

Flaschenpost von Jonathan

April 2009



Unser aktueller Standort: 12° 06,3N – 061° 45,9W

Fischfang in den Grenadinen ist eine Kunst, da das Revier ziemlich ausgefischt ist. Vor 17 Jahren, als ich das erste Mal hier segelte, konnte man noch täglich mit frischem Fisch von der eigenen Schleppangel rechnen. Jetzt muss man froh sein, ein Mal pro Woche einen Fang zu machen. Wir hatten Glück und es biss ein Barrakuda.

Um unsere Erfahrungen in Sachen Fischfang auf den letzten Stand zu bringen, segelten wir nach Tobago zu einem Sportfischer-Wettbewerb. Wie die Profis fischen, werde ich in der nächsten „Flaschenpost von Jonathan“ im Mai berichten.



Wir **tauchen und schnorcheln** viel, vor allem in entlegenen Gebieten. Im Norden Grenadas gibt es so einen einsamen Flecken um die **Insel Isle de Ronde**.

Dieses hervorragende Schnorchel- und Tauchrevier ist jedoch aufgrund tidenbedingt starker Strömungen mit einem gewissen Risiko verbunden und deshalb mit großer Vorsicht zu genießen.

Mit viel Glück und guten Lungen kann man schon mal tolle **Langusten** erlegen. Wie immer spielt bei so einem Fang neben dem Glück auch das „gewusst wo“ und das „gewusst wie“ eine wesentliche Rolle!



Rosa bereitete ein Festmahl nach panamesischer Art aus den 2,4 und 2,3 Kilogramm schweren Schalentieren zu! Guter chilenischer Wein und Kerzenlicht rahmten den wunderbaren Abend.



Eine der **größten privaten Motoryachten** kreuzte in den Grenadinen. Die „Rising Sun“ ist eine schwimmende Festung mit jedem erdenklichen Luxus, Helikopterlandeplatz am Heck eingeschlossen. Beachtet man, wie klein die Menschen am Heck der Yacht sind, kann man die Dimension erahnen.

Mit Jonathan kreuzten wir in diesem Monat einige Male den Kurs dieser Superyacht.



Foto: Lambot, Rosa, Carlos

Authentisches karibisches Essen zu finden, ist nicht mehr ganz so einfach, wenn man sich in vom Tourismus heimgesuchten Region befindet. Viele Restaurants hier in *St. Vincent and the Grenadines* überschlagen sich förmlich mit französischer, italienischer oder internationaler Küche.

Eines der wenigen Lokale, in denen noch **authentisch gekocht** wird, und das, weil der Koch ein gestandenes Mannsbild aus Union Island ist, befindet sich in **Clifton Harbour**.

Der recht gewichtige Mann hat 17 Kinder gezeugt und hört auf den Namen „Lambot“.

Das Lokal mag zwar optisch nicht sehr ansprechend sein. Dafür schlägt das Herz jedes Liebhabers echter karibischer Küche sofort höher, wenn Lambot „a la Carte“ kocht. Seine Spezialitäten sind eine wunderbare **Kalalu Suppe**, frische **Lambi Schnecken**, dazu Yamswurzeln und Ocragemüse.

Selten, sehr selten bewegt „Lambi“ seinen 300 Pfund Körper auf die Tanzfläche. Mit Rosa und zu Steelbandklängen schwingt „Big Brother“ aber doch das Tanzbein.



Wir versuchen, **auf Jonathan authentisch zu leben**. Das bedeutet, Rosa und ich leben auf einem Katamaran, weil uns diese Art zu Leben am besten zusagt. Wir tauchen und schnorcheln, weil wir die Unterwasserwelt lieben, und Rosa kocht aus Leidenschaft authentische karibische Speisen.

Manchmal bereitet Sie auch zwei verschiedene Menüs zu, weil Gäste eine Lebensmittel Unverträglichkeit (Allergie,...) haben, oder weil sie Steaks frischen Langusten vorziehen.

Liebe Grüße aus der Karibik
und bis in einem Monat

Karl Heinz und Rosa

