

Jamaika



Peter Leroy baut gemeinsam mit seinem Cousin Dalton Wilson (siehe *Das Unbekannte auf der Zunge*) in Westmoreland, einem Landkreis (Parish) im Südwesten Jamaikas, Rhizinus an. Sie verarbeiten die Ernte in einer kleinen Fabrik im Norden von m Norden von Savanna-la-Mar und sind überzeugt, dass es sich beim «Castor oil» um das «Öl der Zukunft» handelt.



Bluefields Farm, Belmont, Jamaica, 18.147715,-78.021147

Salz

Belmont, 8. April 2026

Auf einmal sitzt im letzten Abendrot, das sich eben noch ganz diskret in die Dunkelheit der Nacht verabschieden wollte, ein unscharfer Fleck. Das wirkt, als halte jemand an dieser Stelle ein riesiges Brillenglas hoch – nicht meine Dioptrie allerdings. Der Fleck dehnt sich aus, nimmt eine bräunlich-graue Färbung an und beginnt zu wabern. Im nächsten Augenblick züngeln kleine Flammen nach oben, beginnen die Büsche unter dem Fleck karamellbraun und gelborange zu leuchten. In Nachbars Garten brennt ein



Feuer. Nun treten menschliche Silhouetten auf, die Äste in die Flammen werfen. Das Feuer schlägt höher, stoßweise heben dicke Rauchschwaden zum Himmel ab. Es knackt und knistert, es riecht nach brennenden Blättern, nach Nelken und frischem Brot.

Mit einem solchen Schauspiel hatte ich nicht gerechnet, als ich mich, vom Kopf bis Fuß mit Mückenspray eingerieben, auf die Steinbank neben meiner Herberge setzte, um vor der wagnerianischen Kulisse der in die Nacht versinkenden Bluefields Bay das Konzert der Insekten zu genießen.

Das Feuer entfacht in mir eine glückliche Aufregung. Weil es immer faszinierend ist, wenn Bewegung in etwas kommt? Weil sich plötzlich eine neue Perspektive auf diese Landschaft zeigt? Weil Menschen auftreten? Weil mir eine Geschichte erzählt wird in einem Moment, in dem ich nicht damit gerechnet habe?

Eine Situation kommt mir in den Sinn, wie wir sie häufig in der Küche oder bei Tisch erleben. Wir kosten eine Speise, sie behagt uns sehr. Dann streuen wir etwas Salz darüber. Und wie durch ein Wunder schmeckt dasselbe Gericht plötzlich noch viel besser. Oder genauer: Es spricht uns deutlicher an, es sagt uns mehr, es hat mehr Bedeutung. Oft kommt mir das vor, als hätten die paar Körner die Speise aufgeweckt – oder aber meinen Gaumen, mich noch wacher gemacht.

Würde ich eine Liste der Dinge führen, die mich glücklich machen, dann stünde da irgendwo auch: Wenn am Abend im Garten der Nachbarn plötzlich ein Feuer angezündet wird.



Bluefields Farm, Belmont, Jamaika, 18.147772,-78.021028

Das Unbekannte auf der Zunge

Belmont, 8. April 2026

Er streicht sich mit dem Zeigefinger über die kleinen Felder aus Bartstopfeln, die da und dort wie schwarze Inseln auf seiner dunkelbraunen Haut sitzen, schürzt die Lippen, zieht die Nase ein, drückt ein Auge zu und flüstert «Yeah man, yeah», als hätte ich eine Frage gestellt. Doch Keith R. Wedderborn braucht keine Fragen. Er weiß, was er erzählen will, denn das hier ist sein Land. Wir stehen auf seinem Hügel, vor seinem Haus, das mit der kühn geschwungenen Fassade, den Terrassen, Rundbögen und korinthischen Säulen zu den stattlichsten Gebäuden der Gegend gehört.

Auch der Garten ist Wedderborns Werk. Es ist ein Schaugarten, in dem die typischen Pflanzen der Insel wachsen. Die will er Neugierigen gegen ein Entgelt zeigen – so das Konzept. Im Moment führt er dann und wann Schulkinder durch sein kleines Paradies. Natürlich nähme er lieber Touristen mit auf Tour, wenn sie denn den Weg in dieses abgelegene Tal über der Bluefields Bay im Südwesten von Jamaika fänden.

Kaum hundert Meter von uns entfernt, am Fuß des Abhangs, direkt am Rand der löchrigen Naturstraße, die sich von der Küste aus ins Landesinnere windet, liegt das Haus, in dem Keith R. Wedderborn vor mehr als sechzig Jahren geboren wurde. Seine Mutter, fünfundneunzig Jahre alt, lebt immer noch dort.

Jetzt streckt Wedderborn seine kräftige Hand aus, folgt der Linie der Bergrücken, die sich im Nordwesten unter den aufziehenden Gewitterwolken krümmen. «Früher waren da überall Plantagen», sagt er und führt mein Auge mit seinem Zeigefinger hin und her: «Da lagen die Bluefields, dort Shafton, da Paradise, dort Mount Edgecome, Auchindown, Cherry Hill... In diesen Gärten wuchsen Zitronen, Indigo, Bananen, Sapote, Maniok, Brotfrucht und vor allem *pimiento*, Jamaika-Pfeffer.»

Ideale Bedingungen für den Pimentbaum

Wir sind in den südwestlichen Ausläufern der Limestone Hills, der stark bewaldeten und von Höhlen durchzogenen Kalkformationen im Innern von Jamaika, zu denen auch das berühmte Cockpit Country gehört, eine von der UNESCO unter Schutz gestellte Region. Diese Böden sind der ideale Untergrund für den Pimentbaum, der gut zehn bis zwanzig Meter hoch wachsen kann und ganzjährig längliche, dunkelgrüne, ledrige Blätter trägt. Seine gut erbsengroßen Beeren wurden schon von den Taíno, den ersten Bewohnern der Karibik, als Gewürz verwendet. Sie nutzten auch die Blätter, aus denen man heute ein ätherisches Öl gewinnt, das in der Parfümindustrie eine wichtige Rolle spielt. Der Pimentbaum gehört zu den einheimischen Pflanzen der Insel, wächst überall wild, wird aber auch seit Jahrhunderten in Kultur gehalten.

Auf einmal hat mein Gastgeber, der eben noch ganz stolzer Unternehmer war, das Gesicht eines kleinen Jungen, der sich auf ein Abenteuer freut, etwas entdeckt hat oder eine Süßigkeit erwartet. «Im Spätsommer,



im Juli oder August, wenn die Früchte reif waren, dann mussten wir als Kinder bei der Ernte helfen. Wir kletterten die Stämme hoch, in die Kronen, brachen die Äste ab und warfen sie zu Boden. Das mag brutal klingen, aber den Bäumen tat das gut, sie wuchsen nachher besser. Wir streiften die Beeren von den Zweigen, *shelling* nennt man das, und legten sie auf Betonflächen oder auf Plastikplanen in der Sonne zum Trocknen aus. Innerhalb von einer knappen Woche schrumpften die satten grünen Früchte, verwandelten sich in bräunlichen Kügelchen.

Keith R. Wedderborn macht sich am einzigen Pimentbaum auf seiner Plantage zu Schaffen, der den Orkan Melissa im Oktober 2025 unbeschadet überlebt hat.

So ein Garten war viel Handarbeit für einen bescheidenen Ertrag. Aber es funktionierte, wir konnten davon leben. In den Siebzigerjahren dann veränderte sich die Ökonomie und eine Plantage in diesem hügeligen Gelände reichte nicht mehr aus, eine Familie zu ernähren. Die Leute verließen ihre Gärten und in den folgenden Jahrzehnten wuchs alles zu. The forest came back, growing denser and denser, until ...»

Ich starre in den Wald. Er wirkt unzugänglich und wild. Erst auf den zweiten Blick merkt man, dass etwas nicht ganz stimmt, dass diesem Dschungel das Dichte und Ruhige fehlt, welches Urwälder in den Tropen sonst so an sich haben. Da ist eine Nervosität spürbar, als sei die Gegend bloßgestellt, in ihrer Selbstverständlichkeit erschüttert.

Helper in der Not

Im Sammeltaxi von Montego Bay an die Südküste fragte mich mein Sitznachbar, ein junger Mann mit unendlich langen Beinen und kurzen Dreadlocks, warum ich nach Jamaika gekommen sei. Sein Ton und seine Haltung waren misstrauisch und aggressiv. Offensichtlich war er irritiert, dass ich durch das Fenster des Toyota-Büsschens hindurch einige von Melissas Spuren zu fotografieren versuchte. Melissa war ein Hurrikan der Kategorie 5, der am 28. Oktober 2025 durch die Karibik fegte und in diesem Teil von Jamaika alles flachlegte, was sich vormals über dem Grund erhob: Bäume, Gewächshäuser, Fabriken, Villen, Tankstellen, Gärten, Elektroanlagen, Telefonmasten und den bescheidenen Wohlstand, den sich so manche Familie hier aufgebaut hatte. Als ich dem Mann erklärte, dass ich wegen des Pimentbaums hier sei, dem ich in seinem Ursprungsland begegnen wolle, machte sich wie aus dem Nichts ein Lächeln in seinen Zügen breit.

«We Jamaicans are like allspice trees», sagte er mehrmals stolz, «wir Jamaikaner sind wie Pimentbäume». Er sagte noch viel mehr, doch ich verstand sein Englisch nicht und das Kreischen des Motors, dem der Fahrer das Maximum abverlangte, kaum sah er ein Stück leerer Straße vor sich, machte die Unterhaltung nicht einfacher. Immerhin schaffte ich es, ab und an zu nicken, ohne dabei gleich meinen Kopf an ein Schlagloch zu verlieren.

Das selbstbewusste Statement des jungen Rastafari ist mir geblieben. Vor welchem Hintergrund er sich mit einem Pimentbaum vergleichen



konnte, habe ich allerdings erst später begriffen. Die Limestone Hills, in denen sich *Pimenta dioica* so wohlfühlt, eignen sich nicht für den Anbau von Zuckerrohr. Das Zentrum der Insel war deshalb für die Kolonialherren aus Europa uninteressant und blieb wild und unzugänglich. Als die Briten 1655 die Spanier aus Jamaika vertrieben, nutzten viele Sklaven die Gelegenheit und flohen von den Plantagen in diese Berge, wo sie sich in kleinen Dorfgemeinschaften organisierten und der unwirtlichen Umgebung ihr Überleben abtrotzten.

Ein stattlicher Pimentbaum über Port Antonio ganz im Osten von Jamaika. Im Unterschied zum Westen der Insel hinterließ Melissa in dieser Gegend nur unbedeutende Schäden.

Die getrockneten Früchte des Pimentbaums haben etwa die Form und Größe von Pfefferkörnern, jedoch eine ganz andere Farbe und Haut – ganz zu schweigen von ihrem Aroma. Columbus ließ sich dennoch täuschen, denn in jenen Jahren war auch der Pfeffer für die Europäer ein eher unbekanntes Gewürz.



Zu den nützlichsten Dingen, die diesen sogenannten Maroons hier nahezu grenzenlos zur Verfügung standen, gehörte der Pimentbaum mit seinem ausgezeichneten Holz, seinen heilsamen Blättern und seinen würzigen Beeren. Die entflohenen Sklaven lernten viel von den Taíno, die sich kurz nach dem Eintreffen der Europäer bereits in die Limestone Hills zurückgezogen hatten. Gemeinsam entwickelten die Maroons und die Taíno, so will es die Legende, was bis heute als die Krone der jamaikanischen Gastronomie angesehen wird: *Jerk*. *Jerk* nennt man einerseits eine würzige Pasta aus Piment, Chili und heute meist noch einer Reihe weiterer Zutaten. Andererseits ist mit *Jerk* auch der Prozess des Einreibens oder Marinierens gemeint, mit dessen Hilfe man das Fleisch konserviert und schmackhafter macht. Drittens heißt auch *Jerk*, was schließlich auf dem Teller oder heute öfter in der Styroporschale oder der Aluminiumfolie landet.

Es gibt kaum eine Straße auf Jamaika, an deren Rand nicht wenigstens eine Bretterbude mit Grilltonne steht, die *Jerk* mit Hühnerstücken oder Schweinefleisch offeriert. In der Luxusvariante werden die marinierten Stücke über Pimentholz gegart und nehmen so aus dem Rauch noch mehr würziges Aroma auf. Dabei wird die Grillwanne abgedeckt, der Rauch also mit dem Fleisch eingeschlossen. Jamaikanische Guides führen die Erfindung dieser Technik gerne darauf zurück, dass die entlaufenen Sklaven sich nicht durch aufsteigenden Qualm verraten wollten. Allerdings wurde und wird auch in anderen Kulturen dieser Welt das Fleisch auf ähnliche Weise gegrillt.

Am Rand der Straße, die von Belmont der Bluefields Bay entlang nach Nordwesten in Richtung Savanna-la-Mar führt, hat Omar seinen Jerk-Stand aufgestellt. Er grillt Jerk mit Stücken vom Huhn oder Schwein. Das Fleisch lässt er wenigstens vierundzwanzig Stunden lang in seiner persönlichen Gewürzmischung marinieren. Außerdem bietet er *Chicken foot soup* an, eine weitere Spezialität der jamaikanischen Küche.



Während der Begriff *Jerk* auf ein Quechua-Wort für «getrocknetes Fleisch» zurückgehen soll, verdankt *Pimenta dioica* seinen gebräuchlichsten Namen Christoph Columbus. Als der Entdecker 1492 in der Karibik den ersten Menschen begegnete, wähnte er sich noch in Indien und zeigte den Ureinwohnern deshalb Pfefferkörner, *Piper nigrum* aus Asien, auf Spanisch *pimienta*. Als die *Inders* ihm daraufhin zu verstehen gaben, solche Beeren wüchsen auf ihrer Insel im Überfluss an Bäumen, war das Missverständnis gesetzt.

Einige der zahlreichen Namen des Piments haben aber auch mit dem komplexen Aroma dieses Gewürzes zu tun: *Allspice*, *Tout épice* oder *Viergewürz* beschreiben das Phänomen, dass die Körner zugleich ein wenig nach Pfeffer, nach Gewürznelken, nach Muskat und nach Zimt duften.



Während dreihundert Jahren wurden auf diesen Terrassen Pimentfrüchte in der Sonne getrocknet. Heute ist die ehemalige Farm in den Hügeln über Ocho Rios ein charmantes Gasthaus und die Pimentbäume sind im umliegenden Dschungel verschwunden.

So reich und so großzügig das Aroma von Piment auch ist, so vielfältig das Gewürz in Schmorgerichten, Fischspeisen oder Desserts eingesetzt werden kann, in westeuropäischen Küchen findet man es kaum. Gleichwohl haben auch die Europäerinnen und Europäer, wenn auch ohne es zu merken, ständig Piment auf der Zunge. Der vergleichsweise günstige Aromastoff wird nämlich in der Nahrungsmittelindustrie vielfältig eingesetzt und findet sich in zahlreichen Backwaren, in Süßgetränken, in Würsten und Saucen wie Ketchup, in Mari-

naden und Pickles. Wer weiß, dass da Piment drinstecken könnte, der schmeckt es dann auch aus so mancher Saucenflasche, so manchem Gewürzbrot, so manchem Fleischgericht heraus.

Piment wird bis heute hauptsächlich in der Karibik und in Mittelamerika produziert. Wichtige Anbaugelände liegen in Mexiko, Honduras, Guatemala und vor allem Jamaika, das siebzig Prozent der gesamten Handelsmenge stellt. Noch bis in die Siebzigerjahre hinein gab es auch veritable Piment-Farmen wie Rockfield, das im Hinterland von Ocho Rios malerisch auf einem Hügel liegt. Die betonierten Wannen, in denen während dreihundert Jahren Pimentkörner zum Trocknen ausgelegt wurden, dienen heute als Terrasse. Und in dem alten Herrschaftshaus bewirten Michelle und Suzanne Rousseau ihre Gäste in einer charmanten Kolonialatmosphäre mit mediterranen Herrlichkeiten.

«Es wird nie mehr sein wie vorher»

Größere Farmen gibt es heute offenbar nicht mehr. Piment wird vor allem noch von kleineren Dorfgemeinschaften und einzelnen Bauern kultiviert. Wird oder vielmehr wurde, denn Melissa soll einen bedeutenden Teil der Bäume ausgerissen haben. Das sagt Dalton Wilson, der bis zum «storm of all storms» selbst Piment verarbeitet und für den Handel aufbereitet hat: «Wer heute in Piment investieren will, muss sich entweder auf das konzentrieren, was noch aus der Zeit vor Melissa übrig ist – oder er muss darauf warten, dass die neu gepflanzten Bäume Früchte tragen, was mindestens fünf Jahre dauern wird.» Wilson hat deshalb auf Rizinusöl umgesattelt, seiner Ansicht nach das «Öl der Zukunft».

Keith R. Wedderborn hatte einige Pimentbäume in seinem Garten. Sie dienten ihm auch als Schattenspender für empfindlichere Pflanzen. Geblieben sind ihm drei, in gutem Zustand ist nur einer. Sandra Wedderborn, seine Frau, ist eine fantastische Köchin und verwendet in fast allen Gerichten auch etwas Piment, eigenen Piment natürlich, aus der letzten Ernte vor dem Sturm. «Die Bäume werden sicher bald wieder Blüten und Früchte produzieren», ist sie überzeugt. «Auch der Dschungel wird sich erholen. Vor zwei Monaten noch war hier alles braun und trocken, jetzt ist das Grün zurück. Und trotzdem wird es nie mehr sein wie vorher.»

Welche Veränderungen Melissa in der Gegend bewirkt hat, illustriert nur schon die Tatsache, dass es in dem Tal hinter Belmont bis zum 28. Oktober 2025 einen kleinen Fluss gab. Seit dem Sturm ist der einfach nicht mehr da. Man ahnt noch, wo sich das Wasser durchgeschlängelt haben könnte, doch ein Bachbett ist nicht mehr zu erkennen.

Das Haus von Keith und Sandra Wedderborn wurde von Melissa vergleichsweise wenig beschädigt. Ein paar Fenster wurden herausgerissen, ein paar Säulen abgeschält, die Veranda wurde zerpfückt, ein paar Ziegel und die ganze Solarfarm flogen davon. Im Unterschied zu vielen anderen Leuten im Tal, die heute in improvisierten Bretterbuden neben ihren zerstörten Häusern leben, konnten die Wedderborns in ihrem Zuhause bleiben. Im zweiten, noch nicht ausgebauten Stock brachten sie zeitweise auch Menschen unter, denen Melissa alles genommen hatte. Selbst heute noch hat eine junge Frau mitten auf der Baustelle ihren Computer eingerichtet und stemmt hier die Hotline einer Krankenversicherung. Keith R. Wedderborn hat die Zeit nach dem Sturm fotografisch dokumentiert und ein Buch herausgegeben, das schon im Titel etwas von seiner positiven Lebenseinstellung verrät: *Giving Thanks for Life: Surviving Hurricane Melissa* (Kingston: Bambu Sparks, 2026).

Sandra teilt tapfer den Optimismus ihres Mannes. Aber in ihren Augen, die exakt die Farbe von Pimentkörnern haben, schwebt immer eine leichte Traurigkeit mit. Ich frage sie, ob ihr die schönen Bäume fehlen, die Melissa hinweggefegt hat. Sie wiegt leicht ihren Kopf hin und her: «Yeah man, yeah. Aber was ich vor allem vermisse, sind die Vögel. Wenn ich früher meinen Morgenspaziergang durch den Garten gemacht habe, dann war die Luft voll von ihren Gesängen, dann fiepte, flötete und trillierte es wild durcheinander. Heute sind nur noch ein paar einzelne Stimmen übrig. Entweder hat der Sturm die Vögel getötet. Oder sie sind davongeflogen, an einen besseren Ort. Nur, wohin?»



Golden Spring to Lime Hall Road, Higgin Town, Jamaica, 18.383841,-77.199522

Eine Botschaft

Higgin Town, 11. April 2026

Eben, als ein massiver Regen in den Hang über der Saint Ann's Bay schlug, war das Grün des Waldes dunkel und schwer. Jetzt, da die letzten Tropfen von den Ästen perlen, ist die Farbe goldener, heller, fleischiger. Die Luft aus dem Tal trocknet die Blätter nicht nur, sie haucht ihnen auch neues Leben ein. Sie richten sich auf, werden sich ihrer Dimensionen bewusst, dehnen sich aus.

Und mitten in diesem grünen Organismus, der sich da streckt und reckt, hüpfen ein bräunlich-graues, dunkel gestreiftes Vögelchen mit lan-

gen Schwanzfedern von Ast zu Ast und singt in einem Fort: «Viva, viva, viva». Ich habe keine Idee, was das für ein Tierchen ist. Spontan würde ich von einer Drossel sprechen, doch hat das vielleicht nur damit zu tun, dass mir ihr Gesang so frei, so ungedrosselt vorkommt.

Was die Drossel oder vielmehr die Undrossel so in Aufregung versetzt, kann ich nicht erkennen. Gut möglich, dass ich die Ursache bin. Der Vogel hüpfte ständig nervös zwischen denselben vier Bäumen hin und her. Der erste Baum ist stark von Lianen überwachsen und sein Stamm gabelt sich in zwei dicke Äste auf. Der zweite Baum ist einfach ein gerader Strich, der dritte gleicht wieder dem ersten. Und dem vierten wächst ein Ast so aus der Seite, dass er im oberen Bereich ein Dreieck zeichnet. Ohne viel Fantasie kann man hier vier Buchstaben erkennen, die das Hüpfen des Vogels wieder und wieder zu einem Wort verbindet: «Viva, Viva, Viva».

Ein Mann in Gummistiefeln mit einer Schaufel stellt sich neben mich und späht neugierig mit mir in den Wald hinaus: «Man, what are you looking at?»

«Sie können es sicher auch sehen, dass da Viva geschrieben steht, oder?»

Ein mächtiges Fragezeichen runzelt sich in sein Gesicht.

«Ich meine, die vier Bäume vor uns: Da ist doch ein V, da ein I, noch ein V und ein A. Sehen Sie das nicht? Und schauen Sie, wie der Vogel da von einem Buchstaben zum anderen hüpfte.»

Der Mann teilt meine Aufregung nur in Maßen, immerhin aber breiten sich seine Lippen zu einem strichförmigen Lächeln aus: «Yeah man, yeah, that's a message», sagt er, nickt mir voller Verständnis zu, schiebt sich mit der Zunge den Joint vom rechten in den linken Mundwinkel, schultert die Schaufel und geht davon.

Zugegeben: Die Art, wie ich die Frage stellte, genügt wohl weder wissenschaftlichen noch journalistischen Kriterien. Ich kann hier ja auch keine randomisierte Kohortenstudie anstellen. Aber die vier Buchstabenbäume stehen immer noch da und für mein Auge ist die Sache völlig klar.

Der Vogel allerdings weg. Er hat seine Aufgabe ja auch erfüllt. Nun höre ich seine Stimme etwas weiter unten im Tal, jetzt singt er «Wid, wid, wid», dann «Pod, pod, pod» und «Ganscha, ganscha, ganscha». Himmel, ob wohl der ganze Wald voller Buchstaben ist?



West Harbour, Port Antonio, Jamaica, 18.178987,-76.453627

Gleich, gleich

Port Antonio, 12. April 2026

Seit einer halben Stunde schon sitze ich im Schatten einer Palme auf einer Bank am Westhafen von Port Antonio und höre einem jungen Mann zu, der seiner Trompete Tonfolgen abringt. Blasmusik, die nicht durch und durch perfekt gespielt wird, berührt mich stets – mehr als jede fehlerfreie Interpretation. Oft kommt es mir vor, als hörte ich einer Erzählung in einer mir unbekanntem, von einer leichten Wehmut durchzogenen Sprache zu, der Sprache einer zugleich fremden und seltsam vertrauten Welt.



Der Taxifahrer, der mich heute früh von meiner Herberge nach Port Antonio brachte, erzählte mir von Bomale oder Bomali, einem Musiker aus «seiner Stadt», der international Karriere gemacht habe. Als Meister auf der Rumbabox, einer Art Riesenmarimba, habe Bomale mit allen Berühmtheiten seiner Zeit gespielt, sogar mit Lord Messam. Ich schüttelte entschuldigend den Kopf, denn die Männer waren mir kein Begriff. Da buchstabierte er zuerst die Namen und erklärte dann: «Mento, das ist Mento, yeah man!» Als er merkte, dass ich auch damit nichts anfangen konnte, zückte er sein Smartphone und startete eine Suche im Internet. Ich bat ihn, doch auch ein wenig auf die Straße zu achten. Da versorgte er das Telefon in einer Lederhalterung am Armaturenbrett, holte tief Luft und sang los: «Take her to Jamaica, where the rum comes from, the rum comes from, the rum comes from, take her to Jamaica, where the rum comes from, and you will have some fun.» Der Fahrer hatte eine quengelig-heisere Stimme und traf die Töne nur halb, aber immerhin: Einen singenden Taxifahrer hatte ich noch nie.

In Port Antonio besichtigte ich erst die Royal Mall im Zentrum des Städtchens – ein Gebäude mit einer bizarren Passage im Parterre, ein abenteuerlicher Mix aus französischer Gotik, Tudor-Stil, viktorianischen Elementen und Art déco, wie aus einem Traum, seltsam vertraut und doch auch fremd. Dann spazierte ich durch den Park am Rand des Westhafens. Etwa in der Mitte der Anlage, bei einem Holzhaus, in dem Speiseeis der Marke Devon House verkauft wird, stieß ich dann auf den Trompeter.

Er sitzt am Boden, mit ausgestreckten Beinen, an den Füßen schwarze Socken, eine Baseballmütze auf dem Kopf. In seinem Schoß liegt ein kleiner Lautsprecher, der ihm den Rhythmus vorgibt. Er versucht sich mit zäher Geduld wieder und wieder an derselben Passage. An diesem Sonntag ist wenig los am Hafen von Port Antonio, selbst die berühmte Devon House I Scream lockt niemanden an. Also bin ich der Einzige, der jetzt vielleicht gleich mitbekommt, wie der Trompeter jenen entscheidenden Fortschritt macht, der den Weg freiräumt für eine berauschende musikalische Entwicklung. Wenn es einen Rumbabox-Spieler gab, der es von Port Antonio aus auf die großen Bühnen der Welt geschafft hat, dann könnte es doch auch einen Trompeter geben, dem das gelingt. Grund genug, noch ein wenig zuzuhören, denn gleich, gleich wird es ja wohl passieren.



Ein Höhepunkt der jamaikanischen Küche: *Oxtail stew* – saftig, fasrig, zart und sehr aromatisch.

Oxtail stew

Geschmorter Ochsenschwanz mit Bohnen gehört zu den wenigen Gerichten auf Basis eher billiger Zutaten, die es auch auf die Speisekarten der Restaurants in Jamaika geschafft haben.

Auf Jamaikas Straßen isst man Herrlichkeiten wie *Cow foot soup*, *Tripe and beans* oder *Chicken foot soup*. In den Restaurants des Landes hingegen werden heute fast ausschließlich Prime Cuts serviert. Eine Ausnahme von dieser Regel ist Ochsenschwanz, der in nahezu jedem Lokal auf der Karte steht, obwohl es sich eindeutig um ein sehr günstiges Teil vom Rindvieh handelt. Warum ausgerechnet dieses Endstück des Tiers zu solchen Ehren kommt, konnte mir niemand erklären.

Kulinarisch gehört der Schwanz vom Rind wie die Backe, die Haxe oder Brust zu jenen Stücken, die viel Kollagen enthalten. Dieses Bindegewebe entwickelt nach längerer Kochzeit eine gelatinöse Konsistenz, die dem Fleisch eine kräftig-weiche Saftigkeit und der Schmorflüssigkeit viel

Körper verleiht. Auf Jamaika wird der Ochsenschwanz mit viel Piment und Chili aromatisiert. Außerdem werden dem Gericht Butterbohnen beigegeben, welche die Sauce zusätzlich befestigen.

Auf Jamaika verwendet man in fast allen Gerichten sogenanntes Browning, eine industriell gefertigte Sauce auf Basis von Zuckercouleur, die den Speisen eine dunkle Färbung gibt. Das nachfolgende Rezept arbeitet stattdessen mit einer Karamellsauce, die schnell angerührt ist. Auch auf die obskuren Gewürzmischungen und die Brühwürfel, die in den jamaikanischen Rezepten wie Zaubermittel eingesetzt werden, kann man gestrost verzichten – das Gericht hat auch so Aroma (und Magic) genug.

FÜR 4 PERSONEN

1 kg Ochsenschwanz, in 2 cm dicken Stücken
2 TL Salz
1 EL Zucker (14 g)
3 EL Wasser für Karamellsauce
2 EL Tomatenmark
1 EL Bratbutter
2 stattliche Zwiebeln, gehackt
4 Knoblauchzehen, ganz
40 g Ingwer in Stiften
2 EL Piment
1 EL schwarzer Pfeffer
2 Thymianzweige
1–2 Lampionchilis, entkernt und fein gehackt
2 Karotten (200 g), geschält in 5 mm dicken Rädchen
800 ml Wasser
1 EL Sojasauce
1 EL Zitronensaft
250 g Butterbohnen, gekocht
20 g Ingwer, sehr fein gehackt
~ Salz zum Abschmecken

Ochsenschwanz salzen. In einer Pfanne den Zucker dunkelbraun werden lassen, dann mit 3 EL Wasser ablöschen. Ochsenschwanz in dieser Sauce wenden, bis die Stücke allseits braun sind und alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Tomatenmark auf das Fleisch streichen, braten, bis das Mark stark riecht und sich leicht dunkel verfärbt. Stücke aus dem Topf heben.

Hitze reduzieren, Bratbutter schmelzen, Zwiebel, Knoblauch und gestiftelten Ingwer darin andünsten. Piment, Pfeffer, Thymian und Chilis kurz anziehen lassen. Ochsenschwanz zurück in den Topf heben, Karotten beigegeben. So viel Wasser angießen, dass das Fleisch gerade bedeckt ist, Sojasauce und Zitronensaft einrühren. Aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt 3 Stunden oder auch länger köcheln lassen, bis das Fleisch fast vom Knochen fällt. Gelegentlich wenden, wenn nötig etwas Wasser zugeben.

Fein gehackten Ingwer und Butterbohnen unterheben, nochmals 15 Minuten köcheln. Mit Salz abschmecken.



Darlingford Farm, Rural Hill, Jamaika, 18.059060,-76.284029

Entdeckungsreise

Rural Hill, 13. April 2026

«I can see you've found it», höre ich hinter mir eine hohe Männerstimme. Ich drehe mich um. Mit kleinen Schritten kommt ein älterer Herr auf mich zu. Er tänzelt leicht hin und her, zögert vor manchem Tritt, als versuche er, diesem oder jenem Hindernis auszuweichen. Erst als er vor mir steht, sehe ich den Grund für seinen krakeligen Gang: Er trägt keine Schuhe, hat jedoch feine Füße, die dornigen Büschen und scharfen Steinen ganz offenbar ausweichen wollen.

«Was meinen Sie? Was habe ich gefunden?»

«Unsere Schätze», sagt er und deutet auf eine Ranke am Boden. «Wir bauen hier Wassermelonen an. Aber das sieht man nicht sofort, denn wir lassen auch das Gestrüpp und das Unkraut stehen.»

Tatsächlich winden sich die Melonen auf kleinen Lichtungen mitten in einem manchmal brust-, manchmal mehr als mannshohen, teils dünnen, teils sattgrünen Geäst. Ich habe auf meinem Spaziergang durch das Gelände unterhalb der Darlingford Farm ganz im Osten von Jamaika auch schon Tarot, Bananen, Tomaten und Rizinus gesehen, die sich ganz ähnlich im Wildwuchs versteckten. Und neben dem Mann, der jetzt vor mir steht, streckt sich ein kleines Guavenbäumchen in den Himmel.

«Es ist alles ganz natürlich, wir machen das ja auch nur zu unserem Vergnügen», kichert er, zupft eine reife Guave von einem Ast, drückt sie auf und schlürft mit einer eleganten Operation von Lippen und Zähnen sehr geschickt und fast völlig geräuschlos das Fruchtfleisch ein.

Ich frage ihn nach seinem Namen.

«Kendall», sagt er, «wegen Tom Kendall, dem berühmten Cricketspieler. Mein Vater war ein Cricketfan.»

Kendalls Bart ist stark verfilzt, seine Dreadlocks stecken unter einer grauen, gehäkelten Rasta-Mütze. Er trägt eine kleine Brille, seine Augen funkeln lustig durch die leicht getönten Gläser hindurch. Er erzählt mir, dass er in New York für die US-Luftwaffe gearbeitet habe, als Programmierer. Dann, als das Leben in den Staaten immer schwieriger wurde, sei er nach Jamaika zurückgekehrt. Er habe in den Bergen eine Kaffeeplantage aufgebaut, dann habe ein Orkan alles vernichtet. Er habe es nochmals versucht, bis zum nächsten Sturm. Jetzt kümmere er sich zusammen mit einem Freund um das Wohnhaus der Darlingford Farm, ein Holzhaus aus dem frühen 20. Jahrhundert, das von einer Hotelkette verwaltet werde. Gäste allerdings seien hier sehr selten, fast immer seien sie allein.

«Wir können hier machen, was wir wollen», sagt Kendall und führt mich in sein Zimmer, einen dunklen Raum in einer Hütte neben dem Herrenhaus. Da stehen ein Bett und ein altes Sofa, auf dem Tischchen davor sind allerlei Rauchwaren rund um große Ascher ausgelegt. Und in einer Ecke türmen sich auf einer Werkbank Kabel und Zangen, LötKolben, Schraubenzieher, Motorenteile, Röhrchen und Rädchen, Drähte und Platinchen, Schalter und Isolierplastik. Nach einiger Zeit erkenne



ich in dem Elektronikhaufen auch Drohnen und Drohnenteile, Antennen und Fernsteuerungen.

«Das sind aber viele Drohnen», sage ich.

Kendalls Augen beginnen zu flirren. «That is my great passion. Ich baue das auch alles selbst zusammen. Wenn ich da so sitze und bastle, dann bin ich zufrieden und glücklich.»

«Was machen Sie denn mit diesen Drohnen?»

«Ich fliege sie ins Landesinnere, dahin, wo ich einst meine Kaffeepflanzungen hatte. Das geht in Sekunden. Ich sitze gemütlich da, einen kleinen Smoke im Mund und fliege über die Berge.» Kendall mimt, wie das geht, legt zwei Finger an die Lippen und zieht die Luft ein, drückt mit den Daumen auf imaginären Joysticks herum – und lässt schließlich seine

Hand in Richtung der Berge fliegen, wo ein paar gelangweilte Schönwetterwolken über den Baumkronen hängen.

«Das Wichtigste ist, dass man die Gesundheit hat», sagt Kendall dann. «Und den Frieden. Und die Freiheit. Und etwas, das man gerne macht, für das es sich lohnt...»

«Lohnt?»

«Yeah, man, yeah.»

«Wären das dann in Ihrem Fall die Drohnen?»

Kendall kichert und lässt seine dünnen Arme hinter dem Rücken verschwinden, als wäre ihm etwas unangenehm. Er ist sicher schon siebzig Jahre alt oder auch achtzig? Und doch hat er etwas von einem Jungen, der sich eben einen Streich ausgedacht hat, auf den er stolz ist und für den er sich doch auch ein wenig schämt.

«Sie haben recht, man braucht etwas, das sich lohnt, das man mit Begeisterung tun kann», rede ich ihm zu. «Haben Sie denn mit Ihren Drohnen schon einmal etwas Besonderes entdeckt, da drüben, jenseits der Berge, wo sie hinfliegen?»

Kendall zieht die Schultern hoch, lächelt und macht ein Gesicht, das alles Mögliche bedeuten kann – von «Oh, ja, und wie, doch das verrate ich nicht» über «Nein, nichts, was der Rede wert wäre» bis zu «Ich habe nicht verstanden, was Sie meinen.»

Ich versuche es noch einmal: «Auf Ihren Flügen, haben Sie da schon mal etwas Besonderes entdeckt? Das Glück vielleicht? Die große Freiheit? Den Frieden? Oder wenigstens eine Marihuanapflanzung?»

Kendall drückt die Augen ein wenig zu und doch merke ich, dass er mich ganz genau in den Blick nimmt. «Was denken Sie?», fragt er dann und lächelt so weise und so geheimnisvoll, dass ich überzeugt bin, er werde mir gleich seine ultimative Lebensweisheit unterbreiten. «Was denken Sie?»

Ich schüttle den Kopf: «Ich habe keine Ahnung. Sagen Sie schon: Was haben Sie gefunden?»

«Nun, könnte es nicht vielleicht eine Wassermelone sein?»



Paul Bogle Highway, Bull Bay, Jamaica, 17941467,-76.686257

Einkaufserlebnis

Bull Bay, 13. April 2026

Wer eine Cola will, muss anklopfen. Denn der Kühlschrank ist abgeschlossen und die Verkäuferin sitzt hinter Gittern. Eine mit dickem Drahtgeflecht gesicherte Fensterwand teilt das kleine Geschäft am Paul Bogle Highway in zwei Räume. Der vordere Bereich bekommt durch die Eingangstüre etwas Licht ab. Hier stapeln sich PET-Flaschen und Dosen, eingeschweißt in Plastikfolie. Zuerst liegt eine Staude mit Bananen. Sie sind grün und sehen nicht so aus, als ob sie je nachreifen würden. Es ist ja auch die falsche Jahreszeit für diese Frucht. Der untere Teil der Ver-

kaufsfront besteht aus einem Kasten mit sechs Vitrinen, in denen Kohl, Kartoffeln, Kürbis, Kekse und Kuchen, Shampoos, Socken und Hustensirup ausgestellt sind. Zugriff auf diese Waren hat man nur vom hinteren Raum aus, in dem so wenig Licht ist, dass ich unsicher bin, ob da überhaupt jemand sitzt.

Ich rufe meinen Wunsch nach einer Cola ins Dunkle hinein. Wenig später wird mit lautem Klacken eine Metalltür aufgeschlossen. Eine junge Frau erscheint, öffnet kurz den Kühlschrank, greift meine Flasche heraus und schließt sich sofort wieder in ihrer Kammer ein. Sekunden darauf streckt sich mir eine Hand durch ein kleines Fensterchen entgegen, ich lege eine Banknote hinein, sie schiebt mir die Cola hin und zieht dann sofort die Durchreiche zu.

Ich stehe zwar noch in dem Laden, fühle mich aber, als hätte man mich auf die Straße gesetzt. Ich schaue mich um und entdecke zu meiner Rechten eine mächtige Tafel, auf der alle Herrlichkeiten verzeichnet sind, die der jamaikanische Fleischmarkt zu bieten hat: von Chicken Foot bis Salt Mackerel, mit geheimnisvolleren Spezialitäten wie Bologna. Und plötzlich verstehe ich: Das ist hier gar kein Laden, sondern eine Schatzkammer. Kein Wunder also, hat das Einkaufserlebnis hier einen ganz besonderen Touch.



CHICKEN	PIG TAIL
CHICKEN BACK	CHICKEN FRANKS 700
CHICKEN NECK	FRIES \$2.60
CHICKEN FOOT 2.50	EGGS \$
CHICKEN FRANKS	IN VEGETABLE \$2.60
MIX PARTS 3.90	YELLOWTAIL SNAPPER \$
MUTTON 10.00	BACON STRIP \$6.00
BEEF 6.60	COW HEAD 6.50
TURKEY NECK 5.80	SOUP BONE \$
SLICE FISH 10.00	COW SKIN \$
FISH HEAD 2.30	TRIBE Grant \$4.5
COW FOOT 4.00	BOLOGNA \$
PIG TAIL 6.50	SALT BEEF \$10.00
SALT MACKEREL 8.00	ROCK SNAPPER \$
SLICE FISH	CHICKEN LIVER \$
HERRING	CHICKEN NUGGETS \$
...	...

CHECK OUT OUR NEW LOW PRICES ON THE MEAT BOARD!

Good source of Vitamin B6, B12 and Biotin
Do it BIG Do it MIGHTY

TruSHAKE
NEW
24
SHAKE & GO!

Retail Syrup Flavours
- Fruit Punch
- Cola Champagne
- Pineapple Ginger

Good Fire Coal is Here!!

CARD MACHINE IS BACK!!

THE CHOCOLATE QUACK!





West End Road, Negril, Jamaika, 18.249542,-78.360756

Zweitausende Schritte

Negril, 15. April 2026

Von Ricks' Cafe bis zum Leuchtturm von Negril sind es zweitausend Schritte. In Ricks' Cafe stürzen sich Touristinnen und Touristen von einer kleinen Klippe ins Meer, vollgedröhnt mit Popmusik, angefeuert vom Publikum, das unter Sonnenschirmen sitzt, Bier trinkt und jeden Sprung mit lautem Gejohle kommentiert.

Kaum hat man den Parkplatz von Rick's Cafe verlassen, tritt man in eine ländliche Stille ein. Neben der Straße stehen in heruntergekommenen Gärten verlassene Buden aus Holz, verlieren leuchtende Farben auf

morschen Brettern allmählich ihre Kraft. Dazwischen wachsen Ackee-Bäume, suchen Hühner glucksend den Boden nach Würmern und Insekten ab. Von Zeit zu Zeit schießt ein Auto über die Straße, doch kaum ist das Geräusch des Motors verebbt, hört man wieder das Flüstern der Insekten, die sich auf das große Abendkonzert vorbereiten.

Der Leuchtturm ist von gigantischen Würgefeigen umstellt – Wächter, die das Feuer des Turms beschützen. Ihre mächtigen Wurzeln schlagen wie Tentakel nach allen Seiten hin in die Landschaft aus. Das Gebiet rund um den Turm ist abgesperrt, hohe Mauern, rostige Gitter. Ich schaue durch die Stäbe. Rund um die Bäume wächst Gestrüpp, liegen gefallene Äste am Boden. Hier kümmert sich kein Gärtner um Ordnung, hier war lange niemand mehr. Plötzlich aber erscheint neben dem Wurzelstamm der Feige, die sich direkt vor mir an dem Kap festgeklammert hat, das Haupt eines jungen Mannes und, Sekunden später, das Antlitz eines Mädchens. Ich starre. Sie starren. Drei Tiere, die nicht mit dieser Begegnung gerechnet haben. Dann zucken ihre Köpfe weg. Ich bleibe – keine Ahnung, warum – noch eine Weile stehen. Doch die Gesichter tauchen nicht wieder auf. Spüren die zwei, dass ich noch da bin? Haben sie sich in ihrer Scham verborgen? In ihrer Liebe aufgelöst? Hat sie die Feige verschlungen? Oder sind sie selbst zur Wurzel geworden, wie in einer ungeschriebenen Metamorphose von Ovid?

Von Ricks' Cafe sind es zweitausend Schritte bis zum Leuchtturm von Negril. Der Weg führt vom Lärm in die Ruhe und, wie ich jetzt weiß, auch vom Offensichtlichen ins Geheimnisvolle.