

PRESSEMITTEILUNG

CATA: Kaffee, Kakao und Mais – die kulinarische Dreifaltigkeit Mittelamerikas und der Dominikanischen Republik

- **Belize, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panama und die Dominikanische Republik sind die Heimat einer perfekten Mischung indigener, afrikanischer und spanischer Küche. Kaffee, Kakao und Mais stellen dabei die wichtigsten gemeinsamen Zutaten dar.**

Frankfurt am Main, 13. Februar 2023 – In Mittelamerika und der Dominikanischen Republik treffen Einflüsse präkolumbianischer, europäischer, afrikanischer sowie asiatischer Kulturen aufeinander, was zu einer einzigartigen kulinarischen Vielfalt führt. Trotz der geografischen und sozialen Unterschiede, die die Ernährungsweise in den verschiedenen Isthmus-Staaten bestimmen, gelten Kaffee, Kakao und Mais als gemeinsame Nenner in der Kochkultur aller Länder. Weitere regionaltypische Produkte sind die Wurzelknolle Maniok, schwarze und rote Bohnen, Erdnüsse, Reis, Avocado, Ananas und Kokosnuss.

Mittelamerika gilt als eine Region, in der Besucher Kaffee von höchster Qualität und bestem Geschmack kosten und das umfangreiche Produktionsnetz kennenlernen können. Weitere kulinarische Highlights bei einer Reise durch Mittelamerika sind die Schokolade aus reinem dominikanischen Kakao oder die landestypischen Krapfen und Tustacas aus Maisteig.

Kaffeemuseen und -routen

In der mittelamerikanischen Region produziert Honduras derzeit den meisten Kaffee, gefolgt von Guatemala. Die Qualität des honduranischen Kaffees ist international anerkannt. Sein Produktionsnetz umfasst sechs Regionen: Copán, Opalaca, Montecillos, Comayagua, Paraíso und Agalta. Das Land bietet Besuche auf Kaffeefarmen an, die über den Anbau und Produktionsprozess informieren. In Guatemala befindet sich das Kaffeemuseum [La Azotea](#), ein Museum und Kulturzentrum mit mehr als 3.000 Besuchern pro Monat, das die Grundlagen des Kaffeeanbaus anschaulich erklärt. Heute erzeugt und verarbeitet La Azotea Estate einen der hochwertigsten Kaffees in Antigua, Guatemala.

Nicaraguas [Kaffeeroute](#) zieht sich durch die nördliche und zentrale Region des Landes. Diese, nach einem maßstabsgetreuen Modell gestaltete Route, stellt auch die touristischen, kulturellen und naturalistischen Sehenswürdigkeiten der Region vor. Besucher können sich wie Einheimische fühlen, indem sie eine Tasse authentischen panamaischen Kaffee trinken, den Geisha. Er zeichnet sich durch einen delikaten Geschmack mit blumigen Noten und tropischen Früchten aus und gilt als der teuerste Kaffee der Welt.

Dunkles Gold: Mittelamerikanischer Kakao

Kakaobohnen dienen schon lange nicht mehr als Zahlungsmittel, doch in Mittelamerika gewinnt der Kakao dank der steigenden Nachfrage nach hochwertiger Schokolade immer mehr an Bedeutung. Besonders für die mittelamerikanische Produktion bedeutet dies einen großen Vorteil, da die Kakaobäume dort eine wesentlich höhere Bohnenqualität liefern als in anderen Teilen der Welt.



In Costa Rica erstreckt sich eine Schokoladenroute durch Bribí, wo neben Kakao Bananen- und Orangenbäume angebaut werden. Die indigene Gemeinschaft der Bribí erläutert hier Interessierten die Besonderheiten ihrer Hauptzutat selbst. Sie verwenden sie nicht nur als Nahrungsmittel, sondern auch als Medizin und zur Reinigung ihrer Seelen.

Das dominikanische Schokoladengeschäft [Kahkow](#), das ausschließlich dominikanischen Kakao benutzt, lädt zu einem umfassenden Erlebnis rund um das Produkt ein. Besucher können sich über die Ursprünge der berühmten Süßigkeit informieren, die Schokoladenfabrik besichtigen, an einem Kakaobutter-Seifen-Workshop teilnehmen oder ihre eigene Schokoladentafel kreieren.

Belizianischen Kakao findet man in den Distrikten Cayo, Sant Creek, Belize und Toledo. Er ist bekannt für seine hohe Qualität und seinen biologischen Anbau. Die Bevölkerung der Region legt so viel Wert auf den Kakao, dass es ein Festival namens Cacao Fest gibt, bei dem Touristen die örtlichen Bauern treffen und einige der besten Schokoladen des Landes genießen können.

Mais, die Lieblingsspeise der Mayas

Ein Großteil der beliebtesten Gerichte Mittelamerikas wird aus lokalen Produkten und vor allem aus Mais hergestellt. Hierzu gehören beispielsweise Pupusas aus El Salvador, die aus Maisteig bestehen und mit Käse oder Schweineschwartenspeck gefüllt sind. In Honduras zählen Rosquillas, vergleichbar mit einem Donut aus Maisteig sowie Tustacas, Maisplätzchen, die mit Dulce de Panela – Zuckerrohrmelasse - gefüllt sind, zu den beliebtesten Speisen. Auch in Nicaragua basieren die meisten Gerichte auf Mais, wie zum Beispiel der Indio Viejo, ein Eintopf aus gemahlenem Mais und Rindfleisch, Güirilas, eine Art von Pfannkuchen, oder die traditionellen Nacatamales - in Blätter eingewickelte Teigtaschen.

In Mittelamerika ist Guatemala der führende Produzent von weißem Mais, gefolgt von El Salvador. Mit der Ausbreitung des Getreideanbaus auf dem gesamten Kontinent wurde Mais zu einem wichtigen Bestandteil des sozialen Wandels. Die Entwicklung und Steigerung der Getreideproduktion ermöglichte einen rapiden Fortschritt in der sozioökologischen Struktur des Landes.

Für die Mayas war Mais mehr als nur ein Nahrungsmittel, er ist eine heilige Zutat. Die Geschichte der Mayas besagt, dass der Mensch aus Maismehl erschaffen wurde. Zudem war es das Fundament ihrer Landwirtschaft und die Grundlage ihrer Ernährung. Mais gilt als die wichtigste Getreideart der Welt, zumal seine Nutzungsmöglichkeiten immer weiter zunehmen.

Über CATA

Die CATA (Central America Tourism Agency) ist die Tourismusförderungsagentur von Zentralamerika. Sie vereint Belize, Costa Rica, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panama, die

Dominikanische Republik und El Salvador mit dem Ziel, den Tourismus in ihrer Region zu fördern. Die Länder Mittelamerikas sind ein wahres Mosaik von Völkern und Traditionen und verfügen über eine unglaubliche biologische Vielfalt. Gemeinsam bieten sie den Reisenden eine Vielzahl von Möglichkeiten für eine einzigartige Reiseerfahrung.

Nähre Informationen unter www.visitcentroamerica.com

Weitere Presseinformationen

Bilder zur Pressemitteilung stehen [hier](#) zur Verfügung, Copyright © CATA.

Allgemeines Bildmaterial zu Mittelamerika und der Dominikanischen Republik steht unter <https://bit.ly/39NckB8> mit dem Copyright © CATA zur Verfügung.



Instagram: [@visita_centroamerica](#) #visitcentroamerica

Pressebüro:

BZ.COMM GmbH
Antje Janes-Linnerth / Anna Jablonowski
Hanauer Landstr. 136
60314 Frankfurt am Main
Fon: 069/2562888-12/ -26
Mail: cata@bz-comm.de
Web: www.bz-comm.de