#86 / JANUAR 2026 www.reportagen.com CHF 22 / EUR 17,50

REPORTAGEN

Im Spiel das ganze Leben

S.33

Die Inuit und ihre Oase im Eis

S.11

Amerika ganz unten

S.63

Auf Wolke XXY

S.85

Ein Heiliger in Sneakers

S.99

4 192405 017502 86

Rondón

Zutaten für 5 Personen

1 kg frischer Fisch
(z. B. Snapper oder Seehecht, in Stücken, mit Haut und Gräten)
500 g Langusten, Crevetten oder Krabben
500 g Muscheln
(optional)
500 g Siedfleisch
(optional)
2–3 grüne Kochbananen
(in Stücken)
2 mittelgrosse Yucca
(Maniok), geschält und grob geschnitten
2 kleine Yamswurzeln oder Süsskartoffeln
1 kleiner Kürbis in Würfeln
2 kleine Maiskolben,
in je 3–4 Stücke geschnitten
800 ml frische Kokosmilch
2 EL Kokosöl
1 Zwiebel, fein gehackt
3–4 Knoblauchzehen, zerdrückt
1–2 Scotch-Bonnet-Chilis
(Vorsicht, sehr scharf – im Ganzen mitkochen und am Ende entfernen)
4–5 Zweige Thymian
1 TL Pimentkörner
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Etwas Limettensaft zum Abschmecken

Zubereitung

In einem grossen Topf Zwiebeln und Knoblauch in Kokosöl andünsten. Kokosmilch dazugiessen und zum Köcheln bringen. Thymian, Piment und Chili in die Kokosmilch geben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Yucca, Kürbis, Mais und Kochbananen hinzufügen. Alles etwa 30 Minuten kochen, bis es weich ist. Jetzt den Fisch und die Meeresfrüchte vorsichtig in die Brühe legen. Etwa 10–15 Minuten garen, bis alles durch ist, aber nicht zerfällt. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Am besten an einem Strand oder irgendwo in der wilden Natur geniessen – mit oder ohne Joint. Guten Appetit!

Da ist also das Paradies: zwei Inseln mit schneeweissem Sandstrand, üppigen Palmen und so klein, dass man sie in zehn Minuten zu Fuss umrunden kann. Im türkisblauen Wasser schwimmen Rochen und Ammenhaie. Eigentlich dürfen wir mit unserem Segelboot hier nicht ankern. Doch dies ist ein Notfall. 24 Stunden zuvor, auf hoher See, haben wir es entdeckt: Meerwasser, knöchelhoch in unserem Bad. Wir suchen auf der Seekarte das nächste Stück Land, und das ist es: Cayo Albuquerque. Als wir Anker werfen, sehen wir auf der einen Insel unter den Palmen

Soldaten, das Gewehr im Anschlag. Wie wir später erfahren, sollen die zwanzig Mann sicherstellen, dass die Nicaraguaner das kolumbianische Atoll nicht kapern. Sie sind blutjung, viele kommen aus dem Hochland Kolumbiens – wenige von ihnen können schwimmen. Die andere Insel nutzen Fischer, die von den nördlich gelegenen, dauerhaft bewohnten Inseln San Andrés und Providencia kommen. Sie fischen, bis die Kühlboxen auf ihren Booten voll sind, dann fahren sie zurück und verkaufen den Fang.

Bald bekommen wir Besuch von der kolumbianischen Marine. Fünf Männer und Frauen, bis an die Zähne bewaffnet, legen neben uns mit ihrem Schnellboot an. Sie durchsuchen unser Boot, und als sie weder Drogen noch Waffen finden, laden sie uns an einem der kommenden Abende zum Essen auf die Soldateninsel ein. «Es gibt Rondón», sagt Daniel Acosta, Chef der lokalen Marineeinheit. «Danach werdet ihr so tief schlafen wie noch nie.» Rondón ist das traditionell wuchtige lokale Gericht. Es ist eingekochte Geschichte, bestehend aus Kolonialismus, Sklaverei und Freiheitskampf.

Denn lange bevor Providencia, San Andrés und Cayo Albuquerque kolumbianisch wurden, hatten die Engländer hier das Sagen. Sie verschleppten afrikanische Sklaven auf die Inseln, um Zuckerrohr anzubauen. Der Begriff Rondón stammt denn auch vom englischen «Run Down» ab, was sich auf das langsame Runterkochen der Zutaten in Kokosmilchbrühe bezieht. Die Menschen waren arm, jeder brachte zum Feuer, was er hatte: einen Fisch, Yucca, Kokosnüsse. Und während alles zu einem gehaltvollen Eintopf verkochte, sprach man über Inselangelegenheiten, schlichtete Streit, machte Witze, spielte Musik – und verschwor sich gegen die Herrschenden. Früher kamen diese aus England, später aus Spanien.

Während wir unser Leck notdürftig flicken und auf Wind warten, werden wir Teil des Atolls, dieses «Rondóns» der unterschiedlichsten Lebensweisen. Weil es auf ihrer Insel keinen Strom gibt, bringen uns die Fischer morgens ihre Handys und Musikboxen vorbei, damit wir sie aufladen; abends holen sie sie wieder ab und lassen uns einen Fisch da. Oder sie nehmen mich mit zum Fischen. Dabei erfahre ich, dass die Fischer nicht bloss Fischer sind. Erol hat eine Tracht voller Rastas, ist blind auf einem Auge. «Einmal transportierte ich drei Tonnen Kokain von Kolumbien nach Mexiko», erzählt er, während wir Löcher in die harten Schalen der Fechterschnecken hacken und die schleimigen Viecher, eine karibische Köstlichkeit, herausziehen. «Das hat richtig Kohle gebracht, 60 000 Dollar. Ich gab es für Partys, Frauen, einen Kühlschrank und ein Moped aus. Nach wenigen Wochen war es weg.» 16 Drogenruns habe er bislang gemacht. Noch einen will er machen, um mit dem Geld an den Karneval in Rio zu reisen. Cayo Albuquerque diene als Zwischenstopp. Auch für Schlepper, die fliehende Venezolaner nach Nicaragua schmuggeln. Und die Soldaten? «Schauen zu, sie haben ja kein Boot.» Bis die Marine da ist, seien alle wieder weg.

Am Abend des Rondón überwacht der lokale Marinechef Acosta persönlich, wie seine Männer den Riesenbarrakuda, den sie den Fischern abgekauft haben, in Stücke hacken. «Manchmal kochen wir auch Leguane mit ein, aber hier auf der Insel gibt's keine», ergänzt der Koch, der kiffend neben dem Feuer steht. Auch Acosta spricht lieber übers Essen als über Kokain: «Der Rondón ist gemeinschaftliches Ereignis, sozialer Kitt und kulinarischer Ausdruck unserer multikulturellen Inselidentität.» Improvisiert, von vielerlei Geschmäckern und Herkünften geprägt, wie das Leben auf Cayo Albuquerque. Dass sich die unterschiedlichen Zutaten manchmal so ganz und gar nicht zu vertragen scheinen, gibt diesem Eintopf seine besondere Würze. Als der Koch seinen zweiten Joint fertiggeraucht hat, kippt er die Barrakuda-Stücke in den Topf. Wenige Minuten später sitzen wir alle vor unseren Schüsseln, da sehe ich es: Ein Fischauge schaut mich trüb aus der dampfenden Brühe an. Unbemerkt kippe ich es in den Sand. Dann tauche ich den Löffel wieder hinein.