

# CURAÇAO

## Reiseführer



FRANGIPANI APARTMENTS  
ISLAND OF CURAÇAO

*Trotz größter Sorgfalt und dem Wunsch Sie mit den aktuellsten, korrekten Informationen zu versorgen, kann es sein, dass sich der eine oder andere Fehler in dem Buch befindet. Irren ist menschlich! Bitte haben Sie daher Verständnis, dass weder die Autoren, noch der Verlag Haftung übernehmen können: Alle Angaben sind ohne Gewähr.*

## Vor der Anreise

Nützliche Touristeninformationen, sowohl in deutscher, englischer, niederländischer, spanischer und portugiesischer Sprache finden Sie im Internet auf der offiziellen Homepage für Curacao. Sie können einen Curacao-Newsletter abonnieren, eine e-Postkarte an Ihre Lieben daheim verschicken, Ihre Unterkunft wählen und sich einen ersten Überblick über die verschiedenen Freizeitangebote auf Curacao verschaffen und die Einreisekarte online ausfüllen: [www.curacao.com](http://www.curacao.com)

## Aktuelle Reisehinweise zur allgemeinen Sicherheitslage erhalten Sie

für Deutschland:

Auswärtiges Amt, [www.auswaertiges-amt.de](http://www.auswaertiges-amt.de) und [www.diplo.de/sicherreisen](http://www.diplo.de/sicherreisen) (Länder- und Reiseinformationen), Telefon: 030 – 50 00 0

für Österreich:

Bundesministerium für auswärtige

Angelegenheiten, [www.bmaa.gv.at](http://www.bmaa.gv.at) (Bürgerservice), Tel. 05-011 50 44 11

für die Schweiz:

Eidgenössisches Department für auswärtige

Angelegenheiten, [www.dfae.admin.ch](http://www.dfae.admin.ch) (Reisehinweise), Tel. 031- 32 38 48 4

Tipp:

Eine Straßenkarte von Curacao erhalten Sie in der Regel auf Nachfrage direkt am Glastresen des Supermarktes Albert Heijn. Teilweise werden Straßenkarten direkt bei den Autovermietern kostenlos angeboten.

## Diplomatische Vertretungen auf Curacao

Deutsches Honorarkonsulat:

Honorarkonsul der Bundesrepublik Deutschland;

Leiter: Bastiaan Kooijman, Honorarkonsul

Ort: Willemstad, Kaya Kooyman 48, Willemstad, Curaçao N.A.

Telefon: (00599 9) 461 38 70; Fax: (00599 9) 461 50 86

Postadresse:

Honorary Consul of the Federal Republic of Germany,

P.O. Box 3062 Willemstad,

Curaçao, N.A.

Amtsbezirk/Konsularbezirk: Niederländische Antillen.

E-Mail: [BKooyman@kooymanbv.com](mailto:BKooyman@kooymanbv.com)

***Wichtiger Hinweis: Das Honorarkonsulat befindet sich im 1. Stock des Baumarktes Kooyman in der Verwaltungsabteilung.***

Österreichische Botschaft nur in Venezuela:

Embajada de Austria, Avenida La Estancia, Gebäude: Torre las Mercedes, 4. Stock,

Büronummer: 408, Chuao, Caracas, Venezuela, Tel: + 58 212 99 13 863, 99 22 956

oder 99 13 979 (auf Curacao gibt es keine diplomatische Vertretung für Österreich)

Schweizer Botschaft nur in Venezuela:

Embajada de Suiza, Centro Letonia, Torre Ing-Bank, 15. Stock, Av. Eugenio

Mendoza y San Felipe, La Castellana, Caracas, Tel. +58 212 26 79 585 (auf

Curacao gibt es keine diplomatische Vertretung für die Schweiz)

Ansonsten gibt lediglich für folgende Länder diplomatische Vertretungen auf Curacao:

Canada, Columbien, Ecuador, Panama, Peru, Venezuela, Großbritannien (British Vice Consulate)

Jan Sofat 38, PO Box 3803, Curaçao, NA

Tel: (9) 747 3322, Fax:(9) 747 3330

und für die Vereinigten Staaten von Amerika

(Consulate General of the United States of America)

JB Gorsiraweg 1, Willemstad, Curaçao, NA, Postal address: PO Box 158,

Willemstad,, Curaçao, NA

Tel:(9) 461 3066, Fax:(9) 461 6489

## Anreise-Optionen

Die Anreise ist täglich von folgenden deutschen Flughäfen möglich:

Berlin, Bremen, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Hannover, Köln, München, Nürnberg und Stuttgart via Amsterdam mit der niederländischen Fluggesellschaft KLM.

Außerdem bietet die TUI-Tochter, Tuifly, Flüge von Amsterdam nach Curacao an. Flugzeit ab Amsterdam: ca. 9 Stunden; die Rückreise ist aufgrund des Jetstreams etwas kürzer.

Interessante Variante

tägliche Flugverbindung zwischen Miami und Curacao, z. B. mit American Airlines  
Informationen über den Flughafen Hato von Curacao: [www.curacao-airport.com](http://www.curacao-airport.com)

Im Internet finden sich eine Vielzahl von Angeboten, um für sich das günstigste Angebot zu entdecken. Hier finden Sie einige der wichtigsten Adressen dazu:

[www.expedia.de](http://www.expedia.de)

[www.opodo.de](http://www.opodo.de)

[www.Flug.de](http://www.Flug.de)

<http://flug.ideal.de>

Für alle diejenigen, die kurzfristig eine Reise nach Curacao planen, seien die folgenden Internetportale empfohlen:

[www.ltur.com](http://www.ltur.com)

[www.de.lastminute.com](http://www.de.lastminute.com)

[www.5vorflug.de](http://www.5vorflug.de)

[www.restplatzboerse.at](http://www.restplatzboerse.at)

### Anreise via Schiff

Diverse Kreuzfahrtschiffe bereisen die südliche Karibik und laufen dabei Willemstad, die Hauptstadt von Curaçao, an. Auf den folgenden Internetseiten können Sie sich über mögliche Routen und Abfahrtshäfen erkundigen:

[www.royalcaribbean.de](http://www.royalcaribbean.de)

[www.AIDA.de/Kreuzfahrt](http://www.AIDA.de/Kreuzfahrt)

[karibikkreuzfahrten24.de](http://karibikkreuzfahrten24.de)

[www.kreuzfahrt-netz.de](http://www.kreuzfahrt-netz.de)

### Autovermietung

Am Flughafen Hato sind die gängigen Autovermieter vertreten:

Budget, Europcar, Avis, National Car Rental etc.

Tipp: Günstiger kommt man in der Regel bei lokalen Autovermietern zu einem Mietwagen, wie

z. B. Noordstar oder bei Adrian und Edina

### Einreise

Für Ihre Einreise nach Curaçao benötigen Sie einen Reisepass, der noch mindestens sechs weitere Monate Gültigkeit besitzen muss. Ein Visum ist bei einem Aufenthalt von weniger als 90 Tagen nicht erforderlich. Auf Ihrem Flug nach Curacao verteilt das Bordpersonal Einreisekarten, welche Sie für die Immigrationsstelle auf Curacao ausfüllen müssen, es sei dann Sie haben diese bereits online ausgefüllt. Dann können Sie auch die Automaten bei der Einreise benutzen.

## Zeitverschiebung & Jetlag & co

Die Zeitverschiebung zu Deutschland/Österreich/Schweiz beträgt 5 Stunden während der Winterzeit (Beginn: letzter Sonntag im Oktober – Ende: letzter Sonntag im März eines jeden Jahres) und 6 Stunden während der Sommerzeit.

Der Organismus benötigt in der Regel einige Tage um sich auf die neue Zeit einzustellen. Schuld daran ist der circadiane Rhythmus des Körpers, welcher

zahlreiche Körperfunktionen, wie Körpertemperatur, Blutdruck und Urinproduktion beeinflusst.

Dieser innere Zeitgeber wird durch den Hell-Dunkel-Rhythmus der Tageszeiten beeinflusst. Deshalb ist ein gut verdunkeltes Schlafzimmer wichtig, um den Organismus bei der Umstellung zu unterstützen.

Zusätzlich gibt es einige bewährte Tricks, um möglichst schnell an die neue Zeit angepasst zu sein:

- Stellen Sie bereits im Flugzeug Ihre Uhr auf die Uhrzeit von Curacao, damit Sie sich mental schon an den neuen Tag-Nacht-Rhythmus gewöhnen können.
- Passen Sie sich auf Curacao dem Tagesrhythmus an – Wenn die Ortsansässigen noch nicht schlafen gehen, bleiben Sie auch noch besser wach! Bleiben Sie daher am Anreisetag, wenn es irgend geht, bis mindestens ca. 21 Uhr auf. Ein absolutes No-go: Schon um 17/18 Uhr Ortszeit schlafen zu gehen – dadurch würden Sie die Umgewöhnungsphase unnötig verlängern.
- Verbringen Sie so viel Zeit wie möglich im Freien, damit Ihr Körper den neuen Tag Nacht-Rhythmus erfahren kann.
- Gönnen Sie sich in den ersten zwei Nächten nach Ihrer Ankunft ausreichend Schlaf!
- Vermeiden Sie in den ersten zwei Tagen anstrengende Ausflüge und Aktivitäten!
- Verzichten Sie möglichst auf Alkohol und Schlafmittel und achten Sie auf eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr sowohl während des Fluges als auch am Urlaubsort.

Grundsätzlich sollten Sie bei der regelmäßigen Einnahme von Medikamenten wie beispielsweise Insulin oder der Antibabypille die Zeitverschiebung bedenken.

Sprechen Sie im Zweifelsfalle mit Ihrem Arzt oder Apotheker darüber.

Ein verdunkeltes Schlafzimmer kann zusätzlich helfen, etwas länger zu schlafen.

Erkundigen Sie sich bei Ihrem Hausarzt, ob er Ihnen für den Langstreckenflug eine Thrombose-Prophylaxe empfiehlt.

Für die Rückreise empfiehlt es sich, ein, zwei Tage frei zu nehmen oder ein Wochenende zum Aklimatisieren einzukalkulieren, bevor die Arbeit ruft. Vor allem in den Wintermonaten kann sich sonst das frühmorgendliche Aufstehen aufgrund des Jetlags als unangenehm herausstellen.

Extrem kurze Dämmerungsphase: Auf Curacao wird es binnen weniger Minuten Nacht – noch eben hat man den Sonnenuntergang genossen, ist es keine 20 Min. später eine zappendüstere Nacht. Berücksichtigen Sie dieses bei eventuellen Ausflügen in die Natur.

### **Was sollte mit auf die Reise gehen? / “Ich packe meinen Koffer...”**

So banal der Hinweis klingen mag, so berechtigt ist er für die meisten Urlauber, die nach Curacao kommen: Weniger ist mehr!

Es ist vielleicht schwer vorstellbar, aber auf Curacao braucht man beim besten Willen keine langärmeligen Blusen oder Hemden, keine Pullunder, Pullover, keine Windjacken oder dicke Socken etc. Lediglich bei einem längeren Aufenthalt in klimatisierten Geschäften ist ein Baumwollpullover oder eine kleine Strickjacke angebracht. Auch bei einem romantischen Abendessen direkt am Meer kann durch die herrlich frische Brise für sehr wärmebedürftige Menschen eine schützende Stola oder eine leichte Jacke sinnvoll sein.

Da die Temperaturen im Allgemeinen ganzjährig auch nachts nicht unter 25 Grad fallen, wird es Ihnen die allermeiste Zeit nicht zu kühl sein können. Empfehlenswert sind generell natürliche Stoffe, wie z. B. Baumwolle, Leinen oder Seide. In synthetischen Stoffen staut sich die Wärme und man fühlt sich schnell unbehaglich in diesen künstlichen Materialien.

Nehmen Sie alle wichtigen Medikamente aus Ihrer Heimat mit! Manche Präparate oder Wirkstoffe sind in den Boticas, den Apotheken von Curacao, nicht erhältlich. Eine Alternative für all diejenigen, die sich auf die heilenden Eigenschaften der

Kräuter verlassen können, stellt der Kräutergarten von Dina Veeris dar. Dort gibt es eine große Auswahl an Heilkräutern zu kaufen ([www.dinahveeris.com](http://www.dinahveeris.com)).

Aufgrund der hohen Außentemperaturen und der hohen Luftfeuchtigkeit verstaue ich Medikamente im Kühlschrank - diese können schneller verderben als Sie es von Ihrem Leben in Nordeuropa kennen! Wenn Sie deutsche Bücher und Zeitschriften lesen möchten, sollten Sie sich diese von Zuhause mitbringen, da in den Buchhandlungen auf Curacao nur Bücher auf Niederländisch, Papiamentu und Englisch angeboten werden. Zeitschriften und Zeitungen finden Sie zudem durch die geografische Nähe zu Südamerika auch auf Spanisch.

Sinnvoll ist es außerdem ein Steckdosen-Adapter mitzunehmen. Zumeist sind die Häuser auf Curacao mit amerikanischen Steckdosen (110 Volt) ausgestattet, mancherorts findet man aber auch 220 Volt Steckdosen wie in Europa vor. Wer Wert auf gutes Brot legt, sollte dieses ebenfalls mitnehmen! Auf Curacao gibt es nur weiche Hefebrote unterschiedlicher Couleur.

Und last but not least: Wegen der sehr trockenen Luft während des Fluges, ist es für Menschen mit ohnehin trockener Haut wichtig, eine kleine Dose mit nährender Hautcreme mitzunehmen. Als Schutz für die Schleimhäute empfiehlt sich zudem ein Nasenbalsam, z. B. mit Bepanthen oder mit Emser Salz. Letzteres Balsam kann Sie möglicherweise vor eventuellen Erkältungserregern schützen.

### Spezialtipp

Am Kofferband zeigt sich wie "mainstream" der eigene Koffer leider dann doch ist. Da fällt es nicht immer leicht, den eigenen Koffer zügig wieder zu finden. Um den Wiedererkennungswert deutlich zu erhöhen, empfiehlt es sich daher, vor der Abreise das gute Stück mithilfe eines farbigen Gurtes oder durch individuelle Aufkleber zu markieren. Das erleichtert das Auffinden ungemein!

## Klima von Curacao

Curaçao ist ganzjährig ein attraktives Reiseziel, da die Insel keine Regenzeit wie beispielsweise in Asien kennt. Der beständige Passatwind sorgt beinahe täglich für eine angenehme Brise. Allerdings unterschätzt man dadurch leicht die Kraft der Sonne. Dank der Lage im äußersten Süden der Karibik liegt Curacao außerhalb des gefürchteten Hurrikangürtels. Im Verlaufe der Hurrikansaison, die jedes Jahr am 1. Juni beginnt und bis Ende November dauert, kann es durch einen Hurrikan in der Karibik zu einigen Flaутetagen auf Curacao ohne Wind kommen. Die Luftfeuchtigkeit variiert zwischen Tag und Nacht. Die Nächte sind deutlich feuchter als die Tage.

### Klimatabelle Curacao

|                         | <i>Jan.</i> | <i>Feb.</i> | <i>Mär.</i> | <i>Apr.</i> | <i>Mai</i> | <i>Jun.</i> | <i>Jul.</i> | <i>Aug.</i> | <i>Sep.</i> | <i>Okt</i> | <i>Nov.</i> | <i>Dez.</i> |
|-------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|------------|-------------|-------------|
| <i>Tagestemperatur</i>  | 28          | 28          | 28          | 30          | 30         | 31          | 31          | 31          | 32          | 30         | 29          | 28          |
| <i>Nachttemperatur</i>  | 24          | 24          | 24          | 25          | 26         | 26          | 26          | 26          | 26          | 28         | 27          | 26          |
| <i>Wassertemperatur</i> | 25          | 25          | 25          | 26          | 26         | 28          | 28          | 28          | 28          | 28         | 27          | 26          |
| <i>Sonnenstunden</i>    | 8           | 8           | 8           | 8           | 8          | 9           | 9           | 9           | 8           | 8          | 7           | 7           |
| <i>Regentage</i>        | 8           | 5           | 3           | 3           | 3          | 3           | 3           | 5           | 5           | 8          | 10          | 12          |

## Staatsflagge / Staatswappen

Die Flagge von Curacao wurde erst 1984 eingeführt. Das Meer und der Himmel werden durch das Blau symbolisiert, beides wird voneinander durch den gelben Sonnestreifen abgeteilt.

## Nationalhymne Papiamentu

Lanta nos bos ban kanta  
Grandesa di Kòrsou;  
Kòrsou, isla chikitu,  
baranka den laman!  
Kòrsou nos ta stima bo  
ariba tur nashon.  
Bo gloria nos ta kanta  
di henter nos kurason.  
Nos pueblo tin su lucha,  
ma semper nos tin fe  
di logra den tur tempu  
viktoría ku trabou!  
Ban duna di nos parti  
p'e isla prospera.  
Laga nos uni forza  
p'asina triunfa.  
Nos patria nos ta demostra  
o nor i lealtat,  
mes kos na e bandera  
union di nos nashon.  
Nos bida lo ta poko  
pa duna nos pais,  
luchando uni pa libertat,  
amor i kompreshon.  
I ora nos ta leu fo'i kas  
nos tur ta rekorda

Kòrsou, su solo i playanan,  
orguyo di nos tur.  
Laga nos gloria Kreado  
tur tempu i sin fin,  
k' El a hasi nos digno  
di ta yu di Kòrsou!

### Deutsche Version

Lasst uns unsere Stimme erheben  
und von der Größe Curaçaos singen;  
Curaçao, kleine Insel,  
ein Felsblock im Meer!  
Curaçao, wir lieben dich über alle Völker.  
Deine Herrlichkeit besingen wir mit unserem ganzen Herzen.  
Unser Volk hat zu kämpfen,  
aber immer haben wir (auch) den Glauben,  
in aller Zeit den Sieg  
durch Arbeit zu erreichen!  
Lasst uns unseren Teil geben,  
auf dass diese Insel erblüht.  
Lasst uns unsere Kräfte vereinen  
um so zu triumphieren.  
Unserem Vaterland erweisen wir  
Ehre und Treue,  
dasselbe unserer Flagge,  
Vereinigung unserer Nation.

Unser Leben wäre wenig  
für unser Land zu geben,  
vereint gemeinsam kämpfend  
für Freiheit, Liebe und Verständnis.

Und wenn wir fern von unserer Heimat sind, erinnern wir uns an Curaçao,  
seine Sonne und Strände  
der Stolz von uns allen.  
Loben wir unseren Schöpfer  
allezeit und ewiglich,  
dass Er uns würdig gemacht hat,  
um ein Kind von Curaçao zu sein!

Übersetzung: Frederik Knapp

Die zwei unterschiedlich großen Sterne repräsentieren die Hauptinsel Curacao mit der dazu gehörenden Nachbarinsel, Klein Curacao. Die Multikulturalität Curacaos wird durch die fünf Zacken der Sterne angedeutet – jede Zacke steht dabei für einen Herkunftskontinent der heutigen Einwohner Curacaos.

Wer sich näher mit der Sprache Papiamentu beschäftigt, den Klang dieser Sprache einmal selbst vor Anreise erleben möchte, kann dieses im Internet, beispielsweise durch die täglichen Nachrichten des Fernsehsenders telecuracao anhören: [www.telecuracao.com](http://www.telecuracao.com)

Ansonsten finden sich auch auf youtube diverse Lieder und Beiträge in der Landessprache Papiamentu.

## Währung

Auf Curacao gilt der Niederländische Antillen Gulden bzw. Der Niederländische Antillen Florin. An den meisten Stellen können Sie jedoch auch mit U. S. Dollar bezahlen und erhalten das Wechselgeld in Florin ausgezahlt. Da der Niederländische Antillen Florin an den Wechselkurs des Amerikanischen Dollars gebunden ist, gibt es keine Kursschwankungen. Das erklärt auf der anderen Seite, weshalb Sie fast nirgends mit dem Euro bezahlen können – zu sehr schwankt hier dessen Wert. Die Geldscheine des Niederländischen Antillen Florin / Gulden, abgekürzt NAF, gibt es in 10 Florin (grün), 25 Florin (rosa), 50 Florin (braun-beige) und 100 Florin (dunkelbraun). Münzen gibt es zu 1, 5, 10, 25 und 50. Die 50 cent Münze bekommt man leider nur selten als Wechselgeld.

### Aufgepasst:

Diese messingfarbenen Münzen sind echte Hingucker, da abgerundet quadratisch! Die vielen, kleinen silberfarbenen Münzen dagegen können einem schnell lästig fallen.

### Tipp:

Wenn Sie im Freundes- oder Bekanntenkreis Kinder mit kaufmännischer Ader und eigenem Kaufmannsladen haben, sammeln Sie die kleinen Fliegengewichtsmünzchen und spenden Sie diese großzügig für die Kaufmannsladen-Kasse!

### Tipp:

Curacao besitzt eine Fülle von Geldautomaten, an denen man mit seiner ec-Karte zu günstigen Kursen Geld abheben kann. Bitte fragen Sie bei Ihrer Bank nach ob Ihre Karte für Curacao freigeschaltet ist. Der Wechselkurs für mitgeführte Euros ist dagegen in der Regel deutlich schlechter. Im Internet finden Sie z. B. unter [www.oanda.com](http://www.oanda.com) einfache Währungsumrechner.

## Kreditkarten

Das liebe Plastikgeld – natürlich nutzt man es auch auf Curacao. Abgesehen von den kleineren Geschäften werden die gängigen Kreditkarten wie American Express, Diners Club, Mastercard und VISA auf Curacao in den meisten Hotels, Restaurants und Geschäften akzeptiert. Achtung: Schecks werden an vielen Stellen rundweg abgelehnt, ebenso 100 U. S. Dollar-Scheine. Die größeren Geschäfte verfügen dagegen über Markierstifte, um die Echtheit der Scheine zu prüfen.

## Impfungen

Besondere Impfungen wurden bislang für Curacao nicht vorgeschrieben (Stand: September 2015) und sind in der Regel nicht notwendig. Es gibt keine gefährlichen ansteckenden Krankheiten und dank des trockenen Klimas ist Curacao malariefrei. Gegen Diphtherie und Tetanus sollte man auf Curacao genauso geimpft sein wie in Europa auch, Hepatitis A / B oder Typhus sind dagegen Impfungen, die ein normaler Tourist nicht benötigen wird. Auf der sicheren Seite ist jeder, der sich kurz vor Reiseantritt über aktuelle Gesundheitsempfehlungen und Impfvorschriften bei einem der folgenden Zentren informiert:

Centrum für Reisemedizin

[www.crm.de](http://www.crm.de)

Reisemedizinisches Zentrum

[www.gesundes-reisen.de](http://www.gesundes-reisen.de)

Institut für medizinische Informationen

[www.reisevorsorge.de](http://www.reisevorsorge.de)

Angenehm zu wissen: Das Leitungswasser auf Curacao wird in einer Meerwasser-Entsalzungsanlage gewonnen, so dass in der Regel das Leitungswasser bedenkenlos getrunken werden kann. Es enthält auch keine geschmacksverändernden Zusätze wie Chlor oder Flour. Durchfallerkrankungen sind daher aufgrund des gesunden Wassers auf Curacao eher kein Thema.

## Shopping Souvenirs und mehr

Shopping – Darf es ein bißchen mehr sein?

Seit Jahrhunderten gilt Curacao mit seinem weltweit siebtgrößten Naturhafen als wichtiges Handelszentrum zwischen Europa, Südamerika und den USA. Dabei entpuppt sich Curacao für Reisende als Einkaufsparadies par excellence:

Die Sambil Mall ist das grösste Shoppingcenter und die Renaissance Mall & Rif Fort an der südlichen Spitze von Otrabanda in unmittelbarer Nachbarschaft der Fußgängerbrücke, welche Otrabanda mit Punda verbindet, beherbergt 50 verschiedene Geschäfte:

Ob es die neueste Mode, Accessoires, ein kleiner Cappuccino für Zwischendurch, ein stilvolles Abendessen bei Kerzenschein oder ein Sushi-Essen mit Freunden sein soll – in der Renaissance Mall & Rif Fort kommen Sie voll und ganz auf Ihre Kosten! Der wunderschön angelegte Patio mit gediegenen Holzbänken und haushohen Palmen, die abends beleuchtet werden, dazu farbige Wasserspiele, mehrmals wöchentlich Live-Musik – all diese Dinge lassen einen Besuch des Shoppingzentrums mit seinen 15 Restaurants zum Erlebnis werden.

Gut zu wissen: Im mehrstöckigen Parkhaus direkt gegenüber des Renaissance Hotels können Sie kostenlos parken (Stand Januar 2012).

Darüber hinaus finden Sie in Willemstad noch folgende, weitere Einkaufsmöglichkeiten:

### Punda:

In den engen Gassen zwischen farbenfrohen, malerischen Kolonialhäusern mit historischen Giebeln findet man vor allem Schmuck, Parfum, Elektronikwaren, Schuhe, internationale Mode, Piraten-T-Shirts für Kinder und andere Souvenirs.

“Heißer” Tipp:

Durch Unmengen an Klimaanlage ist es in den schmalen Gassen von Punda recht heiß. Es empfiehlt sich, gleich zu Beginn der Öffnungszeiten nach Punda zu fahren. Freie Parkplätze sind direkt in Punda eine absolute Rarität und in den Stoßzeiten steht man leicht im Stau! Ein großer, kostenloser Parkplatz steht Ihnen am Nordufer des Waagats zur Verfügung. Über eine kleine Brücke gelangen Sie am Central

Markt vorbei in die Innenstadt. Planen Sie auf dem Rückweg unbedingt einen Stopp bei dem Floating Market ein: Hier bieten venezolanische Händler südamerikanisches, tagfrisches Obst und Gemüse günstig an.

#### Weiterer Tipp:

Wählen Sie Ihr Obst selbst aus, damit Sie ausschließlich einwandfreie Stücke erhalten. Nirgends erhalten Sie m. E. bessere Mangos!

#### Beim Kauf von Ananas:

Diese Früchte reifen nach der Ernte nicht wirklich nach, da sie zu den nichtklimakterischen Früchten gehören. Am besten schnuppern Sie, wie bei den Honigmelonen an der Frucht oder testen Sie, ob Sie eines der zentralsten, grünen Blätter herauszupfen können. Wenn Sie so ein Blatt leicht abziehen können und zudem der Blattansatz intensive duftet, können Sie sicher sein, eine reife Frucht erwischt zu haben, denn an der Farbe der Frucht können Sie nicht immer sicher sein, wie reif die Frucht tatsächlich ist.

#### Papaya-Tipp:

Gelbliche Flecken zeigen Ihnen an, dass die Frucht noch nachreifen wird. Wenn die Papaya komplett grün ist, bedeutet es, dass Sie sie nur als Gemüse verwenden können. In manchen Gegenden dienen die Samen manchmal als Pfefferersatz. Ihr Geschmack soll an Kapuziner Kresse erinnern.

#### Achtung:

In den meisten Geschäften wird mittags eine Siesta eingelegt, so dass die Läden in der Regel Montag bis Samstag von 08.00 -12.00 Uhr und von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr geöffnet sind.

## Otrabanda

Wenn Sie über die Fußgängerbrücke Punda verlassen, erreichen Sie den Brion-Patz, dessen Ende im Norden an die Breedestraat grenzt und die Einkaufsstraßen von Otrabanda beginnen. Die Geschäfte von Otrabanda bieten vor allem sehr preiswerte Kleidung und Schuhe. Markengeschäfte sind hier deutlich weniger vertreten als in Punda.

## Weitere Einkaufszentren von Willemstad

Sambil, Salina Galleries, Promenade Shopping Center, Bloempot Shopping Center und gleich nebenan: die einzige vollklimatisierte Mall von Curacao, die Zuikertuintje Mall. Alle diese Zentren befinden sich auf der Ostseite von Willemstad an der Ringstraße gelegen. Im südöstlichen Teil von Willemstad findet man zudem die Hugo`s Mall im Stadtteil Vredenberg. In dieser Mall dominieren Einrichtungs- und Designläden - zu finden im Dr. M. J. Hugenholtzweg 23–25.

## Beste Souvenirs:

Über Geschmack lässt sich bekanntlich nicht streiten. Doch wem die Einerlei Souvenirs nicht gefallen, für den gibt es gleich fünf Geschäfte, die sich von der breiten Masse des Touristen-Klimbims abheben:

### Kunsthandwerk

Neben Douwe Egberts Café liegt an einer Ecke ein kleines Kunsthandwerkergeschäft – stimmungsvolle Postkarten, bezahlbare, echte Gemälde mit landestypischen Motiven und andere kleine Kostbarkeiten.

### Kräuterladen

Ebenfalls im Erdgeschoss im südlichen Teil des Rif Fort gelegen: ein Kräuterladen von Dinah Veeris, der berühmtesten “Kräuterhexe” von Curacao. Anschauen!

### Musikmitbringsel & co

bei Mensings Caminada: im Stadtteil Rooi Catootje gleich rechts am Schottegatweg gelegen. Das pinkfarbene Gebäude befindet sich wenige Hundert Meter vom Kreisel

bei der Zuikertuintje Mall. Bei Mensings Caminada erhalten Sie originale Kochrezeptbücher von Curacao, Musik-CDs von einheimischen Gruppen (absolut hörenswert) und diverse farbenprächige Bildbände von Curacao. Tipp: Wings over Curacao – sämtliche Fotos wurden aus der Vogelperspektive aufgenommen. Passt in jeden Koffer, preisgünstig und ein ideales Mitbringsel um den Daheimgebliebenen die Insel zu zeigen.

#### L`aldea-Souvenirshop

Im Eingangsbereich des gleichnamigen, hochpreisigen, brasilianischen Restaurants befindet sich rechter Hand ein Souvenirgeschäft mit ausgefallenen Holzarbeiten, wie etwa handgeschnitzten Löffeln in Form eines Flamingos und geschmackvoller Modeschmuck. Montags geschlossen, an allen übrigen Tagen ab 17 Uhr.

#### Souvenirshop der Straußenfarm

Geschmackvolle Mitbringsel vornehmlich aus natürlichen Materialien. Einziges Manko: Ein Großteil der Artikel stammen nicht aus Curacao, sondern wurden in Südafrika gefertigt.

#### Serena's Art factory

Die berühmten Chichi's: Die deutsche Künstlerin Serena Janet Israel - leich neben der Straussenfarm.

## Essen & Trinken

Die Küche von Curacao wird stark durch die unterschiedlichen Nationen, die Curacao besiedelten, beeinflusst. Über 50 Nationen leben heute friedlich miteinander auf Curacao. So erstaunt es nicht durch die Nähe zu den Vereinigten Staaten eine Fülle von amerikanischen Produkten in den Supermarktregalen vorzufinden: Marshmellow-Crème, amerikanische Margarine mit dem klangvollen Namen: "I can't believe it's not butter!", Pretzel, diverse Sorten Erdnussbutter und andere Kalorienbomben mehr. Gleichzeitig findet man ein paar Regale weiter über 50 verschiedene Olivensorten für die südamerikanische Klientel, Milkschokolade, Haribo und ofenfrische Croissants für den europäischen Gaumen, diverse Currymischungen für den indischen Gaumen.... So ließe sich die Liste beliebig fortsetzen.

Genauso bunt sieht es bei den Restaurants aus: Asiatische, amerikanische, österreichische, französische, spanische, niederländische, jüdische, südamerikanische, kubanische und nicht zuletzt "krioyo" – die kreolische Küche Curacaos. Kreolisch bedeutet, dass sich Einflüsse afrikanischer Küche mit den entsprechenden Rezepten aus den Heimatländern der Kolonialmächte vermischten. So war Curacao vor den Niederländern von den Spaniern besetzt und der iberische Einfluss ist bis heute unverkennbar. Mit halbwegs gutem Gewissen kann man m. E. den Zicklein-Eintopf, den Stoba, genießen. Problematischer wird es bei den folgenden Gerichten - Concha und Leguane.

### Concha:

Hinter dem Namen Concha verbirgt sich die karibische Riesenflügelschnecke, welche früher in Massen vor Bonaire und Curacao zu finden war. Da sie als kulinarische Delikatesse sowohl bei den Einheimischen als auch bei den Touristen noch immer hoch im Kurs steht, ist die Anzahl dieser wunderschönen und wohl bekanntesten Muscheln weltweit stark dezimiert.

Mit ihrer rosa gefärbten Außenlippe und dem keramischen Glanz auf der Innenseite der Muschel stellt sie ein beeindruckendes Wunder der Natur dar, welche man beim Tauchen und Schnorcheln bewundern kann, aber aus Artenschutzgründen nicht auf

eine Speisekarte gehört. Die Riesenflügelschnecke wird in Speisekarten auch als Pink Conch oder als Queen Conch aufgeführt. Ihre Größe liegt bei ca. 24 cm und wiegt ca. 1200-1300 Gramm.

#### Leguane:

Iguana - auch "pollo verde - grüne Hühnchen" genannt... genauso zweifelhaft wie der Verzehr der Concha ist in meinen Augen Leguanfleisch als Mutprobe zu essen – manche Touristen suchen diesen bizarren Nervenkitzel für ihre Gaumen. Ob getrocknet, geräuchert oder gekocht – die gebräuchlichste Zubereitungsart für dieses exotische, ledrige Reptil war und ist die legendäre Leguansuppe. Dabei ähnelt das Leguanfleisch nicht nur geschmacklich sehr unserem schnöden Hühnchenfleisch: Genauso wie man in Deutschland eine kräftige Hühnersuppe als Mittel der Wahl bei dem Anflug einer Grippe ansieht, wurde auf Curacao eine deftige Leguansuppe aufgetischt, wenn einer der Lieben nach einer Krankheit wieder zu Kräften kommen sollte, schließlich ist der Leguan für seine ausgesprochene Widerstandsfähigkeit berühmt-berüchtigt. Denn so zäh und ledrig sein Äußeres, so widerstandsfähig gebärdet er sich selbst auf dem Tranchierbrett der heimischen Küche: Angeblich soll das Herz der Leguane noch schlagen, auch wenn der Koch bereits mit dem Sezieren begonnen hat. "Noch jemand Appetit auf Leguansuppe?..."

Leguane stehen leider nur zeitweise unter Naturschutz, so dass diese Tiere als willkommene Abwechslung auf dem Speiseplan der Einheimischen stehen. Diese archaischen Tiere mit ihrem prächtigen Zackenkamm auf dem Rücken und ihrer imposanten Größe von bis zu 2 m Länge – zugegeben, der lange Schwanz wurde mit eingerechnet – fühlen sich als 100 %ige Vegetarier natürlich auch in Gärten wohl. Ein Interessenkonflikt zwischen Mensch und Tier ist da vorprogrammiert, wenn sich die Reptilien an das Gemüse, an zarte Blüten, Beeren und an jungem Grün zu schaffen machen. So mancher erboste Hobbygärtner greift dann kurzerhand zum Gift.

Gegen solche Waffen sind die Leguane leider machtlos, denn ihre "Waffen" sind lediglich der peitschenartige Schwanz und ihre grüne Farbe, welche signalisiert: "Ich schmecke nicht!".

Je ausgeprägter die grüne Farbe der Tiere, desto wahrscheinlicher ist es, dass man das Leguanfleisch verdauungstechnisch ohnehin nicht vertragen wird. Zum einen sind die Jungtiere leuchtend grün, zum anderen die Exemplare, welche vornehmlich in den Wipfeln der Manzanillabäume leben.

Dabei variiert die Farbe der Leguane je nach Alter und nach Hauptnahrung, so dass es regionale Unterschiede gibt. In den Strauchsavannen gibt es viel mehr grau-bräunliche Exemplare.

#### Selbstversorger-Informationen:

Für alle, die sich komplett oder auch nur gelegentlich selbst versorgen möchten, stehen diverse Supermärkte im Stadtgebiet von Willemstad zur Verfügung.

Außerhalb von Willemstad gibt es nur größere und kleinere “Tante-Emma-Läden”, die fast ausschließlich von Chinesen geführt werden – diese sind bienenfleißig, hilfsbereit und oft erstaunlich gut sortiert.

Ein Beispiel gefällig? “Wah Sang”, ein Supermarket in Rooi Santu am Weg naar Fuik östlich von Willemstad: Sie möchten nur einen halben Sack Eiswürfel kaufen – kein Problem! Sie wollen gleich eine ganze Kiste eiskaltes Bier – sie wird Ihnen sofort zum Auto gebracht. Sie brauchen eine Telefonkarte, eine Fahrradflackset oder nur eine einzige Zigarette – Wah Sang macht (fast) alles möglich, es ist ein reiner Familienbetrieb.

#### Wermutstropfen für Touristen:

Die verbale Kommunikation ist in den asiatischen Läden fast ausschließlich auf Papiamento möglich. Wenn man nach einem bestimmten Artikel fragt, bedarf es daher bei fehlenden Sprachkenntnissen etwas Kreativität, sowie körperlichen Einsatz in Form von Pantomime, um sich verständlich zu machen.

Aufgrund der großen Hilfsbereitschaft der Einheimischen findet sich in der Regel aber immer ein Stehgreif-Dolmetscher, der Ihnen gern zur Seite steht: Auch das macht Urlaub aus!

## Restaurants:

### Ribs Factory

*(Oude Caracasbaaiweg):* Schlauerweise gleich zu Beginn des Urlaubs dort einmal Rippchen probieren, denn die Erfahrung sagt uns: Sie gehen öfter hin! Perfekte Zubereitung, das Fleisch fällt vom Knochen direkt in den Mund, es gibt Half Slab für den kalorienbewussten Gast oder Full slab für den grenzenlosen Genießer. Die Ribs Factory passt immer "für eben mal schnell", zumal bei fast Pommes-Buden-Preisen. Besonders zu empfehlen: Mixed Ribs

Anfahrt aus Richtung Jan Thiel / Jan Sofat: Sie fahren den Caracasbaaiweg bis zur Ampelkreuzung, biegen dort links ab, um nach 20 m gleich rechts in den Oude Caracasbaaiweg zu biegen; diesen bis zum Ende fahren. Auf der linken Seite, neben einem asiatischen Restaurant und bemüht pitoresk gegenüber einem Autohändler gelegen, befindet sich die Ribs Factory mit sensationell attraktiver Bedienung.

### Gouverneurs

*(fast immer brechend bis sehr voll) in Otrobanda an der Baai:*

Tipp: Die Vorspeisen-Quiche ist dort günstig und lecker. Gouverneur-Personal schaut schon mal etwas pikiert, wenn man ohne Vorbestellung blauäugig nach einem Tisch mit Ausblick fragt...

### Zanzibar

*(Strand von Jan Thiel):* Reelle Pizza zum vernünftigen Preis; praktisch auch, sich die Pizza im Karton mitzunehmen und dann gemütlich unter einem der zahlreichen Gazebo's romantisch zu 2. zu essen. Preise für Drinks an der Zanzibar sind – der Location entsprechend – nicht spottbillig.

### Taboosh

*(Caracasbaaiweg 407 N am Spanish Water):* Erst neu eröffnet aber wir haben es getestet - lecker.

### Delifrance

*(Salina und Bloempot Shopping Center):* zwei, der wenigen Frühstückslokale. Schöner Essen lässt grüßen – kreative Brot-Zusammenstellungen, frische Zutaten, nicht ganz billig!

### Boathouse

*(Brakkeput Arriba):* Sie wollen es stilvoll oder romantisch angehen und eine grandiose Aussicht genießen? Dann ist das Boathouse genau das Richtige: Fackeln, wunderschöne Holzterrasse mit Blick auf das Spanische Wasser, gedämpfte Stimmen, extravagante Gerichte zu stolzen Preisen, aber das Boathouse hat seine Klientel und eine Vorbestellung ist ein Muss. Nichts für eilige Esser – geraume Zeit vergeht bis die Karte kommt und nochmals wunderbar viel Zeit der Zweisamkeit bis das Essen kommt. Doch das Warten lohnt sich – die Küche ist köstlich!

### Ema-Tei

*UNSER FAVORIT! (Otrobanda, Riff Fort, EG):* Sushi-Freunde kommen auf ihre Kosten, frische, aromatische, exotische Zutaten, freundliche, aber manchmal etwas verträumte Bedienung. Hinweis: Finger lieber weg von NICHT-Asiatischen Gerichten. Man kann entweder im klimatisierten Innenraum sitzen (mit dem obligatorischen Schuhe-aus-Ritual) oder draußen im stimmungsvollen Patio des Riff Fort. Unser Favorit: Dragonrolls & Mix Rolls.

### Ostrich Farm

*(Groot Sint Joris West):* Zambezi Restaurant – Willkommen in Afrika! Bio-Straußenfleisch in verschiedenen Varianten in afrikanischem Ambiente! Mit viel Liebe zum Detail gestaltetes Restaurant und nebenan ein Souvenirladen, welcher zwar ausschließlich

südafrikanische Produkte feil bietet, dafür aber endlich SCHÖNE Dinge offeriert. Beliebt! Frei herumlaufende Hausschweine, die ökologisch korrekt die Reste verfüttert bekommen. Daumen dafür hoch!

Dienstags – Sonntags

von 12 – 17 Uhr für Lunch

Mittwoch-Sonntag

von 18 – 22 Uhr für Abendessen

### L`aldea

*(Weg naaar Santa Catharina 66, Richtung Koraal Tabak auf der linken Seite):* Dieses brasilianische Restaurant wurde nach fast zwei jähriger Bauzeit im Sommer 2010 eröffnet.

Kubanische Künstler erschufen eine Maya-Enklave mit Pyramide, tropischen Garten, Wasserfällen und wilden Tieren (die gut genährten Piranhas sind gottlob hinter Glas!). Aus Felsspalten wabert kühler Wassernebel, in den Teichen blühen Seerosen und eine urnordeuropäische Ente paddelt gemächlich ihre Runden, während unablässig das exotische Froschkonzert die Gäste verzaubert.

Ein Besuch im l`aldea (übersetzt: Dorf) ist ein echtes Erlebnis. Das umfangreiche Salatbuffet in dem separat gut gekühlten Raum ist immer frisch und appetitlich. Palmherzensalat, Artischokensalat, bester Parmesankäse direkt aus dem gigantischen Käseleib, Spargelsalat und vieles mehr lässt das Herz höher schlagen. Jeder Gast erhält einen Token – eine Seite mit rotem Button, die Rückseite mit grüner Signalfarbe. Dieser Token wird zur Kommunikation mit den Kellnern benötigt: Liegt die grüne Seite oben, werden verschiedene Ober Ihnen immer wieder neue Fleischvariationen (Rind, Schwein, Lamm, Geflügel) anbieten, die Sie vom Spieß gesäbelt bekommen. Wenn Sie eine Verschnaufspause brauchen oder gar satt sein sollten, drehen Sie den Token um auf Rot. Schon ist Pause!

Preis (Stand September 2011): Stattliche 85 Florin pro Person exkl. Getränke, die allerdings wohlfeil sind.

## Mundo bizarro

*(Pietermaai):* Pietermaai, ein marod-charmanter Stadtteil von Punda/Willemstad, mit großem Potential – kreativ, künstlerisch und zugleich gediegen: Stück für Stück wurden hier die Kolonialhäuserchen von früher liebevoll restauriert, jedes Haus mit seiner eigenen Geschichte und seinem eigenen Gesicht. Das gefällt!

Mundo bizarro ist eines dieser Schmuckstücke mit wundervollem Fliesenboden von anno-dazumal, Mobiliar von Louis-Quatorze und anderen Vorgängern. In diesem Restaurant atmet man historische Luft und an allen Ecken und Kanten gibt es Kurioses zu entdecken. Besonders schaurig-schön:

ein großer Schwertfisch, der das Zeitliche schon vor Jahrzehnten gesegnet hat, schwebt als guter Geist über dem Barkeeper – da fühlt man sich sofort zuhause....

Essen: nette, kleine Amuse gueules vorweg und auch sonst hat uns das Essen gefallen. Für die Frischluftfanatiker: Ja, es gibt auch eine kleine Dachterrasse, so dass man nach Sternschnuppen Ausschau halten kann!

## St. Tropez

*(Punda, Waterfortstraat):* Relativ neu, ganz mondän, chikeres Design, nach dem Motto, weniger ist mehr. Tolle Chill-Area und Pool zum Baden, genügend Plätze an der begehrten Wasserfront, sehr stylish, sehr modern. Achtung: Hauptgericht allein macht nicht satt! Wenn es der Geldbeutel hergibt, ist man mit einem Menue gut aufgehoben und kommt kulinarisch auf seine Kosten. Genialer Nachtisch: Schokokuchen gepaart mit einer extravaganten Zitronensauce, die man nicht so schnell vergisst! Exquisite Zutaten + begnadete Köche = St. Tropez!

## Brakkeput Mei Mei

*(Landhaus aus der Kolonialzeit):* lateinamerikanisches Steakhouse in historischem Gemäuer, Fisch oder Fleisch unter den Sternen, praktische Salatbar, donnerstags ist Lobster-Nacht.

1 x die Woche kostenloser Salsa-Tanzunterricht am Montag ca. 21.10h, gleich rechter Hand vom Haupthaus (unter der Tribüne). Witzig & spontan: Mitmachen!

### Bijna Thuis

Erst Ende 2010 neu eröffnetes Restaurant – das sehr beliebte Lokal direkt am belebten Caracasbaaiweg besticht durch leckere und überaus preisgünstige Fleischgerichte. Aufmerksames Personal und fröhliche Atmosphäre inbegriffen.

### Golden Seahorse

*(direkt 300m rechts nach dem Kreisverkehr von Caracasbaai am Caracasbaai-Strand):* aufrichtige, ehrliche Kost, handgeschälte Pommes, tagfrischer Fisch vom Fischereihafen gegenüber mit Blick auf die Caracasbucht mit ihrem türkisblauem Wasser.

Ja, es ist alles eher einfach hier, aber so unschlagbar günstig, urig und gut (Polar Bier 2,75 Florin, Fischessen 20 Florin, üppige Portionen, Stand Okt. 2011), hier - so hat man das Gefühl - will jemand mit Macht NICHT reich werden. Hier geht man immer wieder gern her, vor allem weil es so supernette Besitzer sind (Sohn & Mutter).

Küche geöffnet von 13-20 Uhr, mittwochs geschlossen. Unbedingt hingehen und den frischen Fisch probieren, der direkt von der gegenüber auf der anderen Straßenseite liegenden Fischmarkthalle stammt.

### Thematische Extra-Wurst: Fischmarkthalle (kein Restaurant!)

*(an der Caracasbaai, ein kleines Stück hinter dem Restaurant MAXIMS, beinahe gegenüber vom Golden Seahors, am linken Ufer zur Seite des Spanischen Wassers liegt ein Hafengelände und dort befindet sich der Fischmarkt in einer offenen, luftigen Halle)*

Dort kann man auch als Tourist Fisch fangfrisch erstehen, die Öffnungszeiten sind aber fangabhängig; über die Mittagsstunden ist wohl niemand dort – einfach mal hingehen, durch das Tor und dann schräg rechts halten. Es sind wirklich nur ein paar Schritte. Versuchen Sie es gern mit einem Satz auf Papiamento „A mi ke kumpra piska por favor!“ (Ich möchte gern Fisch kaufen) – nach diesem Satz dürfen Sie dann gern auf Englisch, Spanisch oder im äußersten Notfall - wenn Sie kein Englisch und Spanisch beherrschen - auf Niederländisch weiterreden.

#### Anmerkung:

Durch die Kluft von Arm und Reich auf Curacao, wobei die Mehrheit der Niederländer von den Einheimischen eben ganz sicherlich den Reichen zu geordnet wird, ist das Niederländische bei den Einheimischen nicht sonderlich beliebt. Ausnahme: Wenn Sie an jemanden aus Surinam geraten sollten – dort ist die Landessprache Niederländisch und Surinamer fühlen sich im Niederländischen ausgesprochen wohl. Papiamentu wurde – ähnlich wie das Katalan im Spanischen unter Franko – über viele Jahrzehnte unterdrückt. Als Gegenbewegung dazu wurde das Papiamentu vor gut 10 Jahren in den Schulen Pflicht. Dieses hat jedoch dazu geführt, dass Antillianer, die beispielsweise zum Studieren in die Niederlande gehen, dort oftmals Schwierigkeiten haben. Ihre niederländischen Sprachkenntnisse sind zwangsläufig durch das Aufwachsen mit mehreren Sprachen – auf Curacao sind fast alle Einheimischen VIER-sprachig (!) geringer als die ihrer allein mit der Muttersprache Niederländisch aufgewachsenen Kommilitonen. Dieses nur als kleiner Exkurs am Rande.

#### Pop`s Place

*(Caracasbaabucht, einige Hundert Meter hinter Golden Seahorse):* Pop, eine Einheimische mittleren Alters hat hier vor ein paar Monaten eine Imbissbude auch direkt am Strand eröffnet. Fisch lecker, aber nicht so günstig wie im Golden Seahorse, sondern mit 27 Florin schon deutlich geschäftstüchtiger als die netten Betreiber vom Golden Seahorse. Ausstattung ähnlich spartanisch wie dort, aber eben gute Location da direkt am Wasser.

#### Surf & Turf

*(nahe Breezes und Mambo Beach):* Sie wollen beim Dinieren aus den Sandalen schlüpfen und das Gefühl von feinem Sand zwischen Ihren Zehen spüren können? Dabei sollte die karibische See nur 5 m von Ihnen entfernt? Das ist im einfach-ehrlichen Restaurant Surf & Turf selbstverständlich. Sehr günstiges Essen, freundlicher Service.

Funchi....noch ein Curacao-Spezial, weil es gerade so gut passt:

Wählen Sie statt schnödem Reis oder des ewigen Pommes-Einerlei als Beilage doch mal Funchi. Funchi ist ein Stück Original-Curacao. Fast alle Märchen auf Curacao

beginnen wie folgt: Es war einmal... und sie waren so arm, dass sie noch nicht einmal mehr Funchi im Hause hatten... Für jeden, der die Märchensammlung von Curacao gelesen hat, ist es deswegen ein MUSS, wenigstens einmal in seinem Leben Funchi, ein Maisprodukt (daher glutenfrei!) zu probieren.

Sie haben nun zwei Zubereitungen zur Auswahl: Frittiert, dann äußerlich an Country Potatoes erinnernd oder als eine Art „Mus“ – die frittierte Variante ist eindeutig besser und - da mögen sich die Geister scheiden – übertrumpfen geschmacklich Pommes frites. Für all diejenigen, die fettigen Kalorienbomber ohnehin meiden, ist Funchi eine echte Alternative, da leichter verdaulich und etwas fettärmer.

#### Shor / Medi / Boca 19

*(Santa Barbara Beach & Golf Resort):* Nomen est omen – direkt an der Südküste, nahe der Mündung zum Spanish Water besticht dieses exquisite Restaurant durch Eleganz, traumhafte Lage, hervorragende Küche und perfektem Service. Höheres Preissegment. Vorbestellung empfohlen!

#### Spezialtipp:

Kurz vor Sonnenuntergangszeit einen kleinen Cocktail auf der Außenterrasse genießen.

Das Shor bietet auch eine stattliche Anzahl an leckeren Appetizern an. Exzellenter, perfekter Service!

Tipp: Ideal als erster Anlaufpunkt nach der Anreise, um das Gefühl, wirklich angekommen zu sein, in vollen Zügen erfahren und genießen zu können!

Die Atmosphäre ist einfach nur angenehm entspannend. Um zu Shor zu gelangen, ist es notwendig, dass Sie am Pförtnerhäuschen sagen, dass Sie im Shor essen wollen. Andernfalls wird Ihnen die Durchfahrt nicht gestattet. Das zweite Restaurant des Hyatt, das MEDI, liegt nicht so atemberaubend schön wie das Shor.

#### Pirates Nest:

*(gleich beim Beginn des Caracasbaaiweg-Kreisels an der Caracasbaai):* Auf schönem Holzsteg direkt über dem Spanischen Wasser, ansprechende Lokation.

Mambo Beach Restaurant:

*(am gleichnamigen Strand in der Nähe des Delfintherapiezentrams „Sea-Aquariums)* Abends sitzt man direkt am Strand durch stimmungsvolle Beleuchtung in karibischem Ambiente pur: Der Sandstrand, das Meer, die Palmen, weiße Möbel – ein Traum! Drei Gänge sind mengenmäßig empfehlenswert, da die Portionen eher übersichtlich sind. Fischbuffet-Abend: beeindruckende Vielfalt, lecker, frisch, sehr hochpreisig!

Tinto

*(direkt am Jan Thiel Beach):* Hübsches, ruhiges, eher hochpreisiges Lokal in luftiger Höhe unter einem Palmendach mit schöner Aussicht auf die Bucht.

## Getränke

### Curacao of Curacao

Das wohl berühmteste Getränk von Curacao ist sein Orangenlikör, “Curacao” genannt. Da der Name “Curacao” keine geschützte Herkunftsbezeichnung besitzt, wird weltweit fleißig Curacao-Likör hergestellt. Auf Curacao können Sie jedoch bei “Mansion Chobolobo”, die einzige Destille besuchen, die seit 1896 den Original-Curacao herstellt, eben den “Curacao of Curacao”.

Besuchszeiten:

Montags- freitags von 8 -12 und 13 – 17 Uhr.

Es gibt ihn nicht nur in der typisch karibisch hellblauen Farbe, sondern auch in Grün, Rot oder farblos. Adresse: Landhaus Chobolobo in Saliña, Elias M. R. Moreno Boulevard (befahrbare Einkaufsstraße; das Landhaus befindet sich ziemlich gegen Ende auf der rechten Seite). Das Landhaus selbst erkennen Sie auf Anhieb: Es ist eines der typischen Landhäuser von Curacao und wurde um 1800 erbaut.

Wie aber kam es zur Erfindung des Curacaos? Als die Spanier Curacao im Jahre 1499 entdeckt hatten, versuchten sie dort ab 1527, ihre berühmten Valencia-

Orangen anzubauen; allerdings vertrugen die Pflanzen die dortigen Boden- und Wetterverhältnisse nicht, zu viel Sonnenschein gepaart mit zu wenig Regen. So waren die Orangen so bitter, dass sie schlichtweg ungenießbar waren – selbst die Ziegen auf Curacao, die sonst nicht gerade wählerisch beim Fressen sind, verschmähten die Früchte.

So kam es, dass die Orangen-Plantagen aufgegeben wurden, die Orangenbäumchen verwilderten. Kein Wunder, dass die Spanier die ABC-Inseln (Aruba, Bonaire und Curacao) als “*islas inútiles*” taufte – die “Inseln, die nichts taugen”, frei übersetzt.

Über die Jahre entstand auf Curacao eine ganz eigene Bitterorangen-Unterart, die *Citrus aurantium curassaviensis*, übersetzt “Goldene Orange von Curacao”. Erst Jahrzehnte später entdeckte man, dass die Schale dieser Orangenart ein außergewöhnliches Aroma besaß. Nach etlichen Experimenten entstand so der berühmte “Curacao of Curacao”.

Hier noch ein eine beliebte Variante:

Curaçao – Bowle

- 3 Dosen Madarinen
- 2 kleine Dosen Ananas
- 1 Flasche Blue Curaçao
- 2 Liter kalter Orangensaft
- 2 Flaschen kalter Sekt

Zubereitung: Mandarinen und Ananas gut abtropfen lassen und in ein Bowlengefäß geben, dann den Curaçao hinzufügen. Ungefähr drei Stunden zum Ziehenlassen einkalkulieren. Erst kurz vor dem Servieren mit dem Orangensaft und dem Sekt auffüllen.

## Bier

Auf Curacao ist es ganzjährig Sommer. So ist es nicht verwunderlich, dass vor allem kalte Getränke beliebt sind. Vor allem Bier wird gern getrunken. Sei es das Venezolanische Polarbier mit seinem Wappentier des Eisenbären auf blauem Untergrund, welcher unzählige Bars von außen schmückt oder das holländische Amstel Bier, welches auch als Amstel bright erhältlich ist.

In den Gaststätten wird Ihnen das Bier mit einem Frucht-Schnitzer einer Limette gereicht. Viele "desinfizieren" damit Ihren Flaschenhals als kleines Ritual vor dem Trinken, manche geben ein paar Saftspritzer ins Getränk. Da sich das Bier im heißen Klima recht schnell erwärmt, enthält hier eine normale Bierflasche gerade einmal 234 ml. So wird Sorge getragen, dass das Bier auch tatsächlich noch kalt bis zum letzten Schluck bleibt. Im Supermarkt bieten manche Hersteller jedoch auch eine größere Flasche an. Ein weiteres, beliebtes Bier stammt aus der Dominikanischen Republik, das Presidente. In Restaurants und Supermärkten wird zudem Heineken Bier angeboten.

Wichtig: Seit wenigen Jahren können Sie der Umwelt von Curacao einen bedeutsamen Dienst erweisen und Ihre leeren Bierdosen in Recycling-Containern des Supermarktes, Albert Heijn in Zeelandia, Kaya Jakob Posner entsorgen.

## Säfte

Der Kauf von Säften im Supermarkt gleicht einer Doktorarbeit, da es nur wenige Marken gibt, die auf den Zusatz von Glukose / Zucker verzichten. Selbst wenn "no sugar added", können Sie dieser Aussage nicht vertrauen, sondern müssen jeweils auf die Zutatenliste schauen: Dort steht die Wahrheit und eben in den meisten Fällen auch, dass sehr wohl Zucker beigemischt wurde. Manche locken mit riesigen Lettern: 100 %.... damit ist dann nicht der Saftanteil gemeint, sondern in kleinerer Schrift darunter 100 % natürlich oder 100 % Vitamin C-Bedarf...

Qualitätsmäßig gehören sowohl die CERES Säfte aus Südafrika, die LOVERS Säfte, als auch die FRUKU Säfte von Curacao zu den besten Säften der Insel.

## Rum

Auf Curacao gibt es natürlich auch Rum! Was wäre die Karibik ohne dieses Getränk? Hier heißt es aber gut aufpassen, da es Sorten gibt, deren Geschmack so schlecht ist, dass man den Rum nur noch als Fensterputzmittel verwenden kann. Am besten sollte man sich beraten lassen!

## Alkoholfreies

Die Einheimischen trinken gern, wenn es alkoholfrei sein soll "AWA LAMUNCHI" – das ist frischer Zitronen- oder Limettensaft mit etwas Zucker und Wasser oder auch Tamarinden-Saft. Tamarinden sind Hülsen des Tamarinden-baumes, einem recht stattlichen Baumes, der auf Curacao beheimatet ist. Seine etwa 15-20 cm langen braunen Hülsen enthalten eine braune Masse. Der Geschmack des Tamarindensaftes erinnert wegen der enthaltenen Weinsäure ein wenig an Zitronensaft, hat aber doch einen ganz eigenen Geschmack. In manchen Eisdielen, z. B. bei der Zuikertuintje-Mall, wird Tamarindeneis angeboten und im Supermarkt kann man diese beliebten Hülsen in kleinen Boxen in der Gemüseabteilung finden. Man kann sie kandiert und mit Chili gewürzt als eigenwillige Süßigkeit testen, manche schwören auf eine Kombination von Garnelen mit Tamarinde. Einfach mal ausprobieren!

## Fotografieren

Ein besonderes Vergnügen bietet sich jedem, der eine Kamera oder ein Smartphone mit in den Urlaub genommen hat. Eines der beliebtesten Motive ist zweifelsohne die Heerestraat von Punda mit ihren kunterbunten Häusern aus der Kolonialzeit und deutlich vom Einfluss der Niederländer geprägt. Diese Häuserzeile lässt sich wunderbar vom gegenüber liegenden Ufer von Otrobanda aus fotografieren. Ein faux pas, aber dennoch häufig zu erleben: Touristen aber auch vereinzelt Einheimische, die auf der Westseite der hohen Juliana-Brücke am rechten Straßenrand halten und von dort, aus der Vogelperspektive spektakuläre Aufnahmen von Punda schießen.

Auch im Bankenviertel von Willemstad, Scharloo, warten allerhand historische Gebäude darauf abgelichtet zu werden. Darunter gibt es perfekt restaurierte Häuser mit wunderschönen Ornamenten, aber genauso auch noch "Sleeping beauties" – alte Gemäuer, bei denen sich der Glanz früherer Tage dennoch erahnen lässt und die derzeit mit viel Liebe zum Detail Stück für Stück zu ihrer alten Pracht zurückkehren, ganz zur Freude der Besucher und Bewohner.

Ein weiterer Hingucker ist sicherlich die 1888 erbaute, liebevoll "swinging-old-lady" genannte, Königin Emma Brücke, die früher barfuß betreten wurde. Das Phänomen hatte weniger mit den warmen Temperaturen oder einer Schuhknappheit auf Curacao zutun:

Die Brückenbenutzung war seinerzeit gebührenpflichtig; doch um die Ärmsten der Armen zu schonen, durfte ein jeder, der keine Schuhe trug, die Brücke kostenfrei überqueren. So kam es zu der wundersamen Vermehrung Barfüßiger...Inzwischen kann man getrost die Sandalen oder Flipflops anbehalten – der Übergang ist komplett kostenlos – genauso wie der Fährverkehr, der einsetzt, sobald die Brücke unpassierbar ist.

Einen Schnappschuss sind auch der Floating Market mit seinen venezolanischen Händlern und ihrem Obst und Gemüse am Waaigat wert, sowie die verwunschenen Gassen des Kura Hulanda Hotelkomplexes in Otrobanda, aber auch ganz alltägliche

Szenen aus dem Leben der Einheimischen. Hier heißt es natürlich Respekt walten zu lassen. Wenn man jemanden fotografieren möchte, gebietet es der Anstand, stets dessen Einwilligung im Vorfeld einzuholen.

Ideal ist der späte Nachmittag, da dann das Licht besonders warme Farben zaubert, aber auch am Morgen lassen sich schöne Aufnahmen machen, z. B. in der Fledermaushöhle von Koral Tabak, nordöstlich von Willemstad sollte man vormittags seine Bilder schießen.

Als letztes seien natürlich noch die vielen Strände der Südküste mit ihrem azurfarbenen Wasser erwähnt, der Tafelberg mit dem Spanischen Wasser, ganz generell die eigenwillige Natur der Insel mit ihrer Vielfalt an Kakteen und Palmen, die Manzanilla-Wäldchen, der Tier- und Unterwasserwelt, der fantastischen Gischt an der gesamten Nordküste von Curacao und last but not least:

Klein Curacao - Die Robinson-Crusoe-Insel "Klein Curacao" mit ihrem Puderzuckerstrand, Schildkröten und einem schon beinahe unnatürlich wirkenden hellblauem Wasser - seien Sie nachsichtig mit Ihren Freunden in Deutschland, wenn diese nicht glauben wollen, dass Ihre Aufnahmen NICHT mit einem Bildbearbeitungsprogramm aufbereitet worden sind und es Ihnen nicht abnehmen, dass das ECHT ist. Sie wissen es besser! Sie waren vor Ort, Sie waren im Paradies... Touren zu diesem Kleinod werden von verschiedenen Touranbietern beinahe täglich angeboten.

Wem seine Kamera / Smartphone lieb ist, wird diese stets vor Sand, Wasser und Sonne schützen und nicht im heißen Auto liegen lassen. Korrosion ist hier kein Fremdwort, weshalb es Sinn macht, seine Kamera immer mit einem Säckchen Silicea-Gel aufzubewahren, um das gute Stück vor der hohen Feuchtigkeit in der Nacht zu schützen.

Wer zudem einen Skylight-Filter besitzt, tut gut daran, ihn auch zu gebrauchen, da auf Curacao sehr hohe Luxzahlen erreicht werden. Ja und wer nicht bis zuhause warten will, um seine Foto-Ausbeute in Händen halten zu können, kann mit seinem Kamera-Chip seine Bilder preisgünstig direkt ausdrucken lassen, z. B. bei "Boek

plus" in Saliña in der Kaya E. Salas, der direkten Parallelstraße des Schottegatweg Süd (Ringstraße).

## Gesundheit

Die ärztliche Versorgung auf Curacao ist – und da staunen nicht selten Touristen - erstaunlich gut. Für einen Krankenwagen wählen Sie die 912, das St. Elisabeth Krankenhaus hat die Nummer 910, die Nummer der Küstenwache lautet 913.

Ob Augenarzt, Gynäkologe, Hautarzt, HNO-Arzt, Lungenspezialist, Kardiologe oder Urologe – ob Chiropraktiker, Akupunkteure, Homöopathen, Bioresonanz-therapie oder die Chinesische Medizin: Alles dieses finden Sie auf Curacao!

In der Regel werden Sie die Behandlung zunächst bar selbst bezahlen und können dann Ihre Rechnung eventuell mit Ihrer Krankenkasse zuhause abrechnen. Wenn Sie dieses im Vorwege vor Abfahrt mit Ihrer Krankenkasse klären, sind Sie auf der sicheren Seite. Ansonsten kann man für wenig Geld eine Auslandsreiseversicherung abschließen.

## Zahnarzt (Deutsch sprechend)

Hageman R. J.

Centro Dental Mahaai

Anjeliersweg 6

Es ist ein Leichtes zu erkennen, in welchem Gebäude sich die Zahnarztpraxis befindet: ein gigantisches Zahnmodell - gleich einem Monument - steht vor der Praxis. Tel.: 737 – 0285 und 736 – 0134; Achtung: Während Hausärzte vergleichsweise günstige Rechnungen ausstellen, müssen Sie beim Zahnarzt mit ähnlichen Preisen rechnen wie in Deutschland. Für Implantate zahlen Sie sogar mehr als in Europa.

## Krankenhäuser in Willemstad

Advent Krankenhaus

Aquariusweg 5

Tel. 737 1992 / 737 0611

Taams-Klinik

(v. a. Handchirurgie, kosmetische und rekonstruktive Chirurgie)

Warawaraweg 4

[www.taamskliniek.com](http://www.taamskliniek.com)

Tel.: 736 – 5466 (5 Anschlüsse auf dieser Nummer)

St. Elisabeth Krankenhaus

Breedestraat 193 (Otrobanda)

Tel.: 462 – 4900

## Hautschutz

Die Sonne hat sehr viel Kraft auf Curacao. Selbst in den sogenannten “Wintermonaten” kann Curacao mit 8 Sonnenstunden pro Tag aufwarten, in den Monaten Juli/August sind es sogar 10 Sonnenstunden pro Tag. Sonnengewöhnte Haut oder nicht: Ein Sonnenschutz mit einem Faktor von 30 und mehr kann viel dazu beitragen, die Urlaubsfreude bis zum letzten Tag zu erhalten.

Sinnvoll ist zudem eine Kopfbedeckung und eine gute Sonnenbrille. Beachten Sie bei polarized Brillen peinlich darauf, dass diese keinem Salzwasser ausgesetzt sind, wie es bei Fahrten auf dem Boot oder beim Baden extrem leicht passiert: Die Beschichtung beginnt sich dann recht bald abzulösen!

Wenn Sie im Meer Schnorcheln oder Tauchen wollen, empfehlen sich langärmelige T-Shirts, die mit einem Lichtschutzfaktor von 50 und mehr ausgerüstet sind und somit sehr guten Schutz vor Sonnenbrand und Sonnenallergien bieten, gesehen z. B. bei [www.uv-protect.de](http://www.uv-protect.de).

Wenn Sie bereits auf Curacao sind, erhalten Sie diese Shirts auch in den meisten Tauchschulen zu annehmbaren Preisen. Nicht nur, dass sich dadurch das lästige Eincremen in diesen Körperpartien erübrigt – Sie leisten damit auch einen wertvollen Beitrag zum Schutz der Korallen wie Sie im nachfolgenden Artikel erfahren können:

## Sonnencreme-Spezial

### Die Schattenseiten der Sonnencreme

Es ist tragisch: Korallen haben im Laufe der Evolution die Fähigkeit entwickelt, UV-B-Strahlung schadlos zu ertragen, die 30 x so stark ist als die Strahlenmenge, welche erforderlich wäre, um auf unser menschlichen Haut einen Sonnenbrand zu verursachen und doch werden die Korallen früher oder später aufgrund von UV-B-Strahlung aussterben.

Sie können einen Beitrag dazu leisten, dass diese prächtigen Schönheiten der Meere noch so lange wie möglich erhalten bleiben, denn ausgerechnet Inhaltsstoffe der Sonnencreme, die wir zum Schutz unserer Haut vor den Strahlen der Sonne auftragen, schädigen Korallen massiv.

Wissenschaftler der Universität Ancona setzten Testkorallen mit unterschiedlichen Mengen von drei handelsüblichen Sonnenschutz-Marken aus. Dabei zeigte sich, dass selbst geringe Mengen von zehn Millionstel Litern pro Liter Meerwasser drastische Folgen auf die Korallen hatten:

Nach 18 Stunden entstand auf den Korallen zunächst Schleim, nach spätestens 2 Tagen verloren die Korallen ihre Farbe. Fatal dabei ist, dass bei hohen Wassertemperaturen, wie sie ganzjährig in den Gewässern von Curacao herrschen, die Sonnencremes ihr Zerstörungswerk besonders schnell verrichten können. Doch was genau geschieht im Wasser? Algen, die in Symbiose mit den Korallen leben, sterben durch die chemischen Inhaltsstoffe der Sonnencremes ab. Diese Algen liefern den Korallen jedoch die nötige Energie zum Leben. Weltweit beobachteten Wissenschaftler in den letzten 20 Jahren solche Korallenbleichen. Damit geraten aber nicht nur die atemberaubend schönen Korallenriffe selbst in Gefahr – auch für Schwämme, Stachelhäuter, Krebstiere, Weichtiere und nicht

zuletzt für Hochseefische, welche die Korallenriffe als Kinderstube nutzen, ist der Erhalt der Riffe überlebenswichtig.

Fazit:

Natürlich ist es bei einem Urlaub auf Curacao schwierig, um das tägliche Sonnenmilch-Eincreme-Ritual zu kommen, doch sollte der Umgang mit diesem chemischen Filter sehr bewusst geschehen. Badekleidung mit integriertem UV-Filter können Sie und die Korallen schützen. Klären Sie bitte auch andere über die Gefahren der Sonnencreme für die Korallen auf. Da die Schäden dem Wirkstoff Benzophenon-3 zugeschrieben wird und dieser ohnehin im Ruf steht, stark allergisierend zu sein, lohnt es sich doppelt nach Alternativen zu schauen, vor allem, wenn man ins Meer gehen möchte.

Und noch ein weiterer wichtiger Hinweis für Eltern junger Kinder:

Die Umwelttoxikologin Margret Schlumpf der Universität Zürich erforscht seit Jahren, welchen Einfluss chemische UV-Filter auf Menschen haben. Sie konnte zeigen, dass die Exposition mit chemischen UV-Filtern in frühen Lebensphasen zu biochemischen Veränderungen im Gehirn und in den Fortpflanzungsorganen führen kann.

Wer den Spruch: "Between eleven and three – sleep under a tree!" als Grundidee beherzigt und sich vor allem in dieser Kernzeit vor der Sonne EFFEKTIV schützt, wird seinen Aufenthalt auf Curacao besonders angenehm verbringen. Statt eines Baumes sollte man jedoch einen besseren, vor Sonne schützenden Platz wählen.

Aufgepasst vor Streustrahlung!

Der Schatten eines Baumes ist geringer als der eines dicht mit Palmenblättern bedeckten Palapas oder Sonnenschirms. Selbst diese können nur maximal  $\frac{2}{3}$  des Sonnenlichtes abhalten. Gut  $\frac{1}{3}$  der UV-Strahlen erreicht als indirekte Streustrahlung die Haut dennoch, wie ein Physikerteam der Universität Valencia herausgefunden hat - unabhängig vom Material. Ganz ohne Sonnencreme geht's dann zumeist wohl doch nicht...

## Gesundheit am Strand

Achten Sie auf Manzanilla Bäume, die in der gesamten Karibik und in Mittelamerika beheimatet sind. Er ist fast ausschließlich im regenreicheren Nord-Westen von Curacao zu finden und zum Teil auch an einigen Stränden im hohen Westen.

Warnschilder weisen darauf hin, dass diese Bäume und ihre kleinen Früchte, die an Mini-Äpfel erinnern, giftig sind. Ihre Namensvetter sind die gleichnamige essbare Olivensorte und die Kamille. Mit alledem hat der Manzanilla Baum nichts zu tun. Vielmehr handelt es sich um einen der giftigsten Bäume der Welt. Vor allem bei Regen sollten Sie sich deshalb von den Manzanilla-Bäumen fern halten. Sobald Regentropfen von seinen Blättern oder vom Stamm zufällig ins Auge eines Lebewesens gelangt, gibt es brennende Schmerzen. Theoretisch kann ein Mensch von dem ätzenden Milchsaft sogar erblinden. Dafür ist jedoch sicherlich ein sehr vorsätzliches Verhalten vonnöten. Das Motto: "Leben und leben lassen" und einen Bogen um diese Bäume machen, reicht also vollkommen aus!

## Badeschuhe

Bitte tragen Sie immer Badeschuhe! Das hat nichts mit "empfindlichen Marzipanfüßen" zu tun, sondern dient Ihrer Sicherheit und trägt zum ungetrübten Badespaß bei:

Kaufen Sie sich Badeschuhe mit fester Gummisohle. So vermeiden Sie Schnittwunden durch evtl. scharfkantige Steine oder Muscheln. Die Sicht unter Wasser ist zwar hervorragend, dennoch weiß man nicht, ob man nicht z. B. an einem wenig besuchten Strand aus Versehen auf einen Rochen tritt.

An steinigem Strandabschnitten können sich zudem Seeigel verbergen, auch der Kontakt mit einer Koralle kann schmerzhaft Folgen haben. Sollten Sie dennoch einmal auf einen Seeigel getreten sein, holen Sie sich fachkundiges Wissen ein, denn damit ersparen Sie sich oft

## leidvolles Herumoperieren

Zum einen brechen die Stacheln des Seeigels extrem leicht ab, so dass es einem ohnehin meist nicht gelingt, sie vollständig zu entfernen, zum anderen bestehen die

Stachel aus kohlesaurem Kalk und sollten sich mit der Zeit von ganz alleine auflösen. Aufgrund der hohen Temperaturen und damit verbundenen günstigen Bedingungen für Krankheitserreger empfiehlt es sich, die Einstichstelle mit einem Antiseptikum zu behandeln. Wie bei allen medizinischen Fragen, sollten Sie sich stets von einem Arzt oder Apotheker beraten lassen!

### Strömung

Curacao hat auf der Südseite der Insel wenig Seegang, Wellen gibt es kaum, wo hingegen die Nordküste mit imposanten Wellen und Gischtfontänen den Betrachter in ihren Bann zieht. Auch Strömungen sind eher seltener, aber doch vorhanden, etwa bei Watamula (übersetzt: Wassermühle).

### Trinkwasser

Curacao bezieht sein Wasser aus der Meerwasser-Entsalzungsanlage, weshalb das Leitungswasser Trinkwasserqualität aufweist. Das Wasser ist zudem sehr weich, fluorfrei und von gutem Geschmack. In Glasflaschen abgefüllt, kann man einen großen Teil seines Wasserbedarfs mit schlichtem Leitungswasser decken. Das im Supermarkt zu kaufende CLARO-Wasser in den tropisch-azurblauen Flaschen stammt direkt aus der Meerwasser-Entsalzungsanlage.

### Umweltschutz - KORSOU LIMPI BUNITA (Schönes, sauberes Curacao)

Anders als auf anderen karibischen Inseln, wird der Müll regelmäßig mindestens 1 x pro Woche von der Müllabfuhr abgeholt; im Stadtzentrum fahren die orange-farbenen Selikor-Müllwagen allabendlich ihre Runde. Leider wird der Müll dann lediglich zur Mülldeponie nach Malpais gefahren. Etwas besser sieht es da bei der Stromversorgung aus. Natürlich ist es herrlich, dass uns hier beinahe täglich der wunderbare Passatwind um die Nase weht. Wahrscheinlich verdanken es Touristen wie Einheimische diesem Wind, dass ganzjährig das Inselklima als so angenehm empfunden wird.

Dass diese beständige Brise auch noch einen weiteren Nutzen besitzt, weiß der ansässige Energieversorger Aqualectra auch seit längerem und betreibt daher zwei Windparks auf Curacao. Nun werden die beiden bestehenden Windparks modernisiert, so dass bereits ab 2011 anstelle von 9 Megawatt stolze 30 Megawatt erzeugt werden sollen, womit immerhin beinahe ein Drittel des Energiebedarfs der Insel durch Windenergie erzeugt wird. Aber auch sonst sieht man das Bemühen um den Umweltschutz.

Seit 2010 können Verbraucher beispielsweise ihre leeren Aluminiumdosen kostenlos bei dem großen Supermarkt Albert Heijn in kleineren Containern im Eingangsbereich entsorgen. Auch einige Schulen sind dem Vorbild gefolgt und haben Aluminium-Wertstoffcontainer aufgestellt.

## Gefährliche Tiere und Pflanzen

Gleich vorweg: Auf Curacao können Sie sich vor gefährlichen Tieren ziemlich sicher fühlen. Es gibt keine giftigen Schlangen oder giftige Spinnen. Leguane sind friedliche Wesen, die sich nur wenn Sie in die Enge gedrängt werden, mit peitschenden Schwanzbewegungen zu verteidigen versuchen. Ansonsten fliehen sie, wenn sie Gefahr wittern. Im Westen gibt es vereinzelt Wildschweine, die aber sehr scheu sind und in der Regel das Weite suchen, wenn sie einem Menschen begegnen. Unter Wasser heißt es da schon eher aufgepasst: Seeigel sind an manchen Buchten vertreten (siehe Kapitel "Badeschuhe") und an der Nordküste, an die sich nur selten Touristen verirren, kann es aufgrund der sehr rauen See an dieser Seite, wenn auch sehr selten, Quallen geben, die mit ihren Tentakeln Verletzungen verursachen könnten. Am besten berührt man im Meer generell nichts und geht allen quallenähnlichen Tieren aus dem Weg.

## Nesseltiere

Erfahrungen mit Nesseltieren hat wohl jeder schon einmal im Laufe seines Lebens gemacht und kennt das Gefühl, welches der Begegnung folgt: Man fühlt ein mehr oder weniger starkes Brennen auf der Haut. Meine persönlichen Erfahrungen sind folgende: Die typische Reaktion, an der betroffenen Stelle zu reiben oder zu kratzen, ist das verkehrteste, weil es dadurch nur noch zu weiteren Entladungen der noch aktiven Neurotoxin-Kapseln führt. Stattdessen wurde mir empfohlen, Tentakelreste lediglich mit Salzwasser abzuspülen!

Alkohol oder Süßwasser sollen dagegen zum Abspülen ungeeignet sein, weil diese Flüssigkeiten nur noch mehr Schaden anrichten würden. Sollte nach dem Kontakt noch Schleim mit aktiven Nesselkapseln auf der Haut haften, sollte dieser unbedingt vorsichtig abgespült werden. Bei vielen Nesseltieren soll das Spülen mit 5 %igen Haushaltsessig hilfreich sein. In Australien wird zum Teil mit Rasierschaum und Backpulver gearbeitet – die berechnete Frage ist sicherlich: Wer hat so etwas am Strand dabei?

Zur Erinnerung:

Zu den Nesseltieren gehören nicht nur Quallen, sondern auch Seeanemonen, Steinkorallen, die Hydrozoen, wie etwa die Feuer- und Filigrankorallen!

## Mosquitos

Wenn es häufiger regnet, können sich auch die Mosquitos vermehren. Während in besiedelten Gebieten in der Regel Vorkehrungen getroffen werden, dass die Mücken keine Möglichkeiten zur Eiablage finden (stehende Wassertümpel, Pfützen etc.), können sich Mücken an natürlichen Plätzen, die ruhiges Wasser bieten, erfolgreich vermehren.

Im den meisten Monaten gibt es aufgrund der geringen Niederschläge nicht besonders viele Mücken auf Curacao. Ein paar Tipps im Umgang mit diesen kleinen Plagegeistern können dennoch hilfreich sein:

Mücken haben ihr festes Territorium – sie leben in einem Gebiet mit einem Radius von etwa 25 m. Achten Sie daher in Ihrem eigenen Interesse darauf, dass sich in Ihrer Umgebung keine Gefäße wie Blumentöpfe, Gießkannen etc. mit stehendem Wasser befinden (ggfs. Wasser entleeren und Gegenstände so lagern, dass sich bei einem Regenguss kein Wasser sammeln kann). Mücken brauchen Feuchtigkeit, weshalb sie sich gern in der Nähe von künstlich angelegten Rasenflächen aufhalten, die im Klima von Curacao täglich gewässert werden müssen.

Mücken meiden windige Plätze und lieben dunkelfarbige Untergründe (Tarnung?) – vermeiden Sie daher dunkle Kleidung; Mücken finden Sie sonst “anziehend”. Mücken lieben feuchte Gegenstände, z. B. feuchte Badehandtücher. Mücken “frühstücken” und “dinieren” – sprich in der Morgen- und Abenddämmerung stechen sie mit Vorliebe zu. Halten Sie Türen und Fenster in dieser Zeit am besten geschlossen, damit Sie keine ungebetenen Gäste bekommen. Hilfreich ist ansonsten eine sogenannte “Raqueta” – eine Tennisschläger große Plastikwaffe, mit deren Hilfe man sehr erfolgreich Jagd auf Mücken machen kann. Als defensive Taktik und “pazifistische Lösung” bietet sich das Spray OFF! an – eine orangefarbene Spraydose mit dem wohl besten mückenabweisenden Wirkstoff. Wichtig ist, dass der Wirkstoffanteil mindestens 25 % beträgt. Damit genug zu diesem Thema!

### **Als Letztes ein etwas ungewöhnlicher Warnhinweis**

Halten Sie sich nicht direkt unter Frucht tragenden Kokosnusspalmen auf! Irgendwann sind Kokosnüsse reif und fallen vom Baum. Es wäre schmerzhaft bis lebensgefährlich, sich just in diesem ungünstigen Augenblick dort aufzuhalten oder gar ein Nickerchen zu halten – diese “Kopfnüsse” können tödlich enden!

## Handy

Jeder möchte gern nach seiner Ankunft auf Curacao ein kurzes Lebenszeichen an die Lieben daheim verschicken. Leider funktioniert es nicht bei allen deutschen Betreibern. Am erfolgreichsten waren die Netze Vodafone und O2. Für diese Angaben kann keine Gewähr übernommen werden, da sich die Situation immer wieder ändert.

Deshalb empfehlen wir auf Nummer sicher zu gehen und eine E-Mail zu schreiben oder sich im Supermarkt eine Tillin-Karte zu kaufen. Mit dieser Prepaid-Karte können Sie Guthaben in Höhe von 10 oder 25 Florin auf ein Festnetztelefon laden und damit sehr günstig nach Europa telefonieren. Sollten Sie an einer eigenen Telefonnummer auf Curacao interessiert sein, dann benötigen Sie hierfür eine SIM-Karte eines hiesigen Anbieters. Sie können zwischen zwei Anbietern wählen: Chippie oder Digicel.

Nähere Informationen bieten folgenden Homepages der Anbieter:

Digicel:

[www.digicelcuracao.com](http://www.digicelcuracao.com)

Chippie:

[www.uts.an](http://www.uts.an)

Eine eigene Mobil-Telefonnummer bekommen Sie binnen Minuten, zumeist können Sie zwischen mehreren Nummern frei wählen. Die Kosten belaufen sich auf rund 25 Florin (ca. 11 Euro), wovon 10 Florin auf das Guthaben entfällt und 15 Florin für den Kartenerwerb.

Interessanter Service:

Chippie bietet als einziger Anbieter einen kostenlosen SMS-Versand über das

Internet an: [www.hepa.an](http://www.hepa.an)

Auf dieser Seite können Sie so viele kostenlose SMS an eine Chippie-Handynummer versenden wie Sie wollen, ganz unabhängig davon, ob Sie Chippie-Kunde sind oder nicht. Das ist vor allem praktisch für Angehörige zuhause. Seien es wichtige

Nachrichten oder einfach nur ein lieber Gedanke – ob von Deutschland oder sonstwo in der Welt: Einfach die Seite [www.hepa.an](http://www.hepa.an) anklicken, die Telefonnummer des Empfängers eintippen und den jeweils angezeigten Sicherheitscode – schon kann es losgehen!

## Heiraten auf Curacao

Eine Hochzeit ist immer ein ganz besonderes Ereignis, an das man sich gern zurück erinnern möchte. Wo könnte man diesen einzigartigen Tag schöner gestalten als an einem Palmenstrand in der Karibik? Verschiedene Anbieter haben sich auf diesen außergewöhnlichen Service spezialisiert. Bei Interesse schauen Sie sich gern die Internetseiten einiger Weddingplanner an, die nicht nur professionell alle erforderlichen Behördengänge für Sie übernehmen, sondern dafür sorgen, dass Ihre Trauung ein unvergesslicher Moment in Ihrem Leben wird.

Sie finden mehr und mehr Gefallen an dem Gedanken, auf Curacao zu heiraten?

Dann ist dieses Ihre persönliche Hochzeits-Check-Liste:

- Sie und Ihr Partner müssen außerhalb der Niederländischen Antillen wohnen.
- Mindestens 2 Monate vor der Hochzeit müssen Sie Ihre Hochzeitsabsicht dem Register Office schriftlich mitteilen (Adresse: siehe unten). Geben Sie sicherheitshalber mehr als nur einen möglichen Tag an und fügen Sie die folgenden Papiere bei:
  - Kopie des Reisepasses
  - Diese Unterlagen benötigen Sie vor Ort im Original
    - Zertifikat Ihrer Geburtsurkunde (nicht älter als 6 Monate alt)
    - Gültiger Reisepass (mindestens noch 6 Monate gültig)
    - Nachweis, dass Sie beide Singles sind (nicht älter als 6 Monate alt)
    - Falls Sie geschieden oder verwitwet sind: Ihre Scheidungs- bzw. Sterbeurkunde des ersten Partners (ebenfalls nicht älter als 6 Monate)
    - Evtl. können weitere Dokumente von Ihnen verlangt werden. Das wird Ihnen dann rechtzeitig mitgeteilt.
    - Innerhalb von ca. 2 Wochen sollten Sie eine Antwort des Register Office erhalten, ob alle erforderlichen Dokumente vollständig sind oder noch bestimmte Unterlagen fehlen.

Allerspätstens 10 Tage vor der eigentlichen Trauung müssen sämtliche Dokumente vorgelegt haben und vom Register Office als vollständig und rechtmäßig eingestuft werden. Stellen Sie sich spätestens drei Tage vor der Hochzeit dem Register Office zur Identifikation vor.

Das eigentliche Hochzeitszertifikat kostet derzeit 32,50 Florin (Stand: 2011)  
Register Offices of Curacao Burgerlijke Stand Bevolkingsregister en Verkiezingen  
(BSB&V)

A.M. Churnanceiro Boulevard 13, Willemstad  
Curacao

Tel: 5999 461 1844 Fax: 5999 461 8166

E-Mail: [info.bsbv@curacao-gov.an](mailto:info.bsbv@curacao-gov.an)

Hilfreich ist es sicherlich, die Dienste eines Weddingplanners in Anspruch zu nehmen, damit auch wirklich alles glatt geht!

## Reisezeit

Eine Hauptreisezeit im engeren Sinne gibt es auf Curacao nicht. Da die Tageshöchsttemperaturen nur zwischen 28 Grad Celsius im Winter und 32 Grad Celsius im Sommer schwanken und es keine, den Namen verdienende "Regenzeit" auf Curacao gibt, ist es ein Reiseziel, welches an 365 Tagen im Jahr als Urlaubsziel lockt.

Dank der ständigen leichten Brise des Nordostpassats wird das Klima als sehr angenehm empfunden. Nachts liegen die Temperaturen zwischen 23-25 Grad im Winter und 26-28 Grad im Sommer.

## Niederschlag

In den Monaten Oktober bis Dezember gibt es mit Niederschlagsmengen von 80 – knapp 100 mm keine bedeutenden Regenfälle. Zumeist fällt dieser in den frühen Morgenstunden und wenig später scheint schon wieder die Sonne. In den Monaten März, April und Mai fällt mit gerade mal 20 mm pro Monat der geringste Niederschlag.

Die Luftfeuchtigkeit schwankt im gesamten Jahr nur zwischen 77 – 80 %, so dass Sie erfreut feststellen werden, wie wohl Sie sich in Ihrer Haut fühlen.

Während in der nördlichen Karibik offiziell in den Monaten Juni-November Hurrikane ihr Unwesen treiben können, wird Curacao verschont. Curacao gehört zu den Inseln "unter dem Winde", was bedeutet, dass Curacao außerhalb des Hurricangürtels liegt. Curacao liegt nur rund 60 km vom südamerikanischen Festland, zu nah für Hurrikane. Im Gegenteil: Wenn sich irgendwo in der Karibik ein Hurrikan entwickelt, herrscht auf Curacao absolute Flaute. Der Nordostpassatwind weht dann nicht mehr und das Spanische Wasser liegt vor Ihnen wie ein Karpfenteich... Nota bene: Die höchsten Windgeschwindigkeiten, die jemals auf Curacao gemessen wurden, betrugen 120 km/h, das entspricht einem normalen Herbststurm in Hamburg.

## Medien

Es gibt eine Vielzahl von Zeitungen auf Curacao, welche hauptsächlich auf Niederländisch erscheinen, darunter die beiden bedeutensten Ausgaben: “Amigoe” und das “Antillaanse Dagblad”. Es finden sich aber auch Zeitungen in Papiamentu und Spanisch.

Kostenlose Besucherzeitschriften wie etwa das “Curacao Events”, welches 4 x im Jahr erscheint oder das “Nights Curacao” geben gute Tipps für den Touristen als auch Einheimischen. Zudem finden Sie an vielen Plätzen das “K-pasa”, welches wöchentlich erscheint und mit Restaurant- und Ausflugstipps, sowie dem wöchentlich aktuellen Kinoprogramm der beiden Kinos von Willemstad aufwarten kann.

Sollten Sie dagegen noch in Europa sein, können Sie sich über die Homepage von “K-pasa” über das Freizeitangebot von Curacao informieren: [www.k-pasa.com](http://www.k-pasa.com)

Darüber hinaus gibt es niederländische, englische und Papiamentu-sprachige Radiosender, teilweise wird auf den Kanälen gemixt: Wundern Sie sich also nicht, wenn Sie unterwegs den niederländischen Sender, Radio Korsou (Radio Curacao) eingestellt hatten und plötzlich nur noch auf Papiamentu gesprochen wird. Es wird viel lokale Musik gespielt, dazu hört man den starken Einfluss Südamerikas.

Die meisten Sender verzichten auf Unterhaltung durch einen Moderator, so dass viele Kanäle lediglich durch 5 Minuten-Werbespots lokaler Anbieter, oft abwechselnd Papiamentu / Niederländisch und durch Nachrichten unterbrochen werden.

Die sieben beliebtesten Radiosender sind

Hoyer 2 – 105.1 FM

(Nachrichten um 8, 12 und 17 Uhr, Kurznachrichten um 9, 10, 11, 14, 15, 16, 19 und 20 Uhr)

Dolfijn FM – 97.3 FM

Gold 915 – 91.5 FM

(stündlich wochentags von 6-19 Uhr internationale und lokale Kurznachrichten zur vollen Stunde)

Laser 101 – 101.1 FM

Radio Kòrsou 93.9 FM

(zwischen 11 Uhr – 19 Uhr auf Papiamentu)

Paradise FM – 103.1 FM (  
niederländisches Radio)

Wereldomroep – TDS 209

(zur vollen Stunde Nachrichten)

Dort können Sie Nachrichten hören, Sendungen zu speziellen Themen und natürlich den Wetterbericht, der zu 99 % immer recht langweilig ausfällt – hier ist es fast immer heiter und warm mit wenig Schwankungen nach oben und unten.

Über das Internet kann man problemlos deutsche Nachrichtensendungen sehen, wie z. B. die Tagesschau oder das Heute Journal. Sogenannte “hot spots”, an denen man sich ins Internet einwählen kann, findet man vor allem bei Restaurants in Punda, wie z. B. das legendäre “Iguana” oder auch am Wilhemina Plein.

Bei manchen Cafés müssen Sie nach dem Kennwort fragen. Wer lieber Radio hört, kann natürlich die Deutsche Welle und Österreich Radio empfangen.

## Sicherheit

Die Kriminalitätsrate ist auf Curacao ähnlich wie in einer deutschen Großstadt – sicher mit einer der Gründe, weshalb sich viele Europäer gern auf Curacao niederlassen.

### Sicherheit im Straßenverkehr

Curacao ist eine sonnige Insel und ebenso sonnig ist das Gemüt der Bevölkerung: Nirgendwo wird so freundlich im Verkehr eingefädelt wie hier! „So wie Du mir, so ich Dir!“ – dankbar dafür, dass man so nett vorgelassen wurde, wird jeder früher oder später ebenso zuvorkommend und hilfsbereit. „Bai pokopoko!“ – „Immer mit der Ruhe!“ - diese Devise gilt im Allgemeinen im Straßenverkehr auf Curacao.

Man ist großzügig hier und in manchen Dingen für uns Ausländer zu großzügig: „Warum soll ich blinken? Take it easy – der Fahrer hinter mir wird es schon mitbekommen, dass ich abbiegen will.“ Anschnallen? Häufig Fehlanzeige. Die Verkehrspolizei geht massiv dagegen vor und fischt die Gurtmuffel regelmäßig aus dem Verkehr. Alkoholabstinenz am Steuer? Da wird es bei vielen nicht so genau genommen. Solange nichts passiert und man halbwegs geradeaus fährt, hat man den Eindruck, dass so manches Mal beide Augen fest zu gedrückt werden.

Kann man noch gerade laufen und spricht klare Sätze mit Sinn? Das sind die gängigen Kriterien, die über die Fahrtüchtigkeit entscheiden. Bedenken Sie aber dabei, dass der Eindruck des kontrollierenden Polizisten vor Gericht Bestand hat. Sein Urteil zählt wie unlängst in einem Gerichtsprozess erneut bestätigt wurde.

Deshalb sollte man selbst auch besser auf alkoholfreie Getränke zurückgreifen, wenn man sich noch hinter das Lenkrad setzen möchte. Und getreu dem Motto: Vorsicht ist besser als Nachsicht - raten viele davon ab, abends und nachts die durchgängig einspurige, zudem einzige Strecke von Willemstad in Richtung Westpunt zu gebrauchen, zu oft erlebt man riskante Überholmanöver. Achten Sie außerdem auf Schlaglöcher, denn diese sind meist nicht gekennzeichnet.

Generell sollte man in ländlichen Regionen mit unternehmungslustigem Getier rechnen: Ziegen und Schafen auf einem Streifzug nach saftigem Grün, Hunde, die ihre Runden im Viertel ziehen und Hühner, die sich herzlich wenig um den

Autoverkehr scheren. Diese Umstände wurden sicherlich sorgsam in Betracht gezogen, als die Straßenverkehrsordnung von Curacao entworfen wurde. Diese weicht in einigen Punkten von unseren gebräuchlichen Regeln in Deutschland ab – hier die bedeutendsten Unterschiede:

- In bebauten Gebieten herrscht eine Höchstgeschwindigkeit von lediglich 40 km/h!
- Außerhalb gilt eine Höchstgeschwindigkeit von 60 km/h, es sei denn Verkehrszeichen geben andere Werte vor (z. B. auf der Ringstraße)
- Achtung: Wenn Ihre Straße an einer T-Kreuzung endet, müssen Sie sowohl dem Verkehr von links als auch von rechts Vorfahrt gewähren! Sie befinden sich damit quasi auf einer Nebenstraße, auch wenn es zunächst ungewohnt sein mag. In der Praxis bewährt sich diese Regelung jedoch sehr gut.
- Im Falle eines Unfalles: Ruhe bewahren, Autos nicht bewegen und den Curacao Road Service alarmieren – Rufnummer 199. Dieses Unternehmen schickt einen unabhängigen Beobachter zur Unfallstelle. Dieser nimmt den Unfall mit professioneller Routine auf. Erst werden Beweisfotos für die Versicherung aufgenommen, anschließend werden beide Unfallbeteiligten nacheinander zum Protokoll in das Fahrzeug von Curacao Road Service gebeten. Die Fahrzeugpapiere und den Führerschein sollte man parat haben. Wenn Sie mit einem Mietwagen unterwegs sind, sollten Sie selbstverständlich auch den Autovermieter informieren.
- Besonderheit „Regen“: Da es auf Curacao zumeist selten regnet, verwandelt sich die Piste bei beginnendem Regen in regelrechte Rutschbahnen, der Bodenbelag wirkt wie mit Schmierseife behandelt. Sie können beim Abbiegen oder Bremsen gehörig ins Schleudern geraten, der Bremsweg verlängert sich deutlich. Deshalb sollten Sie vor allem bei beginnenden Regenschauern, aber auch generell bei Regen besonders viel Achtsamkeit zeigen und das Tempo deutlich reduzieren. Die allermeisten anderen Autofahrer tun das gottseidank ebenso.
- „Orange“ – ein enorm wichtiges Stichwort: Wie oben erwähnt, ist man auf Curacao großzügig. Dieses gilt vor allem bei der Auslegung der aufleuchtenden Ampelfarbe. Exakte Statistiken darüber gibt es sicherlich

nicht, doch zeigen Erfahrungswerte, dass „man“ im Allgemeinen ein „Orange“ als „Grün“ auslegt und entsprechend fährt. Vor allem, wer das Bedürfnis hat, bei von Grün auf Orange umspringender Ampel ANHALTEN zu wollen, sollte vorher absolut sicher sein, dass er kein Auto dicht hinter sich hat. Der nachfolgende Fahrer hätte wahrscheinlich Probleme mit diesem unerwarteten Verhalten und es ist fraglich, ob er seinen Wagen noch rechtzeitig abbremst. Er ist gedanklich eher auf „mehr Gas“ programmiert ist, um nach Ihnen noch die sich - in seinen Augen - langsam endende Grünphase auszunutzen und „Gerade Rot geworden“ wird von nicht wenigen als allerletztes „Grün“ interpretiert.

## Taxis und Busse

Wer die Insel erkunden möchte, ist mit einem Mietwagen bestens beraten. Für all diejenigen, die darauf verzichten möchten, hier die wichtigsten Informationen dazu: Zu erkennen am Taxischild auf dem Dach und dem TX sind Taxis am Flughafen, in Otrobanda, Punda und vor den größeren Hotels zu finden. Diese Variante (Taxi steht parat) ist die empfehlenswertere, da die Verlässlichkeit auf ein bestelltes Taxi nicht immer so ist, wie man es sich wünscht. In der Regel gibt es feste Preise für die einzelnen Touren, dennoch empfiehlt es sich den Fahrer vor der Fahrt zu fragen, wie viel es kosten wird um eventuelle Meinungs-verschiedenheiten im Vorwege auszuräumen. Wenn mehr als vier Personen mitfahren, kann sich der Preis leicht erhöhen, außerdem sind Fahrten zwischen 23 und 6 Uhr morgens deutlich teurer als tagsüber.

Auf Curacao fahren sowohl kleine Minibusse, die zumeist max. 9 Passagiere befördern können und außerdem eine Flotte an sehr neuen, geräumigen, schneeweißen Bussen, wie man sie aus Deutschland kennt. Die kleinen Minibusse sind leicht an der großen Chippie-Werbung am Heck zu erkennen, sowie am Kennzeichen. Der Buszentralbahnhof befindet sich in Otrobanda östlich gegenüber der Arubastraat, die zum Kreisel des Pater Euwensweg führt.

Die meisten Buslinien verkehren nur stündlich, ein Abfahrtsplan sucht man an den meisten Bushaltestellen (niederländisch: BUSHALTE) vergeblich, so heißt es viel Geduld aufbringen. Da die allermeisten Bushaltestellen keinen Schatten haben, bleibt das Reisen über die Insel per Bus den zähesten Zeitgenossen vorbehalten. Dafür zeigen sich die Fahrer in der Regel sehr flexibel, was das Absetzen der Fahrgäste anbelangt. Für einen Florin mehr, ist dann z. B. auch ein Umweg nach Jan Sofat drin. Es gibt auch Fahrer, die zu Extratouren bereit sind – so tun sich mancherorts Leute zusammen, um täglich Punkt 16 Uhr von ihrem Fahrer abgeholt zu werden. Man weiß hier zu improvisieren!

## Pflanzenwelt

In Curacaos tropischem Klima wächst nicht nur eine Vielzahl von unterschiedlichsten Palmenarten und Ziergewächsen, sondern lässt auch die Herzen von Sukkulenten-Liebhabern höher schlagen. Da die Temperaturen ganzjährig nur selten unter 25 Grad sinken, gedeihen hier alle Wärme- und Licht verwöhnten Pflanzen, wie etwa Oleander, Bougainvilleas, Orchideen, Jasmin oder auch der Flamboyant mit seinem leuchtend roten Blütenmeer.

## Aloe Vera

Mit seiner piekeligen Blattrandkante ein wenig wie ein zu klein geratener Kaktus aussehend, bewirkt die Aloe Vera täglich kleinere und größere Wunder. Die zur Familie der Liliengewächse gehörende, etwas unscheinbare Aloe Vera begegnet einem auf Schritt und Tritt und das ist gut so.

In Amerika auf jeder Küchenfensterbrett sorgsam als „First aid plant“ gehegt und gepflegt, soll sie bei allen Verbrennungen, so auch bei Sonnenbrand wahre Wunder wirken. Im Falle eines Falles sagen nicht Wenige: Nicht lange fackeln, sondern mit dem Messer ein Stück der saftigen Blätter abschneiden und filetieren.

Aufgepasst mit dem gelben Saft, der sich direkt unter der festen Blattoberfläche befindet. Innerlich angewandt, kann er zu gehörigem Durchfall führen! Im Zentrum

des Blattes befindet sich ein gelee-artiges, klares Filet; bereiten Sie sich seelisch auf ein insgesamt ausgesprochen glibberiges Erlebnis vor! Dieses Gel tragen viele auf sonnenstrapazierte Haut, ob Sie es Ihnen gleich tun wollen, ist Ihr Ermessen.

Wichtig: Der Wirkstoff verliert schnell an Wirkung, weshalb Sie immer ein frisches Stück Aloe Vera verwenden sollten! Wem das alles zu abenteuerlich ist, kann alternativ Aloe Vera Produkte von sehr hoher Qualität auf der Aloe Vera Farm in Groot St. Joris erwerben, die östlich von Willemstad liegt. Dort wird die Heilpflanze zu Kosmetikartikeln verarbeitet wird. Den Herstellungsprozess kann man zudem auf der Aloe vera Farm besichtigen.

## Banane

Auf Curacao gedeihen Kochbananen, die als Beilage zu herzhaften Gerichten gereicht werden, die normale Banane, wie wir sie aus dem deutschen Supermarkt kennen und die kleinen, süßen Fig-Bananen, die zum Sofortverzehr geeignet sind. Kaufen Sie im Supermarkt nur unreife oder auf den Punkt reife Bananen – diese werden in der Regel aus Kolumbien importiert.

Bei den hohen Außentemperaturen reifen die Bananen in Windeseile nach, so dass sie im Allgemeinen bereits nach zwei Tagen überreif werden. Da sie die Kälte des Kühlschranks nicht vertragen, heißt es öfter nachzukaufen.

Die Bananen wachsen übrigens an einem stammähnlichen Gewächs, doch sind Bananen Staudengewächse. Ein einziger Blütenstand, anfangs dunkel-lila gefärbt, kann später leicht 50-60 kg auf die Waage bringen. Die Bananen, die in deutschen Supermärkten angeboten werden, müssen allesamt unreif geerntet werden, deswegen ist es besonderer Genuss, wenn es Ihnen gelingt, z. B. auf privaten Plantagen, die ihre Ware an Endverbraucher verkaufen, reif geerntete Bananen zu kaufen. Dieser Geschmack ist den deutschen Importbananen um einiges überlegen!

## **Bougainvillea**

eine beliebte Heckenpflanze, die nicht nur hübsch aussieht, sondern durch ihre Dornen auch ungewünschte Gäste vom Grundstück fernhält. Ihre Blüten sind in den Farben Weiß, Gelb, Orange, Hellrosa, Pink und Lila zu finden. Leguane haben es vor allem auf die leuchtend pinkfarbenen Blüten abgesehen und verspeisen diese mit Vorliebe.

## **Calabash/Kalebassenbaum**

Diese bis zu 10 m hohen Bäume haben blassgelbe Blüten, die zum Teil direkt aus dem Stamm wachsen. Die vielseitig verwendbaren Früchte sind teilweise kugelförmig, teilweise länglich – ähnlich wie mancher Zierkürbis. Aus dem Inneren der Früchte wurde früher u. a. Shampoo hergestellt, welche auch gegen Zecken bei Hunden helfen soll.

Das Fruchtfleisch selbst wurde früher zu einem Sirup verarbeitet, der gegen Erkältungssymptome hilfreich sein soll. Als sehr früher Vorläufer der heutigen Tupperware nutzte man die Schalen als Vorratsgefäße und aufgeschnitten konnte man sie als Suppenschüsselchen oder Trinkgefäße benutzen.

Die berühmten Rumbasseln, die Maracas, werden traditionell noch immer aus den Kalebassen hergestellt. Die Blüten öffnen sich erst nach Einbruch der Dunkelheit und fallen am folgenden Morgen bereits wieder ab. Wie bei den Kakteen werden die Blüten von Fledermäusen bestäubt, denen der strenge Kampfer-Senföl-Geruch nichts ausmacht.

## **Divi Divi Baum**

Legendär für die ABC-Inseln, Aruba, Bonaire und Curacao ist dieser arg zerzaust wirkende Baum mit seinem schrägen, windkanalschnittigen Wipfel und dem knorrigen Stamm. Durch den beständigen Ostpassat entsteht über die Jahre sein markantes Aussehen, das ihn zum Postkartenschönling par excellence macht.

## Frangipani/Tempelbaum/Falsche Vanille

An den Blüten dieses Baumes lohnt es sich zu riechen! Aufgrund des herrlichen Duftes wird dieser Baum gern in Gärten und Parks angepflanzt. Die Farben seiner Kronblätter reichen von weiß bis gelb und von hell- bis dunkelrosa. Falls Sie nicht widerstehen können und einen Blütenstand abpflücken, beachten Sie, dass dabei ein milchiger, giftiger Saft austritt, der ausgesprochen klebrig ist. Typisch Hundsgiftgewächs!

## Kokospalme

Eine Küstenbewohnerin, die zur Karibik gehört wie Robinson Crusoe - am liebsten Temperaturen um die 27 Grad Celsius, keine allzu großen Temperaturschwankungen, bitte! So lässt es sich als Kokospalme auf Curacao gut aushalten! Um den Nachwuchs muss man sich auch nicht groß kümmern, denn entweder fällt die Nuss auf die Erde und keimt dort oder wird, da die Nüsse im Wasser schwimmen einfach von der Strömung erfasst und an einen neuen Strand gespült, wo sich der Nachwuchs breit machen kann. Die Bewohner der karibischen Inseln haben die Kokosnuss von je her hoch geschätzt; kein Wunder, dass sie seit mindestens 3.000 Jahren angebaut wurde. Die Menschen hielten sie wegen ihres vielseitigen Nutzens für ein Geschenk Gottes, als „Baum des Himmels“:

Zunächst als hervorragende Nahrungsquelle, denn die Kokosnuss enthält einen äußerst gesunden Cocktail der verschiedensten Nährstoffe. So besteht diese große, struppelhaarige Nuss einen gesunden Cocktail aus verschiedensten Nährstoffen. So liefert sie Kalium, Phosphor, Magnesium, Calcium, Eisen, Mangan, Kupfer und Zink. Zudem ist die Kokosnuss reich an B-Vitaminen und Vitamin E. Mit 363 kcal auf 100 Gramm wird jeder schnell satt.

Und nicht zuletzt: Allen, die Sorge um Arteriosklerose oder einen Herzinfarkt haben, sei die Kokosnuss im wahrsten Sinne des Wortes besonders ans Herz gelegt: Mit ihren vielfältigen, natürlichen Fettsäuren kann sie einen wertvollen Beitrag zum Schutz vor diesen Erkrankungen leisten. Da nehmen wir es nicht mehr übel, wenn

wir erfahren, dass wir in Wirklichkeit gar keine Nuss, sondern eine Steinfrucht vor uns haben!

Doch das war nur der kleinste Teil der Kokosnusspflanze - Das Holz der Stämme kann zum Bau von Hütten, Möbeln, Haushaltsgegenständen und sogar Schiffen verwendet werden. Mit den Blättern werden Palapas (Strohhöhlen) gedeckt, mehrere Blätter können zu einem Besen zusammengebunden werden oder man kann sie zu Körben und Matten flechten.

Selbst erprobt: Die getrockneten Kokosnussschalen und das haarige Äußere der Kokosnuss eignen sich darüber hinaus wunderbar für ein Lagerfeuer, dazu ein Glas Palmwein – was braucht man mehr?

Exkurs:

Wie öffnet man am geschicktesten eine Kokosnuss? Gewalt ist manchmal tatsächlich eine Lösung - am besten Sie schlagen beherzt mit einem Hammer entlang der "Äquatorlinie" zu. Bei geübten „Kokosnuss-Knackern“ springt die Nuss dann in zwei wohlgeformte Hälften auseinander.

Sie gehören eher zu den Pazifisten und verabscheuen jegliche Form von Gewalt? Dann richten Sie Ihr Augenmerk auf die kleinen Gröbchen, den sogenannten Keimlöchern. Testen Sie, welches dieser Löcher das größte und nachgiebigste ist – dort würde die Kokosnuss zu gegebener Zeit keimen. Es ist aber zugleich das Loch, welches Sie anbohren können! Auf diese Weise bleibt auch das Kokoswasser erhalten und ist als gesunder Drink parat.

Gut zu wissen beim Einkauf: Eine Kokosnuss kann zwischen 900 gr – 2,5 kg auf die Waage bringen! Da kann man nur einen gesegneten Appetit wünschen!

## Mango

Die Mangos, die sie auf dem Floating Market oder im Supermarkt kaufen können, kommen in der Regel aus Venezuela. Die einheimischen Mangobäume tragen aufgrund der zu geringen Niederschläge kleinere Früchte. Trotzdem ist ein Mangobaum ein Gewinn in jedem Garten: Ob kleine Papageien, St. Thomas-Sittiche, Baltimore-Trupial, Zuckerdieb, TROPENSPOTTDROSSEL oder Nacktaugentaube - Mangos mögen sie alle und so bekommt man herrliche Fotomotive vor das Objektiv!

## Papaya

Keine Ausgeburt an Schönheit ist dieser etwas zu zierlich geratene Baum, der seinen Namen den Ureinwohnern von Curacao, den Arawak Indianern, verdankt. Wobei sich die Experten noch immer streiten, was denn die Papaya nun eigentlich sei, denn wegen der fehlenden Verholzung, des eigentümlichen Wuchses und seiner Langlebigkeit konnte die Papaya weder als Baum, noch als Strauch oder als Staude klassifiziert werden. Dafür haben seine Früchte einiges zu bieten.

Schon die Entdecker Amerikas schwärmten von der Papaya als „Baum der Gesundheit“ und der „Frucht für ein langes Leben“. Die Arawak Indianer verordneten den spanischen Eroberern bereits im 16. Jahrhundert Papaya, wenn diese bei einem Festmahl mal wieder über die Stränge geschlagen hatten, denn die basenbildende Papaya hilft den Darm zu reinigen und Säuren abzubauen.

Da man auf Curacao quasi direkt an der Quelle lebt, lohnt es sich, den Tag mit einem Stück Papaya zum Frühstück zu beginnen. Tipp: Etwas Zitronensaft über die Fruchtstücke träufeln, andernfalls ist der Geschmack etwas fade!

## Traveller's Tree/Wijfer Palm

Diese Palme ist gar keine Palme! Der Traveller's Tree ist der Stolz eines jeden Gartenbesitzers – dieser ursprünglich aus Madagaskar stammende Baum, der gattungsmäßig mit der Strelizie verwandt ist, beeindruckt durch seine fächerartig angeordneten „Palmblätter“, wobei er enorme Ausmaße annehmen kann (bis ca. 15

m Höhe). Als kleine Pflanze beginnt der Traveller's Tree ohne Stamm seine Blätter aufzufächern, der Stamm folgt erst Jahre später.

Seinen Namen erhielt der Baum, weil er kleine Mengen von Wasser speichert, die Reisende als Not-Reservoir nutzen konnten. Die Bestäubung geht hochdramatisch zu: In den Achseln der Deckblätter befinden sich zahlreiche Blüten. Wenn sich nun ein bestäubender Vogel auf eines der Deckblätter setzt, muss er sich tief nach vorn beugen, um an den Nektar zu gelangen.

Sobald der Vogel die Blüte berührt, öffnet sich diese geradezu explosionsartig und der Vogel wird mit Blütenstaub bepudert. Bei dem Besuch der nächsten Blüte trägt er auf diese Weise die Pollen weiter.

In Privatgärten und auf Plantagen finden sich zudem Bananen, Papaya, Tomaten, Wasser-und Honigmelonen, Paprika, Süßkartoffeln, Mangos, Limetten, Bitterorangen, verschiedenste Kräuter, natürlich massenweise Kokosnüsse, kleine, zierliche Frühlingszwiebeln, diverse Kürbisse und schmackhafte Gurken. Bei letzteren können Sie im Supermarkt zwischen drei Arten wählen: Salatgurken und Schmorgurken, so wie Sie sie aus Deutschland kennen und darüber hinaus „Kokomber chikitu“ – kleine, ovale Minigurken.

Diese hellgrünen, etwa pflaumengroßen Gürkchen haben durch eine Art Gänsehautstruktur eine interessante Oberfläche und sind ein absoluter Eyecatcher im Salat oder als Beilage. Achtung: In „freier Wildbahn“ wachsen wilde Gurken, die NICHT essbar sind! Diese erkennen Sie an den eher gelblichen, ovalen Früchten, die komplett von einem dichten gelb-grünlichen Haarkleid umhüllt sind. Wer sich in der Gemüseabteilung genau umsieht, findet dazu noch die kleinen, gefährlich scharfen Chili-Schwestern „Picapica“.

Spannender ist es, sich den einheimischen Wildpflanzen zuzuwenden, die einem auf Ausflügen und Wanderungen begegnen, darunter

## Kuriositäten und Heilpflanzen

### Barba di kadushi/Ball moss

Was wie kleine Vogelnester an Ästen von Bäumen aussieht, ist bei genauerer Inspektion eine Verwandte der Bromelie, eine Tillandsie. Jedes Nestchen ist in Wirklichkeit eine Kolonie von Tillandsien mit ihren dünnen, gebogenen, grauen Blättern. Die violetten Blüten sind so klein, dass sie nicht weiter auffallen. Als Heilpflanze wird sie bei Gallenleiden verwandt.

### Kakteen

- Schlangenkaktus

Der Schlangenkaktus ist ein Kaktus, der über den Boden kriecht bis er auf einen Baum trifft, an dem er empor kriechen kann. Wie viele andere Kakteen auch, blüht er während der Nacht und lockt mit seinem süßen Duft Motten, Käfer und Fledermäuse an. „Königin der Nacht“ wird heutzutage für alle nachtblühenden Kakteen verwandt, die eine weiße Blüte haben.

Ursprünglich war dieser Name allein der *Cereus hexagonus* vorbehalten, die in der Tat in einer einzigen Nacht Hunderte von weißen Blüten hervorbringt.

- Säulenkaktus

Um sich dem trockenen Klima anzupassen, entwickelten die Kakteen ihre Stacheln, damit der Wasserverlust der Pflanze durch Verdunstung möglichst gering gehalten wird. Eine besondere Säulenkaktusart ist der *Subpilocereus repandus*, welcher wie auf einem Baumstamm thronend, aussieht. Seine Frucht ist rötlich bis lilafarben und essbar. Früher aßen die Einheimischen auch die jungen Zweige, die gepellt und gekocht als „Sopa di Kadushi“ – als Kaktussuppe gegessen wurden. Der Säulenkaktus *Ritterocereus griseus* wird noch heute als natürlicher Zaun auf Grundstücksgrenzen gesetzt – eine wirkungsvoller, voll biologischer Zaun, der zudem essbare Früchte liefert!

- Melocactus/Türkischer Hut Kaktus/Schwiegermutter Kaktus

In dem Gebiet von St. Joris finden sich viele dieser faszinierenden Kakteen, die mit ihren roten Mützchen ganz besonders possierlich aussehen. Den allerersten Melocactus soll kein geringerer als Christoph Columbus nach Europa gebracht haben. Er nannte ihn „Melonendistel“. Aus gegebenen

Anlass: So groß die Versuchung auch sein mag, ein kleines Exemplar mit nach Hause zu schmuggeln – lassen Sie den kleinen Kerl an seinem Platze! Allein sein weit verzweigtes Wurzelsystem ermöglicht es ihm, in seiner kargen Umgebung zu leben.

Selbst, wenn es den Anschein hat, man hätte ein Exemplar heil nach Hause gebracht: der Schein trügt! Innerhalb der nächsten zwei Jahre stirbt dieser Kaktus; erst dann erkennt man, dass man über die ganze Zeit einen sterbende Pflanze im Haus hatte. Ganz abgesehen davon, dass es gesetzlich verboten ist.

- Tuna:

Die Prickly pear ist am weitesten verbreitet und an der tagblühenden, gelben Blüte zu erkennen, sowie den ovalen, fleischigen Segmenten und den roten Früchten. Die French prickly ist mit ihren viel größeren Segmenten, den braunen Stacheln, den dunkelgelben bis lachsfarbenen Tagblüten und der dunkleren Farbe der Segmente leicht von der Prickly pear zu unterscheiden.

- Surinam Kaktus:

Er mag wie Kaktus aussehen und auch so anfühlen, bleibt aber doch eine Euphorbie – erkennbar am milchigen Saft, den ein echter Kaktus nicht hat. Achtung: Der Saft ist giftig und führt zu Hautirritationen. Bei Augenkontakt sollte man einen Arzt aufsuchen! Leguane lieben es, in den vielen dichten Segmenten der Euphorbie zu leben.

Tipp:

Aufgepasst bei Kakteen oder kakteenähnlichen Pflanzen, Tillandsien und Orchideen: Für einige Kakteen- oder Orchideenarten ist die Einfuhr generell verboten. Für alle übrigen Kakteen und Orchideen sowie für bestimmte Tillandsienarten sind Dokumente gemäß dem Washingtoner Artenschutz-Übereinkommen erforderlich.

### Kibrahacha/Yellow Poui

Einer der beeindruckendsten Bäume von Curacao! Sobald im April oder Mai nach Monaten ohne Regen die ersten Niederschläge fallen, steht dieser Baum binnen drei Tagen in voller, gelber Blüten. Nach drei Tagen ist der Blütenzauber dann schon wieder vorbei. Der Papiamentoname „Kibrahacha“ weist auf das extrem harte Holz des Baumes hin: Das Holz ist so hart, dass die Axt (hacha) am Holz zerbricht (kibra).

### Palu di sia kòrá/West Indian birch

Wie unsere einheimische Birke, pellet auch die West Indische Birke ständig ihre Rinde in papierdünnen Fetzen, weshalb sie in Süd- und Mittelamerika auch „The naked Indian“ – der nackte Indianer genannt wird. Besonderheit: Ihr Holz ist so weich, dass früher Eselsattel aus dem Holz gefertigt wurden, daher auch der Name Palu (Baum) sia (Sessel, Sattel) = Sattelbaum

### Seetraube/Sea Grape

Dieses baum- bis strauchartige Knöterichgewächs finden Sie an vielen Stränden, da sie äußerst hitze-, wind- und salzwasserresistent ist. Exemplare von 10 – 15 Meter sind keine Seltenheit, doch zumeist wird sie ab und an gestutzt, damit sie buschiger wächst. Ein Hingucker sind die großen Blätter, die auch „Elefantenohren“ genannt werden. Ihre wickenähnlichen Blüten duften angenehm, später hängen dann kleine Beeren an der Seetraube, die selbst reif noch einen recht sauren Geschmack behalten. Wer also im Urlaub auf Curacao Marmelade einkochen möchte, hätte mit der Seetraube eine geeignete, exotische Frucht zur Hand. Unbestätigten Quellen zufolge sollen die spanischen Eroberer die Blätter der Seetraube als Papierersatz genutzt haben.

P. S. Wer noch mehr Geheimnisse über die Pflanzenwelt von Curacao erfahren möchte, ist bei der berühmten Heilerin, Dina Veeris mit ihrem Kräutergarten in Den Parera gut beraten! Bereits neugierig vor der Anreise? [www.rootsandmedicine.com](http://www.rootsandmedicine.com)

## Die Tierwelt von Curacao an Land

Auf Ausflügen über das Land kann man wunderbar Begegnungen mit der Tierwelt Curacaos erleben: Ob sich eine Bache mit ihren Frischlingen im Gestrüpp heruntummelt, Leguane in den Bäumen des Wakakeli Baumes von den reifen, orangen Beeren naschen oder Kaninchen in St. Joris den Weg kreuzen – überall gibt es etwas zu entdecken.

Im Christoffelpark gibt es dazu an die 300 Weißwedelhirsche zu bestaunen, die man mit entsprechend fachkundigen Führern auch findet. Vor allem in den Herbstmonaten ist das Beobachten dieser Tiere ein besonderes Spektakel. Nordwestlich des Oranjebergs leben zudem in friedlicher Eintracht einige wilde Esel, die man allerdings nur sieht, wenn man mit dem Helikopter über das Gebiet fliegt, da es sich in Privatbesitz befindet. Einfacher ist es da, die unzähligen Eidechsen zu beobachten, die selbst am Strand gern vorbeiflitzen, um ein Stück heruntergefallenes Brötchen zu ergattern.

Die schönsten Exemplare sind zweifelsfrei die sogenannten Blou-Blous, die ihrem Namen alle Ehre machen: Leuchtend blaue Eidechsen, die nicht essbar sind. Dieser Vermerk richtet sich an all diejenigen, die mit einem Tier auf die Insel kommen. Ob Hund oder Katze – ganz egal: Pfoten weg von diesen Tieren! Selbst, wenn die lieben Haustiere nur versuchsweise hineinbeißen, bekommen sie reichlich von dem Gift ab. Die geliebten Haustiere verlieren dann mehr und mehr ihre Körperspannung und müssen beim Tierarzt das Antidot gespritzt bekommen. Schmerzen haben unsere Vierbeiner durch das Gift jedoch nicht, sondern wirken eher wie extrem berauscht: Unser Kater schnurrte die ganze Zeit vor sich hin, war jedoch nicht mehr in der Lage zu stehen, noch sonst irgendetwas zu vollbringen.

Viel harmloser und mindestens genauso schön sind die Glühwürmchen, die Fireflies. Männchen und Weibchen kommunizieren des Nachts mit ihren romantischen Lichtsignalen untereinander und sorgen so auch bei uns Menschen für eine unvergleichliche Atmosphäre. Auf Curacao besitzen sowohl die Weibchen als auch die Männchen Leuchtorgane.

Zur Abendstunde wird auch der dämmerungs- und nachtaktive Gecko munter. Dieses kleine Landwirbeltier gehört zu den Schuppenkriechtieren und ist mit seiner Spaltpupille perfekt an die Dunkelheit angepasst. Genauso wie die Eidechse ist auch der Gecko in der Lage, bei Gefahr seinen Schwanz abzuwerfen, der sich dann noch eine ganze Zeitlang effektiv bewegt, so dass Fressfeinde sich auf den Schwanz stürzen, während der Gecko sich selbst in Sicherheit bringen kann. Nach einiger Zeit wächst der Schwanz wieder nach, jedoch sollte man vermeiden, die Tiere in eine solche Situation zu bringen, da dieser den Geckos als Fett- und Nährstoffspeicher dient.

Drollig sind auch die Füße der Geckos, die mit Haftlamellen ausgestattet sind, wodurch es ihnen möglich ist, an glatten Gegenständen, wie etwa einem Glas hochzulaufen. Die einheimischen Kinder rufen ihn wegen dieser Fähigkeit „Plakaplaka“- „Kleb-Kleb“!

### **Baumfrösche**

Diese sehr kleinen Frösche leben seit den 80iger Jahren auf Curacao. Wenn Sie einen Abendspaziergang unternehmen, können Sie nach Einbruch der Dunkelheit unter anderem im Bereich des Spanischen Wassers Froschkonzerte hören. Die Flöten-Frösche, wie die Niederländer sie nennen, zeichnen sich durch einen überraschend melodischen Klang aus.

### **Mangrovenkrabbe**

In den Sommermonaten fährt so manchem Spaziergänger oder Jogger ein Schreck durch die Glieder, wenn er die Begegnung mit dieser Krabbe macht – den Tag verschlafen die Krabben in der Regel um des Nachts auf Jagd zu gehen. Diese imposanten Tiere beeindrucken nicht nur durch ihre exotische Färbung von einem dunklen Grau über kräftiges Blau zu Orange und hellem Rot.

## Fledermäuse

Vor allem in Kakteengebieten finden sich zahlreiche Fledermäuse, die nach Einbruch der Dunkelheit ausschwärmen um unter anderem die Kakteenblüten zu bestäuben. Wer vormittags der Höhle in St. Joris einen Besuch abstattet, findet nicht nur optimale Lichtverhältnisse vor, sondern kann die possierlichen Tierchen zu Dutzenden an der Höhlendecke beim Schlafen beobachten.

## Vogelwelt

Kolibris – wer ist nicht fasziniert von diesen wie es scheint nimmermüden Flugkünstlern? Dank ihrer extremen Beweglichkeit sind diese Vögel in der Lage selbst zur Seite oder gar rückwärts zu fliegen. Bei durchschnittlich ca. 40 – 80 Flügelschlägen pro Sekunde wundert es nicht, dass ihr Herz 400 - 500 mal pro Minute schlägt. Weitere Superlative zeigt der Kolibri in Sachen Energie-Effizienz: Mit gerade einmal 2 Gramm Blütennektar gelingt es diesem emsigen Vogel bis zu 800 km weit zu fliegen.

Wer nach orange- oder rotfarbenen Blüten Ausschau hält, braucht nicht lange zu warten um einen dieser farbenprächtigen Vögel beobachten zu können. Etwas mehr Glück bedarf es allerdings, um einen Kolibri erfolgreich abzulichten. Die häufigsten Vertreter sind die grün-metallisch schillernden und die leuchtend orange-schwarzen Arten.

Weit verbreitet ist zudem der 18 cm große Baltimore-Trupial, ein wahrer Schönling; während der Kopf, die obere Brust und Teile seiner Flügel pechschwarz befiedert sind, kontrastieren hierzu die leuchtend hell-orangen Außenseiten und der Bauch. Dazu ist dieser Beau ein begnadeter Sänger mit einprägsamen Melodien. So werden Sie ihn schon bald allein an seinen Ohrwurm-Liedern erkennen.

Sie sind auf der Suche nach einem exotischen Motiv? Der rote oder karibische Flamingo mit seiner stattlichen Größe von 1,2 bis 1,45 Meter eignet sich vorzüglich und sein Aufenthaltsort ist auch kein großes Geheimnis auf Curacao: Schauen Sie

bei der Lagune von Jan Thiel oder legen Sie einen Zwischenstopp bei dem Weiler St. Willibrordus an der Saline von St. Marie ein – dort werden Sie diese paradiesischen Vögel in freier Wildbahn erleben.

Diese Vögel, die mit ausgefeilter Technik vor allem Algen aus dem Wasser filtern, verdanken ihr außergewöhnliches Gefieder dem Beta-Karotin in ihrer Nahrung. So grazil diese Tiere auch wirken mögen, so bringen sie doch stattlich 2 – 3 kg auf die Waage. Sie wollen eine Nahaufnahme? Auch das ist möglich durch einen Besuch im Seaquarium (am Ende der Straße Bapor Kibra, Willemstad).

Wo wir gerade im „Outback“ von Curacao unterwegs sind: Halten Sie unbedingt Ausschau nach dem etwa 60 cm großen Schopfkarakara. Dieser Greifvogel, der sich von Jungvögeln, kleineren Säugetieren und Aas ernährt, lebt vorwiegend in den trockenen Regionen von Curacao und ist z. B. regelmäßig in der Strauchenebene von St. Joris zu entdecken. Altvögel können Sie leicht an der schwarzen Haube und Krone erkennen, während der übrige Kopf Weiß gefiedert ist. Das übrige Gefieder ist von dunkelbrauner bis schwarzer Tönung, seine Beine gelb.

Nicht nur in St. Joris, sondern selbst in bewohnten Siedlungen ist der grüne St. Thomas Sittich anzutreffen. Wobei man genau gesehen bei diesem fröhlichen Vogel immer im Plural sprechen kann, denn der St. Thomas Sittich kommt selten allein. Meist zu zweit, aber auch in kleinen Schwärmen fliegen sie umher. Ein besonders schöner Anblick: Ein St. Thomas Sittich auf der Spitze eines Kaktus sitzend. Solch ein Bild bietet sich häufig, denn die hübschen, mitteilungsfreudigen Sittiche mit ihren gelb-orangen Köpfchen ernähren sich sowohl von den Kaktusfrüchten als auch Kaktusblüten, sowie von Früchten und einigen Baumsamen.

Über dem Spanischen Wasser, der St. Jorisbaai und den küstennahen Gebieten von Willemstad sieht man am Himmel majestätisch dahin gleitende, schwarze Hochseevögel, die Fregattvögel. Selbst Windstille oder Stürme können diesen hochentwickelten Vögeln nichts anhaben. Die zwischen 70 – 114 Zentimeter großen Vögel mit Spannweiten von ca. 1,70 bis ca. 2,40 Metern tragen ihren Namen aufgrund ihres Verhaltens: Sie jagen nicht nur selbst, sondern greifen auch gern

andere Vögel an, um diesen ihre Beute zu entreißen, ähnlich wie Piraten Fregatten attackierten. Da das Gewicht ihrer Knochen gerade mal 5 % ihres gesamten Körpergewichtes ausmacht, wundert man sich nicht mehr über ihre eindrucksvollen Flugkünste. Sollten Sie ein besonders großes Exemplar sehen, stehen die Chancen nicht schlecht, dass es sich um ein Weibchen handelt, da diese ca. 25 % größer und schwerer als die Männchen sind. Können Sie dagegen einen großen, roten Kehlsack erkennen, haben Sie es mit einem Männchen zu tun.

Die Tropenspottdrossel oder auch Tropical Mockingbird erfreut vor allem in den frühen Morgenstunden durch ihren Gesang. Vom Klang her erinnert ihr Gesang an die vertraute Amsel, denn genauso unermüdlich trällert die Tropenspottdrossel ihre Lieder. Der ca. 25 cm Singvogel sieht eher unscheinbar aus und ist grau-braun gefiedert.

Wenn Sie einen kleinen, schwarz-gelb gefiederten etwa finkengroßen Vogel inflagranti an ihrem Teller oder Glas ertappen, haben Sie mit großer Wahrscheinlichkeit die Bekanntschaft mit dem Zuckerdieb gemacht. Apropos: Ein Steckbrief zu diesem mutigen, kleinen Dieb finden Sie auf jedem 100 Florin-Schein – so werden Sie ihn sicher leicht wieder erkennen!

## Schlangen

Zum Thema Schlangen gibt es glücklicherweise auf Curacao wenig zu schreiben: Es gibt lediglich zwei völlig ungefährliche Schlangen, die noch dazu sehr selten zu finden sind.

## Schildkröten

Das Herz geht einem über, wenn man Schildkröten beim Schnorcheln oder Tauchen begegnet und das geschieht erfreulich häufig: Ob am Playa Jeremi, in der Caracasbaai-Bucht, der Mündung von St. Joris, kleineren Stränden im Shelte Boka Park oder in dem azurblauen Wasser vor dem pudierzuckerweißen Strand von Klein Curacao:

Es gibt an der Küste von Curacao viele Plätze, an denen sich Schildkröten wohlfühlen. Was Wunder bei kristallklarem Wasser, ausreichend Nahrung und restriktiven Gesetzen, die diese beeindruckenden Tiere erfolgreich schützen. Vor allem die Suppenschildkröte war dank ihrer Fähigkeit, lange Zeit ohne Nahrung überleben zu können, ein beliebter Schiffsproviant der Engländer – die Schildkrötensuppe galt über lange Zeit als feine Delikatesse der Haute cuisine. Curacao beheimatet gleich vier verschiedene Arten: die Lederrückenschildkröte, die bis zu stolze 590 kg auf die Waage bringen kann, die Suppenschildkröte (mit maximal 185 kg dagegen geradezu ein Leichtgewicht) und sowohl die echte als auch die unechte Karettschildkröte.

Wenn man bedenkt, dass Meeresschildkröten seit 150 Millionen Jahren auf dieser Welt leben, bekommt man einen Heidenrespekt vor diesen Tieren, die zudem über 130 Jahre alt werden können – kein anderes Tier der Erde kann es mit diesen Methusalemen aufnehmen! An Land wirken Schildkröten behäbig und man kann fast Mitleid mit ihnen bekommen, wenn man sieht, wie mühsam sie sich fortbewegen. Verständlich, dass sie lediglich zur Eiablage das Land aufsuchen. Unter Wasser sind sie uns Menschen dann jedoch haushoch überlegen. Jeder Hobby-Paparazzi wird im Wasser mühelos abgehängt, Gummiflossen hin oder her.

Schildkröten können Tausende von Kilometer zurücklegen und scheuen selbst Tauchgänge von mehreren Hundert Metern nicht. Doch bis es eine Schildkröte so weit geschafft hat, müssen viele Gefahren gemeistert werden. Die frisch geschlüpften Babyschildkröten werden zu gern von Krabben und Fischen gefressen, so dass am Ende gerade einmal eine von 20.000 geschlüpften Schildkröten das Erwachsenenalter erreicht. Kein Wunder, dass die Schildkröte in manchen Ländern als heilig angesehen wird. Sobald eine Schildkröte jedoch erwachsen ist, kann ihr nur noch ein Hai oder der Mensch gefährlich werden.

## Immigrierte Feuerfische

Im Grunde war es nur eine Frage der Zeit: Im Oktober 2009 entdeckte man die ersten Feuerfische in den Riffen um Curacao. Gestreift wie Zebras mit langen, zierlichen Finnen – kurzum: ein prächtiger Fisch! Leider gilt dieser Neuzugang nicht als willkommener Einwanderer, stellt er doch eine ernste Bedrohung für die einheimische Artenvielfalt dar.

Ursprünglich vor der Ostküste Afrikas, vor Indonesien, Australien und Japan beheimatet, fanden einige Exemplare ein neues exquisites Zuhause in amerikanischen Aquarienbecken. So wurde dieser Schönling in den USA kurzzeitig beliebt. Zum Schrecken der stolzen Besitzer blieb jedoch im Handumdrehen kein Fisch mehr im Aquarium übrig – außer dem Feuerfisch selbst!

Kein Wunder also, dass dieser Fisch mancherorts auch Korallen-TEUFEL genannt wird. Darum entsorgte so manch einer seinen Feuerfisch nicht via Bratpfanne (in manchen Gegenden wird für sein Filet 100 Dollar gezahlt), sondern setzte ihn mildtätig ins Meer aus, von wo er seinen Siegeszug gen Süden von Florida begann. Das Problem: Der Korallenteufel hat es vor allem auf die kleinen Fische abgesehen und kennt kein Pardon für Jungtiere von größeren Fischen wie etwa dem Snapper oder dem Grouper. Dadurch, dass diese vor der Geschlechtsreife gefressen werden, kommt es zu bedeutenden Veränderungen im Ökosystem. Zur Zeit zählt man in den Riffen einen Feuerfisch pro 100 Meter.

Für den Menschen stellt der Feuerfisch keine wirkliche Gefahr dar: Von Natur aus defensiv, greift der Fisch von sich aus nicht an und da er zwischen in den Korallenriffen lebt, ist die Wahrscheinlichkeit auf ihn zu treten, äußerst klein. Auch ein Stich ist zwar schmerzhaft, aber nicht tödlich.

Taucher wissen: Don't touch or disturb the animals or plants – you can be bitten or stung!

Aber der Feuerfisch hat eine Schwachstelle: Er verlässt nie sein Territorium, Taucher, die ihn entdecken, markieren seinen Standort mithilfe eines schwimmenden Korkens, der durch einen Faden und einem Stein an Ort und Stelle gehalten wird.

Spezielle Teams der Nationalparkstiftung der Niederländischen Antillen (STINAPA) sorgen für seine Entsorgung.

Aber es gibt auch noch eine kulinarische Option: Lokale Fischer dürfen seit 2011 gezielt Jagd auf den Feuerfisch machen und haben dadurch noch zusätzlich eine lukrative Einnahmequelle. Wird der Feuerfisch womöglich dann noch ein gern gesehener Fisch? So gab es 2011 bereits die Möglichkeit zur kostenlosen Teilnahme an Touren für jedermann, der bereit war, sich registrieren zu lassen, um dann zu fest gelegten Zeiten in Teams Jagd auf den Feuerfisch zu machen.

## Unterwasserwelt

Was wäre ein Curacaoaufenthalt ohne eine Tauch- oder doch zumindest Schnorcheltour, bei der man in die dreidimensionale Lebenswelt der Korallen eintaucht?

Die Unterwasserwelt von Curacao wartet auf mit einer bunten und zugleich bizarren Artenvielfalt, die seinesgleichen sucht. Vor allem die Korallenriffe faszinieren jedes Mal auf's Neue. Korallen sind keinesfalls Pflanzen, auch wenn man ihrem Aussehen nach, dieses zunächst vermuten würde.

Vielmehr handelt es sich um Tiere, die zu den ältesten Lebensformen weltweit gehören. Im Verlauf von Jahrmillionen entstanden so ganze Riffe oder gar Inseln. Die Karibik beheimatet immerhin knapp 10 % der weltweit 700 Korallenarten. Korallen werden generell in zwei Kategorien eingestuft, den soft oder horny Korallen und den harten oder steinigen Korallen. Aus den Steinkorallen, allen voran der wunder-schönen Gehirnkoralle werden Riffe gebildet, wobei Steinkorallen in Tiefen von über 6000 Metern leben können.

Korallenriffe brauchen jedoch ungetrübtes, lichtdurchflutetes Wasser und können daher nur bis zu einer Wassertiefe von etwa 50 Metern leben. Sicherlich kennt jeder den Verhaltenscodex unter Wasser, der besagt: Keine lebenden Korallen abbrechen, mitnehmen, betreten oder sonst wie beschädigen. Die Steinkorallen sind Blumentiere und gehören zum Stamm der Nesseltiere. Just diese Nesseln sind es, die mit giftigen

Nesselkapseln für Beutefang und als Feindabwehr bestückt sind – mit diesem Wissen fällt es einem sicherlich noch leichter, diese einfache Regel bei eventuellen Exkursionen zu beherzigen.

Ihren Namen bekam die Gehirn- oder Brainkoralle durch ihre an ein riesiges Wirbeltierhirn erinnerndes Aussehen, dabei misst ein einzelner Kelch, in denen wiederum die Polypen leben, gerade mal 2 bis 3 Millimeter. Im Gesamtgefüge kann eine solche Kolonie jedoch leicht eine Größe von mehr als 2 Metern erreichen. Ehrfurcht erfasst einen leicht bei dem Anblick dieser über einhundert, teilweise zweihundert Jahre alten Kolonien, denn pro Jahr wächst die Kolonie winzige Millimeter bis maximal einen Zentimeter. An den Küsten von Curacao finden wir sogenannte Saumriffe. Diese wachsen in Richtung Meer und umsäumen so die Küste der Insel. Die dazu gehörenden Korallenstrände sind leicht zu erkennen:

Der weiße Sand erinnert an groben Sand und bei genauerem Hinsehen sieht man, dass es sich um vom Meer zermahlene Korallenstücke handelt, zum Teil sehen die Korallenstücke wie weiße, versteinerte Zweige eines Baumes aus. Diese Fundstücke sind zweifelsohne wunderschöne Schmuckstücke, die mancher zu gern mit als Souvenir in die Heimat tragen würde.

Doch die Beamten beim Zoll kennen leider kein Pardon. Wer bei seinen Fundstücken aus der Natur auf Nummer sicher gehen will, informiert sich bereits vor der Anreise beim Zolls über Einfuhrbestimmungen und verzichtet im Zweifelsfall auf die Ausfuhr. Zur Einfuhr von Steinkorallen, Schwarzen- oder Dörnchenkorallen, Riesenmuscheln oder Schalen der Feichterschnecke sind beispielsweise Dokumente nach dem Washingtoner Artenschutz-Übereinkommen notwendig.

Und last but not least: Natürlich tummeln sich in den farbenprächtigen Korallenriffen auch über 500 tropische Fischarten, darunter Seepferdchen, Flötenfische, Tunfische, Snappers, Kofferfische, Muränen oder Papageienfische um nur einige zu nennen. Vor Jan Thiel sieht man des öfteren eine Delfinschule vorbeischwimmen und fliegende Fische begleiten die Boote, die Ausflüge zur Paradiesinsel „Klein Curacao“ anbieten. Bei Wassertemperaturen von angenehmen 25 – 28 Grad und einer

Unterwassersicht von bis zu 20 – 30 Metern, ist es eine reine Freude abzutauchen. Aber auch als schnöder Schnorchler kommt man an Curacaos Küste auf seine Kosten.

Nur wenige Meter vor der Küste, binnen weniger Minuten schwimmend zu erreichen, versank vor Jahr und Tag ein Schlepper an der Caracasbucht. Mit den Füßen auf dem Führerhaus stehend, schaut man mit dem Kopf aus dem Wasser – so niedrig liegt das Tugboat und dass Tauchschulen regelmäßig zum Anfüttern an diesen Platz kommen, hat sich auch bei einer Vielzahl von Fischen herumgesprochen, so dass die Stelle bei Tauchern, Schnorchlern und Fischen gleichermaßen höchst beliebt ist.

## Tauchbasen

Curacao, “the Sleeping beauty” – früher als Geheimtipp unter Tauchern gehandelt, mausert sich Curacao mehr und mehr zum Liebling. AOL Travel kürte Curacao zur “hottest destination no. 7” für das Jahr 2011. Kein wirkliches Wunder, befinden sich die rund 100 Tauchplätze mit über 500 verschiedenen Fischarten entweder direkt in Strandnähe oder sind bequem mit dem Boot erreichbar. Überwucherte Wracks warten in unterschiedlichen Tiefen darauf, erkundet zu werden und auch Freunde des Wall Divings kommen in den Gewässern von Curacao auf ihre Kosten. Nähere Informationen sind bei den Tauchbasen erhältlich;

Spezialtipp für deutschsprachige Gäste auf Curacao:

In Jan Thiel befindet sich die Tauchschule Scubado. Diese mehrfach durch die Zeitschrift “Tauchen” ausgezeichnete Tauchschule erfüllt die höchsten ISO Qualitätsstandards. Weniger eine Frage der Bequemlichkeit als eine Frage der Sicherheit: Es wird bei Scubado auch Deutsch gesprochen!

Einige weitere der insgesamt 33 Tauchbasen auf Curacao:

Atlantis Diving,

Drielstraat 6-8, Willemstad

Curaçao,

Tel: (5999) – 465 8288

Mob: (5999) – 510 3099

E-Mail: [info@atlantisdiving.com](mailto:info@atlantisdiving.com)

AQUA DIVING CURAÇAO,

Weg naar Westpunt, Martha Koosje # 4,

Curaçao, Tel: 5999-649700

Ocean Encounters Filialen am Lions Dive and Beach Resort, Breezes

Curacao, Hilton Curacao, Hyatt Regency Curacao, Kontiki Dive und Beach Resort,

sowie bei der Kura Hulanda Lodge im hohen Nordwesten der Insel.

Kontakt Daten: Ocean Encounters @ Lions Dive, Bapor Kibra z/n Willemstad,

Curaçao. Tel.: +(5999) 461-8131 mail: [info@oceanencounters.com](mailto:info@oceanencounters.com)

Portomari Sports, Address: Plantage Portomari, Tel: (599-9) 864-7539

mail: [info@portomarisports.com](mailto:info@portomarisports.com)

Eine komplette Auflistung der Tauchschulen von Curacao ist im Internet auf den

Gelben Seiten einzusehen: [www.yellowpages-caribbean.com](http://www.yellowpages-caribbean.com)

### **“Must Dive” – Das kleine 1 x 1 der Tauchersspots von Curacao**

Tugboat am Caracasbaai

Nicht nur das Herz der Taucher schlägt höher bei diesem versunkenen Schlepper,

sondern auch Schnorchler kommen in den Genuss seiner fantastischen

Unterwasserwelt. Das Wrack liegt ca. 7 m unter der Wasseroberfläche in

unmittelbarer Nähe zur Küste und ist in wenigen Minuten von Land zu erreichen.

Aufgepasst mit den Mengen an Doktorfischen dort: Diese besitzen Skalpellen scharfe

Verteidigungswaffen nahe der Schwanzwurzel; schmerzhaftes Schnittwunden können

die Folge sein. Doch wer den Doktorfischen mit respektvollem Abstand begegnet, hat

nichts zu befürchten.

### Blue Room

Durch eine Öffnung können Taucher in diese blau leuchtende Höhle gelangen; ein schmaler Lichtspalt erlaubt dem Sonnenlicht in das Innere der Höhle zu strahlen. Sobald Licht auf die Korallen gelangt, wartet ein Feuerwerk der Farben auf den Besucher des Blue Rooms.

### Mushroom Forest

An dem sanft abfallenden Riff finden sich riesige Formationen von Korallen, die an gigantische Pilze erinnern. Prächtige Fotomotive!

### Porto Marie Beach

bezaubernder Tauchplatz direkt vor dem gepflegten Strand von Porto Marie. Ein günstiges Restaurant verpflegt hungrige Taucher nach dem Tauchgang.

### Klein Curacao

Fliegende Fische satt gibt es auf der Fahrt zu der etwa 20 Seemeilen östlich von Curacao vorgelagerten Schwesterinsel Klein Curaçao zu sehen. Vor Ort gibt es nach der rund zweistündigen Bootstour sowohl für Taucher als auch für Schnorchler eine Menge zu entdecken: Traumhafte Korallenriffe, Unterwasserhöhlen und zutrauliche Schilkröten, die bisweilen neugierig das Boot der Tagesgäste umkreisen.

An Land bietet die unbewohnte Bilderbuchinsel mit seinem Puderzuckersandstrand auf der Südseite der Insel mit beinahe computer-bearbeitet wirkenden Türkistönen eine Robinson-Crusoe-Idylle pur: ein paar einfache Holzhütten auf dem feinen Sand, ein kleines, spartanisches Restaurant mit offenem Grill, alles in fröhlich-karibischen Farben.

Dazu im Kontrast der verlassen und von den Elementen geschundene Leuchtturm, sowie ein gewaltiger, vom Zahn der Zeit und des Salzes komplett verrostete Kahn: Beide scheinen dort seit Olympos Zeiten zu liegen – die raue, wilde Nordküste beeindruckt wie schon auf Curacao den Betrachter, beide zeugen als stumme Mahnmale von der Urgewalt des Meeres.

### Playa Kalki- Flugzeugwrack

Zwischen Playa Kalki und Watamula liegt ein Flugzeugwrack-Tauchplatz, welcher aufgrund der Entfernung zur Küste mit dem Boot angesteuert werden sollte.

Watamula ist berühmt für die unzähligen Schwämme, Stachelseerosen, Anemonen und den Schildkröten, Mantas, Barracudas und weiteren Meeresbewohnern.

### Alice in Wonderland

Hier ist Nomen Omen, denn am gut geschützten Playa Kalki (Kalkstein-Strand) befindet sich einer der beeindruckendsten Tauchsites von ganz Curacao. Bei atemberaubenden Sichtweiten von bis zu 30 Metern ist es eine wahre Freude, die Unterwasserwelt mit ihren farbenprächtigen, kleineren Fischen, sowie ausgewachsenen Muränen oder auch Langusten zu beobachten. Wer gern etwas tiefer taucht, kann den Anblick eines ganzen Areals mit Teller- und Peitschenkorallen genießen.

### Superior Producer

In einer Tiefe von etwa gut 30 Metern befindet sich das völlig bewachsene Schiffswrack der Superior Producer. Beinahe gespenstisch liegt das Schiff am Meeresgrund und lädt zum Erkunden ein.

### Wata Mula (Wassermühle)

Leider nur per Boot erreichbar und aufgepasst mit teilweise starker Strömung: Wata Mula hoch im Nordenwesten der Insel gehört dank seiner großen Weichkorallen in einer von Canyons und schönen Schluchten durchzogenen Unterwasserwelt zu einer der attraktivsten Tauch-Destinationen. Von dem unermesslichen Fischreichtum abgesehen, warten auch ein paar kleinere Höhlen auf neugierige Besucher. Eine Begegnung mit verschiedenen Snappers-Arten, Seepferdchen sowie Schildkröten ist nicht ausgeschlossen.

### Sportflugzeugwrack/Mike`s Reef

Nur wenige Meter vom Strand entfernt, liegen die Überreste eines kleinen Flugzeuges aus den 60iger Jahren. Hier ist der Startpunkt für das Rifftauchen an

Mike's Reef, das mit dem Anblick von gewaltigen "Methusalem"-Schwämmen, die ein Alter von mehr als 100 Jahren vorweisen können, belohnt.

Spezialtipp:

An der Vaersenbaai befindet sich eine versunkene Autofähre mit dem wohl verwunschensten Autofriedhof der Welt - wunderschöne US-Oldtimer aus den 50iger und 60iger Jahren. Da dieser Ort sehr abgeschieden ist, ist auf Sicherheit besonders zu achten.

Unterwasser-Feuerwerk im Herbst:

Im September findet alljährlich ein Feuerwerk der Superlative unter Wasser statt – das Coral Spawning - sprich das Ablaichen der Korallen vor Curacaos Küste. Bei diesem faszinierenden Naturschauspiel findet bei den Korallen über tausende Quadratkilometer hinweg eine Art "Massenhochzeit" statt.

Millionen Korallen entlassen innerhalb kürzester Zeit ihre Eizellen und Spermien in das Meer. Ein jüngst von Wissenschaftlern identifiziertes Gen sorgt bei den Korallen dafür, dass diese ihre Fortpflanzung am Mondkalender ausrichten können und damit alle synchron ablaichen.

Wann aber ist es so weit? Zunächst muss die Wassertemperatur rund 27 Grad erreichen - dieses ist für die Reifung der Eizellen und Spermien notwendig. Zum Zweiten ist eine Nipptide erforderlich, die ca. 4 -5 Tage nach Vollmond stattfindet und 3. brauchen die Korallen den Schutz der Nacht für dieses beeindruckende Feuerwerk der Fortpflanzung.

Wenn die Millionen von Eizellen und Spermien in Wassersäulen an die Wasseroberfläche sprudeln, sieht dieses geradezu wie strömender Champagner aus einer frisch entkorkten Flasche aus. Dieses wunderbare Ereignis ist natürlich ein ganz besonderes Event, welches sich vor allem Taucher nicht entgehen lassen möchten.

Die Tauchschule Dive Center Scuba Do am Jan Thiel Strand lädt deshalb jeweils zu einer Präsentation über das Coral Spawning ein, bei der jeder Interessierte - ob

Taucher oder Nicht-Taucher teilnehmen kann. Nähere Auskünfte zum Coral Spawning erhalten Sie direkt bei der Tauchschule Scuba Do in Jan Thiel. Wann Sie das Coral Spawning erleben können? Hier finden Sie eine Liste von Vollmondtagen um den Monat September. Wenn Sie die erforderlichen 4-5 Tage aufaddieren, erhalten Sie die wahrscheinliche Nacht des Coral Spawning.

## Museen von Curacao

### Kura Hulanda Museum

Eingegliedert in den Hotelkomplex Kura Hulanda, Klipstraat 9 in Otrobanda, Willemstad zu finden.

Tel.: +(5999) 434 77 65

E-Mail: [museum@kurahulanda.com](mailto:museum@kurahulanda.com)

[www.kurahulanda.com/museum](http://www.kurahulanda.com/museum)

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von 10.00 - 17.00 Uhr

Das Kura Hulanda ("holländischer Hof") Hotel beherbergt DAS Sklavenmuseum schlechthin. Der 1948 geborene Niederländer, Jacob Gelt Dekker ist ein wahrer Tausendsassa. Ursprünglich als Zahnarzt in eigener Praxis tätig, studierte er später ein weiteres Mal und wurde mit einer Fitnesskette in den Niederlanden so erfolgreich, dass er zum Multimillionär wurde.

Ein attraktiver, charismatischer Mann – vielleicht äußerlich für manche ein wenig Robert Redford und Crocodile Dundee ähnelnd - schuf er in Willemstad ein Hotelkomplex, das weltweit seinesgleichen sucht:

Denn statt die maroden Gebäude des zentral von Otrobanda gelegenen Stadtteils einfach abzureißen, beschloss er den gesamten Stadtteil mit den historischen Häuschen liebevoll restaurieren zu lassen, wobei er die ehemaligen Anwohner an seinem Projekt mitwirken ließ.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen:

Gäste des Hotels, aber auch Einheimische und Touristen können seit ein paar Jahren das in neuem Glanz erstrahlende Viertel von Otrobanda bewundern, durch die Kopfsteinpflastergassen wanden und das beeindruckende Sklavenmuseum mit seinen unzähligen Originallexponaten besuchen. Dieses offenbart dem Besucher die dunkle Seite der niederländischen Kolonialmachtvergangenheit, denn Curacao war vom 17. -19. Jahrhundert der Umschlagpunkt für verschleppte Sklaven aus Afrika.

Von hier aus wurden diese nach Amerika und in weitere Gebiete der Karibik verschifft.

Verkehrstechnisch günstig direkt am Stadthafen von Willemstad gelegen, befindet es sich nicht unweit von dem Ort, an dem früher die Holländer Sklaven verkauft und verschifft haben. Auf eindringliche Art werden Details aus dieser Zeit zur Schau gestellt. Ob es Nachbauten der Schlafräume unter Deck sind, Folterwerkzeuge, Schriftstücke, Zeichnungen, Kleidung oder Berichte.

Dabei beginnt die Ausstellung mit der Gefangennahme in Afrika, liefert Informationen über die Passage nach Curacao und endet bei der Migration in der neuen Welt. Für eine ausreichende Besichtigung sind 2 – 3 Stunden sicherlich zu berechnen. Manch einer besucht das Kura Hulanda ob seiner Massen an Exponaten gar ein zweites Mal.

### **Mikvé Israel Emanuel Synagoge und Jüdisches Museum**

Hanchi Snoa

Punda (Willemstad)

Tel. 005999 – 611 633

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 9.00 – 11.45 Uhr und 14.30 – 16.45 Uhr.

Neben der ältesten, durchgängig genutzten Synagoge der westlichen Hemisphäre wurde 1970 das Jüdische Museum eingeweiht. Ein Besuch ist lohnenswert - als Besucher erhält man einen interessanten Einblick in die jüdische Kultur und ihre Gebräuche. Unter anderem ist eine wunderschön verzierte Purim Schale zu besichtigen, die noch heute in Gebrauch ist. Diese Schale hat nicht nur beinahe 300 Jahre überdauert, sondern auch eine weite Reise hinter sich: 1738 als Kollekte-Schale in Holland gefertigt, wurde sie von den jüdischen Einwanderern nach Curacao gebracht. Desweiteren findet sich ein Hochzeitstablett aus dem Jahre 1728. Bei jeder jüdischen Hochzeit zerbricht auch heute noch der Bräutigam in einem Ritual ein Glas – dieses soll zum einen an die Zerstörung des Tempels von

Jerusalem erinnern, zum anderen soll das bewusste Zerbrechen des Glases – auf Curacao wirft der Bräutigam das Glas auf das Silbertablett – ein tiefes Bewusstsein für die leichte Zerbrechlichkeit von Beziehungen schaffen. Die Hochzeitsgesellschaft ist an diesem Ritual ebenfalls beteiligt, in dem alle gemeinsam “Besiman tov! – Möge es ein gutes Omen sein!”, ausrufen. Auch die wunderschönen Mahagonie-Elemente der Synagoge selbst sind einen Besuch wert. Die Liste ließe sich beliebig fort setzen...

### **Numismatisches Museum**

De Rouvilleweg 7

Otrobanda

Tel. 005999 – 4625912 / 434550

“Papa, woher kommen eigentlich die heutigen Münzen von Curacao her?” Wenn Ihnen diese Frage gestellt wird, sollten Sie nicht verschämt erröten, denn es gibt doch das Numismatische Museum der Bank der Niederländischen Antillen, in dem die Evolution der Antillianischen Währung gezeigt wird und welches Sie gemeinsam mit Ihren Kindern oder Ihrem Partner besuchen können, um dabei Interessantes zu erfahren:

Wie von einfachem Tauschhandel und dem Gebrauch von Münzen anderer Länder, eine eigene Währung der Niederländischen Antillen geschaffen wurde. Sie haben gar keine Kinder, die unbequeme Fragen stellen? Dann gönnen Sie sich den Besuch trotzdem, z. B. während eines kurzen Regenschauers! Sollte der Regen länger dauern als erwartet, können Sie auch noch einen kleinen Abstecher ins Tele-Museum in Punda wagen:

### **Tele Museum**

“nach Hause telefonieren...” E. T. lässt grüßen bei diesem niedlich, kleinen Museum in einem der schönsten und ältesten Gebäude von Punda. Am Wilhelminaplein 4 gelegen (Tel. 4652844), gehört dieses Museum der Telefongesellschaft UTS.

Besucher erfahren hier wie das Telefon auf Curacao laufen lernte – vom allerersten Telefon aus den Jahren um 1880 bis hin zu Fiber Optik Kabeln, höchst modernen Dingen wie einem Computer und technischen Raffinessen wie eine Telekonferenz. Schön nostalgisch und liebenswert!

### Octagon Museum

Direkt am Strand des Avila Beach Hotels in Willemstad befindet sich ein achteckiger Turm – daher auch der Name Octagon Museum. Hinter dem Namen verbirgt sich ein kleines Museum, welches an das Leben des südamerikanischen Unabhängigkeitskämpfers, Simon Bolivar erinnert, der 1783 in Caracas/Venezuela geboren, heute als Nationalheld vieler südamerikanischer Länder gilt und dessen wichtigstes Ziel die Abschaffung der Sklaverei war.

### Maritim-Museum

Das sowohl von außen als auch von innen wunderschöne Maritim-Museum von Willemstad gehört mit zu den lohnenswertesten Museum, die Curacao zu bieten hat. Öffnungszeiten: Dienstag-Samstag von 9 – 16 Uhr, während der Hochsaison, wenn die Kreuzfahrtschiffe Curacao anlaufen (Oktober-April), hat das Museum auch am Sonntag und Montag geöffnet.

Weitere Informationen erhalten Sie telefonisch unter  
005999 – 465 23 27 oder per mail

500 Jahre – das ist die stattliche Chronik, auf die Curacao mit seiner maritimen Geschichte zurückblicken kann und dieses erlebt man auch als Besucher dieses Museums: Von alten Schiffsmodellen, versunkenen Schätzen, Tonwaren, Porzellan und alte Münzen mit Patina, historische Seekarten, Postkarten, vergilbte Reisedokumente, alte Lederkoffer, antike Kleidungsstücke aus der Zeit der ersten Atlantiküberquerungen, Navigationsgerätschaften, spannende audiovisuelle Technik, die das Leben und Denken der Menschen aus den vergangenen Jahrhunderten eindrucksvoll näher bringt. Wie die berechtigte Frage in einem solchen Museum:

Wie lebte und dachte eigentlich ein Pirat? Wer gern an einer Führung interessiert ist, halte sich den Mittwochnachmittag frei. Die genauen Zeiten können per mail erfragt werden.

P. S. Sie sind ein Museumsmuffel? Überlegen Sie es sich... im Museum ist es herrlich kühl – ideal also, wenn man zwischen durch etwas Kraft und Erfrischung tanken möchte!

### Curacao Museum

Beheimatet in einem alten Kolonialhaus im westlichen Otrobanda, entdecken Sie das Curacao Museum in der Van Leeuwenhoekstraat.

Tel: 005999 – 462 3873.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 08:30 – 16.30 Uhr

samstags geschlossen

sonntags 10:00 - 16:00 Uhr.

Dieses Museum passt thematisch zum Maritimuseum, denn auch hier finden wir interessante Landkarten, u. a. von Amerika und den karibischen Inseln, sowie Ausstellungsstücke, die noch aus der Zeit vor der Eroberung 1499 durch den Spanier, Alonso de Ojeda stammen. Die indianischen Ureinwohner, die ab etwa 4.000 Jahre vor Christus Curacao bewohnten, sind gänzlich ausgerottet, nur einige Exponate und natürlich die Höhlenmalereien von Hato, in unmittelbarer Nachbarschaft zum Flughafen, sind bis in unsere Zeit erhalten geblieben. Als Besucher dieses Museums erfährt man, wie die Einwohner von Curacao mit afrikansichen Wurzeln nach Beendigung der Sklaverei ihren täglichen Unterhalt verdienten, wie sie lebten und ihre Religion pflegten. Interessant sind auch der Nachbau einer Plantagenküche, sowie das Glockenspiel. Abgerundet wird das Interieur durch verschiedene Gemälde, u. a. auch von Künstlern der Insel.

## Dinah Veeris Museum – Dinah`s botanischer und historischer Garten

Genau genommen ist es gar kein herkömmliches Museum - am ehesten erinnert es an ein privates Miniatur-Freilichtmuseum. Als Besucher wandert man durch einen mit Exponaten versehenen Garten und angegliedertem Verkaufsgebäude für unzählige Kräuter, Tinkturen und Seifen. Gelegen in Den Paradera und nur dank der Hinweisschilder zu finden, liegt dieses Museum unerwartet inmitten eines eher dörflich anmutenden Wohnbereiches östlich von Willemstad. Dazu muss man wissen:

Dinah Veeris ist fast so etwas wie eine Nationalheilige. Dank Ihres Jahrzehnte langen und unermüdlichen Einsatzes konnte das kostbare Wissen, welches die gefangenen Menschen aus ihrer Heimat Afrika zur Zeit des Sklavenhandels nach Curacao brachten, erhalten und zum Teil wieder entdeckt werden. Denn vor allem die Heiler und Weisen der hoch entwickelten, westafrikanischen Königreiche schmuggelten auf ihrer beschwerlichen Reise über den Atlantik auch ihre wichtigsten und besten Heilkräutersamen. Zudem testeten sie die Flora Curacaos im Hinblick auf deren medizinische Wirksamkeit.

Das Sklavenleben war hart. Die Versorgung kläglich: Nur mithilfe der mitgeführten Heilkräuter und ihrem naturheilkundlichen Wissen vermochten die Sklaven ihre Gesundheit zu erhalten. Und genau diesem Wissen, diesen Heilpflanzen hat Dinah Veeris ihr Leben gewidmet. Unzählige Preise und Auszeichnungen würdigen die bescheiden und natürlich gebliebene Heilerin. Unter anderem erhielt sie im Jahr 2000 den, nach dem Anführer des wichtigsten Sklavenaufstandes von 1795 auf Curacao, Tula Award zur Anerkennung ihres Einsatzes für den Erhalt der afrikanischen Kultur, von der Königin der Niederlande wurde sie mit dem Orden von Oranien-Nassau ausgezeichnet – einem Orden, der Menschen mit besonderen Verdiensten für die Gesellschaft und das Gemeinwesen verliehen wird, es gibt Dinah Veeris im niederländischen Fernsehen und sogar einen Film für eine Universität: "Ancient roots and Modern Medicine".

Wissen Sie, wie die ursprünglichen Häuser, die Kunukus, aussehen? Wie man früher kränkliche Bäumchen in Baumwiegen sanfte schaukelte und ihnen heilende Lieder vorsang? Dann fahren Sie zu Dinah Veeris` Garten und besuchen Sie sie!

## Unterkunft

Das Internet bietet eine Fülle an Informationsseiten, weshalb hier nur die wichtigsten Hotels genannt werden. Individualreisende, die lieber eine Ferienwohnung oder -haus mieten möchten, finden auf folgenden Seiten die passende Unterkunft für sich:  
<http://lizomoresidences.com/residence/villa-splendour/>

## Hochpreisige Hotels

### Avila Beach Hotel

Luxushotel nahe Punda, sehr zentral gelegen, viele deutschsprachige Gäste, eigener Privatstrand.

### Baoase Resort

ein kleines, aber extrem feines Resort östlich von Willemstad; es wurde kürzlich zu einem der zehn exklusivsten Resorts der Welt gewählt.

### Hyatt Regency Curacao Golf Resort

Spa and Marina/Santa Barbara Beach & Golf Resort: Eröffnet im April 2010, am Spanischen Wasser und der Karibischen See gelegen. Eigener Sandstrand, ideal für Golfspieler, da sehr gepflegter Golfplatz direkt vor Ort.

### Hotel Kura Hulanda Spa & Casino

ein ganzer Stadtteil als Hotel mit kleinen Kopfsteinpflastergassen, verwünschten Gärten, sehr zentral in Otrobanda gelegen.

### Chogogo Resort

4 Sterne-Luxusbungalowdorf, ruhig gelegen, Strandnähe

## Mittlere Preiskategorie

Als Beispiel für eine Anlage der mittleren Preiskategorie:

Curacao Breezes

nahe des Sea-Aquariums und des Strandes gelegen.

### Spezialtipp

Reisende mit Handicap werden sich mit Ihren Familien ganz sicher im November 2008 neu eröffneten Hotel Dolphin Suites wohlfühlen. Dieses komplett barrierefreie Hotel liegt in unmittelbarer Nachbarschaft zum Delfintherapiezentrum und dem Mambo-Beach, einem der beliebtesten Strände von ganz Curacao.

## Sprache

Die Amtssprachen auf Curaçao sind Niederländisch, Papiamentu/Papiamentu (eine Kreolsprache, die auch auf Aruba und Bonaire mit leicht anderem Akzent gesprochen wird) und Englisch. Die Einheimischen bevorzugen den Gebrauch der Sprache Papiamentu. Fast jeder Insulaner spricht oder versteht zumindest Spanisch, nicht zuletzt aufgrund der Nähe des südamerikanischen Kontinents und durch die vielen südamerikanischen Einwanderer.

Papiamentu besteht zu ca. 60 % aus dem Portugiesischen, zu etwa 25 % aus dem Spanischen und die verbleibenden 15 % entstammen dem Niederländischen, Englischen und aus afrikanischen Sprachen.

Die Wiege des Papiamentos befindet sich auf Curacao, wo es sich in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts entwickelte. Da es Sklaven verboten war, Niederländisch zu lernen, konnte sich das Papiamento etablieren. Vor allem die sephardischen Juden, die nach Curacao kamen und Portugiesisch und zum Teil zusätzlich Spanisch beherrschten, beeinflussten das Papiamento stark. Vor gut 10 Jahren wurde in den öffentlichen Schulen Papiamento als Hauptunterrichtssprache eingeführt, was dazu führte, dass die Fähigkeiten der Schulabgänger im Niederländischen deutlich schwächer wurden. Entsprechend schwer ist der Start an niederländischen Universitäten für hauptsächlich Papiamento unterrichtete Studenten. Inzwischen gibt es daher auch wieder Stimmen, die den Einfluss des Papiamentos verringern möchten.

Wer sich für das Papiamento und das Leben auf Curacao interessiert, sollte sich unbedingt die mehrteilige Dokumentation der Schriftstellerin Miep Diekmann ansehen. Die privaten Filmaufnahmen ihres Vaters kommentierend, berichtet sie ausgesprochen ehrlich und offen über das Alltagsleben auf Curacao in den Jahren 1934-1936. Zu finden ist die in Niederländisch verfasste Dokumentation auf Youtube. Der Titel der Dokumentation lautet: De Antillen in je bloed.

Kostprobe Papiamento gefällig?: Caribbean Kids News Papiamentu/ Dutch sept 28th  
Der Bericht auf youtube hat niederländische Untertitel, die etwas beim Verstehen helfen. Eine schöne Einstimmung auf den Urlaub für Sprachinteressierte.  
Papiamento Kenntnisse werden von Touristen zwar nicht erwartet, dennoch wird es als Zeichen des Respekts und eines guten Willens hoch angesehen, wenn man sich zumindest bemüht, einige Floskeln zu beherrschen. Hier eine Auswahl wichtiger Begriffe, mit denen man sich halbwegs verständlich machen kann:

## Papiamento für Reisende - Einfache Begriffe für den Alltag

Bon dia - Guten Tag

Bon tardi - Guten Abend

Bon nochi - Gute Nacht

Bon Bini – Willkommen

Montags wünscht jeder einander:

Bon siman (pa bo/bosnan) – Eine gute Woche (für Dich/Euch)

Freitags wünscht man einander:

Pasa un bon wiken (wie weekend ohne d aussprechen!) – Verbringe ein schönes  
Wochenende!

Danki - Danke

Porfabor – bitte

Kon ta bai - Wie geht`s?

Hopi bon – sehr gut

Basta bon – Es geht so

Pasa un bon dia – schönen Tag für Dich!

Ajo – Auf Wiedersehen

Goza di bo dia – Genieße Deinen Tag

Te aweró – Sehe Dich später!

Mi stima Korsou – ich liebe Curacao

Kome ku smak- Guten Appetit

Unda bo ta bai - Wohin gehst Du?

Nos tin sed – Wir haben Durst

Bo tin (h)amber?- Hast Du Hunger?

A mi ke kumpra... - Ich möchte ... kaufen.

Mi dushi - mein Liebling

friu – kalt

Dushi (adj.) – lecker, appetitlich, schön

awa – Wasser

Kayente – heiß

küp – Tasse, Becher

A mi ke paga, porfabor – Ich möchte zahlen

pika – scharf

Djus – Saft

servees – Bier

E kuminda ta dushi – das Essen ist lecker

pan – Brot

manteca - Butter

keshi – Käse

suku - Zucker

salo – Salz

hasi lihé, porfabor – mach bitte schnell!

A mi ke paga, por fabor - ich möchte zahlen!

## Regelmäßige Events auf Curacao

### Neujahrsschwimmen

Jahresbeginn: Am Neujahrstag springt jeder zum Anbaden ins Meer. Sehr lustig und gesellig am Jan Thiel Strand zu erleben. Für Todesmutige steht meist auch noch eine Wanne Eiswürfel zum Abkühlen und einem obligaten Neujahrsfoto zur Verfügung.

### Fuik-Fahrt

Jedes Jahr, am ersten Sonntag im Januar, findet eine wunderschöne Ausfahrt nach Fuik statt. In der Fuikbucht, eine gute halbe Stunde vom Spanischen Wasser an der südöstlichen Küste gelegen, segeln und motoren Bootsbesitzer mit Freunden und Familie. Fuik selbst befindet sich in Privatbesitz. Auf der vorgelagerten Halbinsel von Fuik leuchtet strahlend, weißer Puderzuckersand und das Wasser kristallklar, so dass man dort hervorragend Schnorcheln kann.

### Carneval auf Curacao

Die Antillianer sind ein feierfreudiges Volk und wissen wie die Brasilianer den Karneval zu zelebrieren. Farbenprächtige Kostüme, monatelang in mühevoller Handarbeit geschneidert und festlich geschmückte Karnevalswagen präsentieren Jahr für Jahr die 24 lokalen Karnevalsgruppen von Curacao. Schon Tage vor Beginn des großen Spektakels werden Sitzgelegenheiten am Straßenrand postiert, um bei dem bunten Treiben möglichst nah dabei zu sein: Von mehrreihigen Holzbänken über ausrangierte Polstermöbel bis hin zu schlichten Gemüseboxen – alles, was annähernd als Sitzgelegenheit dienlich sein könnte, wird für die tollen Tage hervorgeholt.

### Tipp

Da die Musik bisweilen ohrenbetäubend ist, empfiehlt es sich dringendst Lärm schützende Ohrstöpsel zum Umzug mitzunehmen.

### Ein weiterer wichtiger Tipp

Je später der Abend, je schöner das Erleben! Nicht nur die hohen Temperaturen am Tage, sondern auch die besondere Atmosphäre des Abends führen dazu, dass der Karneval zu späterer Stunde einfach herrlicher ist. Die Stimmung wird ausgelassener, das Publikum, das in den frühen Stunden des Umzugs noch eher verhalten am Wegesrand stand, beginnt zu tanzen und wird von der Energie der Karnevalsgruppen angesteckt. Da traut man sich selbst als Tourist/in die Hüfte zu schwingen und mehr und mehr Teil des großen Verkleidungsfestes zu werden. Höhepunkte sind zweifelsohne der Kinderkarneval, der Gran Marcha (große Parade) und natürlich die Abschiedsveranstaltung, die "Marcha di Despedida" mit der „Rei Momo“-Verbrennung – dabei wird um Mitternacht eine rund 4 Meter hohe Puppe - liebevoll "König Momo" genannt - in Brand gesteckt. Damit wird symbolisch dem verrückten Treiben ein Ende gesetzt. Glücklicherweise, wer zu dieser Zeit Urlaub auf Curacao machen darf!

### Curacao North Sea Jazz Festival

Seit 2010 findet jedes Jahr am Wochenende zum Augustende und Septemberbeginn beim World Trade Center von Willemstad das sogenannte Curacao North Sea Jazz Festival statt. Earth, Wind & Fire, Santana, Randy Crawford & Joe Sample – die Crème de la Crème tratt bereits bei diesem Festival auf der Bühne auf. Tickets sind heiß begehrt und das Festival ist jedes Jahr zügig ausverkauft. In der Regel gibt es vor den offiziellen Konzerten noch ein bis zwei kostenlose Konzerte auf dem Brionplein von Otrobanda in Willemstad. Zudem gesellt sich in dieser Zeit ein zweites Festival: Das Open Air Curacao Kunst Festival mit nationalen und internationalen Malereien. Das Curacao North Sea Jazz Festival ist ein absolutes Highlight auf Curacao und nicht mehr wegzudenken!

### Amstel Curacao Race

Anfang November schlagen Radsportlerherzen höher, denn dieses Rennen ist international bekannt als Jahresabschlussrennen. Namenhafte Radprofis wie Alberto

Contador, Mark Cavendish, Frank und Andy Schleck haben sich bereits auf der 80 Kilometer langen Strecke abgekämpft oder werden 2012 erstmalig dabei sein. Rund um das einwöchige Radrennen wird es wieder eine ganze Menge zusätzlicher Attraktionen und Events geben, denn es ist die einzige Gelegenheit für Amateur-radfahrer sich zusammen mit den Berühmtheiten der Tour de France zu messen. Ein Muss ist da natürlich die After Race Party am Mambo Beach.

### **Heineken Regatta**

Die beliebte Heineken Curacao Regatta findet alljährlich im Oktober/November statt. Weitere Informationen telefonisch unter: +599 9 673 05 43