandteil der Niederlande, Nach Unruhen 1975 wurde es unabhängig. Die Unruhen hielten jedoch auch danach an. Militärherrschaft und Demokratie wechselten sich ab. Noch heute hat das Militär ein Mitspracherecht. Surinam verfügt über große Bauxitvorkommen. Im Land wird der Bauxit zu Tonerde und weiter zu Aluminium verarbeitet. Den Strom, der für die Aluminiumherstellung

gebraucht wird, liefern die Wasserkraftwerke des Landes. Außerdem wird Eisen, Kupfer, Mangan, Nickel, Platin abgebaut. Es gibt auch Diamantenminen. Schließlich tragen auch landwirtschaftliche Produkte und Holz dazu bei, dass Suriname einen Außenhandelsüberschuss erwirtschaftet. Dennoch wandern viele Einwohner wegen der unsicheren politischen Lage in die Niederlande ab. Aus dem Nachbarland Guyana jedoch findet Zuwanderung statt.

[Angostura > Rezepte > Gegrillte Thunfischsteaks](#)

Vorbereitung

Am Tag vorher:

- die Zutaten der Marinade mit einem Mixer pürieren
- mit der Hälfte der Paste die Steaks marinieren
- die andere Hälfte zudecken und in den Kühlschrank stellen

[weiter im Rezept](#)

[Angostura > Rezepte > Gegrillte Thunfischsteaks](#)

Britisch-Guyana blieb nach der Abspaltung von Suriname 1814 bei Großbritannien. Nach einem Aufstand, der niedergeschlagen wurde, wurde Guyana 1966 unabhängig. 1980 erhielt das Land ein Präsidialsystem mit sozialistischen Tendenzen. Der 70 km breite Küstenstreifen muss teilweise von Deichen geschützt werden. Im kaum besiedelten Hinterland herrschen Regenwald und Savannen vor. 2/3 des Landes werden von Venezuela beansprucht. Rohstoffe des Landes sind Bauxit, Gold, Diamanten und Holz.

Aluminium, das aus Bauxit hergestellt wird, ist nur mit einem technologischen Trick herzustellen. Der Schmelzpunkt des Bauxits liegt für eine industrielle Verarbeitung zu hoch, erst mit Hilfe von Katalysatoren kann der dann immer noch hohe Schmelzpunkt erreicht werden. Dementsprechend ist der Energieeinsatz bei der Herstellung von Aluminium enorm. Als auf einer Weltausstellung der erste Barren aus reinem Aluminium ausgestellt wurde, war das Metall teurer als Gold.

[Angostura > Rezepte > Gegrillte Thunfischsteaks](#)

Zubereitung

- Kartoffeln kochen
- die restliche Paste aus dem Kühlschrank nehmen
- mit dem Joghurt verrühren
- die Steaks auf einen Grill legen

[Angostura > Rezepte > Gegrillte Thunfischsteaks](#)

Angostory © A. Hacker; 10.01

[Home](#)

Gefüllter Backfisch

Wieder eine Forelle, aber Sie können das Rezept mit jedem Fisch bereiten. In Franken wird zu vielen Festen im Winter und Frühjahr Fisch gegessen, so auch zum Fasching wie der Karneval hier heißt. Backfische auf der ganzen Welt lieben den Karneval. In Trinidads Hauptstadt Port of Spain hat der Karneval lange Tradition weit weg vom Rheinischen Frohsinn, eher schon mit venezianischer Liebe zur Verkleidung. Beim Zubereiten der Forellen etwas über die Geschichte des Karnevals auf Trinidad:

[Home \(frame\) / \(noframe\)](#)

[Angostura > Rezepte > Gefüllter Backfisch](#)

Rezept für 2 Personen

Kartoffelpüree

Zutaten für die Füllung

Weitere Zutaten

Vorbereitung der Füllung

Fertig

[Angostura > Rezepte > Gefüllter Backfisch](#)

Kartoffelpüree

- festkochende Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen
- die Kartoffeln im Kochwasser zerdrücken
- 1 TL Butter und 1 TL Rahm dazugeben

[weiter im Rezept](#)

[Angostura > Rezepte > Gefüllter Backfisch](#)

Karneval ist ein Fest aus dem europäischen Mittelalter; nach Trinidad kam es mit den französischen Pflanzern. Das Wort Karneval stammt aus dem Italienischen und bedeutete vielleicht ursprünglich soviel wie "Fleisch leb wohl". Bis in die 30er Jahre des 19. Jahrhunderts war Karneval dann auch ein Fest für die Plantagenbesitzer und die europäischstämmige Oberschicht der Insel. Sie veranstalteten Maskenbälle und prunkvolle Kostümmzüge. Als die Briten die Insel übernahmen verhängten sie zu Karnevalszeiten vorsichtshalber Kriegsrecht, Sklaven wurden bei den Festen nicht geduldet allenfalls freie farbige Bevölkerungsgruppen. Die Sklaven feierten im Untergrund. Auf ihren Festen wurde Kalindas gesungen – ein Vorläufer des Calypso (was soviel wie "Bravo" bedeutet) – und Stockkämpfe veranstaltet. Diese Tradition wurde bis heute bewahrt.

[Angostura > Rezepte > Gefüllter Backfisch](#)

Zutaten für die Füllung

- 4 TL Butter
- 4 TL frischen Thymian
- 4 TL Petersilie
- 2 Tomaten
- 100 g Kartoffelpüree
- 1 Zwiebel
- 2 TL Angostura

[weiter im Rezept](#)

[Angostura > Rezepte > Gefüllter Backfisch](#)

Nach der Befreiung der Sklaven eroberten die Afrikaner den Karneval, besonders nachdem der Jahrestag der Sklavenbefreiung – der 1. August – verboten wurde. Der Karneval wurde zum Ersatz. Die französische "Masquerade" wurde die creolisch-spöttische "Mas". Die Sitten wurden rau, zügellos. Die Masken afrikanisch. Die Inder steuerten Pfauenfedern und Silberketten bei. Männer zogen in Musikgruppen durch die Straßen und sangen obszöne Lieder, Frauen entblößten ihre Brüste, die Oberschicht war schockiert. Auf immer neue mit Sexualität aufgeladene Sprüche folgten deren Verbot. Sprüche und Verbote gibt es bis heute. Ab Weihnachten finden oft spontan Feiern mit Spottliedern und wildem Soca-Tanz statt, besonders in den ersten Stunden des Rosenmontags scheint alles erlaubt. 1880 mündete allerdings das Treiben zu Karnevalszeiten im

Canboulay–Aufstand: Musikgruppen stürmten eine Polizeistation.

Angostura > Rezepte > Gefüllter Backfisch

Weitere Zutaten

- 2 kochfertige Forellen
- Saft einer Limette (circa 30 ml)
- Semmelbrösel zum Panieren
- Brokkoli als Beilage

[weiter im Rezept](#)

Angostura > Rezepte > Gefüllter Backfisch

Nach 1886 wurden die obszönen Umzüge verboten. Der Karneval wurde reglementiert. Um 1900 wurden die Trommeln verboten. Die Karnevalisten schlugen nun auf alles ein, was Krach machte. Am besten eigneten sich leere Ölfässer, die mit Bambusstangen geschlagen wurden. So entstand die Steeldrum (Stahltrommel). In den 1930ern entdeckte man, dass man mit den verbeulten Tonnenböden verschiedene Töne erzeugen kann. Mit diesem Wissen wurde experimentiert und besonders während des 2. Weltkrieges der Klang verbessert – Karneval war wieder verboten, da auf Trinidad britische U-Boote versorgt wurden. Man hatte Angst vor deutschen Angriffen und verhängte den Notstand. Zur Siegesfeier am Kriegsende zogen zum ersten mal regelrechte Steelbands durch die Straßen, um Lieder zu spielen. Seit 1951, als das "*Trinidad All Steel Percussion Orchestra*" in London und Paris spielte, spricht man nicht mehr von der Steeldrum, die ein Rhythmusinstrument ist, sondern von der Pan (Pfanne). Mit der Pan spielt man heute von Calypso über Pop bis Klassik.

(Quelle: Von der STEELDRUM zur PAN; Peter M. Michels; <http://home.t-online.de/home/gipsy.racoon/panpage.htm>)

Angostura > Rezepte > Gefüllter Backfisch

Vorbereitung der Füllung

- Zwiebel würfeln
- Tomaten achteln
- Kräuter klein schneiden
- Butter auflösen und ins Püree geben
- Kräuter, Zwiebel, Tomaten und Angostura einrühren

[weiter im Rezept](#)

Angostura > Rezepte > Gefüllter Backfisch

Nur die besten Steelbands spielen heute im Rosenmontagszug in Port of Spain, für den schon im Oktober geübt wird. Es folgen Vorausscheidungen und so weiter. 1974 begann der Trinidadier Peter Minshall, der in London Kunst studierte und als Bühnenbildner arbeitete, die Kostümierung zu verändern: von kitschig bunt hin zu bizarr. Bei den Juroren, die die Karnevalsgruppen zu bewerten haben, stießen die Entwürfe auf Ablehnung, bis Minshall 1992 die Eröffnung der Olympischen Spiele in Barcelona gestaltete. Der Karneval der "winzigen unbedeutenden Insel ohne Pyramiden oder Monumente" wurde in der Welt bekannt.

(Infos: http://www.carnaval.com/cityguides/trinidad/in_trincarn.htm)

Angostura > Rezepte > Gefüllter Backfisch

Fertig

- Wasser für den Brokkolie zum Kochen bringen
- die Forellen erst mit Wasser, dann mit Limettensaft waschen
- die Füllung in den Fisch geben
- mit einem Schaschlikspieß verschließen
- die Forellen gut in den Semmelbröseln wälzen
- Brokkoli knackig kochen
- Forellen auf jeder Seite circa 5 Minuten fertig braten
- wenn sie mögen noch etwas vom Püree mitbraten
- nach Laune mit Sauce Créole servieren (falls Sie noch davon oder von der Soße zum Pariser Schnitzel etwas haben)

Angostura > Rezepte > Gefüllter Backfisch

Rotbarsch in Rumeiern

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Rotbarsch in Rumeiern](#)

Rezept

Zutaten
Zubereitung
Sauce

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Rotbarsch in Rumeiern](#)

Majoran ist in Mitteleuropa einjährig und wird nur in Gärten kultiviert. Wild wächst er im östlichen Mittelmeerraum. Majoran blüht von Juni bis August und wird von Bienen gerne besucht. Schon in ägyptischer Zeit wurde der Halbstrauch (ca. 30 cm) gegen Blähungen und Krämpfe eingesetzt. Später schätzte man ihn auch wegen seiner schleimlösenden und schweißtreibenden Wirkung. Nördlich der Alpen wurde der Majoran von den Römern verbreitet. Diese verwendeten ihn auch zur Herstellung von Parfüm und Salben. Majoran ist ebenso wie Thymian ein Lippenblütler und reich an ätherischen Ölen.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Rotbarsch in Rumeiern](#)

Zutaten

- als Beilage ein Salat mit einer halben Zwiebel
- 2 Rotbarschfilets
- ½ Zwiebel
- frischer Thymian
- frischer Majoran
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Spritzer Angostura
- Salz, Pfeffer
- 1 Ei
- 1 EL brauner Rum
- Semmelbrösel



Quendel.

[weiter im Rezept](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Rotbarsch in Rumeiern](#)

Thymian wurde wie der Majoran von den Römern in Mitteleuropa eingeführt, wo er römischer Quendel genannt wurde. Der Halbstrauch kommt wild in Europa, Asien und Nordafrika vor. Dioskurides, der griechische Arzt des 1. Jahrhunderts nach Christus, nannte Thymian "Bienenweide". Seit der Antike wird Thymian als Arznei gegen Rheuma, Magenleiden, Husten sowie gegen Würmer eingesetzt. Die ätherischen Öle des römischen Quendels wirken entspannend, er wird zur Herstellung von Badezusätzen verwendet.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Rotbarsch in Rumeiern](#)

Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauch sehr klein würfeln
- Thymian und Majoran hacken
- beides mit Salz, Pfeffer und Angostura verrühren
- gewaschene und abgetrocknete Fischfilets mit der Mischung einreiben
- Ei auf einem Teller mit dem Rum verquirlen
- Semmelbrösel auf einen weiterem Teller ausbreiten

- etwas Öl auf moderate Temperatur erhitzen
- Fischfilets im Ei und in den Semmelbröseln wenden
- auf beiden Seiten goldbraun braten

weiter im Rezept

Angostura > Rezepte > Rotbarsch in Rumeiern

Die Griechen sammelten Honig. Vor der Einführung des Zuckers war Honig das einzige Mittel, Speisen zu süßen. Honig besteht zu etwa $\frac{3}{4}$ aus Zucker, vor allem Fructose und Glucose. Verschiedene Kulturen stellten aus Honig alkoholische Getränke her. Die Ägypter verwendeten außerdem mit Honig und Akaziensirup getränkte Baumwolle zur Verhütung, aber auch als Aphrodisiakum. Moses verbot folgerichtig den rituellen Gebrauch des Honigs. Frühe Christen schrieben Bienen Jungfräulichkeit zu, sie verwendeten Honig bei der Taufe. Die Verwendung von Bienenwachs in der Liturgie geht auf diesen Mythos zurück. Die Bienen wurden unter den Schutz der Jungfrau Maria gestellt.

Angostura > Rezepte > Rotbarsch in Rumeiern

Sauce

Wem nur ein Salat als Beilage nicht reicht, kann Pellkartoffeln kochen und die folgende Sauce vorbereiten:

Zutaten

- 250 g Crème fraîche
- 80 g Sahne
- 1 TL Honig
- 1 EL Dijonsenf
- 1 bis 2 EL freischer Dill
- Salz, Cayenpfeffer

Zubereitung

- Crème fraîche und Sahne glatt rühren
- Honig, Senf und Dill dazugeben
- mit Salz und Cayenpfeffer abschmecken

Angostura > Rezepte > Rotbarsch in Rumeiern

Lorscher Bienensegen

Kirst, imbi ist huze! nu fliuc du, uihu minaz, hera Christus; die Bienen sind ausgeschwärmt! Nun fliegt, fridu frono in godes munt heim zi commone gisunt. meine Tiere, wieder her, damit ihr im Frieden des Herrn, in Gottes Schutz gesund heimkommt!
 sizi, sizi, bina: inbot dir sancte Maria Sitze, sitze, Biene, wie es dir die heilige Maria hurolob ni habe du zi holce ni fluc du, befohlen: du sollst nicht in den Wald fliegen, du sollst noh du mir nindrinnes, noh du mir nintuunist. mir weder entwischen noch entweichen! Sitze ganz sizi uilu stillo, uuirki godes uuillon!
 still und tue Gottes Wille!

Möglicherweise stammt der Segen noch aus vorchristlicher Zeit. Oft wurden aus germanischen Beschwörungsformeln Gebete gemacht, um sie in christlicher Zeit weiterhin verwenden zu können. "Warum sollten die Sprüche plötzlich nicht mehr helfen?" Im Falle des Bienensegens wurde die Schutzpatronin der Bienenvölker mit erwähnt. Ein anderes Beispiel für das Umwandeln von heidnischen Bräuchen ist das österliche Schmücken der Quellen auf wasserarmen fränkischen Wasserscheiden. Dieser Ritus ist ein Fruchtbarkeitskult. Die Wikinger schnitzten an ihre Stabkirchen vorsichtshalber Drachenköpfe als zusätzlichen Schutz vor Geistern. Manchmal wiederholt sich Geschichte, dennoch stand die Entwicklung des Volkgläubens auf den karibischen Inseln unter etwas andern Vorzeichen. Nach Trinidad zum Beispiel brachte jede neue Bevölkerungsgruppe eigene Elemente in das religiöse – wie ins kulinarische – Leben mit ein.

Angostura > Rezepte > Rotbarsch in Rumeiern

Angostory © A. Hacker; 10.02, 12.02

Home

Scholle in Kokossauce

[Home \(frame\) / \(noframe\)](#)
[Angostura > Rezepte > Scholle in Kokossauce](#)

Rezept für 4 Personen

Zutaten

Zubereitung


[Angostura > Rezepte > Scholle in Kokossauce](#)

"Mit der Ausfahrt aus dem Apure sahen wir uns in ein ganz anderes Land versetzt. So weit das Auge reichte, dehnte sich eine ungeheure Wasserfläche einem See gleich vor uns aus. Das durchdringende Geschrei (der Wasservögel) erfüllte nicht mehr die Luft. Vergeblich sahen wir uns nach Schwimmvögeln um. Die ganze Natur schien weniger belebt. (...) Der Horizont war von einem Waldgürtel begrenzt, aber niemals traten die Wälder bis an das Strombett heran." So beschreibt Alexander von Humboldt "den Lauf des Orinoko, (einen) der gewaltigsten Ströme der Neuen Welt."

[Angostura > Rezepte > Scholle in Kokossauce](#)

Zutaten

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 kleine Zwiebel
- etwas Öl
- 100 ml Kokosmilch
- 300 ml Gemüsebrühe
- Saft einer Orange
- 1 TL Currypulver
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Sahne
- etwas Butter
- 1 TL Angostura
- 1 Priesse Salz
- 4 Stück Schollenfilets
frisch oder tiefgefroren
- Kartoffeln
als Beilage

[Angostura > Rezepte > Scholle in Kokossauce](#)

"Für diejenigen, welche nicht gerne in Karten blicken, (...) bemerke ich (...), dass der Orinoko (...) von Esmeralda an von Ost nach West, von San Fernando (de Atabapo) bis zum Einfluss des Apure von Süd nach Nord fließt (und schließlich) bis Angostura und zur Seeküste von West nach Ost verläuft." Am Unterlauf befindet sich die engste Stelle des Flusses bei Angostura, dem heutigen Ciudad Bolívar.

[Angostura > Rezepte > Scholle in Kokossauce](#)

Zubereitung

- Kartoffeln kochen
- Zwiebel würfeln
- Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden
- beides in etwas Öl glasig andünsten
- Kokosmilch und Gemüsebrühe dazugeben
- 10 Minuten bei geringer Hitze reduzieren
- Knoblauch kleinschneiden
- Orangensaft, Currypulver und Knoblauch sowie Sahne, Butter, Angostura und Salz zugeben
- Schollenfilets etwa 5 Minuten fertigkochen

Seit 1967 überspannt bei der Engstelle oberhalb von Angostura eine Stahlhängebrücke den Orinoko. Es ist die einzige Brücke über den Fluss. Mit einer Länge von 1272 m und einer lichten Höhe von bis zu 57 m ist die Puente de Angostura eine der größten Hängebrücken der Welt. Die Straße, die über die Brücke führt, verbindet die Grenze Venezuelas mit Brasilien im Bergland von Guayana mit den Savannen der Llanos del Orinoco im Norden des Landes.

Curryhuhn

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Curryhuhn](#)

Rezept für 2 Personen

Zutaten

Vorbereitung

Zubereitung

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Curryhuhn](#)

Im Jahr 1845 holten die Briten indische Gastarbeiter vornehmlich zur Arbeit in der Zuckerindustrie in ihre Kolonie nach Trinidad. Die Inder erhielten fünfjährige Arbeitsverträge. Nach dieser Zeit durften sie – je nach Wunsch – auf der Insel bleiben. Viele entschieden sich weiter auf der Insel zu leben und bereicherten mit ihrer Kultur Trinidad.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Curryhuhn](#)

Zutaten

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 3 TL Curry
- 2 TL Bratenfond
- Thymian
- Schnittlauch
- 1 TL Angostura
- Reis als Beilage

[weiter im Rezept](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Curryhuhn](#)

Am 30. Mai 1845 erreichten die ersten Inder die Insel Trinidad. Der *Indian Arrival Day* ist heute gesetzlicher Feiertag auf Trinidad, so dringend wurden die Arbeitskräfte gebraucht.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Curryhuhn](#)

Vorbereitung

- Hähnchen in Streifen schneiden
- pfeffern
- Thymian und Schnittlauch hacken
- zum Hähnchen dazugeben
- Knoblauch pressen und Hähnchen damit würzen

30 Minuten stehen lassen.

[weiter im Rezept](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Curryhuhn](#)

Der Literatur-Nobelpreisträger des Jahres 2001, Vidiadhar Sarajprasad Naipaul, wurde auf Trinidad als Sohn eines indischen Kontraktarbeiters geboren. Naipaul übersiedelte mit 18 nach Großbritannien, um in Oxford zu studieren. Dann arbeitet er bei der BBC und als Literaturrezensent. Mit 23 wurde Naipaul Schriftsteller; er hatte es seinen Vater versprochen. Der erste Erfolg des Reiseschriftstellers war auch ein Buch über seinen Vater: *"Ein Haus für Mr. Biswas"*. Danach folgten Reiseberichte aus Indien, Afrika und verschiedenen islamischen Ländern. Im Laufe der Zeit errang der Nobelpreisträger, der in seinem Werk "hellhöriges

Erzählen und unbestechliches Beobachten vereint", den Ruf der bedeutendste englischsprachige Reiseschriftsteller zu sein.

Angostura > Rezepte > Curryhuhn

Zubereitung

- Hähnchen mit den Tomaten in heißem Öl anbraten
- Bratenfond zugeben
- geviertelte Zwiebeln und Curry dazu mengen
- 1 Tasse heißes Wasser dazuschütten
- abdecken und ca. 15 Minuten bei kleiner Hitze dünsten
- mit Angostura würzen
- weitere 3 Minuten dünsten

Angostura > Rezepte > Curryhuhn

Angostory © A. Hacker; 10.01

[Home](#)

Überbackenes Huhn

Im Süden des Inselbogens der Antillen bilden Curaçao zusammen mit der Nachbarinsel Bonaire und Saba, Sint Eustatius und Sint Maarten, einige der nördlichen Inseln des Archipels, De Nederlandse Antillen, einen autonomen Teil der Niederlande. Hier wurde am 1. Januar 2002 nicht das Eurobargeld eingeführt. Die westliche Nachbarinsel von Curaçao Aruba hat seit 1986 einen Sonderstatus in der Union der Niederländischen Antillen und Aruba. Folgendes Rezept stammt von der Insel Curaçao.

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Überbackenes Huhn](#)

Rezept

Zutaten

Marinade (Am Vortag)

Vorbereitung (Circa eine Stunde)

Zubereitung

[weiter im Rezept](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Überbackenes Huhn](#)

Wie kamen die Niederlande zu Kolonien?

Der spanische König und Kaiser des Deutschen Reiches Karl V wurde in Gent geboren. Das Gebiet zwischen der Nordsee und den Ardennen gehörte zu seinem Reich in dem die Sonne niemals unterging. Wilhelm von Oranien formierte aber schon gegen Karls Nachfolger auf dem spanischen Thron, Philipp II, Widerstand. Auch die katholischen Einwohnern missbilligten die beginnende Glaubensverfolgung der Calvinisten. Allerdings kam es 1566 zum Bildersturm. Calvinistische Extremisten, und in deren Schlepptau gewöhnliche Kriminelle, plünderten katholische Kathedralen. Philipp schickte spanische Elitetruppen, Wilhelm von Oranien floh. Die Spanier führten nach einem Sieg über Wilhelm eine 10%ige Umsatzsteuer ein. Der Nord- und Ostseehandel der Wohlhabenden Kaufleute wurde schwer getroffen. Wilhelm ermächtigte zu Kaperfahrten gegen die Spanier. Sein zweiter militärischer Vorstoß hatte Erfolg. Schließlich sagten sich der Calvinistische Norden und der Katholische Süden los. Es kam aber zum zweitenmal zu Pogromen gegen die Katholische Minderheit. Die Flamen und Wallonen sagten sich von den Niederlanden los, Belgien entstand.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Überbackenes Huhn](#)

Zutaten

- 6 Hähnchenschenkel oder Flügel
- 1 Limette
- Salz, Pfeffer
- 250 ml Gemüsebrühe
- 2 Zwiebeln
- 1 Peperoni
- 2 milde Chilischoten
- 3 Tomaten
- 2 EL Rosinen
- etwas Zimt
- ½ TL Muskat
- 2 Gewürzgurken
- 150 ml Tomatenpüree
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Basilikum
- 1 TL Angostura
- 300 g Edamer Käse

[weiter im Rezept](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Überbackenes Huhn](#)

Die Oberdeutschen Handelshäuser hatten sich eng an die Spanier und Portugiesen gebunden. Nach deren Staatsbankrotten im 16. Jahrhundert waren auch die alten Dynastien schwer getroffen. Niederländische Handelshäuser konnten an die Weltspitze aufsteigen. Sie waren mit weitgehenden Vollmachten des Staates ausgestattet. Sie hatten staatliche Hoheitsrechte in fremden Gebieten.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Überbackenes Huhn](#)

Marinade

(Am Vortag)

Hühnerteile in Limettensaft mit etwas Salz und Pfeffer über Nacht abgedeckt kühl stellen.

[weiter im Rezept](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Überbackenes Huhn](#)

Curaçao wurde 1499 von Alonso de Ojeda entdeckt. Es war dieselbe Expedition, die auch Venezuela seinen Namen gab. Die Spanier fanden auf Curaçao und den Nachbarinseln kein Trinkwasser und nannten sie *islas inútiles* (unbrauchbare Inseln). Dennoch unternahm man in den 20er Jahren des 16. Jahrhunderts erste Besiedelungsversuche.

Angostura > Rezepte > Überbackenes Huhn

Vorbereitung

(Circa eine Stunde)

- Hähnchenteil von allen Seiten kurz anbraten
- Gemüsebrühe mit der Marinade in die Pfanne geben
- zudecken
- eine $\frac{3}{4}$ Stunde auf kleiner Hitze garen
- Brühe abgießen
- Knochen und Haut ablösen und Fleisch in Happen schneiden
- Zwiebeln würfeln
- Chilischoten und Peperoni in Streifen schneiden
- Tomaten achteln
- Rosinen waschen
- Käse in Streifen schneiden oder raspeln

weiter im Rezept

Angostura > Rezepte > Überbackenes Huhn

Die Großen niederländischen Handelshäuser nutzen ihre Privilegien die VOC im Osten und die West-Indische Compagnie WIC auf den Antillen. Bei ihrer Gründung 1621 beschäftigte sich die WIC weitgehend mit Kaperfahrten, das Wort stammt aus dem Niederländischen. Kaperfahrten waren bis 1856 erlaubt, eine Trennung von der Piraterie war jedoch nie eindeutig möglich. Peter Stuyvesant erhielt 1634 von der WIC den Auftrag Curaçao zu besetzen. 1648 trat Spanien die Insel an die Niederlande ab. Die WIC machte aus Curaçao ein Zentrum des Schmuggels und des Sklavenhandels.

Angostura > Rezepte > Überbackenes Huhn

Zubereitung

- Zwiebeln, Peperoni und Chilischoten andünsten
- Tomaten und Rosinen dazugeben
- 5 Minuten köcheln
- salzen, pfeffern
- Zimt, Muskat, Gurken und Angostura dazugeben
- Tomatenpüree, Knoblauch und Basilikum dazugeben
- etwa 100 g Käse unterheben
- mit restlichem Käse bestreuen
- 10 Minuten überbacken

Angostura > Rezepte > Überbackenes Huhn

Die Gründung von New York ist auch mit dem Namen Peter Stuyvesant verbunden. Die Geschichte ist folgende: 1609 erhielt Henry Hudson von der VOC den Auftrag, die Nordostpassage nach Asien zu suchen. Statt dessen machte er sich auf die Suche nach der Nordwestpassage, und fand die Mündung des Hudson-River. Am Unterlauf des Hudson gründete Peter Minnewit auf der Halbinsel Manhattan 1626 Neu-Amsterdam mit einer Handelsniederlassung für Pelzhandel der WIC. Stuyvesant annektierte 1655 die benachbarte schwedische Kolonie Neu-Schweden. Schon 1664 nahmen die Engländer das Gebiet in Besitz. 1667 tauschen die Niederländer Suriname gegen das nun New York genannte Gebiet am Hudson.

Angostura > Rezepte > Überbackenes Huhn

Angostory © A. Hacker; 06.02, 10.02

Home

Sonntagsbratenhühnchen

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Sonntagsbratenhühnchen](#)

Rezept

Zutaten

Vorbereitung Am Tag vorher

Der Hahn

Der Reis

Fertig

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Sonntagsbratenhühnchen](#)

Meine Frau war auf der Suche nach einem Rezept für ein ganzes Huhn. Ich habe ein Rezept von der Insel Grenada gefunden.

Grenada ist 344 Quadratkilometer groß und hat 120 000 Einwohner. Die Insel liegt mit seiner Hauptstadt St. George´s etwa 200 Kilometer nördlich der Insel Trinidad und dem venezolanischen Festland. 100 Kilometer nördlich liegt St. Vincent.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Sonntagsbratenhühnchen](#)

Zutaten

- 1 Hähnchen (1,5 bis 1,75 kg)
- 300 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
- 6 EL dunkler Rum
- 2 EL Limettensaft
- 3 EL Honig
- 2 TL Knoblauchsatz
- 2 TL Thymian
- 2 TL Paprika
- 2 TL Estragon
- 1 TL Oregano
- etwas Butter; etwas Öl; etwas Pfeffer
- Naturreis
- Champignons
- 1 Zwiebel
- etwas Angostura

[weiter im Rezept](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Sonntagsbratenhühnchen](#)

Grenada wurde 1498 von Kolumbus auf seiner dritten Reise im Auftrag Spaniens entdeckt. Er landete jedoch nicht. Kolumbus gab der Insel den Namen Concepción.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Sonntagsbratenhühnchen](#)

Vorbereitung

Am Tag vorher

- wenn nötig Hähnchen auftauen
- Marinade: Paprika, Thymian, Oregano, Estragon, Knoblauchsatz und Pfeffer in etwas Öl einrühren
- das Hähnchen innen und außen mit der Marinade einreiben
- den so behandelten Scharvogel zudecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen

[weiter im Rezept](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Sonntagsbratenhühnchen](#)

Im Jahr 1609 scheiterten britische Kaufleute mit dem Anliegen eine Niederlassung zu gründen am erbitterten Widerstand der Kariben.

Angostura > Rezepte > Sonntagsbratenhühnchen

Der Hahn

- die Röhre auf 190 Grad Celsius vorheizen
- Limettensaft, Honig und Rum in einer Bratenform verrühren
- das Hähnchen hineingeben und innen und außen einreiben
- ein Stück Butter hinzufügen
- regelmäßig das Hähnchen mit dem Bratensaft bestreichen
- das Tier für 1,5 bis 2 Stunden in die Röhre schieben (wenn sich der Knochen im Gelenk leicht drehen lässt ist der Vogel fertig)

[weiter im Rezept](#)

Angostura > Rezepte > Sonntagsbratenhühnchen

1650 setzten sich Franzosen auf der Insel fest. Nach blutigen Kämpfen mit den Franzosen sprangen die Indianer in den Freitod.

Angostura > Rezepte > Sonntagsbratenhühnchen

Der Reis

- den Reis nach Vorschrift kochen
- Zwiebel würfeln und glasig braten
- Champignons schneiden und dazugeben
- etwas Angostura möglichst gut verrühren
- den fertigen Reis mit in die Pfanne geben

[weiter im Rezept](#)

Angostura > Rezepte > Sonntagsbratenhühnchen

1783 wurde Grenada englische Kolonie. 1974 wurde die Insel unabhängig. Die Geschichte blieb jedoch wechselhaft.

Angostura > Rezepte > Sonntagsbratenhühnchen

Fertig

- die Hühnerbrühe zum Hühnchen schütten
- umrühren
- fertig

Angostura > Rezepte > Sonntagsbratenhühnchen

Angostory © A. Hacker; 09.01

[Home](#)

Gefüllte Ente

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura > Rezepte > Gefüllte Ente](#)

Rezept

Vorbereitung (am Vortag)

Entenfond (ca. 1 ½ Stunden; gegebenenfalls auch am Vortag)

Füllung

Fertig

Als Beilage können Sie den Champignon–Reis aus dem Rezept des Sonntagsbratenhühnchen zubereiten.

[Angostura > Rezepte > Gefüllte Ente](#)

Bolivar y Ponte; Karl Marx; Januar 1858; aus dem Englischen.

"Aber statt gegen die Spanier von Santa Marta zu marschieren, wie ihm vom Kongreß befohlen worden war, gab (Bolivar) seinem Haß gegenüber Castillo (...) nach und führte nach eigenem Ermessen seine Truppen gegen (Cartagena de Indias). Zurückgeschlagen, schlug er (...) sein Lager auf und richtete eine einzige kleine Kanone (...) gegen eine mit etwa 80 Kanonen versehene Festung. Dann ging er (...) zur Blockade über, (die) kein anderes Ergebnis hatte als die Dezimierung seiner Armee von 2.400 auf etwa 700 Mann durch Desertion und Krankheit. Inzwischen war (...) eine große spanische Expedition von Cadiz unter General Morillo (...) eingetroffen, die (...) bald darauf Cartagena selbst eingenommen hatte. Vorher (...) hatte sich Bolivar mit etwa einem Dutzend seiner Offiziere auf einer bewaffneten englischen Brigg nach Jamaika eingeschifft. (Dort) veröffentlichte er (...) eine Proklamation, in der er sich als das Opfer eines geheimen Feindes oder einer Partei hinstellte und seine Flucht vor den herannahenden Spaniern als einen Rücktritt vom Kommando aus Rücksicht auf den öffentlichen Frieden verteidigte."

[Angostura > Rezepte > Gefüllte Ente](#)

Vorbereitung

(Am Vortag)

- 1 bratfertige Ente mit Innereien
- Marinade mit 3 Teilen Öl, 1 Teil Essig herstellen
- diese Beize mit Salz, Pfeffer und wenn nötig Zucker abschmecken
- die Ente über Nacht marinieren

[weiter im Rezept](#)

[Angostura > Rezepte > Gefüllte Ente](#)

"Simon Bolivar"; Columbus 1825, Band 1 S. 440 ff.

"Als Bolivar im Jahre 1816 aus der von Morillo belagerten Vestung Cartagena entfliehen musste, segelte er nach Jamaica um dort, wo möglich, den damals fast gänzlich überwundenen Colombischen Independanten Hilfe zu schaffen. Einige Spanier, die sich in Jamaica aufhielten, und den heldenmüthigen Mann eben so sehr hassten als fürchteten, fassten den Plan, ihn durch Meuchelmord aus dem Weg zu räumen."

[Angostura > Rezepte > Gefüllte Ente](#)

Entenfond

(ca. 1 ½ Stunden; gegebenenfalls auch am Vortag)

Zutaten

- die Innereien der Ente
- die abgeschnittenen Flügel der Ente

- etwas Öl
- 1 ½ l Wasser
- ein Paket Suppengemüse
(zum Beispiel 2 Möhren, 100 g Sellerie, Petersilie, ½ Lauchstange)
- 2 Tomaten
- etwas Thymian
- Salz und Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 entkernte und feingehackte Chili
- 1 EL Angostura
- einige Champignons
(wenn Sie welche erübrigen können)

weiter im Rezept

Angostura > Rezepte > Gefüllte Ente

Der General in seinem Labyrinth; Gabriel García Márquez

"Miranda Lindsey!" rief er. 'Das bin ich', sagte sie. (...) Die Stimme, tief und warm wie ein Cello und nur leicht von einer flüchtigen Spur ihrer englischen Muttersprache getönt, mußte unwiederbringliche Erinnerungen in ihm wecken. (Er) setzte sich der Frau gegenüber, so nah, daß sich ihre Knie beinahe berührten, und nahm ihre Hand. Sie hatten sich vor fünfzehn Jahren in Kingston (...) bei einem formlosen Mittagessen (...) kennengelernt. Sie war die einzige Tochter von Sir London Lindsay, (der) auf einer Zuckerfarm in Jamaika seine Memoiren (schrieb), sechs Bände, die dann keiner las. Trotz der unübersehbaren Schönheit von Miranda Lindsay und des offenen Herzens des jungen Verbannten war dieser damals zu sehr in seine Träume versunken, zu sehr auch von einer anderen gebannt gewesen, um irgend jemanden zu beachten. (...) Während des Mittagessens widmete er sich nur seinen eigenen Hirngespinnsten. Er redete ohne Pause, (von dem) viel in der historischen Proklamation stehen sollte, die einige Tage später in einer Zeitung von Kingston veröffentlicht wurde und als *Der Brief von Jamaika* in die Geschichte einging."

Angostura > Rezepte > Gefüllte Ente

Herstellung (Entenfond)

- Enteninnereien grob zerkleinern
- mit etwas Öl kurz anschwitzen
- mit Wasser aufgießen und etwa 1 Stunde köcheln lassen
- den aufsteigenden Schaum immer wieder mit einem Löffel abschöpfen
- 2 Zwiebeln würfeln, in den Fond geben
- restliches Gemüse und Kräuter, mit Ausnahme der halben Lauchstange und den Champignons, grob zerkleinern, in den Fond schütten und ¼ Stunde köcheln
- mit dem Lauch und den Champignons grob zerkleinern, in den Fond geben, noch weitere 15 Minuten auf dem Herd lassen
- mit einem Küchensieb den Fond abseien
- mit Angostura abschmecken

Das Originalrezept, das von der Insel Jamaika stammt, enthält Pomeranzenschale, anstatt Angostura. Wenn Sie Orangenschale verwenden wollen, kaufen Sie unbehandelte Apfelsinen.

weiter im Rezept

Angostura > Rezepte > Gefüllte Ente

"Bolivar in Kingston"; Columbus 1825, Band 2 S. 172 ff.

"So lange Bolivar in Kingston lebte, widmete er sich mit grossem Eifer dem Studium der Kriegswissenschaft, – er benutzte überdies jede Gelegenheit, die Britischen Truppen bei Kingston manövrieren zu sehen, und vergass sich dabei demassen, dass er nicht selten, vor der Front stehend, die Bewegung des Flügelmannes nachmachte.

Angostura > Rezepte > Gefüllte Ente

Füllung

Zutaten

- 250 g altes Weißbrot
- 300 ml des vorbereiteten Entenfonds
- 250 g Schweinehackfleisch
- 125 g gekochten Schinken
- 4 EL geschälte Mandeln
(oder kurz in kochendes Wasser geben, dann die Schale abziehen)
- 6 TL geriebene Mandeln
(oder geraspelte in einem Mörser zerstoßen)
- 1 TL Kokosraspel
- etwas Butter, etwas Öl
- 6 TL Tia Maria
(zur Not können Sie auch einen Sherry oder Madeira verwenden)
- 1 TL zerstoßene Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebel

[weiter im Rezept](#)

Angostura > Rezepte > Gefüllte Ente

Auf seiner zweiten Reise mit 1500 Mann auf 17 Schiffen fand Kolumbus die drittgrößte Insel der Antillen: Jamaika im November 1494. Im Zuge des West Designs eroberte die englische Flotte die Insel. Jamaika wurde zur wichtigsten Besitzung in Westindien. 1962 wurde Jamaika unabhängig und ist heute Mitglied des Commonwealth. Neben Bauxit werden Zucker, Zitrusfrüchte, Bananen, Kakao und Piment exportiert.

Angostura > Rezepte > Gefüllte Ente

Herstellung (Füllung)

- Brot würfeln
- in einer Schüssel in Entenfond einweichen
- die ganzen Mandeln in etwas Butter braun werden lassen
- Mandeln mit einem Sieblöffel abtropfen und beiseite stellen
- Mandeln (auch die geriebenen) und Kokosraspel unter die Brotwürfel mischen
- Zwiebel in etwas Öl und der restlichen Butter anschwitzen
- Hackfleisch gut anbraten
- Hackfleisch mit Schinken, Salz, Pfeffer, Lorbeer und Tia Maria unter das Brot mischen

[weiter im Rezept](#)

Angostura > Rezepte > Gefüllte Ente

General Simon Bolivar, Präsident und Befreier der Republik Columbia; Politisches Journal 1825, S. 785 ff. "Als die Spanischen Truppen unter Morillo 1815 auf der Süd=Amerikanischen Küste landeten, warf sich Bolivar in Carthagen, welches er so lange vertheidigte, bis aller Widerstand vergeblich war. Hierauf schlug er sich mit einem Theil seiner Armee durch die Belagerer und zog sich (nach einem Aufenthalt auf Jamaika) nach St. Domingo (den heutigen Staaten Haiti und Dominikanische Republik) zurück. (...) Doch war der Geist der Unabhängigkeit nicht unterdrückt. Arismendi vertrieb die Spanier aus der Insel Marguerita und Bolivar erschien dort mit Truppen (...); bald darauf stieß auch Brion zu ihm. Nach einigen Versuchen gegen die Küsten von Caraccas und Neugranada (dem heutigen Kolumbien) drangen Bolivar und Brion auf dem Orinoco vor und machten sich zu Herren von Angostura (...). Hier verstärkte sich Bolivar durch Europäische Freywillige und bereitete sich zu einem neuen Kampfe gegen Morillo."

Angostura > Rezepte > Gefüllte Ente

Fertig

(Die Beilage nicht vergessen)

- die Röhre auf 190 Grad Celsius vorheizen
- die Ente füllen und mit Zahnstochern verschließen
- den Vogel überall mit etwas geschmolzener Butter bestreichen
- das Tier für 2 bis 2,5 Stunden in die Röhre schieben
(wenn sich der Knochen im Gelenk leicht drehen lässt, ist der Vogel fertig)
- regelmäßig die Ente mit dem Bratensaft bestreichen

Angostura > Rezepte > Gefüllte Ente

Die letzte Quelle führt uns wieder an die Stadt am Fluss in Venezuela. Die Ausschnitte aus den Publikationen fallen so unterschiedlich aus, da die deutschen Zeitschriften am Anfang des 19. Jahrhunderts (Columbus Band 1 und Band 2 sowie Politisches Journal) nur verwirrende Berichte aus zweiter und dritter Hand drucken konnten. Marx benutzte überwiegend die Memoiren von Bolívargegnern, deren Meinung sich möglicherweise mit seiner eigenen Meinung über den Liberador deckten. Márquez versuchte den Hintergrund für seine historischen Roman über den General mit Hilfe von Historikern besser abzusichern. Je berühmter der Befreier Südamerikas zu Lebzeiten wurde, desto mehr wurde er von vielen Zeitgenossen idealisiert: Seine Hautfarbe wurde auf Porträts immer weißer, seine Körpergröße nahm immer mehr zu. Der Nobelpreisträger von 1982 versucht in "Der General in seinem Labyrinth" den Menschen Bolívar zu beschreiben. Der Autor verfolgt aber streckenweise auch eigene politischen Absichten mit seinem Roman.

Angostura > Rezepte > Gefüllte Ente

Angostory © A. Hacker; 12.02, 03.03

[Home](#)

Truthahn mit Orangen–Tia Maria Sauce

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > Truthahn mit Orangen–Tia Maria Sauce

Rezept

Für 2 Personen

Zutaten
Schnitzel
Sauce

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > Truthahn mit Orangen–Tia Maria Sauce

Zutaten

- 2 Putenschnitzel
- 2 Orangen
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Frühlingszwiebeln
- 75 ml Tia Maria
(zur Not können Sie auch einen Sherry oder Madeira verwenden)
- 2 EL Balsamicoessig
- 100 ml Gemüsebrühe
- Thymian
- 1 Messerspitze Zimt
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 1 TL Angostura
- Fusilli als Beilage

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > Truthahn mit Orangen–Tia Maria Sauce

Schnitzel

- Schnitzel in Streifen schneiden
- pfeffern
- Knoblauch grob schneiden
- Öl und Knoblauch in einer Pfanne erhitzen
- Putenstreifen anbraten
- mit Salz und Paprika würzen, warm stellen
- die Pfanne mit dem Öl beiseite stellen

Sauce vorbereiten

- Orangen schälen, teilen; die Teile noch einmal halbieren
- (Gemüsebrühe vorbereiten)
- Frühlingszwiebeln putzen und in Scheiben schneiden

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > Truthahn mit Orangen–Tia Maria Sauce

Sauce

- Knoblauch aus dem Öl nehmen
- Frühlingszwiebeln kurz anschwitzen
- mit dem Tia Maria ablöschen
- Gemüsebrühe, Essig, Thymian, Zimt dazugeben
- kurz aufkochen lassen
- mit Angostura, Salz, Pfeffer abschmecken
- Orangenteile und Putenstreifen in die Sauce geben

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > Truthahn mit Orangen–Tia Maria Sauce

Angostory © A. Hacker; 01.03

[Home](#)

Has' an Wein oder Kreolisches Kaninchen

Home (frame) / (noframe)

Angostura > Rezepte > Has' an Wein

Rezept

Nº 10. Duett

Zutaten
Kaninchen
Während des
Bratens
Flambieren

Haiti-Ballade
(Angostura, Fritz)

Walter Kollo

Tempo di Bolero.

Angostura > Rezepte > Has' an Wein

Zutaten

- Reis als Beilage
- 1 bratfertiges Kaninchen (ca 1 kg)
- Saft einer Limette (ca 30 ml)
- Salz, Pfeffer
- reichlich Olivenöl zum Braten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30 ml hochprozentigen Rum (zum Flambieren)
- 150 ml Sherry oder Madeira
- 100 ml trockenen Weißwein
- 150 ml Gemüsebrühe
- 3 Tomaten
- 2 milde Chilischoten
- 2 Lorbeerblätter
- ½ TL Oregano
- ½ TL Thymian
- 1 Messerspitze Piment
- 1 Messerspitze Muskat
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Spritzer Angostura

weiter im Rezept

Angostura > Rezepte > Has' an Wein

"Wie einst im Mai": seit dem 19. Jahrhundert ein Synonym für vergangene glücklichere Tage. 1913 betitelten Rudolf Bernauer und Rudolph Schanzer einer Posse mit Gesang in vier Bildern mit dieser Redewendung. Die Musik schrieben Willy Breidschneider und Walter Kollo.

Angostura > Rezepte > Has' an Wein

Kaninchen

- Kaninchen waschen, trocknen, teilen
- mit Limettensaft einreiben
- salzen pfeffern
- mit reichlich Öl von allen Seiten anbraten
- Fleisch in eine feuerfeste Form mit Deckel legen

weiter im Rezept

Angostura > Rezepte > Has' an Wein

Eine Rolle in "Wie einst im Mai" ist die der Angostura, die es im 2. Bild von Haiti nach Berlin verschlagen hat. Einige Lieder wurden einigermaßen bekannt, wie: "Alle Männer sind Verbrecher". Hier soll aber kurz aus der Haiti-Ballade zitiert werden, die Angostura mit Fritz singt, der nachdem er die adlige Otilie nicht heiraten durfte, nach Amerika auswanderte dort reich wird und nach Berlin zurückkehrt.

Angostura > Rezepte > Has' an Wein

Während des Bratens

- Zwiebel würfeln
- Knoblauch kleinschneiden
- Gemüsebrühe vorbereiten
- Tomaten würfeln
- Chili entkernen und kleinschneiden
- Tomaten, Chili, Lorbeerblätter und die restlichen Zutaten in die Gemüsebrühe geben

weiter im Rezept

Angostura > Rezepte > Has' an Wein

[1] Fritz: der Mann war aus Haiti, Beide: tatarata, tatarata, tatarata, Angostura: sie war aus La [...]

[2] Fritz: der Jüngling aus Haiti, Beide: tatarata, tatarata, tatarata, Angostura: war nämlich der [...]

[3] Fritz: der Mann war aus Haiti, Beide: tatarata, tatarata, tatarata, Angostura: sie war aus La [...]

Angostura > Rezepte > Has' an Wein

Flambieren

- Backofen auf 180° vorheizen
- im Bratensaft Knoblauch und Zwiebeln goldbraun anbraten
- über das Fleisch gießen
- mit dem Rum den restlichen Bratensaft aus der Pfanne lösen
- dann über das Kaninchen schütten und anzünden
- mit dem Wein ablöschen
- Gemüsebrühe mit den Zutaten über das Fleisch gießen
- den Braten 2 Stunden zugedeckt fertigaren

Angostura > Rezepte > Has' an Wein

Pla - ta F. Er schwur ihr Treu fürs Le - ben und hat - te doch da -
 Va - ta F. Und als die Ein - ge - seif - te den Tat - be - stand be -
 Pla - ta F. Hät sie ge - stammt aus Wie - zen und er aus Treu - en -



ne - ben Beide. tra.la - la.la.la.la.la.la.la.la.la.la.i - ti schon die läng - ste Zeit ei - ne Zwa - i - ti.
 greif - te Beide. tra.la - la.la.la.la.la.la.la.la.la.la.la.la.i - ti sie vor Schreckganz schau.er.lich schra.la - ti.
 brie - zen Beide. tra.la - la.la.la.la.la.la.la.la.la.la.la.la.i - ti vielleicht leb - ten sie dannoch ha - i - ti.



D. S. Seite 27

Angostura > Rezepte > Has' an Wein

Angostory © A. Hacker; 10.02, 08.03

Home

Schweineschnitzel Barbados

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Schweineschnitzel Barbados](#)

Rezept

Marinade

Vorbereitung

Zutaten für die Farce

Zubereitung der Farce

Zubereitung

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Schweineschnitzel Barbados](#)

An hohen Feiertagen, wie zum Beispiel Ostern, wird auf Barbados groß gekocht. Im Originalrezept ist von einer 5 kg schwere Schweinshaxe die Rede. Da ich bezüglich der Menge an dieser Stelle nicht mithalten will, habe ich das Rezept verändert. Auch denke ich, dass es nun wesentlich einfacher zuzubereiten ist. Als Beilage sei Reis empfohlen.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Schweineschnitzel Barbados](#)

Marinade

- Saft einer Limone
- Salz

[weiter im Rezept](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Schweineschnitzel Barbados](#)

Barbados ist die östlichste der kleinen Antillen. Sie ist 430 Quadratkilometer groß und hat 266 000 Einwohner. Die Hauptstadt ist Bridgetown. Barbados ist Mitglied des Commonwealth.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Schweineschnitzel Barbados](#)

Vorbereitung

- 2 dicke Schweineschnitzel mit einer eingeschnittenen Tasche bereitlegen; die Tasche kann mit einem guten Fleischmesser selbst eingeschnitten werden, aber die Mitarbeiter Ihrer Metzgerei sind sicherlich bereit Ihnen die Schnitzel entsprechend vorzubereiten
- Schnitzel innen und außen mit Limettensaft einreiben und salzen; die Schnitzel einige Stunden in der Marinade kaltstellen

[weiter im Rezept](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Schweineschnitzel Barbados](#)

Im 16. Jahrhundert landeten spanische und portugiesische Händler auf Barbados. Im Jahr 1625 beanspruchte der Engländer John Powell die Insel dann für die Britische Krone. In der Folge siedelten dann Engländer auf Barbados.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Schweineschnitzel Barbados](#)

Zutaten für die Farce

- 1 Bund Kräuter
Petersilie, Majoran, Thymian, Schnittlauch
- 1 scharfe rote Chili; entkernt
- 1 halbe Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Angostura
- 1 Prise Muskat

- 1 kleines Stück Butter

[weiter im Rezept](#)

[Angostura > Rezepte > Schweineschnitzel Barbados](#)

Barbados liegt außerhalb des Hauptbogens der Antilleninseln. Die Insel blieb bisher von den Naturkatastrophen, die viele Inseln der Karibik heimsuchen, verschont. Die Britische Kolonie wurde schnell eine der reichsten Inseln in Mittelamerika. Natürlich nicht ohne die Ausbeutung von Sklavenarbeitern und Deportierten aus England.

[Angostura > Rezepte > Schweineschnitzel Barbados](#)

Zubereitung der Farce

- die Kräuter klein hacken
- Zwiebel würfeln
- Chili und Knoblauch klein schneiden
- alles zusammen pürieren

[weiter im Rezept](#)

[Angostura > Rezepte > Schweineschnitzel Barbados](#)

1966 wurde Barbados unabhängig, obwohl die Königin immer noch Staatsoberhaupt ist. Heute ist der Tourismus Haupteinnahmequelle der Insel.

[Angostura > Rezepte > Schweineschnitzel Barbados](#)

Zubereitung

- die Farce in die Taschen der Schnitzel füllen
- mit einem Zahnstocher verschließen
- braten

[Angostura > Rezepte > Schweineschnitzel Barbados](#)

Angostory © A. Hacker; 09.01

[Home](#)

Yam Schweinskotelettfanne

(engl.: Yam Pork Chop Skillet)

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Yam Schweinskotelettfanne](#)

Rezept für 2 Personen

Zutaten

Yam

Vorbereitung

Zubereitung

Fertig

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Yam Schweinskotelettfanne](#)

Auf dem europäischen Kontinent weniger bekannt, dafür umso mehr in Asien, Afrika, Mittelamerika und Ozeanien ist Yams. Yams ist ein Sammelbegriff für verschiedene Kräuter und Sträucher der Gattung *Dioscorea* L. Yams besitzt knollenförmige Wurzeln. Ursprünglich aus dem tropischen Asien kommend, wurde sie von europäischen Seefahrern auf die Westindischen Inseln gebracht. Die berühmt-berüchtigte Fahrt der *Bounty* 1789 sollte Brotfruchtsetzlinge aus der Südsee in die Karibik bringen. Yams ist, ähnlich wie die Brotfrucht oder die Süßkartoffel, ein sehr stärkereiches Nahrungsmittel. Sie hat einen Stärkegehalt von bis zu 25% in der Knolle und ist damit sehr sättigend. Vorteilhaft war auch, dass Yams billig war, und somit schien sie den Sklavenhaltern auf den Antilleninseln ein ideales Nahrungsmittel für die Zwangsarbeiter zu sein. Die Plantagenbesitzer erkannten, dass die Sklaven noch preiswerter zu ernähren waren, wenn man ihnen erlaubte, Gemüse und Obst selbst anzubauen. Die Sklaven verkauften ihre Früchte sogar auf dem Markt. Die Ernährung der Afrikaner war jedoch einseitig. Nach Abschaffung der Sklaverei, blieb Yams der karibischen Küche als Hauptnahrungsmittel erhalten. Die Ernährung der Bevölkerung wurden erst ausgewogener, als sie Essgewohnheiten von indischen Vertragsarbeitern übernahm.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Yam Schweinskotelettfanne](#)

Zutaten

- 2 Schweinskotelett
- 400g (eine Dose) geschälte Tomaten mit Tomatensaft
- ½ grüne Paprika
- 1 kleine Zwiebel
- etwas Thymian
- Salz, Pfeffer
- ein paar Spritzer Angostura

Yam

- 2 mittlere Lisbon Yams
oder
- 2 Süßkartoffeln
oder
- 500g Kartoffeln

[weiter im Rezept](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Yam Schweinskotelettfanne](#)

Yams kommt mit Trockenheit gut zurecht, benötigt aber Temperaturen über 20°C um zu wachsen. Falls die Knolle nicht vorher geerntet wird kann sie ca. 20 kg schwer werden. Rekordexemplare werden bei einem Gewicht von 80 kg bis zu 2 Meter lang. Die Farbe des Yamsinneren kann weißlich, gelb, violett bis zu rötlich sein.

Süßkartoffeln werden bis 3,5 kg schwer. Ihre Form ist spindel- oder walzenförmig.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Yam Schweinskotelettfanne](#)

Vorbereitung

- Yams oder Süßkartoffeln bzw. Kartoffeln schälen
- in möglichst dünne Scheiben schneiden
- Zwiebel würfeln
- Paprika in Ringe schneiden

[weiter im Rezept](#)[Angostura > Rezepte > Yam Schweinskotelettpfanne](#)

Der Anbau von Yams ist mühsam, ebenso die Zubereitung. Yams lässt sich nur schwer schälen, mit unseren Kartoffeln haben wir es da leichter. Die einfachste Art Yams zuzubereiten ist, sie unter fließendem Wasser zu schälen, sie dann in Stücke zu schneiden, und sie etwa eine Stunde in einer Salz–Limetten–Lake legen. Nun werden sie in Salzwasser wie Kartoffeln gekocht.

[Angostura > Rezepte > Yam Schweinskotelettpfanne](#)

Zubereitung

- Koteletts in eine große Pfanne (mit Deckel für später) kurz anbraten
- Yams, Paprika und Zwiebel in die Pfanne geben
- mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen
- Tomaten darrübergeben
- mit Angostura würzen

[weiter im Rezept](#)[Angostura > Rezepte > Yam Schweinskotelettpfanne](#)

Russel Marker entwickelte während des 2. Weltkrieges ein Verfahren, mit dessen Hilfe das Gestagen Progesteron in einem industriellen Maßstab aus der mexikanischen Yamswurzel herzustellen ist. Progesteron ist ein Zwischenprodukt bei der Herstellung der Antibabypille.

Einige Yamswurzelknollen enthalten auch das giftige Alkaloid Dioscorein, das das Einweichen und Kochen jedoch nicht übersteht.

Die Kartoffelknolle enthält keine Alkaloide, unter Sonneneinwirkung entwickelt sich jedoch das giftige Alkaloid Solanin, sichtbar als grüne Stellen. Sie muss man beim Kartoffelschälen wegschneiden.

[Angostura > Rezepte > Yam Schweinskotelettpfanne](#)

Fertig

- Pfanne zudecken
- Gemüse und Fleisch fertigbaren.

[Angostura > Rezepte > Yam Schweinskotelettpfanne](#)

Angostory © A. Hacker; 11.01

[Home](#)

Gefüllte Paprika

(gefüllte Brotfrucht von der Inselgruppe St. Vincent und den Grenadinen)

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Gefüllte Paprika](#)

Rezept für 2 Personen (reichlich)

Zutaten

Vorbereitung

Füllung

Fertig

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Gefüllte Paprika](#)

Zu der Insel Saint Vincent gehören heute die nördlichen Granadinen Bequia, Mustique, Canouan, Mayreau, Tobago Cays, Palm Island und Petit St. Vincent. Die Südlichen Grenadinen gehören zu Grenada. Grenada liegt 100 km südlich von St. Vincent, Barbados etwa 150 km östlich. Im Norden liegen St. Lucia und Martinique.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Gefüllte Paprika](#)

Zutaten

- 6 Paprika (oder 1 Brotfrucht)
- Salz
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Koriander
- Öl zum Braten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ Chilischote
- 1 Tomate
- 1 Bund Petersilie
- ½ kg Rinderhackfleisch
- 1 TL Angostura
- Pfeffer
- Butter
- 1 Ei
- 125 g englischen Cheddar Käse
- 1 milde rote Chilischote zur Dekoration
- Parmesankäse
- Reis als Beilage

[weiter im Rezept](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Gefüllte Paprika](#)

Das Putzen der Paprika sei an dieser Stelle kurz erklärt: Der Stiel lässt sich mit dem Daumen recht leicht ins Innere drücken. Wenn sich der Stiel beim anschließenden Herausziehen etwas störrisch gebärdet kann man mit einem Korkenzieher der direkt in das Ende des Stiels gedreht wird etwas nachgeholfen werden. Beim Herausziehen etwas drehen. Mit dem Zeigefinger in der Paprika die weißen Teile abbrechen, mit Wasser ausspülen, auch von aussen waschen! Nach dem Kochen der Paprika das Gemüse am Besten mit einem Esslöffel aus dem Wasser holen.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Gefüllte Paprika](#)

Vorbereitung

- Paprika putzen (beim Rezept für die Brotfrucht entfällt das Putzen)
- Wasser zum Kochen bringen mit Salz und Koriander in den Topf geben; Paprika (bzw. Brotfrucht kochen) bis die Haut weich wird
- Zwiebel würfeln
- Knoblauch feinhacken

- Chili entkernen und feinhacken
- Tomate würfeln
- Petersilie hacken
- Ei verquirlen
- Cheddarkäse reiben
- (Brotfrucht der Länge nach halbieren und aushöhlen; Brotfrucht bei Seite stellen; Strunk entfernen; das meiste des Fruchtfleisches bei Seite stellen)
- Paprika beiseite stellen

[weiter im Rezept](#)

Angostura > Rezepte > Gefüllte Paprika

Saint Vincent wurde 1493 von Kolumbus entdeckt. Die ursprünglich auf der Insel lebenden Arawak waren längst von den kriegerischen Caribs vertrieben. Bis 1763 konnten die Caribs die Besiedelung der Insel durch Engländer verhindern. Auch weiterhin machten Rebellen den Kolonisten das Leben schwer. Der gefürchtete Carib-Häuptling Chief Chatoyer galt unter seinen Anhängern als unbesiegbar. Nun, er schaffte es selbst, sich zu besiegen. Er duellierte sich mit einem britischen Major, einem hervorragenden Fechter.

Angostura > Rezepte > Gefüllte Paprika

Füllung

- Öl erhitzen
- Zwiebel, Knoblauch, Chili, Tomate, Petersilie leicht andünsten
- Hackfleisch, Angostura zugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken
- Fleisch gut braten
- (Fruchtfleisch der Brotfrucht und) Butter zugeben
- Ei unterziehen
- einen Teil des Cheddarkäse zugeben
- Füllung ins Gemüse füllen, mit dem restlichen Cheddarkäse bestreuen

[weiter im Rezept](#)

Angostura > Rezepte > Gefüllte Paprika

Brotfrüchte schmecken tatsächlich wie Brot und haben einen ähnlichen Kohlenhydrategehalt. Brotfruchtbäume werden bis 20 m hoch und tragen an die 600 Früchte. Die Bäume können zweimal im Jahr abgeerntet werden.

Angostura > Rezepte > Gefüllte Paprika

Fertig

- 30 Minuten bei 150°C in der Röhre überbacken
- Beilage nicht vergessen
- milde Chili zur Dekoration in Streifen schneiden
- mit Parmesan bestreuen

Angostura > Rezepte > Gefüllte Paprika

Angostory © A. Hacker; 01.02

[Home](#)

Casa Schmortopf aus Trinidad

(gefunden bei <http://www.rund-ums-baby.de/family/peter/Kochecke/nudel.htm>)

Home (frame) / (noframe)

Angostura > Rezepte > Casa Schmortopf aus Trinidad

Rezept für 2 Personen

Zutaten

Vorbereitung

Weiter

Fertig

Angostura > Rezepte > Casa Schmortopf aus Trinidad

Die Küche Trinidads ist ein Spiegel der Geschichte der Insel. Jede "neue" Bevölkerungsgruppe brachte ihre eigene Kochtradition mit, und ergänzte die Kochkunst Trinidads. Selbst der Einfluss der Ureinwohner ist noch spürbar. Im 16. Jahrhundert adaptierten die Spanier, die in der Inselhauptstadt San José de Oruna lebten, teilweise den Lebensstil der Caribs im Norden der Insel.

Angostura > Rezepte > Casa Schmortopf aus Trinidad

Zutaten

- 200 g Bandnudeln
- 2 Schweinesteaks
- etwas Butter
- 1 Zwiebel
- 2 Äpfel
- 2 Eier
- 1 EL Angostura
- 125 ml Orangensaft
- 1 TL Parmesankäse

[weiter im Rezept](#)

Angostura > Rezepte > Casa Schmortopf aus Trinidad

Einen großen Einfluss auf die Inselküche hatten um 1780 die französischsprachigen Einwanderer. Sie brachten die Traditionen von Marseilles, Bordeaux, Bergerac, Castries und Talon mit. Die Wanderung französischstämmiger Pflanzfamilien hat die Art zu kochen verändert. Die Stationen der Odyssee waren Quebec, dann Louisiana, Haiti, in der Folge Martinique und die französischen Antillen. Schließlich kamen sie über Grenada nach Trinidad. Die Hausklaven der Franzosen, die das Essen für ihre "Herrn" bereiteten, brachten ihre eigenen Vorstellungen von Essen mit ein.

Angostura > Rezepte > Casa Schmortopf aus Trinidad

Vorbereitung

- Eier verquirlen
- mit Angostura würzen
- Orangensaft einrühren
- Zwiebeln würfeln
- Äpfel schälen und in Scheiben schneiden
- feuerfeste Form einfetten

[weiter im Rezept](#)

Angostura > Rezepte > Casa Schmortopf aus Trinidad

Das Wissen der freien Afrikaner über Kräuter bereicherte die Kreolische Küche. Im Anschluss kamen englische Kaufleute und schottische Ingenieure, die Maschinen für die Zuckerindustrie bauten. Sie kochten riesige Mahlzeiten und Mengen bestehend aus: Roast Beef und Geflügel, Plum Pudding, Yorkshire- und

Weihnachtspudding.

Angostura > Rezepte > Casa Schmortopf aus Trinidad

Weiter

- Nudeln kochen
- Fleisch scharf anbraten (salzen, pfeffern)
- Zwiebeln glasig braten

[weiter im Rezept](#)

Angostura > Rezepte > Casa Schmortopf aus Trinidad

Chinesische Arbeiter kamen, blieben und kochten in ihrer Tradition. Die kleine portugiesische Immigrantengruppe steuerte das ihre bei; für den Weihnachtsmorgen: "cave de dage". Nach 1845 kamen die Einflüsse der indischen Kontraktarbeiter dazu. Die Küchenzettel Trinidads ist eine kulinarische Weltkarte, manchmal verfeinert mit einem Tropfen Angostura.

Angostura > Rezepte > Casa Schmortopf aus Trinidad

Fertig

- Nudeln mit Apfelscheiben und Zwiebeln in der feuerfesten Form mischen
- Ei-Orangensaft-Angostura-Mischung über die Nudeln gießen
- Fleisch in die Form geben
- 45 Minuten bei 175 °C im Ofen abgedeckt braten
- die letzten 5 Minuten abdecken, mit dem Parmesankäse bestreuen und überbacken

Angostura > Rezepte > Casa Schmortopf aus Trinidad

Angostory © A. Hacker; 02.02

[Home](#)

Pariser Schnitzel

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Pariser Schnitzel](#)

Rezept

Zutaten für die Sauce

Weitere Zutaten

Vorbereitung der Sauce (mindestens 1 Stunde)

Schnitzel

Nudeln

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Pariser Schnitzel](#)

Zutaten für die Sauce

- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 800g (2 Dosen) geschälte Tomaten mit Tomatensaft
- 1 TL gekörnte Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Cayennepfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Piment
- 1 TL Angostura
- einige Basilikumblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Parmesankäse

[weiter im Rezept](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Pariser Schnitzel](#)

Schon in verschiedenen Rezepten (wie Scampinudeln mit Sauce Créole oder Gegrillte Thunfischsteaks) wird eine Melange aus Zimt Piment und Angostura zur Verfeinerung der Sauce verwendet.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Pariser Schnitzel](#)

Weitere Zutaten

- 2 Kalbsschnitzel
- etwas Mehl
- 1 Ei
- Farfalle Nudeln als Beilage

[weiter im Rezept](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Pariser Schnitzel](#)

Zimt schmeckt scharf und bitter, dabei aber auf eine warme Art süß. Das gebräuchliche Zimtpulver wird durch zermahlen der Rinde des *Cinnamomum verum* Baumes hergestellt. Neben der Verwendung als Gewürz im Haushalt, wird Zimt in der Süßwaren- und Likörindustrie sowie in der Parfümerie gebraucht. Aber auch zum aromatisieren von Tee wird Zimt benutzt. Das Königreich Ceylon wurde hauptsächlich wegen des Zimtes von den Portugiesen erobert. 1636 wurden sie von der holländischen VOC (Verenigde Oostindische Compagnie) vertrieben. Die VOC war die erste Aktiengesellschaft der Welt. Die durchschnittliche Dividende betrug 18 ½ %, die aber oft aus der Substanz gezahlt wurde. 200 Jahre bereicherten sich die Großaktionäre auf Kosten der übrigen Besitzer, 1779 meldete die VOC Konkurs an. Als schließlich 1796 die britische Ostindische Gesellschaft gewaltsam auf Ceylon eingriff, endete die Vorherrschaft der Holländer. Der Zimt hielt in die Küche vieler Länder Einzug, oft als Bestandteil einer Würzmischung zum Beispiel mit Curryblättern – im Currypulver, Paprika, Kreuzkümmel, Paradieskörner, Pfeffer oder Muskat. Der Geruch von Zimt erinnert

etwas an Piment.

Angostura > Rezepte > Pariser Schnitzel

Vorbereitung der Sauce (mindestens 1 Stunde)

- Möhre schälen und in Scheiben schneiden
- Zwiebel würfeln und in einer großen Pfanne (später mit Deckel) mit etwas Öl glasig dünsten
- Möhren und Tomaten kurz mitdünsten
- die Gemüsebrühe dazugeben
- zudecken und bei gelegentlichem Umrühren eine $\frac{3}{4}$ Stunde köcheln
- das Lorbeerblatt dazugeben
- eine weitere $\frac{1}{4}$ Stunde köcheln
- (Sie können nun mit den Nudeln und dem Fleisch beginnen oder die fertige Sauce später warmstellen)
- mit Basilikum, Zucker, Piment, Zimt, Salz Cayennepfeffer und Angostura würzen
- kurz auf dem Herd stehen lassen
- Basilikum und Lorbeer herausnehmen
- Knoblauchzehe hacken und hinzufügen
- Sauce durch ein Küchensieb passieren
- Parmesankäse dazugeben

weiter im Rezept

Angostura > Rezepte > Pariser Schnitzel

Ebenso wie Zimt wird auch *Piment* im Currypulver verwendet. Andere Zutaten zu Curry sind zum Beispiel Ingwer, Pfeffer, Muskatblüte, Nelken, Paprika. Pimentkörner sind die unreifen Beeren des Pimentbaums (*Pimenta dioica*), eines auf den Westindischen Inseln beheimateten Myrtengewächses. Der schlanke Pimentbaum wird 9 Meter groß und hat glänzend dunkelgrüne Blätter. Bis zu Einhundert Jahre kann der Baum kommerziell genutzt werden. Piment schmeckt ähnlich wie Gewürznelken, und etwas wie Zimt und Muskat. Vornehmlich hat Piment in die Creolische Küche Einzug gehalten, in den USA und in England wird ebenso Piment verwendet. Im restlichen Europa sind es die Skandinavier die den höchsten Verbrauch des Gewürzes haben. Kolumbus sah Piment als erster Europäer, er glaubte es handele sich um Pfeffer. Der spanische Name *Pimienta* bedeutet im Deutschen Pfeffer. Als die Engländer 1655 Jamaika eroberten, wurde dort der Pimentbaum großflächig angebaut, wahrscheinlich wurde dort schon seit langer Zeit mit diesem Gewürz Handel getrieben. Es gelang nie, den Baum anderswo anzusiedeln.

Angostura > Rezepte > Pariser Schnitzel

Schnitzel

- das Fleisch in Mehl wenden
- anschließend in Ei wenden
- auf beiden Seiten anbraten
- gegen Ende das restliche Ei in die Pfanne schütten

Nudeln

- nach Vorschrift kochen

Angostura > Rezepte > Pariser Schnitzel

Wie viele Gewürze, die in der karibischen Küche Verwendung finden, werden auch Zimt und Piment oft als Aphrodisiakum eingesetzt. Das pure Wissen um diese Tatsache schafft schon ein erhebendes Gefühl; es ist gar nicht nötig, unter <http://www.lotus-jade.at/inhalt/TraenkelInfo.htm> Genaueres nachzulesen. Es ist zwar anregend "von den Franzosen die Sitte (zu übernehmen), beim Essen über das Essen zu sprechen" wie Márquez in "*Der General in seinem Labyrinth*" vorschlägt, als Gesprächsthema bei Kerzenlicht taugen Details über die Wirkung der Speisen allerdings nicht. Entweder Ihr holder Gast weiß um die Wirkung der bereiteten Speisen, oder aber es ist nicht an der Zeit, Näheres zu erörtern. Gibt es eine bessere Möglichkeit, als ein liebevoll vorbereitetes exotisches Mahl, um zu fragen: "Willst du noch auf einen Kaffee bleiben?" Achten Sie auch auf eine ausgewogene Konversation: Es ist von Vorteil, einige interessante, nichtalltägliche Gesprächsthemen parat zu haben. "Ein Fehler in der Präambel der Liebe ist nicht wiedergutzumachen", erkennt der Protagonist von Márquez. Vor allem jedoch, ist es wichtig, von niemandem Ratschläge für ein Stelldichein anzunehmen!

Angostura > Rezepte > Pariser Schnitzel

Schweinebraten im Schlauch

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Schweinebraten im Schlauch](#)

Rezept

Zutaten

Zubereitung

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Schweinebraten im Schlauch](#)

Zutaten

- Schweinebraten
- Salz, Pfeffer
- scharfer Senf
- Provencekräuter, Kümmel
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 Zweig Rosmarien
- 2 Zweige Thymian
- 2 – 3 EL Wasser
- 200 ml Sahne
- 1 TL Preiselbeeren
- 1 TL Worcestersoße
- 1 TL Angostura

[weiter im Rezept](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Schweinebraten im Schlauch](#)

Nach dem "Grundrezept" aus dem Fichtelgebirge nun ein Rezept von der Siebenbürgischen Herkunft meiner Schwiegermutter, Gudrun Konradt, beeinflusst. Hier ist die pikante Variante.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Schweinebraten im Schlauch](#)

Zubereitung

Fleisch salzen pfeffern,
 von allen Seiten gut anbraten,
 mit scharfem Senf, Provencekräutern, Kümmel würzen, bzw. bestreichen,
 in den Schlauch 1 Zwiebel geviertelt, 1 Möhre geviertelt,
 1 Zweig Rosmarien, 2 Zweige Thymian (oder getrocknet),
 2 – 3 EL Wasser;
 1 – 1½ Std. (1 Std. pro 10 cm Dicke) braten lassen (180 °).
 Dann Bratensaft und Gemüse durch ein Sieb abgießen
 und mit 200 ml Sahne,
 und 1 TL Worcestersoße
 + 1 TL Angostura
 + 1 TL Preiselbeeren oder Johannisbeerenmarmelade (wenn gewünscht) verfeinern.
 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Schweinebraten im Schlauch](#)

Angostory © A. Hacker; 09.02

[Home](#)

Gulasch

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Gulasch](#)

Rezept

Zutaten

Kochen (etwa eine Stunde)

Fertig

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Gulasch](#)

Zutaten

- ½ kg gemischtes Gulasch
- ½ l Wasser
- etwas Öl
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Kartoffel
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Messerspitze Muskat
- 1 Messerspitze Piment
- 1 Messerspitze Koriander
- etwas Majoran
- etwas Thymian
- etwas Petersilie
- 1 Paprika, in Streifen geschnitten
- 1 EL Crème fraîche
- 1 EL Angostura

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Gulasch](#)

Kochen

- Gulasch pfeffern und in einem großen Topf anbraten
- Zwiebeln und Kartoffel würfeln
die Kartoffel ersetzt den Soßenbinder
- Knoblauch klein schneiden
- Frühlingszwiebel in Ringe schneiden
- alle Zutaten, bis auf Angostura, Crème fraîche und Paprikastreifen zum Fleisch geben
- 1 Stunde kochen

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Gulasch](#)

Fertig

- nach etwa einer $\frac{3}{4}$ Stunde: Paprika zugeben
- zum Schluß: Crème fraîche und Angostura einrühren

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Gulasch](#)

Angostory © A. Hacker; 10.03

[Home](#)

Fruchtsalat

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Fruchtsalat](#)

Rezept

Zutaten

Zuckersirup

Vorbereitung des Fruchtsalates

Fertig

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Fruchtsalat](#)

Zutaten

- 1 Orange
- 1 Grapefruit
- 1 Dose ungezuckerte Ananas
- ½ reife Mango
- einige Kirschen
- 80 ml Zuckersirup
- einige Spritzer Angostura

[weiter zur Vorbereitung des Fruchtsalates](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Fruchtsalat](#)

Zuckersirup

Zu gleichen Teilen

- Zucker (gemessen in g)

und

- Wasser (gemessen in ml)
- Wasser zum Kochen bringen
- Zucker hineingeben
- umrühren, bis die Flüssigkeit durchsichtig wird
- etwas weiterkochen um den Sirup einzudicken
- kalt werden lassen

[weiter zur Vorbereitung des Fruchtsalates](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Fruchtsalat](#)

Lassen Sie uns noch einen kurzen Ausflug in die Welt der Bars unternehmen. Zuckersirup ist leicht herzustellen, kann lange aufbewahrt werden und ist eine Zutat für eine Vielzahl von Cocktails. In verschiedenen Rezepten ist Zuckersirup auch als Ergänzung oder als Ersatz für Grenadine, dem Sirup aus dem Granatapfel, zu finden.

Am Rande schnell ein Cocktailrezept: [Pick me up](#)

- 3 cl Cognac
- 1 cl Zitronensaft
- 1 Spritzer Grenadine
- 1 Spritzer Zuckersirup
- 1 Spritzer Angostura
- Champagner

Die Zutaten (außer dem Champagner) in einem Shaker auf

Eis gut schütteln;

in ein Glas abseihen; mit Champagner auffüllen.

Angostura > Rezepte > Fruchtsalat

Vorbereitung des Fruchtsalates

- Früchte sorgfältig putzen
- klein schneiden
- in einer Schüssel mischen
- Zuckersirup über die Früchte gießen
(die Zutaten dürfen sogar im Sirup schwimmen)
- kalt stellen

Angostura > Rezepte > Fruchtsalat

Fertig

Kurz vor dem Servieren einige Esslöffel Sirup aus dem Fruchtsalat in ein Glas geben. Den Angostura darin einrühren und das ganze wieder über den Fruchtsalat gießen. Zum Schluss alles noch einmal umrühren und servieren.

Angostura > Rezepte > Fruchtsalat

Angostory © A. Hacker; 09.01

[Home](#)

Mandarinen und Ambrosia

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Mandarinen und Ambrosia](#)

Rezept

Zutaten

Vorbereitung (circa 1 Stunde vorher)

Fertig

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Mandarinen und Ambrosia](#)

Die ursprüngliche Heimat des Muskatnussbaumes ist das winzige Banda–Insel–Archipel. Die Banda–Inseln sind Teil der Molukken und liegen nordöstlich von Timor. Ägypter verwendeten Muskatnüsse als Grabbeigaben. Wir erinnern uns an die Tigris Expedition von Thor Heyerdal, mit der er nachzuweisen versuchte, dass Handelsbeziehungen zwischen Indien und Ägypten möglich waren.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Mandarinen und Ambrosia](#)

Zutaten

- 2 Dosen Mandarinen (350 g Abtropfgewicht)
- 3 Bananen
- 6 Datteln
- Saft einer Zitrone
- 3 EL Honig
- 50g Kokosraspeln
- 1 Messerspitze Muskat
- 1 Spritzer Angostura
- 2 TL Tia Maria (ein Liqueur aus Jamaika)
(zur Not können Sie auch einen Sherry oder Madeira verwenden)



Muskatnuss

[weiter im Rezept](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Mandarinen und Ambrosia](#)

Arabische Ärzte führten die Muskatnuss als Magenmittel in Europa ein. Die Volksmedizin verwendete Muskat auch als Mittel gegen Kopfschmerzen. Im 12. Jahrhundert wurde die Nuss auch als Gewürz bekannt. Muskat wurde zum Aromatisieren von Bier eingesetzt. In vielen Colarezepten ist das Gewürz, wie auch Zimt, eine Zutat. In der Karibik ist die geriebene Nuss ein Bestandteil der Würzpaste Jerk. Im Internet sind Angostura Bitter Rezepte mit Muskat zu finden. Grenada ist heute der zweitgrößte Produzent des Gewürzes.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Mandarinen und Ambrosia](#)

Vorbereitung

(circa 1 Stunde vorher)

- Bananen in Scheiben schneiden
- mit dem Zitronensaft vermengen
- Datteln und Mandarinen dazugeben
- die Früchte mit Kokosraspeln, Muskat und Angostura vermengen
- In den Kühlschrank, möglichst ins Eisfach, stellen

[weiter im Rezept](#)

Angostura > Rezepte > Mandarinen und Ambrosia

Den Arabern war zwar der Handel mit Muskat erlaubt, aber zeitweise nicht der Gebrauch. In großen Mengen, etwa eine ganze Nuss, ruft Muskat Halluzinationen hervor. Allerdings sind die Nebenwirkungen anderer Wirkstoffe in diesen Mengen enorm.

Angostura > Rezepte > Mandarinen und Ambrosia

Fertig

- vor dem Servieren mit dem Tia Maria übergießen

Angostura > Rezepte > Mandarinen und Ambrosia

Nach den Portugiesen, die 1512 die Molukken besetzten und um diese Zeit die Vormacht der Araber und Venedigs im Gewürzhandel brachen, war es die Vereinigte Oostindische Compagnie, die im 17. Jahrhundert ein Monopol auf Muskat hatte. Im 18. Jahrhundert überwandten Franzosen mit geschmuggelten Pflanzen das Monopol der Holländer.

Angostura > Rezepte > Mandarinen und Ambrosia

Angostory © A. Hacker; 12.02

[Home](#)

Gefüllte Teigtaschen mit Angosturabutter

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura > Rezepte > Gefüllte Teigtaschen mit Angosturabutter](#)

Rezept

Zutaten für den Nudelteig
Zutaten der Füllung
Zutaten für die Angosturabutter
Zubereitung des Nudelteiges (am Vortag)
Zutaten der Füllung (am Vortag)
Weiter (am Vortag)
Zubereitung der Angosturabutter

[Angostura > Rezepte > Gefüllte Teigtaschen mit Angosturabutter](#)

Zutaten für den Nudelteig

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 2 Eigelb (Eiweiß im Kühlschrank aufbewahren)
- ½ TL Salz

[Angostura > Rezepte > Gefüllte Teigtaschen mit Angosturabutter](#)

Zutaten der Füllung

- 3 Äpfel
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Mehl
- 1 Eigelb (Eiweiß im Kühlschrank aufbewahren)
- 1 EL Quittengelee
- 1 EL Parmesankäse
- ½ TL Zimt
- Salz

[Angostura > Rezepte > Gefüllte Teigtaschen mit Angosturabutter](#)

Zutaten für die Angosturabutter

- 50 g Butter
- fast 1 TL Angostura

[Angostura > Rezepte > Gefüllte Teigtaschen mit Angosturabutter](#)

Zubereitung des Nudelteiges

(am Vortag)

- Mehl auf die Arbeitsfläche schütten und zu einem Kraterrand auftürmen
- Eier und Eigelb in den Krater geben
- möglichst sorgfältig und langsam mit einer Gabel den Kraterrand in das Ei einrühren
- die Masse zu einer Teigkugel kneten
- wird der Teig zu fest, nicht das ganze Mehl einarbeiten
- bleibt der Teig klebrig: Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und einkneten
- die Teigkugel mindestens eine viertel Stunde immer wieder in der Mitte flachdrücken und die Ränder hochklappen
- Teig in Frischhaltefolie einwickeln und eine Stunde beiseitelegen

Angostura > Rezepte > Gefüllte Teigtaschen mit Angosturabutter

Zubereitung der Füllung

(am Vortag)

- Äpfel raspeln, mit Zitronensaft mischen
- mit etwas Butter andünsten
- Mehl einrühren
- vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen
- mit Quittengelee, Parmesan, Zimt und Eigelb vermengen
- mit Salz abschmecken

Angostura > Rezepte > Gefüllte Teigtaschen mit Angosturabutter

Weiter

(am Vortag)

- Teig zum Ausrollen mehrmals teilen
- auf eine glatte und große Arbeitsunterlage und einem Nudelholz mit der Hand etwas Mehl verteilen
- den Teig so dünn wie möglich ([zum Zeitung lesen](#)) ausrollen
- 4 x 3 cm große Rechtecke ausschneiden
- nacheinander wird je eine Reihe Rechtecke an den Rändern mit Eiweiß bestrichen und etwa ½ EL Füllung auf die Teigvierecke gekleckst
- die gefüllten Teigtaschen zusammenlegen und die Ränder etwas andrücken
- auf Krepppapier zum Trocknen legen

Angostura > Rezepte > Gefüllte Teigtaschen mit Angosturabutter

Zubereitung der Angosturabutter

- Teigtaschen knapp 10 Minuten in Salzwasser kochen
- Butter leicht bräunen und etwas abkühlen lassen
- Angostura vorsichtig in die Butter geben und umrühren
- einige Teigtaschen auf die Teller legen und mit etwas Angosturabutter begießen

Angostura > Rezepte > Gefüllte Teigtaschen mit Angosturabutter

Angostory © A. Hacker; 06.02

[Home](#)

Rotweinpflaumen

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Rotweinpflaumen](#)

Rezept

Zutaten

Zubereitung

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Rotweinpflaumen](#)

Zutaten

- 2 kg Zwetschgen mit Stein
- 750 g Zucker
- 2 kg Zwetschgen mit Stein
- 750 g Zucker
- 2 kg Zwetschgen mit Stein
- 750 g Zucker
- ¾ l Rotwein
- ¼ l Rum
- 1 Zimtstange
- etwas Zimtpulver
- 1 Spritzer Angostura

[weiter im Rezept](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Rotweinpflaumen](#)

Kalender werden oft als Tagebuch verwendet, aber auch für andere Notizen sind diese weniggenutzten Werbegeschenke geeignet. In der offiziellen Rezeptesammlung der Familie meiner Frau wird das Rezept der Rotweinpflaumen, jedoch ohne Angostura, als Eintrag für den 1. Januar 1989 mit dem Vermerk "von Monika Okt. 97" geführt.

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Rotweinpflaumen](#)

Zubereitung

- Zwetschgen im Zucker 24 h stehen lassen
- Wein, Rum und Zimtstange aufkochen
- Zwetschgen mit Zucker dazugeben
- 5 Minuten kochen
- heiss in Gläser füllen
- zuschrauben
- wer mag kann die Rotweinpflaumen beim servieren mit Zimtpulver und Angostura abschmecken

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Rotweinpflaumen](#)

Angostory © A. Hacker; 10.02

[Home](#)

Karibik-Walter

Es gibt jede Menge alkoholische Drinks, aber alkoholfreie nur wenige. Empfehlenswert sind eigentlich nur der (oder besser die) Vergin Colada, und die folgende Kreation, die ich meiner eigenen Erfindungsgabe zurechnen möchte.

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Karibik-Walter](#)

Rezept

Zutaten

Zubereitung

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Karibik-Walter](#)

Zutaten

- 4 cl Orangensaft
- 2 cl Kokossirup
- Soda
- 1 Spritzer Angostura

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Karibik-Walter](#)

Zubereitung

- Orangensaft und Kokossirup (wer möchte kann noch eine Spritzer Angostura hinzufügen) auf Eis im Shaker kräftig schütteln
- in ein Longdrinkglas abseihen
- Soda dazugeben

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Karibik-Walter](#)

Die Vergin Colada ist so geheimnisvoll, dass ich das Rezept nicht kenne.

Angostory © A. Hacker; 1997, 10.02

[Home](#)

Apfelkuchen / Weihnachtskuchen

Die Engländer nahmen ihre besten Rezepte auf die Antillen mit, wie zum Beispiel ihren Weihnachtskuchen. Die Bewohner der Inseln verfeinerten die Rezepte mit ihren Gewürzen und Zutaten. Hier ein Rezept für einen Weihnachtskuchen aus Trinidad und eine Abwandlung zum Apfelkuchen.

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura > Rezepte > Apfelkuchen](#)

Rezept

Zutaten für den Apfelkuchen

Zutaten für den Weihnachtskuchen

Teig rühren

Teig backen

[Angostura > Rezepte > Apfelkuchen](#)

Zutaten für den Apfelkuchen

- 250 g Butter
- 100 g Zucker
- 6 Eier
- 120 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 60 cl Rum
- 120 cl Kirschwasser
- 50 g Rosinen
- 50 g gehobelte Mandeln
- 3 Äpfel in Streifen geschnitten
- 3 TL Angostura

Zutaten für den Weihnachtskuchen

- 250 g Butter
- 100 g Zucker
- 6 Eier
- 120 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- etwas Lebensmittelfarbe
- 60 cl Rum; 120 cl Kirschwasser
- je 50 g Rosinen und Korinthen
- 50 g Backpflaumen
- 50 g gehobelte Mandeln
- 50 g Zitronat und Orangeat
- 3 TL Angostura

[Angostura > Rezepte > Apfelkuchen](#)

Teig rühren

Der Fairnesshalber sei noch einmal betont: 6 Eier und 120 g Mehl! Achten Sie darauf, dass noch etwas Butter für das einfetten der Backform übrigbleibt.

- Rum, Kirschwasser und Angostura in eine Schale geben
- Früchte dazugeben
- Mandeln in einer Pfanne rösten
- Butter schmelzen
- Zucker dazugeben und umrühren
- Eier dazugeben
- gründlich schlagen
- gesiebttes Mehl und Backpulver dazugeben
- Alkohol und Früchte dazugeben; beim Weihnachtskuchen Lebensmittel einrühren

[Angostura > Rezepte > Apfelkuchen](#)

Teig backen

Die Backröhre auf 180°C vorheizen. Dann den Kuchen ungefähr 120 Minuten backen. Am Ende der Backzeit die Stichprobe nicht vergessen. Falls der Kuchen zu verbrennen droht, sollte er mit Alufolie abgedeckt werden.

[Angostura > Rezepte > Apfelkuchen](#)

Lebkuchen

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Lebkuchen](#)

Rezept

Zutaten

Teig

Fertig

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Lebkuchen](#)

Zutaten

- ca. 20 Oblaten
- 200 g gemahlene Mandeln
- 50 g gehackte Mandeln
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 100 g Zitronat
- 100 g Orangeat
- 250 g brauner Zucker
- 3 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 TL Angostura
- 2 TL Tia Maria (ein Zuckerrohr–Kaffee–Vanille Liqueur aus Jamaika)
- 2 Sternanissterne (gemahlen)
- 1 TL Anis
- 1 TL Muskat
- 1 TL Nelken
- 1 TL Piment
- 1 TL Zimt
- ½ Fläschchen Bittermandelaroma
- ½ TL Salz

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Lebkuchen](#)

Teig

- Zitronat und Orangeat mit einer Küchenmaschine so weit wie möglich zerkleinern
(Um das Verkleben der Messer möglichst zu vermeiden, geben Sie 100 g der gemahlenden Mandeln oder Nüsse zu den kandierten Schalen)
- mit den restlichen Mandeln und Nüssen vermengen; Zitronat und Orangeat noch etwas zerdrücken
- alle Gewürze, Aromen sowie das Salz in die Eier rühren
- den Zucker zu den Eiern schütten
- alles gut verrühren

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Lebkuchen](#)

Fertig

- Backofen auf 180 °C vorheizen
- den Lebkuchenteig auf die Oblaten verteilen
- Lebkuchen 20 bis 25 Minuten backen
- das Backwerk abkühlen lassen
- ein Apfel in der Keksdose verhindert das Austrocknen der Lebkuchen bis in die Adventszeit

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Lebkuchen](#)

Angostory © A. Hacker; 10.03

[Home](#)

Spekulatius

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Spekulatius](#)

Rezept

Zutaten

Teig (2 Stunden vorher)

Fertig

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Spekulatius](#)

Zutaten

- Werkzeuge zum Ausstechen
- Mehl zum Teig ausrollen
- 300 g Mehl
- 3 EL Kakao
- 125 g Honig
- 75 g Zucker
- 75 g Kokosfett
(Kokosfett wird in vielen Supermärkten unter einem bekannten Markennamen verkauft)
- ½ TL (ca 2,5 g) Pottasche als Backtreibmittel
(Pottasche ist in der Apotheke in zum Beispiel 10g Beuteln erhältlich)
- 1 Ei
- 1 EL (ca 5 ml) Rosenwasser
(Rosenwasser ist in der Apotheke in zum Beispiel 10ml Fläschchen erhältlich)
- 1 TL Angostura
- ¼ TL Zimt
- 1 Messerspitze Nelken

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Spekulatius](#)

Teig

(2 Stunden vorher)

- Kokosfett, Honig und Zucker aufkochen und etwas zur Seite stellen
- Kakao, Zimt und Nelken in das Mehl einrühren
- Pottasche im Rosenwasser auflösen
- Ei dazugeben
- Angostura einrühren
- Ei mit dem Aromen und dem Backtreibmittel zum Mehl schütten
- Teig kneten bis er zu einer kompakten Masse wird
- Teig zudecken und 2 Stunden stehen lassen

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Spekulatius](#)

Fertig

- Backofen auf 200 °C vorheizen
- Teig nocheinmal durchkneten
- Teig auf ca. ½ cm Stärke ausrollen
- Spekulatius ausstechen
- 10 Minuten backen

[Angostura](#) > [Rezepte](#) > [Spekulatius](#)

Angostory © A. Hacker; 01.04

[Home](#)

Schokolade

[Home \(frame\) / \(noframe\)](#)[Angostura > Rezepte > Schokolade](#)

Rezept

[Zutaten](#)[Zubereitung](#)[Angostura > Rezepte > Schokolade](#)

Zutaten

- eine mit Backpapier ausgekleidete Bratpfanne
- 150 g Vollmilch-Kuvertüre
- 150 g Halbbitter-Kuvertüre
- 200 g Nougat
- 100 g Butter
- 50 g gehackte Mandeln
- 50 g Walnusskerne
- 75 g Rosinen
- 75 g Datteln
- 75 g Feigen
- 2 TL Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Angostura
- ¼ TL Nelken

[Angostura > Rezepte > Schokolade](#)

Teig

(2 Stunden vorher)

- Rosinen, Feigen, Datteln waschen
- Datteln entkernen; Feigen und Datteln kleinschneiden
- Walnusskerne in möglichst keine Teile zerbrechen
- Kuvertüre grob schneiden
- Butter und Kuvertüre zusammen mit dem Nougat im heißen Wasserbad schmelzen
- Gewürze und Aromen vermischen und mit der Schokolade verrühren
- Früchte Nüsse und Mandeln einrühren
- die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Pfanne geben
- die Schokolade kalt werden lassen und kühl lagern

[Angostura > Rezepte > Schokolade](#)

Angostory © A. Hacker; 01.04

[Home](#)

Ein Digestif

Home (frame) / (noframe)

Angostura > Digestif

Inhalt

Pink Gin
 Nutzungshinweis
 Haftungshinweis
 Seitenübersicht
 Neue Artikel
 Dank
 Quellen

Angostura > Digestif

Pink Gin

Nach einem schweren Essen ist wohl ein Kräuterlikör das Richtige. Normalerweise ist nach einem Mahl das mit Angostura zubereitet wurde wegen dessen Wirkung kein Verdauungsschnaps nötig. Für einige Zeitgenossen ist jedoch ein hartes Getränk nach dem Essen Pflicht; bitte schön:

- etwas Angostura in eine gekühlte Cocktailschale schütten
- den Angostura über das Glas verteilen
- Gin dazugießen

Englische Seefahrer mischten schon im 19. Jahrhundert Gin mit Angostura; und machten den Bitter von Trinidad aus in der ganzen Welt bekannt. Pink Gin ist so gesehen einer der ältesten Gin-Cocktail der Welt. Das Britische Empire erstreckte sich zu seinen Glanzzeiten über etwa ein Drittel der Erdoberfläche. Solange noch ein paar Affen auf den Felsen von Gibraltar herumturnen, ist wenigstens dort noch nicht alles verloren! Gin wird aus Wacholderbeere hergestellt. Den ätherischen Ölen in der Wacholderbeeren wird ebenfalls appetitanregende und verdauungsfördernde Wirkung nachgesagt. Gegen Hexenschuss und Rheuma hilft Einreiben – also äußerliche Anwendung – mit einer Lösung der Beeren in Spiritus. Queen Mum trank gerne einmal einen Gin, und machte passenderweise oft "am Ende der Welt" in Trinidad und Tobago Urlaub.

An dieser Stelle schließt sich der Kreis fehlerfrei.

Ich konnte leider nur bereits Geschriebenes also nichts wirklich Neues niederschreiben. Aber die Aufgabe, die ich mir gestellt habe, zu versuchen Themen um den Angosturabaum, die damit verbundene Medizin, die Stadt Angostura von verschiedenen Seiten zu beleuchten, hat mir viel Freude gemacht. Ich hoffe, Ihnen, liebe Leser, hat meine Herangehensweise an ein Thema, das nicht auf den ersten Seiten der Geschichtsbücher steht, neue Sichtweisen eröffnet.

A. Hacker

Angostura > Digestif

Nutzungshinweis

Nicht erlaubt ist das Einbetten in fremden Framesets. Jegliche Nutzung oder Verlinkung von Angostory mit gesetzeswidrigen, extremen oder fundamentalistischen Inhalten ist ausdrücklich untersagt. Sie können die Artikel von www.angostory.de für ihre nichtkommerziellen Zwecke zitieren, ich bitte dabei um einen Quellennachweis:

```
<a href="http://www.angostory.de" target="_blank">Quelle:
http://www.angostory.de</a>
```

Zu einem Linkaustausch bin ich gerne bereit. Wenn Sie mir Kritik oder Anregungen zukommen lassen wollen, schicken Sie mir doch eine Nachricht:



inhaltlich verantwortlich
alexander hacker web@angostura.de
gm-stein-bau seussen hauptstrasse 28 d-95659 arzberg-seussen

Angostura > Digestif

Haftungshinweis

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehme ich keine Haftung für die Inhalte externer Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich.

Angostura > Digestif

Angostura © A. Hacker; 07.02, 01.03

[Home](#) – [Seitenübersicht](#) >

Seitenübersicht

[Home \(frame\)](#) / [\(noframe\)](#)

[Angostura > Seitenübersicht](#)

Die *Herstellung*, einige Legenden um *Angostura* und die verwendeten *Zutaten* des berühmten Bitters sollten mit dieser Homepage beleuchtet werden. Die *Geschichte* verschiedener Menschen, Regionen und natürlich der creolischen Küche, das alles war Angostory.

Zum Schluß noch einmal alle Artikel zusammengefasst:

[Angostura > Seitenübersicht](#)

Ein Aperitif

[Der Champagner Cocktail](#)

Pflanzen und Lebensmittel

[Der Angosturabaum](#)

[Botanisches über den Angosturabaum](#)

[Der Bitter](#)

[Die Zutaten von Angostrura Bitter](#)

[Angosturarinde, echte](#)

[Aussehen und Verwendung der Angosturarinde](#)

[Chinabaum, Fiebrerrinde \(Cinchona\)](#)

[Geschichte der Chinarinde](#)

[Rum und Zucker](#)

[Herstellung und Geschichte des Rums](#)

Biografien

[Alexander von Humboldt](#)

[Eine Biographie des Naturforschers Alexander von Humboldt \(1769 bis 1859\)](#)

[Simón Bolívar](#)

[Eine Biographie des Freiheitskämpfers Simon Bolivar](#)

[Dr. Johann Gottlieb Benjamin Siegert](#)

[Eine kurze Biografie von Johann Gottlieb Benjamin Siegert, dem Erfinder von Angostura Bitter, und die Suche nach Gründen, warum Deutsche um 1920 nach Venezuela auswanderten](#)

Geografie

[Angostura, eine Stadt am Orinoko](#)

[Eine Beschreibung des Orinoko und der Stadt Angostura](#)

[Venezuela](#)

[Eine Beschreibung von Venezuela, wo Angostura Bitter erfunden wurde](#)

[Trinidad](#)

[Eine Beschreibung der Insel Trinidad, auf der heute Angostura Bitter hergestellt wird](#)

[Die westindischen Inseln](#)

[Die Geschichte der westindischen Inseln, wo die Zutaten von Angostura Bitter wachsen](#)

Rezepte

[Eine kleine Rezeptesammlung mit Angostura aromatic bitter](#)

Ein Digestif

[Ein kleiner Anhang von Angostory](#)

Angostura in der Küche interaktiv

[Angostura > Seitenübersicht](#)

Angostory © A. Hacker; 04.02, 01.03

[Home](#) – [Neue Artikel](#) >

Neue Artikel

Home (frame) / (noframe)

Angostura > Neue Artikel

- a1x 30.11.03:
Die Brücke am Fluss nebst Schokolade und Spekulatius für Weihnachten.
- a1x 30.11.03:
Pikante Hühnerbrust
- a1x 15.10.03:
Verschiedene Namen des Baumes; ein Lebkuchenrezept; ein Spätwerk von Jules Verne;
"Egal welches Rezept ich probiere, es wird immer Gulasch"
ps: Ich finde mich bei <http://www.altavista.de/> auf Platz 1!
- a1x 01.10.03:
Angostura in der Musik und Schollenfilets in der Kokossauce
- a1x 01.05.03:
Was tat Bolivar in Kingston? Was hat Cola und Worcestersoße mit Agrumen zu tun? Wie kam die Avocado zu ihrem Namen? Wo wurde Josephin geboren?
- a1x 15.02.03:
Beseitigung einiger kleiner Fehler.
- a1x 19.01.03:
Die Füllung der Ente, Putengeschnetzeltes und Winterreis.
- a1x 31.12.02:
Das Rezept für Ambrosia. Ein Ausschnitt aus einer Marinetabelle von des Kaisers Wilhelm II eigener Hand.
- a1x 20.12.02:
Wer brachte die Angosturarinde nach Deutschland? Verwirrendes über die Tomate, und die Kräuter auf die die Bienen fliegen.
- a1x 02.12.02:
Ein kleines Helferprogramm zu SPSS im Downloadbereich.
- a1x 06.10.02:
Ein Schwein im Schlauch, betrunkene Pflaumen und Hasen, weiterhin ein nüchterner Walter nebst der Legende von Ana Chinchón und die Wahrheit über Didrik Pining. Verschiedene Erweiterungen in den Artikeln "Überbackenes Huhn", "Angosturarinde, echte", "Rum und Zucker" und "Der Bitter".
- a1x 24.08.02:
Einige Márquez Zitate in verschiedenen Artikeln, nicht eins, nicht zwei nein drei Neue Rezepte, außerdem Auslassungen über die Königin der Gewürze, sowie optische Anpassungen für den GNU pdf-Wandler HTMLDOC (Version 1.8.13) von Easy Software Products.
Der Grund für die Anpassungen? Ich brauche eine aktuelle Download-Version, weil Bernd und Bettina geheiratet haben. Ich erhielt zwar die "Nachricht von der Nachricht, bevor diese eintraf" (noch einmal Márquez), Mitteilung von der Hochzeit erhielt ich allerdings erst heute.
- a1x 06.06.02:
Neues Layout der Seite. Außerdem:
Die Panther auf dem Orinoko. Wie kommt ein deutscher Militärarzt nach Südamerika? Eine Forelle im Fasching. Mit Zimt und Zucker; mit Lust und Liebe.
- **Historisches Ereignis 13.04.2002:**
Der kürzeste Putsch in der Geschichte Venezuelas.
- a1x, 03.03.02:
Der alte Name der Stadt Angostura nebst einem Schmortopf von einer anderen Homepage.
- a1x, 11.01.02:
Die Quintessenz in zweikeimblättrigen Pflanzen; gefüllte Paprika nach Inselart.
- **Historisches Ereignis 01.01.2002:**
Einführung des Euro bargeldes in den französischen Übersee-Départements nicht aber in der Union der Niederländischen Antillen und Aruba.
- a1x, 31.12.01:
Die Geschichte der Insel Trinidad, die Berechnung variabler Feiertage und ein Rezept, das sich nicht zur Familienplanung eignet.
- **Historisches Ereignis 10.12.2001:**
Vidiadhar Sarajzasad Naipaul wird der Literatur-Nobelpreisträger verliehen.
- a1x, 09.11.01:
Rinde als Hausmittel.
- a1x, 28.10.01:
Zwei neue Rezepte, Thunfisch und Kuchen. Außerdem Behauptungen über Dentition.
- a1x, 22.10.01:
Konnte der letzte Wunsch von Lord Nelson erfüllt werden?
Von Curryhühnern und Nobelpreisträgern.
- a1x, 03.09.01:
Abschnitt Download; Karten der General Libraries at The University of Texas at Austin.
- a1x, 02.09.01:

Abschnitt "Pflanzen und Lebensmittel" vor "Biografie".

- a1x, 22.04.01:
Neues Aussehen; Abschnitt Geografie; Abschnitt Pflanzen und Lebensmittel; ein neues Rezept.
- a1x, 16.07.00:
Die ersten Abschnitte und Rezepte.

Dank

an

- Kristina Bottler
- Helmar Gruschwitz
- Renee Hacker
- Familie Hacker
- Familie Konradt
- Andreas Löschner
- Julia Petz
- Dr. Klaus Weinrich

für ihre Bücher und Anregungen. Nicht zuletzt danke ich meiner Frau Ingrid Konradt für ihre Unterstützung und meinem kleinen Sohn Kurt Magnus, der mir Ruhe zum Schreiben ließ.

Quellen

- Beutler–Tackenberg, Ingrid; Gabriel García Márquez und Simón Bolívar im Labyrinth der Geschichte; Dissertation; Bergische Universität – Gesamthochschule Wuppertal; <http://www.bib.uni-wuppertal.de/elpub/fb04/diss2000/beutler-tackenberg/d040001.pdf>
- Giebelmann, Rolf; Kulturgeschichtliches zum Chinin; Institut für Rechtsmedizin im Klinikum der Ernst–Arndt–Universität Greifswald; <http://www.gtfc.org/tk/tk68.2/Giebelmann.pdf>
- Hermanns, Ute – Stein, Eva; Alexander von Humboldt – Netzwerk des Wissens; Haus der Kulturen der Welt vom 6.6. bis 15.8. 1999 <http://www.hkw.de/deutsch/kultur/1999/humboldt/humboldt.html>
- Hiller, Karl – Melzig, Matthias F.; Lexikon der Arzneipflanzen und Drogen; Spektrum Akademischer Verlag Heidelberg 1999/2000.
- Hobhouse, Henry; Fünf Pflanzen verändern die Welt; dtv
- Humboldt, Alexander von; Die Reise nach Südamerika; Lamuv
- Müller, Ferd Dr.; Das große Kräuterbuch; 1860, 1937
- Kahle, Günter; Simón Bolívar in zeitgenössischen deutschen Berichten; Dietrich Reiner Verlag
- Kahle, Günter; Simón Bolívar und die Deutschen; Dietrich Reiner Verlag
- Katzer, Gernot; Gewürzlexikon; <http://www-ang.kfunigraz.ac.at/~katzer/germ/index.htm>
- Márquez, Gabriel García; Der General in seinem Labyrinth; KiWi
- Meyer–Abich, Adolf; Alexander von Humboldt; ro ro ro
- Mullin, Sue; Kreolische Küche; Könnemann
- Prause, Gerhard; Niemand hat Kolumbus ausgelacht; Econ
- Schubeck, Alfons; Meine Saucen; Verlag Zabert Sandmann
- Täufel, Ternes, Tunger; Zobel Lebensmittel–Lexikon; Behr's Verlag
- Wiechmann, Gerhard; Die preußisch–deutsche Marine in Lateinamerika 1866–1914. Eine Studie deutscher Kanonenbootpolitik; Dissertation; Carl–von–Ossietzky Universität Oldenburg Fachbereich 3 Sozialwissenschaften; <http://docserver.bis.uni-oldenburg.de/publikationen/dissertation/2000/wiepre00/wiepre00.html>
- Wolters, Bruno; Amerikanische Arzneipflanzen in der spanischen Kolonialzeit 1492–1825; Vortrag; TU Braunschweig; <http://www.biblio.tu-bs.de/publikation/wolters/vortrag19990610.html>
- Zahn, Peter–Paul; Geheimnisse der karibischen Küche; Rotbuch Verlag

- <http://www.altavista.de/>
- Angostura Group of Companies
- biography.com Lebenslaufsuchmaschine
- Brockhaus Lexikon
- <http://www.caribbeansupersite.com>
- Culinaria Karibik; Könnemann Verlagsgesellschaft mbH
- Dänen deutscher Abstammung und Deutsche in Kopenhagen
- Fragen an die deutsche Geschichte; Deutscher Bundestag (Hg.)
- Frankenpost (Freitag, 19.04.2002)
- General Libraries at The University of Texas at Austin
- GEO Spezial KARIBIK
- <http://www.info-venezuela.de>
- <http://www.maitai.de/abc-files/a.html>
- http://www.makas.de/Eingang/Likore/Likore_ABC/Krauterlikore1/krauterlikore1.html#AB

Dank

- Lexikon der Biologie, Heidelberg: Spektrum Akademischer Verlag 1998–
- Merian Karibik und Bahamas
- Merian Karibische Inseln
- Meyers Lexikon
- Mysteries In Angostura Museum;
http://www.nalis.gov.tt/Biography/bio_JGB_Siegert_bitters.htm
- Ravioli & Co; meine Familie und ich Edition
- Spiegel 2002/16 und 17
- Staatslexikon Die Staaten der Welt 6. Band; 7. Auflage
- Tera X
- Westdeutscher Rundfunk

Angostura > Quellen

Angostory © A. Hacker; 08.02

Home – Ein Digestif >