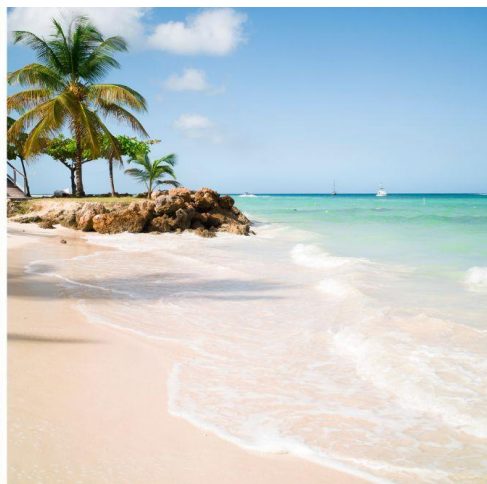


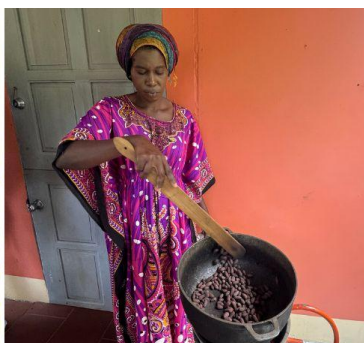
nK
NOBLE KOMMUNIKATION

PRESSEINFORMATION

Genuss mit Geschichte: Vier kulinarische Persönlichkeiten zeigen das echte Tobago

Tobago ist nicht nur ein Geheimtipp für Naturliebhaber – auch kulinarisch zeigt sich die Karibikinsel überraschend besonders

Frankfurt, 20. August 2025. Während viele Karibikinseln auf Fusionsküche, internationale Gourmetrends und Beachfront-Dining setzen, geht Tobago einen anderen Weg. Auf der kleinen Schwesterinsel von Trinidad in der Karibik steht Kulinarik nicht für Inszenierung, sondern für Identität. Hier sind es die Menschen, nicht die Menüs, die den Geschmack der Insel prägen – mit Leidenschaft, Handwerk und einer tiefen Verbindung zu ihren Wurzeln. Wer Tobago kulinarisch entdeckt, erlebt nicht nur gutes, frisches und lokales Essen, sondern gelebte Geschichte auf dem Teller. Vier Einheimische zeigen, wie viel Kultur und Individualität in den Kochtöpfen und Öfen der Insel steckt.



v.l.n.r. Miss Trim bei der Zubereitung von Crabs & Dumpling; Kolibri-Begegnungen im Shurland Nature Park; Herstellung von Schokolade nach traditioneller Art bei Tonči Chocolate & Coffee; Bäcker Aliston bei seiner Arbeit mit Lehmofen © Tobago Tourism Agency Ltd

Kulinarik trifft Natur: Regionale Klassiker im Shurland Nature Park

Wie sehr Genuss und Natur auf Tobago zusammengehören, zeigt Ms. Shurland James in ihrem liebevoll angelegten *Shurland Nature Park* im Inselinneren mit Blick auf die Bloody Bay. Auf dem Gelände, das sie selbst mit Gärten, Tieren und heimischer Botanik gestaltet hat, lädt sie regelmäßig zum Mittagessen im Freien ein. Aufgetischt werden traditionelle Gerichte der Insel. Fisch, Hühnchen, Callaloo, Corn Pie, gewürzter Gemüsereis, Dasheen, Kochbananen, Süßkartoffeln und frischer Salat kommen bei ihr auf den Tisch. Fast alle Zutaten stammen aus dem eigenen Garten oder von benachbarten Farmen. Vieles wächst direkt vor Ort in Tobago, anderes kommt von der Nachbarinsel Trinidad. Exotisch wirkt hier nichts, denn Ms. Shurland beweist mit jedem Teller, dass es nicht ausgefallener Zutaten bedarf, um ein wohlschmeckendes, ausgewogenes und echtes Essen zu zaubern. Ihre Küche ist ein Spiegel der traditionellen Kochweise Tobagos: schlicht, saisonal, regional und dennoch voller Geschmack.

Abgerundet wird das kulinarische Erlebnis von sattgrüner Vegetation und unzähligen von Blüte zu Blüte schwirrenden Kolibris. Die Szene wirkt beinahe surreal und macht deutlich, wie eng auf Tobago Kulinarik und Natur zusammengehören. Wer hier isst, erlebt die Insel nicht nur geschmacklich, sondern mit allen Sinnen.

Die Renaissance der Kakaokultur: Tonči Chocolate & Coffee

Wer an Schokolade denkt, denkt selten an Tobago. Dabei blickt die Insel auf eine lange Kakaotradition zurück – und genau die lässt Tonči wieder aufleben. In der kleinen Manufaktur nahe Plymouth werden Kakaobohnen noch per Hand über dem „Coal Pot“, einem traditionellen Holzkohleofen, geröstet. Die Bohnen stammen ausschließlich von lokalen Kleinbauern und die gesamte Verarbeitung erfolgt in Handarbeit – von der Fermentation bis zur Verpackung.

Dabei geht es bei Tonči nicht um Nostalgie, sondern um eine bewusste Rückbesinnung: auf Qualität, Herkunft und die vergessene Kakaokultur Tobagos, die einst zu den bedeutendsten der Karibik zählte. Wer mag, darf selbst mit anpacken oder bei einer Verkostung erleben, wie aus rohen Bohnen durch Feuer und Fingerspitzengefühl hochwertige Bean-to-Bar-Schokolade entsteht.

Backen wie vor hundert Jahren: Lehmofenbäckerei in Castara

In Castara, einem kleinen Fischerdorf an der Nordwestküste Tobagos, duftet es zweimal die Woche ganz besonders. Dann befeuert Aliston Taylor die traditionellen Lehmöfen des Ortes und bäckt Brot wie schon seine Großeltern. Diese Öfen, aus Lehm, Stroh und Wasser gefertigt, sind nicht nur architektonische Relikte, sondern lebendiges Kulturgut. Sie speichern die Hitze des Holzfeuers über Stunden und in einer Welt der Schnellebigkeit ist Allistons Arbeit fast meditativ: Schon am frühen Morgen lodert das Feuer in den Öfen und erst wenn die Hitze perfekt ist, werden die Teigfladen eingeschoben. Daraus entstehen goldbraune Brote, Kokoskuchen und herzhafte Gebäckstücke, die außen knusprig und innen weich sind.

Das Backen ist hier mehr als nur ein Handwerk. Es ist Teil des Alltags, der Erinnerung und der Gemeinschaft. Wer Aliston bei der Arbeit beobachtet oder ein noch warmes Brot probiert, versteht, warum diese alte Technik bis heute überlebt hat. Sie ist ein Symbol für Beständigkeit und für den einzigartigen Geschmack eines Lebens, das im Einklang mit der Insel steht. Hier treffen sich Generationen, um gemeinsam zu backen, zu plaudern, zu verkaufen und für Reisende ist ein Besuch der Lehmofenbäckerei nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern ein Fenster in das soziale Herz Tobagos.

Nationaler Klassiker: Crabs & Dumplings mit Miss Trim

Wer die Küche Tobagos verstehen möchte, kommt an Miss Trim's nicht vorbei. In ihrem kleinen Restaurant in Store Bay serviert Meisha Trim eines der bekanntesten Gerichte der Insel: Crabs & Dumplings. Ursprünglich ein typisches *Sunday Meal*, gelten die fangfrischen, in einer aromatischen Sauce aus frischen Kräutern, Chili und traditionellen Gewürzen geschmorten und mit kräftigen Mehlklößen gereichten Krabben heute als kulinarische Ikone der Insel und sind bei Einheimischen und Besuchern gleichermaßen beliebt.

Das Gericht ist tief in der Kultur Tobagos verwurzelt und geprägt von generationsübergreifenden Rezepten. So stammt auch Miss Trim's Rezept von Meishas Mutter, überliefert und weiterentwickelt mit viel Hingabe. Für Meisha ist Kochen eine Form des Erzählens. Jedes Gericht ist ein Stück Identität, jede Zutat ein Spiegel der Insel: vom Meer bis zum Markt, vom Garten bis in die Töpfe.

Weitere Informationen zu Tobago gibt es unter www.visittobago.de.

BILDMATERIAL & DISCLAIMER

Bildmaterial zu Tobago ist [hier](#) verfügbar (Copyright, wenn nicht anders angegeben: Tobago Tourism Agency Ltd).

Aus Gründen des Leseflusses haben wir in dem Text auf das Gendern verzichtet. Wenn wir über Künstler, Darsteller und Co. sprechen, so meinen wir dies stets geschlechts- und orientierungsneutral. Wir sehen stets den Menschen, Inklusion ist für uns selbstverständlich.

ÜBER TOBAGO

Tobago liegt in der südlichen Karibik, rund 170 Kilometer nordöstlich von Venezuela, und bildet zusammen mit Trinidad den Inselstaat Trinidad und Tobago. Bekannt für seine postkartenreifen Strände, das glasklare Wasser und die reiche Flora und Fauna, bietet Tobago eine Mischung aus Entspannung, Abenteuer und kulturellen Erlebnissen. Die Insel ist Heimat des berühmten Nylon Pools, eines natürlichen Meerespools mitten im Ozean, sowie des Buccoo Reefs, eines der besten Tauch- und Schnorchelgebiete der Karibik. Im Landesinneren befindet sich das Main Ridge Forest Reserve, das älteste Naturschutzgebiet der westlichen Hemisphäre. Auf der englischsprachigen Insel leben etwa 60.000 Menschen. Tobago ist von Deutschland aus gut zu erreichen – entweder mit einem Direktflug oder über internationale Drehkreuze. Die beste Option für deutsche Reisende ist der Nonstop-Flug mit Condor ab Frankfurt, der bereits für den Winterflugplan 2025/26 bestätigt wurde. Die Fluggesellschaft verbindet Frankfurt direkt mit Tobago, mit einem kurzen Zwischenstopp in Barbados auf dem Rückflug. Alternativ gibt es gute Anschlussflüge über London und Amsterdam. Weitere Informationen unter www.visittobago.de.

ÜBER TOBAGO TOURISM AGENCY LTD

Die Tobago Tourism Agency Limited (TTAL) ist die offizielle Institution, die sich dem Wachstum und der Förderung des Tourismus auf der Insel Tobago widmet. Mit dem Ziel, Tobago als führendes Reiseziel in der Karibik zu positionieren, setzt die Agentur auf nachhaltigen Tourismus und die Förderung lokaler Kultur, Natur und Erlebnisse. Die TTAL arbeitet eng mit internationalen Partnern zusammen, um das vielfältige Angebot an Aktivitäten, von Ökotourismus bis hin zu luxuriösen Erholungsurlauben, in den Mittelpunkt zu stellen und Tobago als Traumziel für Reisende aus aller Welt bekannt zu machen.

PRESSEKONTAKT

noble kommunikation GmbH

Teresa Lippmann

Kaiserstraße 19 - 21, (Postanschrift: Friedensstraße 11)

60311 Frankfurt, Deutschland

Tel.: +49 151 6243 7706

E-Mail: tlippmann@noblekom.de

