

JOVE VILLER

KOLUMBIEN HAUTNAH

COLOMBIA
DE CERCA

EINFÜHRUNG INTRODUCCIÓN

Vom 30. Mai bis 2. Juli 2025 haben wir eine Reise nach Kolumbien unternommen. Viereinhalb Wochen waren wir zum Teil allein, zum Teil mit Hajos Sohn Felix und mit der Familie seiner Frau Angélica im ganzen Land unterwegs. Wir haben einen tiefen Einblick in Land und Gebräuche bekommen und waren vor allem von der Fröhlichkeit und Herzlichkeit der Menschen begeistert. In diesem Buch erzählen wir einiges davon und untermalen unsere Erlebnisse mit Bildern, die wir dort aufgenommen haben.

Del 30 de mayo al 2 de julio de 2025 realizamos un viaje a Colombia. Estuvimos parte del tiempo solos y parte con mi hijo Félix y con la familia de su esposa Angélica, recorriendo el país. Obtuvimos una profunda visión del país y su gente, y nos impresionó sobre todo la alegría y la calidez de las personas. En este libro contamos algunas de esas experiencias y acompañamos nuestros relatos con imágenes que capturamos allí.



Jove Viller

alias Eva Vieh und Hajo Müller

INHALT

CONTENIDO

Das Land - El País	10
Unsere Route - Nuestra Ruta	11
Kostprobe - Degustación	12
In die Karibik - En el caribe	15
Minca	19
Barranquilla	22
Cartagena	26
Cali	37
Florida	52
El Cafetero	55
San Andrés	72
Medellín	78
Guatapé	85
Comuna 13	89
Bogotá	92

KOSTPROBE DEGUSTACION

Nach dem elfstündigen Flug von Frankfurt nach Bogotá brauchten wir eine Nacht, um den siebenstündigen Zeitunterschied zu verdauen. Apropos Verdauung: wir wollten uns auch möglichst schnell an die lokale Kost gewöhnen. Also buchten wir für den folgenden Tag eine Foodtour in Bogota, bei der wir nach den Werbeangaben des Veranstalters 12 verschiedene Gerichte und Getränke kennenlernen und kosten dürfen.

Wir trafen uns mit dem Guide Andrew und mit fünf weiteren Teilnehmern, die aus Brasilien stammten. Gemeinsam machten wir uns auf den Weg und probierten zuerst das weit verbreitete traditionelle Getränk Chicha. Es besteht aus Mais, Wasser und Zucker, die gekocht und dann fermentiert werden. Manchmal werden Früchte zur Geschmacksverbesserung hinzugefügt. Das leicht alkoholische Getränk wird oft bei Feiern angeboten. Wir hatten das Glück, die 84-jährige Mama Sandra zu treffen, die seit vielen Jahren Chicha herstellt und verkauft, sogar während der Zeit, als die Regierung Chicha verboten hatte, um den Bierkonsum zu steigern.

Als nächstes gingen wir in ein kleines Restaurant, und es gab Ajiaco, eine sämige Hühnersuppe mit Kartoffeln und Mais sowie dem lokalen Gewürz Guasca (Franzosenkraut), das der Suppe einen unverwechselbaren Geschmack gibt.

Wir besuchten anschließend eine Markthalle, und Andrew zeigte uns diverse lokale Früchte, deren Geschmack von sehr süß bis sehr sauer variierte. Es waren außer Mangos, Bananen, Ananas, Limonen und Papaya auch welche dabei, die wir vorher

nicht kannten: Açai, Guave, Granadilla und Tamarillo, die auch Baumenten genannt werden.

In einem anderen Lokal probierten wir *Lechona*, ein traditionelles Schweinefleischgericht. Hier wird ein kleines Schwein im Ganzen enthaart, ausgenommen und gewürzt und anschließend mit Reis, Erbsen, Karotten und anderem Gemüse gefüllt. Dann wird es langsam im Ofen oder über offenem Feuer gebraten, bis die Haut knusprig und das Innere weich ist. Dazu gab es dann Arepas (Fladenbrote aus Mais), die uns im weiteren Verlauf unserer Reise noch oft begegnen sollten. Ein kurzer Austausch per WhatsApp mit Evas Schwiegersohn, der selbst gern und gut kocht, brachte uns die Information, dass *Lechona* vor Kurzem auf der Plattform *Taste Atlas* zum leckersten Gericht der Welt 2025 erkoren wurde.



Nachdem wir auch noch Pan de Bono, Empanadas und Tamale gekostet hatten, gab es zum Abschluss traditionellen Kaffee und lokales Bier. Ein freundlicher Fahrer von Uber brachte uns wieder ins Hotel, wo wir trotz einer sehr lauten Feier im benachbarten Pavillon schliefen, ohne dass die Musik und die singenden Kolumbianer uns störten.

Después del vuelo de once horas de Frankfurt a Bogotá, necesitamos una noche para adaptarnos a la diferencia horaria de siete horas. Hablando de adaptación: también queríamos acostumbrarnos lo más rápido posible a la cocina local. Por eso, reservamos un tour gastronómico para el día siguiente en Bogotá, donde, según nos decía el organizador, podríamos conocer y probar 12 platos y bebidas diferentes.

Nos encontramos con el guía Andrew y cinco participantes más, todos de Brasil. Juntos comenzamos el recorrido y primero probamos la bebida tradicional muy común: la chicha. Se elabora a base de maíz, agua y azúcar, que se cocinan y luego se fermentan. A veces se añaden frutas para mejorar el sabor. Esta bebida ligeramente alcohólica se ofrece con frecuencia en celebraciones. Tuvimos la suerte de conocer a la señora Sandra, de 84 años, quien ha estado haciendo y vendiendo chicha durante muchos años, incluso en la época en la que el gobierno la prohibió para fomentar el consumo de cerveza.



Zusammen mit Mama Sandra - Junto con Mama Sandra

A continuación, fuimos a un pequeño restaurante donde nos ofrecieron ajiaco, una sopa espesa de pollo con papas y maíz, además de la hierba local guasca, que le da un sabor inconfundible.

Luego visitamos un mercado, y Andrew nos mostró diversas frutas locales cuyos sabores variaban de muy dulces a muy ácidos. Además de mangos, plátanos, piñas, limones y papayas, también había algunas que no conocíamos: açai, guayaba, granadilla y tamarillo, también llamado tomate de árbol.

En otro lugar, probamos *lechona*, un plato tradicional de cerdo. Se despoja a un cerdito pequeño, se le retira el interior, se sazona y luego se rellena con arroz, guisantes, zanahorias y otras verduras. Después se cocina lentamente en el horno o sobre fuego abierto, hasta que la piel queda crujiente y el interior tierno.



Plakate gegen Chichakonsum - Carteles contra el consumo de Chicha

Para acompañar, nos sirvieron arepas, que encontraríamos a lo largo de todo el viaje. Un breve intercambio por WhatsApp con el yerno de Eva, quien también cocina bien, nos informó que la *lechona* fue recientemente elegida como el plato más delicioso del mundo 2025 en la plataforma *Taste Atlas*.

Después de probar también pan de bono, empanadas y tamales, para finalizar degustamos café tradicional y cerveza local. Un amable conductor de Uber nos llevó de regreso al hotel, donde, a pesar de una fiesta muy ruidosa en el pabellón vecino, dormimos sin que la música ni los colombianos que cantaban nos perturbaran.



IN DIE KARIBIK EN EL CARIBE

Der Flieger von Bogotá nach Santa Marta startete im Regen bei ca. 20 Grad. Dies ist für Bogotá durchaus typisch, weil die Stadt auf einer Hochebene in den Anden und ca. 2.600 m über dem Meeresspiegel liegt. Nach der Landung im tropischen Santa Marta an der Karibikküste hatten wir sehr schönes Wetter, also ca. 35 Grad und strahlenden Sonnenschein. Bei einem ersten Spaziergang zusammen mit Hajos Sohn Felix haben wir den Strand und ein paar Straßen der Innenstadt erkundet. Felix war schon einmal hier und hatte für abends das Restaurant Porthos empfohlen. Dort haben wir hervorragende Steaks bzw. Burger gegessen.



Javier, unser Guide in Santa Marta, zeigte uns die Sehenswürdigkeiten der Stadt, erzählte, dass Santa Marta der Ort war, an dem die Spanier zuerst gelandet sind und die Stadt 1525 gegründet wurde. Simon Bolivar hat hier die letzten Wochen seines Lebens verbracht und ist 1830 gestorben. Im Tayrona Goldmuseum gibt es viele historische Gold- und Kupferkunstwerke, die von den indigenen Tayrona um etwa 100 vor Christus hergestellt wurden.

El avión de Bogotá a Santa Marta despegó bajo la lluvia, con una temperatura de unos 20 °C. Esto es bastante típico de Bogotá, ya que la ciudad se encuentra en una meseta de los Andes, a aproximadamente 2.600 metros de altura. Al aterrizar en la tropical Santa Marta, en la costa caribeña, disfrutamos de un clima excelente, alrededor de 35 °C y un sol radiante. En un primer paseo junto a mi hijo Félix, exploramos la playa y algunas calles del centro. Félix ya había estado aquí antes y nos recomendó el restaurante Porthos para la cena, donde disfrutamos de excelentes bistecs y hamburguesas.



Javier, nuestro guía en Santa Marta, nos mostró los lugares de interés de la ciudad y nos contó que Santa Marta fue la primera ciudad fundada por los españoles en la región, en 1525. Además, Simón Bolívar pasó aquí sus últimas semanas de vida y murió en 1830. En el Museo del Oro Tayrona se pueden ver muchas obras históricas de oro y cobre, realizadas por los indígenas Tayrona alrededor del año 100 a. C.





Abends erwachen die Straßen in der Karibik erst richtig zum Leben, und die Fröhlichkeit der Menschen ist überall spürbar.

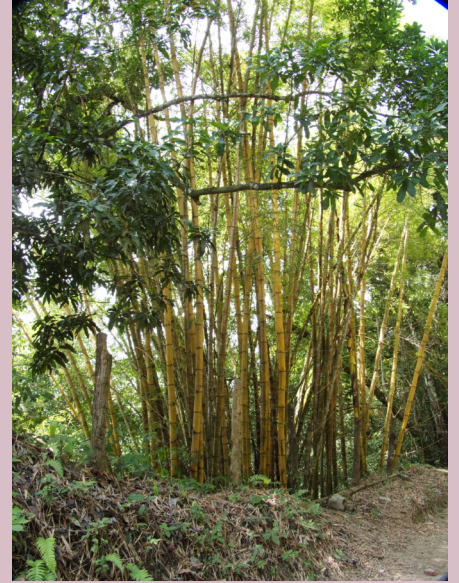
Por la noche, las calles del caribe realmente cobran vida, y la alegría de la gente se percibe en todas partes.

MINCA

Zusammen mit Felix fuhren wir nach Minca, mitten im tropischen Regenwald. Dort wanderten wir mehr als zwei Stunden bergauf bis zum Wasserfall von Marinka. Unterwegs wurden wir von einem satten Regenguss überrascht und mussten uns für eine halbe Stunde unterstellen. Dann war es noch schwüler als vorher und wir waren froh, als wir uns beim Wasserfall abkühlen konnten.



Junto a Félix fuimos a Minca, en medio de la selva tropical. Allí caminamos más de dos horas cuesta arriba hasta la cascada de Marinka. En el camino, nos sorprendió un fuerte aguacero y tuvimos que resguardarnos durante media hora. Luego hacía aún más calor y bochorno que antes, y después estábamos contentos de poder refrescarnos en la cascada.



Sowohl die Bambuspflanzen als auch die Bäume überragen alles, was wir aus unseren Breitengraden kennen.

Tanto las plantas de bambú como los árboles superan todo lo que conocemos de nuestras latitudes.



Der Wasserfall von Marinka liegt etwa 3,5 km oberhalb von Minca und man kann sich in dem Wasser der beiden Pools gut erfrischen. Die Hütte ist der Empfang zu einem Hotel mitten im Wald, und die riesigen Bäume sind wirklich faszinierend.

La cascada de Marinka se encuentra a unos 3,5 km de Minca, y en las dos pozas se puede refrescar bien. La cabaña sirve como entrada a un hotel en medio del bosque, y los enormes árboles son realmente fascinantes.



Nach der dreistündigen Wanderung durch den feuchten Regenwald waren wir ziemlich kaputt.

Después de la caminata de tres horas por la húmeda selva tropical, estábamos bastante cansados.



BARRANQUILLA

Wir wollten unbedingt auch nach Barranquilla, der Heimat von Shakira. Also fuhren wir mit einer Gruppe von anderen Touristen aus aller Herren Länder mit einem kleinen Bus dorthin. Die Fahrt dauerte ca. drei Stunden, allerdings auf der Rückfahrt fast fünf, weil wir lange im Stau standen. Schon bevor wir die Stadt erreichten, hielten wir an einem riesigen Monument, dem *Aleta de Tiburón*, also der Haifischflosse. Das Denkmal wurde von den Architekten Pablo Castellanos und Miguel Ángel Cure entworfen, ist 48 m hoch und besteht aus 80 Tonnen Stahl und etwa 1.600 Quadratmetern Glas. Es wurde zu Ehren des lokalen Fußballvereins Atlético Junior errichtet, der hier auch als der Tiburon also der Hai bekannt ist. Etwas weiter in Richtung Stadtzentrum und beim Magdalena Fluss fanden wir die 6,5 m hohe Statue von Shakira, die ihr zu Ehren im Dezember 2023 aufgestellt wurde.



Queríamos ir a Barranquilla, la tierra natal de Shakira. Así que viajamos en un pequeño bus con un grupo de turistas de diferentes partes del mundo. El viaje duró aproximadamente tres horas, pero el regreso casi cinco, porque pasamos alrededor de tres horas en el tráfico. Antes de llegar a la ciudad, hicimos una parada en un enorme monumento: la *Aleta de Tiburón*. Este monumento fue diseñado por la arquitecta colombiana Diana Escorcía, mide 48 m de altura y está compuesto por 80 toneladas de acero y aproximadamente 1.600 m² de vidrio. Fue erigido en honor al club de fútbol local Atlético Junior, conocido también aquí como el Tiburón. Un poco más hacia el centro de la ciudad, encontramos la estatua de 6,5 m de altura de Shakira, junto al río Magdalena, que fue inaugurada en diciembre de 2023 en su honor.





Ein weiteres sehr beeindruckendes Monument ist das sogenannte *Ventana al Mundo* (Fenster zur Welt), das seit 2018 in einem Industriegebiet steht. Die beiden Türme sind 45 Meter hoch und mit 800 Sicherheitsglasscheiben verkleidet. Das Denkmal wurde von der kolumbianischen Architektin Diana Escorcía entworfen und soll die Vielfalt der in Kolumbien lebenden Menschen symbolisieren.

Otro monumento muy impresionante es lo que se llama la *Ventana al Mundo*, ubicado en una zona industrial desde 2018. Las dos torres miden 45 metros de altura y están revestidas con 800 paneles de vidrio de seguridad. Este monumento también fue diseñado por Diana Escorcía y simboliza la diversidad de las personas que viven en Colombia.



CARTAGENA

Nach vier Tagen in Santa Marta und Barranquilla haben wir einen Linienbus nach Cartagena genommen, der uns in einer vierstündigen Fahrt in die Stadt brachte. Dann noch mit einem Uber zum Hotel und der nächste Reiseabschnitt war geschafft. Im Restaurant Mama Nilma wurden wir wieder mit typischer kolumbianischer Kost verwöhnt: diesmal mit Fisch und Meeresfrüchten aus der Karibik sowie Reis und Arepas. Wie schon in Bogotá erwähnt, sind Arepas eine sehr häufig verzehrte Beilage. Die Fladen bestehen aus Maismehl, Wasser und Salz und es gibt sie weich oder knusprig. Sie werden manchmal mit Käse oder Ei gefüllt, gebraten, frittiert oder gegrillt und werden fast zu jedem Gericht oder zum Frühstück serviert.

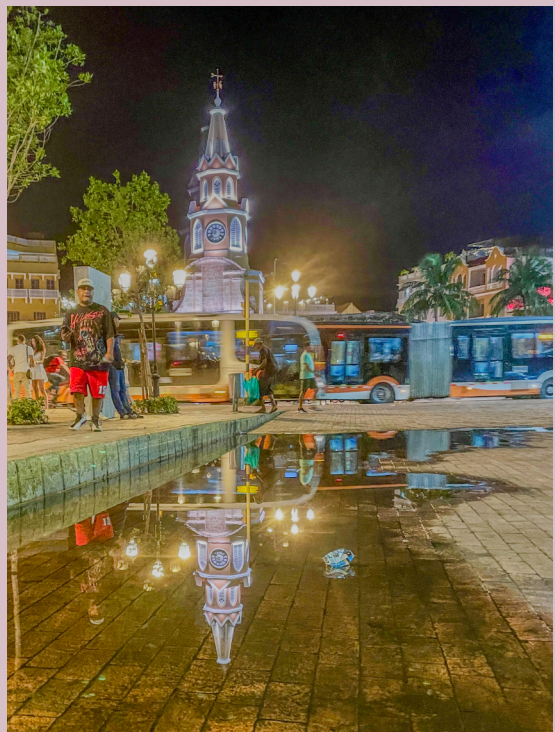


Abends, nach einem Stadtspaziergang, machten wir noch Station in einer der bekanntesten Rooftop Bars der Stadt, in der *Mirador Gastro Bar*. Bei einer Caipirinha bzw. Piña Colada genossen wir die Aussicht und die Stimmung auf der Dachterrasse und waren überrascht, wie viele junge Leute hier mitten in der Woche bis spät in die Nacht feierten und tanzten. Auch die Partybusse, die mit dröhnenden Lautsprechern durch die Stadt fuhren, waren neu für uns.



Después de cuatro días en Santa Marta y Barranquilla, tomamos un bus de línea hacia Cartagena, que nos llevó a la ciudad en un viaje de aproximadamente cuatro horas. Luego tomamos un Uber al hotel y completamos la siguiente etapa del viaje. En el restaurante Mama Nilma nos consentimos nuevamente con comida típica colombiana: esta vez con pescado y mariscos del Caribe, así como arroz y arepas. Como mencioné en Bogotá, las arepas son un acompañamiento muy común. Estas tortillas están hechas de harina de maíz, agua y sal, y pueden ser suaves o crujientes. A veces se rellenan con queso o huevo, se fríen, se asan o se grillan, y se sirven casi con cada plato o en el desayuno.

Por la noche, después de un paseo por la ciudad, hicimos una parada en una de las azoteas más famosas: la *Mirador Gastro Bar*. Disfrutamos de la vista y del ambiente en la terraza con una caipiríña o una piña colada, y nos sorprendió ver cuántos jóvenes celebraban y bailaban hasta tarde, incluso a mitad de semana. También los buses de fiesta, que recorrían la ciudad con altavoces estruendosos, eran algo nuevo para nosotros.







Bei zwei organisierten Rundgängen mit einem Guide und auf eigene Faust erkundeten wir das Zentrum von Cartagena.

En dos recorridos, uno organizado con guía y otro explorando por nuestra cuenta, conocimos el centro de Cartagena.

