

No. 65  
Maio de 2019

Preis 5,00 Euro

# Portugal-Post

*Correio luso-hanseático*



*Gastronomia em Portugal*



## Titelseite

Von der Titelseite lacht uns eine junge anmutige, Fische tragende "Varina" an, die unser Mitglied Marlies Schaper schon 2009 in Aquarell gemalt hatte. Überhaupt sind Fischspeisen in Portugal sehr beliebt, und deshalb beginnt diese Ausgabe im Schwerpunktthema "Gastronomie in Portugal" mit der Beschreibung der am meisten verspeisten Fische in Portugal. Man legt in Portugal großen Wert darauf, dass der servierte Fisch frisch ist und möglichst direkt vom Fischmarkt auf den Teller kommt. Obwohl die portugiesischen Nationalgerichte meistens mit Stockfisch (Bacalhau) zubereitet werden, erfreut sich der frische Fangfisch nach wie vor großer Beliebtheit.

<b>04</b>	<b>Editorial</b>	<b>4</b>
<b>05</b>	<b>Zettelkasten</b> kurz notiert, Verschiedenes	<b>5</b>
<b>10</b>	<b>Schwerpunktthema: Gastronomie in Portugal</b>	
	Beliebte Speisefische aus dem portugiesischen Meer und wann sie am besten schmecken	<b>10</b>
	Rezept: Grão de bico à alentejana	<b>15</b>
	Eine Knolle mit Potenzial	<b>16</b>
	Man kriegt nie genug davon   <i>De comer e chorar por mais!</i>	<b>20</b>
	Zum Anbeißen - <i>Doces finos</i>	<b>24</b>
	Der Johannisbrotbaum liefert Carobmehl	<b>26</b>
	Meine Einblicke in die portugiesische Küche	<b>28</b>
	Mein Restaurant-Favorit	<b>30</b>
	Bacalhau - Der treue Freund	<b>32</b>
	Portugiesische Gastronomie vom Feinsten	<b>33</b>
	Die Rota do Petisco im Algarve	<b>34</b>
	Das alentejanische Schlachtfest   <i>Matança do Porco</i>	<b>36</b>
	Maranho - Eine traditionelle Spezialität aus Beira Baixa   <i>Uma especialidade tradicional da Beira Baixa</i>	<b>40</b>
	Geschichten um 10 bekannte Speisen der portugiesischen Küche	<b>42</b>
<b>46</b>	<b>Rubriken</b>	
	Essa nossa ditosa língua: Bom apetite ... Zur Idiomatik des Essens und Trinkens	<b>46</b>
	Spaß mit Sprichwörtern	<b>48</b>
	Kennste den schon?   <i>E esta?</i>	<b>49</b>
<b>50</b>	<b>Veranstaltungskalender   <i>Calendário</i></b>	<b>50</b>
	Impressum	<b>51</b>

### Beilagen dieser Ausgabe

Einladung zum Fado-Konzert  
 Einladung zur Sardinhada  
 Protokoll der PHG-Mitgliederversammlung 2019  
 Liste der portugiesischen Restaurants in Hamburg  
 Liste der portugiesischen Cafés in Hamburg

## Liebe Leserinnen und Leser der Portugal-Post,

Das Hauptthema "Gastronomie in Portugal" wurde schon in vielen Ausgaben der Portugal-Post behandelt. Es erfreut sich großer Beliebtheit, denn wie unser Mitglied Rolf Mentz sagt "Der Mensch isst, was er ist". Er beschreibt in seinem Artikel seine Sichtweise auf die portugiesische Küche und hinterlässt einen Tipp für ein Restaurant in der Region von Aveiro, wo man von Haus aus viel Fisch isst und eine wunderbare *caldeirada das enguias* zubereitet.

Wir greifen in dieser Ausgabe viele Besonderheiten der portugiesischen Küche auf, die ein kleines Mosaik der Vielfältigkeit ergeben. Wie schon in Bezug auf das Titelbild erwähnt, spielt in Portugal nicht nur der Stockfisch (*bacalhau*), sondern auch der Frischfisch eine wichtige Rolle in der Gastronomie. Hier ist es besonders interessant, dass die verschiedenen Fische zu unterschiedlichen Jahreszeiten besonders gut schmecken. Peter Koj hat schon für die Ausgabe der Portugal-Post Nr. 39 einen Artikel über den *bacalhau* als treuen Freund geschrieben. Für diese Ausgabe hat er ihn etwas ergänzt und überarbeitet.

Henrietta Bilawer hat uns zwei Artikel über Spezialitäten geliefert. Einmal beschreibt sie die besondere Rolle der Süßkartoffel und ihr großes Potenzial, und der andere Artikel handelt von den süßen Verführungen der *doces finos* im Algarve. José d' Encarnação beschäftigt sich mit dem Kampf gegen die globale Fast Food-Welle in Form einer portugiesischen Slow Food-Bewegung, die dafür sorgt, dass die regionale Küche wieder entdeckt wird.

Filipa Baade ist nicht nur PHG-Vorstandsbeirat und unsere Sprachlehrerin, sondern auch eine vorzügliche Köchin. Hier stellt sie ihr beliebtes Rezept *Grão de bico à alentejana* vor, das sie seit Jahren auf den Weihnachtsfeiern und anderen Festlichkeiten des Vorstands serviert.

Gerd Jückstock besuchte die Rota de *Petiscos* im Algarve und gibt uns einen detaillierten Bericht darüber. Nachdem ich im Alentejo einen Kuchen mit Johannisbrotmehl probiert habe, bin ich diesem Lebensmittel nachgegangen. Annette Spiering beschreibt die Teilnahme an einer *matança do porco* (einem alentejanischen Schweine-Schlachtfest). Zu zehn bekannten portugiesischen Gerichten schreibe ich über interessante Hintergründe, die nicht jedem bekannt sein dürften.

Hans-Jürgen Odrowski stellt ein altes Hamburger Restaurant in St. Georg vor, das heute im Besitz einer portugiesischen Familie ist und regelmäßig von den PHG Rondas frequentiert wird: "Zur alten Flöte". Adelino Cardoso schreibt über ein altes portugiesisches Gericht aus der Region Beira Baixa, das er selbst oft verzehrt hat, als er seine Jugend dort verbracht hat. Natürlich dürfen die üblichen Rubriken von Peter Koj nicht fehlen. Im Artikel der Serie "*Essa nossa ditosa língua*" untersucht er die Idiomatik des Essens und Trinkens. Auch der Spaß mit Sprichwörtern, sowie die Rubrik der Witze "*E esta*" fehlen nicht, obwohl er sich zur Zeit von einem üblen Oberschenkelhalsbruch mit nachfolgender OP erholen muss.

Es bleibt zu erwähnen, dass diese Ausgabe viele Beilagen enthält, die über Änderungen bei den portugiesischen Restaurants und Cafés in Hamburg informieren sowie zum Fadokonzert und der jährlichen PHG-Sardinhada einladen.

Mit freundlichen Grüßen,



**Claus Bunk**  
Redakteur Portugal-Post

# Zettelkasten

**Anmerkung der Redaktion:** Aus arbeitstechnischen Gründen werden die Artikel des Zettelkasten zukünftig nur dann in portugiesischer Sprache publiziert, wenn sie von Muttersprachlern verfasst wurden. Diese werden dann entsprechend ins Deutsche übersetzt. Die folgenden Informationen wurden in Zusammenarbeit zwischen Peter Koj und Claus Bunk zusammengetragen und verfasst.

## 01 Beilagen dieser Ausgabe

Am 7.2.2019 fand in den Räumen des Kulturhauses Eppendorf die jährliche PHG-**Mitgliederversammlung** statt. Das **Protokoll** hierzu ist eine Beilage dieser Ausgabe. Auch in diesem Jahr findet auf dem Schulgelände der Rudolf-Roß-Grundschule wieder eine **PHG-Sardinhada** statt. Da die Ferien in diesem Jahr sehr früh beginnen, findet diese traditionelle Feier bereits am Sonntag, den 23.6., statt. Wie üblich bitten wir um rechtzeitige Anmeldungen und um die Überweisung der Teilnahmegebühr im Vorwege. Die Einladung zur Sardinhada ist als Beilage enthalten.

Im Rahmen der Europawoche bietet die PHG wieder zwei Veranstaltungen an. In diesem Jahr ist es ein **Fado-Konzert mit der Sängerin Ana Sofia Marques** am 10.5. um 20 Uhr im Bürgertreff Altona-Nord (BiB). Für dieses Konzert sind Reservierungen im BiB ratsam. Hierzu gibt es einen Flyer, der eine weitere Beilage zu dieser Ausgabe ist.

Wie schon in den letzten Jahren veröffentlichen wir eine aktualisierte **Liste der portugiesischen Restaurants und Cafés** in Hamburg. Diese beiden Listen sind als Beilage ebenfalls enthalten.

## 02 PHG Mitglieder- versammlung 2019

Am 7.2. 2019 fand im Kulturhaus Eppendorf die jährliche Mitgliederversammlung der PHG- Portugiesisch-Hanseatische Gesellschaft statt. Es waren fast 40 Mitglieder anwesend, weitere 15 vorgelegte Vollmachten machten die Versammlung beschlussfähig. Nach einer Begrüßung durch den Vereinsvorsitzenden Luís Pacheco gab der Vorstand einen Rückblick auf die Aktivitäten des Jahres 2018. Hier vertrat das Beiratsmitglied Claus Bunk den eigentlich für diesen Tagesordnungspunkt vorgesehenen Beirat Dr. Peter Koj, der sich bei einer Wanderung eine Verletzung zugezogen hatte.

Als besonderes Highlight des Jahres wurde das Konzert der kapverdischen Gruppe "Nós Raíz" herausgestellt. Am 17.11. hatte diese Gruppe vor vollem Hause auf der Bühne im Bürgertreff Altona Nord (BiB) ein denkwürdiges Konzert gegeben. In diesem Zusammenhang wurde Barbara Mesquita für ihre Unterstützung nochmals der Dank aller Anwesenden und des Vorstands

ausgesprochen. Der PHG-Internet-Auftritt, den Claus Bunk ebenfalls zu verantworten hat, war auch im Jahr 2018 sehr erfolgreich. Täglich wurden bis zu 500 Besucher gezählt, was einem durchschnittlichen Monatszugriff auf die Seite von 15.000 Benutzern entspricht.

2018 wurden wieder zwei Ausgaben der Portugal-Post und zwei Ausgaben der Info-Post hergestellt. Der Veranstaltungskalender wurde durch Dr. Peter Koj wöchentlich erstellt und im Internet veröffentlicht, wo auch seine Buchrezensionen erschienen. Die Beiratsmitglieder Claudia Fries (Publikationen und Info-Post), Helge Dankwarth (*Rondas*) und Filipa Baade (Sprachkurse) berichteten über ihre Arbeit in 2018. Zusätzlich stellte sich das neue Mitglied des erweiterten Vorstands (Beirat) Thorsten Kruse vor, der Mitte des Jahres als Ersatz für den aus gesundheitlichen Gründen zurückgetretenen Dr. Peter Koj aufgenommen wurde. Auch der stellvertretende Vorsitzende, Gerd Jückstock, berichtete

►



Fotos: (links) Der alte und neue Vorstand der PHG, (rechts) Publikum bei der Mitgliederversammlung, Hans Jürgen Odrowski

über seine Tätigkeiten im abgelaufenen Jahr. Er hatte sich im Frühjahr besonders mit der Organisation zweier Veranstaltungen zur Europawoche beschäftigt.

Als letztes Vorstandsmitglied erläuterte Thomas Kemmann den Rechenschaftsbericht der Finanzen und den finanziellen Ausblick auf das Jahr 2019. Der Abschluss enthielt einen kleinen Negativbetrag, entsprach aber in wesentlichen Teilen dem finanziellen Ausblick des Vorjahres. Der Vorstand wies darauf hin, dass die Organisation von Konzerten mit Interpreten aus Portugal einen hohen Kostenfaktor mit sich bringt und dass der Vorstand deshalb damit begonnen hat, Spenden der Mitglieder für das Fado-Konzert am 10.5.2019 zu sammeln. Erfreulicherweise hatte unser Mitglied Hans-Jürgen Odrowski bis zu diesem Zeitpunkt bereits 400,- Euro an Spenden für das Konzert eingeworben. Nach dem Bericht des Kassenprüfers wurde die Versammlung zur Annahme des Jahresabschlusses und zur Entlastung aller Vorstandsmitglieder aufgerufen. Diese erfolgte einstimmig. Auch die Neuwahl des gesamten Vorstands und der Mitglieder des erweiterten Vorstands (Beirat) fand statt.

Hierbei wurden der alte Vorstand und der Beirat im Amt bestätigt. Nach einer kurzen Pause, in der sich die Teilnehmer mit köstlichen Petiscos und Wein unseres PHG-Mitglieds Carlos Vasconcelos stärken konnten, wurde dann durch das Vorstandsmitglied Gerd Jückstock ein Ausblick auf die geplanten Aktivitäten des Jahre 2019 gegeben.

Wie im letzten Jahr wird es auch 2019 zwei Veranstaltungen im Rahmen der Europawoche geben (siehe Ankündigung hier im Zettelkasten und in der Beilage für das Fadokonzert). Am So., den 23.6.2019 ab 12 Uhr, wird es wieder eine Sardinhada geben, zu der der brasilianische Chor "ChorCovado" als musikalische Einlage eingeladen wurde. Geplant ist ebenfalls, wie im letzten Jahr, eine Fahrt mit dem Feuerlöschboot Repsold am 7. September und ein weiteres Konzert mit der Hamburger Musikgruppe "AltoNova" am 27.9. im Bürgertreff (BiB) Altona Nord. Unter dem Tagesordnungspunkt Verschiedenes stellte schließlich unser Mitglied Andreas Müller ein Angebot für die diesjährigen Portugalreisen (Alentejo Litoral und Alto Minho) vor.

## 03 Kinopremiere/ Portugal der Wanderfilm



Foto: Filmcover mit den Produzenten Silke Schranz und Christian Wüstenberg

Am 31.3. gab es eine Film Premiere in Hamburg, die alle anwesenden Portugal-Interessierten begeisterte. Im Zeisekino wurde der Film "Portugal - der Wanderfilm" gezeigt, die Filmemacher Sigrid Schranz und Christian Wüstenberg waren selbst anwesend, um sich den Fragen des Publikums zu stellen. Nachdem sich das Filmteam vorher mit dem Algarve beschäftigt hatte, zeigt dieser Film in recht unkonventioneller Weise eine Wandertour von Sagres bis Porto. Die beiden Filmemacher waren auch selbst die Hauptdarsteller dieser Dokumentation.

Für den Zuschauer war es sehr gut nachzuvollziehen, dass diese Wanderung eine eigene Faszination auf die beiden (zeitweise vier) Aktivisten ausübte. Es ist einfach ein Kick, zu Fuß an der portugiesischen Atlantikküste entlang zu wandern und wie am Schluss des Films gesagt wurde, war jeder Schritt ein großes Erlebnis in der berausenden Landschaft, am Ozean, in der Natur, mit den freundlichen Menschen und immer gutem Essen.

Eigentlich war die Strecke nur von Sagres bis Porto Covo geplant (Rota Vicentina), jedoch entschied sich das Team bei Ankunft in Porto Covo, die Wanderung erst bis Lissabon fortzusetzen und dann nochmals zurückzukommen und im November die Tour von Lissabon bis Porto fortzusetzen. Natürlich hatte diese Wanderung auch ihre Schattenseiten und mit deren Darstellung wurde nicht gespart. So ging es oft tagelang bergauf und bergab die Steilküstenlinien mit ihren Unterbrechungen durch die Flussmündungen entlang. Viele 100 Höhenmeter mussten dabei überwunden werden. Der Sand in den Schuhen, nasse Füße und unregelmäßig auftretende Regengüsse machten die Tour nicht gerade immer leicht. Das Team gab für Nachahmer Tipps in Bezug auf Kleidung, Schuhe und so manchen brauchbaren Gegenstand. Socken sollten aus Wolle und nicht aus Baumwolle, die machen Blasen. Leider kam die örtliche Bevölkerung fast gar nicht zu Wort. Trotzdem ein schöner Film, der zur praktischen Nachahmung animiert.

## 04 Brasilien. Quo Vadis? Lesung am 3.4.2019

Die von unserer Gesellschaft organisierte und von Peter Koj moderierte Lesung in Blankeneses renommiertes Buchhandlung Kortess war mit 30 Zuhörern und Zuhörerinnen gut besucht. Die in dem Titel der Veranstaltung ausgedrückte bange Frage nach Brasiliens Zukunft, ausgelöst durch die Wahl des Rechtspopulisten Jair Bolsonaro zum brasilianischen Staatspräsidenten, sollte und konnte an diesem Abend natürlich nicht beantwortet werden. Unsere Hamburger Übersetzerinnen (Maralde Meyer-Minnemann, Karin von Schweder-Schreiner, Barbara Mesquita) hatten für die Lesung jedoch Auszüge aus Werken der von ihnen übersetzten brasilianischen Autoren ausgewählt, die die fast 20 Jahre währende brasilianische Diktatur (1966-1985) zum Thema haben.

Jair Bolsonaro hatte sich ja schon in seinem Wahlkampf offen zu dem Colonel

Ustra und seinen Folterknechten bekannt. Das Thema Folterung und Verschwindenlassen von Andersdenkenden stand dann auch im Mittelpunkt des ersten Beitrags des Abends, Paulo Coelho's Roman *Hippie*. Der von Maralde Meyer-Minnemann übersetzte Kultautor ist zwar später seine eigenen esoterischen Wege gegangen, hat in seiner Jugend aber schmerzhaft Bekanntschaft mit Brasiliens Geheimpolizei und ihren Gefängnissen machen müssen.

Im zweiten Teil des Abends stellte Karin von Schweder-Schreiner mit dem von ihr übersetzten Chico Buarque einen Musiker und Autor vor, der damals schon vor der Junta ins Ausland fliehen musste, nun aber schon wieder ins Fadenkreuz der neuen Machthaber geraten ist. Der von ihr vorgelesene Auszug stammte aus seinem Roman *Mein deutscher Bruder*, der zugleich



Foto: Maralde Meyer-Minnemann, Karin von Schweder-Schreiner und Peter Koj. Claus Bunk

ein interessantes Kapitel deutsch-brasilianischer Beziehungen darstellt. Das Werk war unser „Buch des Monats April 2016“ (Rezension von Peter Koj auf unserer Homepage, nachgedruckt in der Literaturbeilage der *Portugal-Post* 60).

Im dritten Teil stellte Maralde Meyer-Minnemann in Vertretung von Barbara Mesquita, die an dem Abend in Lissabon unabkömmlich war, die Er-

folgsautorin Patrícia Melo und ihren neuesten Roman *Der Nachbar* vor. Patrícia Melo lebt schon seit einigen Jahren in der Schweiz. Ihre Romane firmieren zwar als Krimis, bieten aber ein schonungsloses Bild der modernen brasilianischen Gesellschaft, insbesondere in der Schilderung der Kriminalität und Grausamkeit der Großstädte. Die Rezension des Buches findet sich auf unserer Homepage als „Buch des Monats Februar 2019“.

## 05 Kapverdisches Konzert mit dem Musiker BILAN im AGDAZ, Steilshoop

Am 29.3. fand im Kulturzentrum AGDAZ Steilshoop - Cesar-Klein-Ring 40, ein Konzert des kapverdischen Musikers Bilan statt. Die Veranstaltung war mit fast 100 Gästen gut besucht, und der Koch Nana sorgte für das leibliche Wohl mit einer *Cachupa*, dem kapverdischen Nationalgericht. Neben vielen Gästen aus dem Stadtteil war auch eine große Zahl von Kapverdiern erschienen, die mit großem Genuss der Musik zuhörten. Bilan ist ein junger Musiker, der bereits seit einiger Zeit in Hamburg lebt. Er hatte in St. Pauli und in der Schanze

einige Auftritte. Das Publikum war begeistert von diesem energiegeladenen Musiker, der mit seiner unkomplizierten Art toll in das Ambiente von AGDAZ passte. Das Publikum war aus allen Altersklassen zusammengesetzt, und der Musiker erntete viel Beifall für seine Stücke. Neben einigen eigenen Kompositionen spielte er auch Klassiker der verstorbenen Sängerin Cesária Évora.

Ein rundum schönes Konzert in angenehmer Umgebung, das durch einen Zuschuss von der PHG gesponsert wurde.



Fotos: (links) Kapverdischer Musiker Bilan, (rechts) Begeistertes Publikum im AGDAZ, Claus Bunk

## 06 Der Steuermann geht, verlässt aber nicht das Schiff ...



Foto: Stephan Stiebs

So titelt Constantin Ostermann von Roth in der letzten Ausgabe der von der Deutschen Evangelischen Kirchengemeinde Lissabon (DEKL) herausgegebenen Zeitschrift "Der Bote aus Lissabon". Und es folgt ein Artikel mit einer beeindruckenden Bilanz der 18-jährigen Tätigkeit Stephan Stiebs als Vorsitzender des Gemeinderats an der ältesten deutschen Auslandsgemeinde. Wir kennen Stephan Stieb seit November 2013, als er im Kielwasser unseres Mitglieds Andreas Müller, damals noch Baubeauftragter im Vorstand des Lissabonner Gemeinderats, in Hamburgs Hoheitsgewässern aufkreuzte. Ziel der Kreuzfahrt war das, was sich im Portugiesischen „angariar fundos“ und auf Neudeutsch „crowd funding“ nennt. Dieses Mal ging es nicht um die von uns in früheren Jahren bereits unterstützte Restauration der Kunstwerke des nach Portugal emigrierten Hamburger Künstlers Hein Semke (Thema der *Portugal-Post* 28), sondern um die Erneuerung des Kirchendaches.

Stephan Stiebs Anlegemanöver in Hamburg war in mehrfacher Hinsicht erfolgreich. Durch die großzügigen Spenden unserer Mitglieder konnte nicht nur der Bau des Daches erfolgreich unterstützt

werden. Stephan Stieb wurde in Hamburg erst so recht die enge Beziehung zwischen der DEKL und der PHG bewusst, nicht zuletzt durch die Anwesenheit unseres Mitglieds Gesa Laitenberger, Witwe des von 1974 bis 1986 amtierenden Pastors und PHG-Mitglieds Georg Laitenberger (Nachruf von Peter Koj in *Portugal-Post* 44). Zudem entdeckte Stephan Stieb seine eigenen hanseatischen Wurzeln, als er sich an seine Hamburger Studienjahre erinnerte. Und dann war es nur noch ein Schritt, selbst an Bord der PHG zu gehen. Leider hatte Stephan Stieb wenig Zeit und Gelegenheit, erneut bei uns in Hamburg aufzukreuzen, denn neben seiner Tätigkeit als erfolgreicher Unternehmer hat er sich rastlos für soziale und kulturelle Ziele eingesetzt. Wir haben davon immer wieder voller Bewunderung Kenntnis genommen, leider auch von den gesundheitlichen Problemen, von denen Stephan Stieb in den letzten Jahren nicht verschont geblieben ist.

Umso mehr wünschen wir ihm jetzt, dass er den nunmehr gewonnenen Freiraum zur Erholung nutzt und vielleicht sogar daran denkt, sein luso-hanseatisches Schiff mal in Richtung Hamburger Hafen zu lenken.

## 07 Ankündigung: Führung durch den historischen jüdischen Friedhof in der Königstraße

Eine weitere Veranstaltung im Rahmen der Hamburger Europawoche wird eine Führung durch den historischen jüdischen Friedhof in der Königstraße am 8.5. von 16.30 bis 18.00 Uhr mit Schwerpunkt Sefarden sein. Nach Hamburg kamen sefardische Juden nach der Vertreibung oder Zwangskonversion auf der iberischen Halbinsel seit Mitte des 16. Jahrhunderts. 1611 erwarben drei portugiesische Kaufleute Land auf dem Altonaer „Heuberg“ um einen Friedhof zu errichten. Dieser Teil des jüdischen Friedhofs Altona in der Königstraße

war damals unter dem Namen „Portugiesenfriedhof“ bekannt. Seine 1.600 Grabplatten, die portugiesisch und hebräisch beschriftet und zum Teil außerordentlich kunstvoll gestaltet sind, gehören zu den herausragenden Kulturdenkmälern Europas. Neben einem Rundgang zur jüdischen Grabkultur steht der sefardische Teil im Mittelpunkt der Führung. Hierzu haben wir einen Aufruf auf unserer WEB-Seite veröffentlicht. Diese Veranstaltung findet in Zusammenarbeit mit der Stiftung Denkmalpflege Hamburg statt.

# Beliebte Speisefische aus dem portugiesischem Meer und wann sie am besten schmecken

**Claus Bunk**

**E**s gibt ideale Zeiten, um bestimmte Fische in Portugal zu essen, genauso wie es Gebiete gibt, in denen bestimmte Arten vorkommen. Ein großartiges Laichgebiet von *Robalo* (Wolfsbarsch) ist Peniche. Die *Dourada* (Dorada) kommt in die Sado-Mündung zum Laichen und hat ihr großes Einzugsgebiet in Sesimbra und Setúbal. Die *Linguados* (Seezungen) sind überall an der Küste zu finden, der Fang hat viel mit der Art des Wellengangs zu tun, im Winter, wenn das Meer rauer ist, wird der Boden aufgewühlt und diese Fische kommen nach oben.

Im Falle des *Sargo* muss man in felsigen Gegenden suchen, in Sagres, an der Costa Vicentina, aber auch in Peniche, wo die schwarzen *Sargos* auftauchen. Es gibt aber auch einen weißen *Sargo*, der zwischen Dezember und Februar rar ist. Auch der *Espadarte* (Schwertfisch) erscheint mehr zwischen September und Februar oder März. Es ist kein Fisch der Küste, aber er geht immer von einem Ort zum anderen, und manchmal kommt er der Küste näher. Es muss nicht unbedingt ein Kalender an der Kühlschranktür angebracht sein, aber es ist gut zu wissen, wann auf dem Markt oder zu welcher Jahreszeit der Fisch angeboten wird, der besser und schmackhafter ist. Und selbst wenn es keine Sonne gibt, wenn es kalt ist und draußen regnet, gibt es Fische, die dann am besten schmecken.

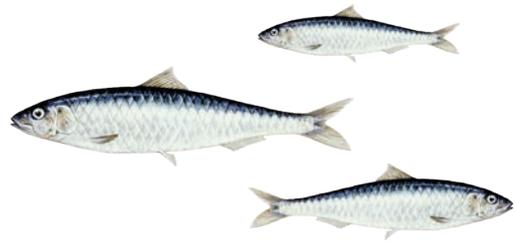
▷





## Sardinha/Sardine

Der Name "Sardine" stammt von der Insel Sardinien, wo Sardinen früher reichlich vorhanden waren. Die Sardinen oder Manjuas sind Fische der Familie *Clupeidae*, die mit den Heringen verwandt sind. Die Sardinen ernähren sich von Plankton. Ohne Zweifel ist die Sardine der am meisten gegessene Fisch in Portugal. Die Sardine ist ein gutes Beispiel für einen Sommerfisch. Alle Portugiesen wissen, dass sie zur Zeit der Volksheiligen (Juni) vorkommen, obwohl diese Fische am Ende des Frühlings bereits anfangen, Fett anzusammeln und dies bis September oder Oktober tun. Sardinen bilden im späten Frühjahr Schwärme, die sich entlang der gesamten portugiesischen Küste bewegen.



**Sardinen** sind im Allgemeinen klein (10-25 cm lang) und zeichnen sich dadurch aus, dass sie nur eine Rückenflosse ohne Stacheln und keine Stacheln in der Afterflosse haben. Die seitlichen Schuppen haben die Form eines Schildes.

## Carapau/Stöcker

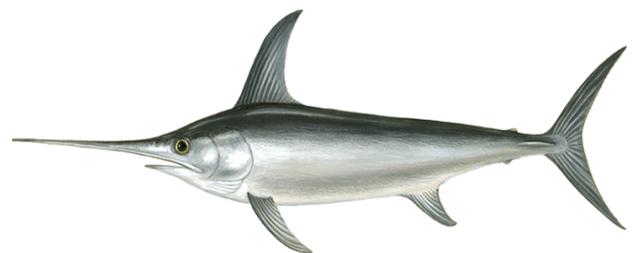
*Carapau* (Stöcker) ist die gebräuchliche Bezeichnung für mehrere kleine Fischarten der Familie *Carangidae*, die über einen länglichen Körper, eine seitliche Linie, die von muschelförmigen Schuppen abgeschlossen ist, und die Schicht einer rötlichen Muskulatur an der Körperseite verfügen. Es handelt sich um pelagische Fische, die manchmal große Populationen bilden und einen hohen Nährwert und kommerziellen Wert haben. In Portugal ist die Bezeichnung *Carapau* dem *Trachurus trachurus* vorbehalten. Es ist die kleine Makrele des Atlantiks. Der Name der Gattung leitet sich von den griechischen *Trachys* "roh" und *Oura* "Schwanz" ab. *Carapau* wird ganzjährig in Portugal gegessen.



Die größten Exemplare der **Stöcker** können bis zu 60 cm lang werden, wobei der Großteil der Tiere eine Größe zwischen 30 und 50 cm aufweist. Sie sind von blaugrüner Farbe, oberseits gräulich oder schwärzlich, unterseits silbrig.

## Espadarte/Schwertfisch

Er hat einen breiten und robusten Körper ohne Schuppen, bläulich-schwarz auf dem Rücken, mit einem langgestreckten Maul, das ein charakteristisches abgeflachtes Schwert bildet. Er wird im Nordostatlantik und Mittelmeerraum gefunden, wo er in Meeresströmungen bis zu 800 m Tiefe lebt. Er ist einsam, sehr wandernd, sehr gefräßig und aggressiv und nimmt seine Beute auf einmal auf. Er vermehrt sich von Januar bis Oktober, laicht in wärmeren Gewässern und wandert in kühlere Gewässer, um sich von Tintenfischen und einem breiten Fischspektrum zu ernähren.



Die Länge von **Schwertfischen** ist um die 2 Meter, sie können aber deutlich grösser werden. Das größte jemals gefangene Exemplar maß 4,5 Meter bei einem Gewicht von 650 Kilogramm. Sein namensgebendes schwertartiges Rostrum kann bei ausgewachsenen Schwertfischen ein Drittel der Körperlänge erreichen.

## Dourada/Goldbrasse

Die Dorade hat einen sehr ovalen Körper von grau-silberner Farbe und einen goldenen Fleck zwischen den Augen, Ursprung des Namens "Goldbrasse". Sie kommt im Nordostatlantik und im Mittelmeer vor, wo sie in der Meeresströmung bis zu 150 m tief lebt. Die lebt alleine oder in kleinen Gruppen und ernährt sich von Schnecken, Krebstieren und Seeigeln. Sie vermehrt sich von Oktober bis Dezember und nach dem Laichen auf See suchen die jungen Fische den Schutz von Flussmündungen, um sich zu entwickeln. Dies ist die zweithäufigste in Aquakultur produzierte Art in Portugal, nur vom Steinbutt übertroffen.

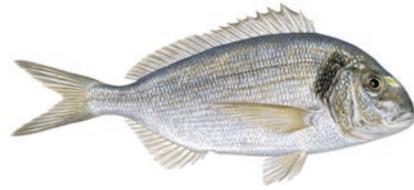
## Robalo/Wolfsbarsch

Er hat einen langgestreckten grau-silbernen Körper mit blauen oder grünen Reflexen. Er ist im Nordostatlantik und im Mittelmeer zu finden. Während er in der Jugend in der Nähe der Flussmündungen lebt, in Gewässern mit geringem Salzgehalt, bewohnt er als erwachsener Fisch Gewässer, die bis zu 100 m tief sind. Er ernährt sich von Krebstieren, Fischen und Schnecken. Er vermehrt sich von Januar bis April. Wie Steinbutt und Doraden wird er in Aquakultur gezüchtet.

## Goraz/Seebrasse

Der Goraz hat einen ovalen Körper in rötlichen Tönen mit einem schwarzen Fleck am Kopf, und die Innenseite des Mauls ist rot-orange. Er ist im Nordostatlantik zu finden, wo er den Meeresboden in Tiefen bis zu 700 m bewohnt, aber die Jugendlichen leben in Schwärmen nahe der Küste. Er ernährt sich von Krebstieren, Weichtieren und kleinen Fischen. Vermehrt sich im Sommer und im Herbst. Er wird mit Grundleinen gefischt, war jedoch bereits Gegenstand von Studien für die Züchtung in Aquakultur. Als Fisch, der in großen Tiefen lebt, ist er an der gesamten portugiesischen Küste zu finden, er kommt jedoch hauptsächlich in den Gewässern um die Azoren vor. Im Dezember sind nur die kleineren Fischgrößen in Portugal zu finden, und fast 90% der gefangenen Seebrassen werden in dieser Zeit nach Spanien verkauft. Dort gilt dieser Fisch als Traditionessen in der Weihnachtszeit.

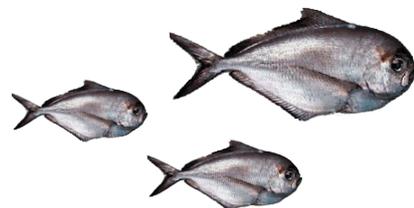
▷



Die **Goldbrasse** wird bis zu 70 Zentimeter lang und 2,5 Kilogramm schwer. Der Name rührt von dem sichelförmigen Goldband auf der Stirn des Fisches zwischen den Augen und je einem goldenen Fleck auf den Wangen her.



Der **Wolfsbarsch** erreicht eine maximale Körperlänge von etwa einem Meter und ein Gewicht von ca. 12 Kilogramm. Die Jungtiere leben in Schwärmen, mit zunehmendem Alter verlieren sie aber ihre Geselligkeit.



Die kleinste **Brassen** Art wird nur 20 Zentimeter lang. Die größte Art kann von 85 Zentimeter bis einen Meter lang werden. Seebrassen leben in kleinen Gruppen sind aber nirgendwo häufig.

## Cherne/Zackenbarsch

Er hat einen robusten Körper, einen großen Kopf und einen vorstehenden Unterkiefer mit zwei Stacheln, einem knöchernen Wappen und einer graubraunen oder graublauen Färbung. Er kommt im Nordostatlantik und auf den Archipelen von Madeira und den Azoren vor. Jungendlich hält er sich in den oberflächlichen Schichten der Wasserströmung auf und später in Bereichen mit Tiefen zwischen 100 und 200 m bei den ausgewachsenen Fischen. Die Jungtiere bilden Schwärme und stehen neben schwimmenden Objekten, während die Ausgewachsenen Einzelgänger sind und in Höhlen oder in Wracks beobachtet werden. Sie ernähren sich von Krebstieren, Weichtieren und Fischen.

## Sargo/Geißbrasse

Der Sargo hat einen ovalen Körper in Silberfarbe mit neun vertikalen schwarzen Bändern und einem charakteristischen schwarzen Fleck neben der Schwanzflosse. Er ist im Nordostatlantik, um das Madeira-Archipel und im Mittelmeer zu finden und bewohnt jugendlich Mündungsgebiete von Flüssen, im Erwachsenenalter lebt er in Tiefen bis zu 150 m. Der Sargo ernährt sich hauptsächlich nachts von Schnecken, Krebstieren, Seeigeln und Algen am Boden. Die Fortpflanzung findet im späten Winter und frühen Frühling statt, wenn sie große Schwärme bilden.

## Linguado/Seezunge

Die Sezunge ist der senegalesischen Seezunge sehr ähnlich (*Solea senegalenses*), hat einen ovalen und abgeflachten Körper, normalerweise im unteren Teil weiß und im oberen Teil dunkelbraun, hier treffen sich die beiden Augen. Sie ähnelt dem Meereshintergrund, in dem sie lebt, wodurch sie sich tarnt. Sie wird im Nordostatlantik und im Mittelmeer gefunden; Ausgewachsene bewohnen Küstengebiete bis zu 200 m tief, und Jungtiere bevorzugen Flussmündungen. Sie ernähren sich von kleinen Würmern, Schnecken und kleinen Krebstieren. Sie vermehren sich von Januar bis April.



**Zackenbarsche** sind große, massige Fische von typischer Barschgestalt. Die meisten Arten erreichen Größen zwischen 20 und 80 Zentimetern. Viele Arten sind bunt gefärbt andere Arten sind an Rücken und Seiten braun bis dunkelgrün mit einer gelben Marmorierung.



Die meisten **Sargo**-Exemplare werden etwa 22 cm lang, die größte gemessene Länge liegt bei 45 cm, das Maximalgewicht bei 1,9 kg. An den Seiten zeigen sich 8 bis 9 Querstreifen die besonders in der Nacht deutlich zu sehen sind.



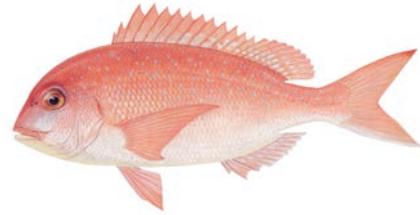
**Seezungen** gehören zur Familie der Plattfische und werden manchmal bis zu 2 Kilogramm schwer und maximal 60 bis 70 cm lang (normalerweise nur 35 cm). Sie wachsen langsam, pflanzen sich spät fort und sind nachtaktive Einzelgänger.

Spaß mit Sprichwörtern Lösungen:

1D 2B 3F 4I 5C 6G 7J 8A 9H 10E

## Pargo/Rotbrasse

Der Pargo hat einen ovalen, robusten, silbrig rosafarbenen Körper mit einer ausgeprägten seitlichen Skalenlinie bis zur Schwanzflosse. Er kommt im Nordostatlantik, um das Madeira-Archipel und im Mittelmeer vor, wo Jungtiere in flachen und geschützten Gebieten gefunden werden, die später während ihres gesamten Lebens in tiefere Gebiete wandern (bis zu 300 m). Er ernährt sich von anderen Fischen, Krebstieren und Tintenfischen. Vermehrt sich im Frühling und Frühsommer.



**Rotbrassen** können bis zu 75 cm lang werden. Ein besonderes Merkmal dieser Fischart ist, dass Protogynie herrscht, was bedeutet, dass die Fische meist zunächst Weibchen sind und dann zu Männchen werden. Diese Veränderung vollzieht sich bei ganz unterschiedlichen Körpergrößen und Lebensjahren.

Fotos/ Infotexte: WWF und Wikipedia

## Grão de bico à alentejana

### Filipa Baade

Die Kichererbse (*grão de bico*) ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Familie der Hülsenfrüchte in der Unterfamilie der Schmetterlingsblütler. Mit der Erbse selbst ist sie nicht näher verwandt, gilt aber, wie die Erbse, als alte Nutzpflanze und Lebensmittel speziell im Mittelmeerraum, Nordafrika und Arabien. In Portugal sind Rezepte mit Kichererbsen und Stockfisch eine sehr traditionelle Speise.

#### Zubereitung:

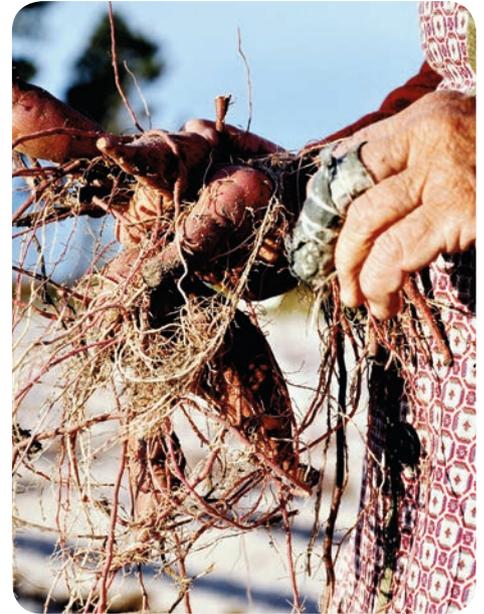
Man kocht den *grão de bico* und den *bacalhau* bei niedriger Flamme 1,5 Stunden gemeinsam. Danach lässt man die Speise im eigenen Saft 24 Stunden ziehen. Als nächstes nimmt man die Bacalhaustücke heraus und zerkleinert sie, um sie im Anschluss zusammen mit dem *grão de bico* in ein tiefes Gefäß zu geben (Terrine) und mit Olivenöl, Salz sowie Essig abzuschmecken. Man serviert das Ergebnis noch lauwarm und vermischt es mit einem kleingeschnittenen, gekochten Ei, der gehackten Petersilie und Zwiebelstücken.

### Zutaten

Grão de bico  
à alentejana



250 g Kichererbsen    1 kleine Zwiebel  
150 g Stockfisch    1 Zweig Petersilie  
1 Ei



# Eine Knolle mit Potenzial

## Die Süßkartoffel und ihre kulinarische Geschichte in Portugal

**Henrietta Bilawer**

**A**uch das Essen unterliegt dem Stil der Zeit. Ein paar Klicks auf Koch- und Ernährungsseiten im Internet offenbaren, dass gegenwärtig die Süßkartoffel zum Trend-Gemüse avanciert. Von „Superfood“ ist die Rede, denn Süßkartoffeln speichern viel Energie und Nährstoffe, schmecken gut und sind kulinarisch äußerst vielseitig. Portugals Köchen ist das nicht neu, und es überrascht sie, dass Kollegen in anderen Ländern das Potenzial der Batate erst jetzt ergründen. In Portugal fand die *batata-doce* schon sehr früh Beachtung: António Gaivão,

Chronist und Verwalter der portugiesischen Krone auf den Molukken, beschrieb die Pflanze 1557 in seinem *Tratado dos Descobrimentos* – dies gilt als erste Erwähnung in portugiesischer Sprache. Allerdings ist nicht eindeutig geklärt, ob es sich um Angaben zur Süßkartoffel oder zu Kartoffeln generell handelte (beide Arten sind nur entfernt miteinander verwandt). Lange duldete Europas Oberschicht die älteste Kulturpflanze des amerikanischen Kontinents allenfalls in botanischen Gärten und stufte sie als Nahrung nur für Tiere und Sklaven



ein sowie „als Brot für diejenigen, die nichts anderes haben“, schrieb der Missionar José de Anchieta in Brasilien. Folglich erwähnt Domingos Rodrigues, der Leibkoch des portugiesischen Königs, die Knolle in seiner *Arte de Cozinhar* nicht; die Schrift aus dem Jahr 1680 gilt als Portugals erstes Kochbuch.

Die Nutzpflanze gewann erst an Geltung, als der Gastronom Paulo Plantier Material für seine 1870 veröffentlichte Rezeptsammlung *O Cozinheiro dos Cozinheiros* sammelte. Viele Schriftsteller aus seinem Freundeskreis steuerten allerlei Kochanleitungen bei. Der Dichter José Ramalho Ortigão fügte „Kartoffeln, gebraten in frischer Butter aus Sintra“ hinzu. Insgesamt beschreibt Plantier achtzehn Arten des Zubereitens von Kartoffeln; fünf davon sind Süßkartoffeln gewidmet. Das Gemüse war rehabilitiert und hielt endgültig Einzug in Portugals Kulinarik.

In der Algarve musste die *batata-doce* sich nie beweisen. Selbst als die längliche Knolle noch gesellschaftlich verpönt war, pflanzten Bauern in der Gegend um Aljezur sie unbeirrt. Auch die Region Baixo Alentejo, insbesondere Odemira, gilt als Land der Süßkartoffel. Doch Aljezur hat mit gut 220 Hektar die größte Anbaufläche in Portugal. „Wir danken unseren Vorfahren für ihre Hartnäckigkeit. Nur deshalb gibt es die

*Batata-doce de Aljezur* heute“, sagt Manuel Marreiros, Sprecher des regionalen Erzeuger-Verbandes mit Sitz in Rogil – die Pflanze ziert das Wappen der kleinen Gemeinde. In Aljezur ranken sich Legenden um die Knolle: Der Ritter D. Paio Peres Correia, von Luís de Camões als Befreier der Stadt Silves von den Mauren besungen, eroberte 1249 auch die Burg von Aljezur und soll vor jedem Kampf (Asterix lässt grüßen) ein Elixier aus Süßkartoffeln getrunken haben – die chronologische Diskrepanz der Legende zur tatsächlichen Einführung der Pflanze in Europa erst 300 Jahre später tut der Fama keinen Abbruch.

Im äußersten Westen der alten Welt fand die *batata-doce* praktisch die gleichen Bedingungen wie in der Neuen Welt, wo Kolumbus sie einst entdeckte. Insbesondere in den kaum bewaldeten Ebenen und dem trockenen Heideland der Costa Vicentina mit seinen leichten, sandigen Böden und dem soliden Untergrund dehnt sich die Pflanze nicht tief ins Erdreich aus, sondern wird oberflächennah reif und fleischig und genießt über ihre gesamte Wuchszeit von März bis zur Ernte im Herbst viel heiße Sonne, was ihrer Süße guttut. Das Wurzelgemüse aus Aljezur, genauer, die Sorte *lira* mit violetter Schale und dottergelbem Fruchtfleisch, hat es deshalb zu internationalem Renommee gebracht:

▷

Fotos: Süßkartoffel-Ernte in Aljezur, Henrietta Bilawer

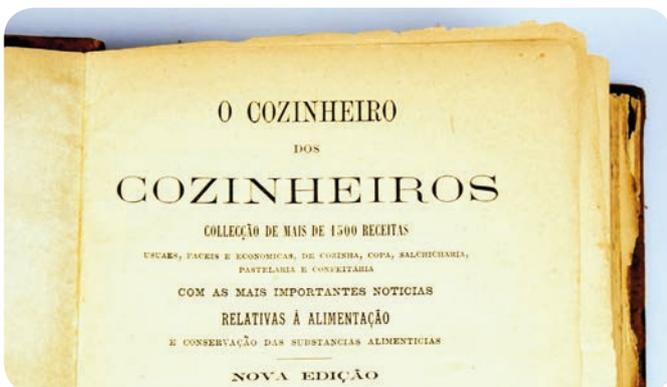
Im Jahr 2009 verlieh die EU das Gütezeichen „denominação de origem controlada (DOC)“, die **Geschützte Geografische Angabe**. Längst ist die *batata-doce* zu einem ökonomischen Faktor in der Region geworden. Nicht nur, dass jede Pastelaria *batata-doce*-Backwerk anbietet, nach alten Rezepten gewürzt mit Zimt, Anis oder Honig. Das jährliche *Festival da Batata-doce* im November in Aljezur ist Pflichttermin für Gourmets. Hier werden die neuesten kulinarischen Kreationen vorgestellt, die von Kuchen über Eis und Pralinen bis hin zu Likören, Wein und Bier reichen. Manche Rezepte bleiben ephemer, andere treten einen Siegeszug an, und sei es als Kuriosität: Das in Aljezur präsentierte dunkle Süßkartoffel-Bier “Tuber Bock” (von engl. *tuber* = Wurzelknolle) ist in vielen Bars der Region erhältlich. Köche experimentieren mit *batata-doce*-Schöpfungen in der Dose, etwa in Kombination mit Thunfisch oder Makrele: Konserven sind exportfähig – und sei es nur als touristisches Mitbringsel.



Fotos: Batata doce karamellisiert und auf Cataplana Art

Auch Duarte Guerra Pinto denkt perspektivisch. Der Landwirt hat die Marke Spall's (engl.: Splitter) gegründet, die in einer Fabrik in Anadia bei Coimbra *batata-doce* aus Aljezur in feinen Scheiben als Alternative zu Kartoffelchips backt, gewürzt mit Rosmarin und Meersalz aus Tavira – nur ein Drittel der Salzmenge handelsüblicher Snacks. Pinto freut sich über eine gelungene Marketing-Offensive: Sein bei Sportlern beliebter Süßkartoffelsnack gehört zum Catering bei den Qualifikationsspielen der portugiesischen Seleção zur Fußball-EM 2020.

Manuel Eduardo Vieira verbindet andere Pläne mit der *batata-doce*. Der Selfmade-Man, geboren auf der Azoreninsel Pico, wurde in Kalifornien zum weltweit größten Produzenten von Süßkartoffeln. Das portugiesische Wirtschaftsministerium konnte ihn für Investitionen an der Alqueva-Talsperre begeistern. Ziel ist der biologische Anbau von Süßkartoffeln. Eben dies hat er in den USA gemacht, berichtet Vieira, und zwar bereits, „als der Begriff Bio noch nicht zum Stil der Zeit gehörte.“



Fotos: Tuber Bock, Bier aus Süßkartoffel und Kochbuch von 1870

## Infos Die Süßkartoffel

### Herkunft:

Ursprünglich stammt die Süßkartoffel aus Mittel- und Südamerika.



19  
**K**

**Inhaltsstoffe:** Sie besitzt viele gesunde Inhaltsstoffe, zum Beispiel Mineralstoffe wie Kalium, Zink und Kalzium.

30  
**Zn**

20  
**Ca**

**Botanik:** (Ipomoea batatas) haben eine hellbraune, rötliche bis purpurrote Schale und ein weißes, gelbliches oder tieforangefarbenes Fleisch. Auch wenn es so klingt: Mit der Kartoffel ist sie nicht verwandt. Sie zählt zur Familie der Windengewächse, wie der Knöterich. Die Batate wächst als mehrjährige rankend-kriechende Staude und passt daher ideal in Balkonkästen oder Blumenampeln.



**Saison:** Da sie eher tropischen Gebieten gedeiht, ist die Süßkartoffel das ganze Jahr über bei uns erhältlich.

# 3

Süßkartoffel-  
Arten



**Murasaki** Die Knollen sind rosa mit cremeweißem Fleisch. Die Form ist nicht ganz glatt, sondern grob eingedellt. Der Geschmack ist schön süß, die Konsistenz ist gekocht ganz weich, fast schon von allein zerfallend. Bestens als Püree geeignet.



**Bonita** Die Knollen besitzen eine weiße bis zartrosa Außenhaut, das Fleisch ist weiß. Die Form entwickelt sich nahezu gleich bei jeder Pflanze, ob nun auf Sandboden oder auf schweren Böden gezogen. Die Knollen haben die Beschaffenheit von einer Backkartoffel und ein zartes, süß-nussiges Aroma.



**Orleans** bildet die größten Knollen von allen. Eine wiegt durchschnittlich 600g, kann aber auch noch deutlich größer werden, oft über 1kg. Die Schale ist orange-rosa, das Fleisch orange. Sie schmecken süß, sind weder zu feucht noch zu mehlig.

# De comer e chorar por mais!...

## Man kriegt nie genug davon

**José d'Encarnação** (Übersetzung ins Deutsche von Karin von Schweder-Schreiner)

Die zum Immateriellen Kulturerbe der Menschheit ernannte „Mittelmeerküche“ gilt als wertvoll, seit nationale und internationale Verbände darauf hingewiesen haben, dass auch die Ernährung etwas Typisches ist, das es zu erhalten gilt. Angesichts des übermächtigen *Fast Food* entstand die *Slow Food*-Bewegung; jede einzelne Region überlegte, was sie als ihr charakteristisches Gericht bezeichnen könnte. Im Rahmen des „Projecto Comunidade-Escola“ (Projekt Gemeinde-Schule) forderten die Lehrer ihre Schüler auf, Großeltern und Urgroßeltern zu befragen, organisierten anschließend Ausstellungen und veröffentlichten Schriften mit den traditionellen Rezepten. Behörden unterstützten die Veröffentlichung von Werken, in denen auch die Gastronomie eine wichtige Rolle spielt. Und selbst Museen unterstreichen inzwischen diesen heute unverzichtbaren Bestandteil des lokalen Kulturerbes.

### Eine Frage der Identität

„Ein Volk, das seine nationalen Gerichte verteidigt, verteidigt auch das Staatsgebiet. Die bewaffnete Invasion beginnt in der Küche“, schrieb Fialho de Almeida (1857-1911), einer der angesehensten portugiesischen Schriftsteller. Und in jüngerer Zeit verkündete der Soziologe Boaventura Sousa Santos: „Im gleichen Maße, wie der Hamburger oder die Pizza sich weltweit ausbreiten, begegnet man den portugiesischen Stockfischkroketten oder der brasilianischen Feijoada immer häufiger als typische Spezialitäten der portugiesischen oder brasilianischen Gesellschaft.“ Und so hat als Konsequenz dieser Einsicht die portugiesische Regierung, dem Beispiel anderer Länder folgend, die Resolution Nr. 96/2000 vom 26. Juli verabschiedet, nach der „die portugiesische Gastronomie als immaterieller Bestandteil des portugiesischen Kulturerbes gilt“:

*É levada a Património Cultural Imaterial da Humanidade, a 'dieta mediterrânica' ganhou valor a partir do momento em que os organismos nacionais e internacionais chamaram a atenção para o facto de também a alimentação constituir algo de típico a preservar. Perante o poder do fast food, criou-se, paralelamente, o movimento do slow food; cada região começou a pensar no que deveria ser o seu prato característico; no quadro do «Projecto Comunidade-Escola», os docentes incitaram os seus alunos a entrevistar avós e bisavós, fazendo depois exposições e editando opúsculos com as receitas tradicionais; as autarquias apoiaram a edição de obras onde a gastronomia tinha também papel relevante; e as próprias instituições museológicas acabaram por dar relevo a esse elemento, hoje imprescindível, do património local.*

### Uma questão de identidade

» *Um povo que defende os seus pratos nacionais defende o território. A invasão armada começa pela cozinha* «

*escreveu um dos mais conceituados autores portugueses, Fialho de Almeida (1857-1911). E, mais perto de nós, o sociólogo Boaventura Sousa Santos proclamou: «Do mesmo modo, à medida que se globaliza o hambúrguer ou a pizza, localiza-se o bolo de bacalhau português ou a feijoada brasileira no sentido de que serão, cada vez mais, vistos como particularismos típicos da sociedade portuguesa ou brasileira».*



„Die nationale Gastronomie, entstanden aus traditionellem Wissen und als Beleg für die historische und soziale Entwicklung des portugiesischen Volkes, ist somit unantastbarer Bestandteil des kulturellen Erbes, das es zu bewahren und zu fördern gilt.“ Und als Programm wurde sogleich beschlossen, die traditionellen Rezepte zu sammeln, eine Datenbank zu erstellen, Kriterien für die Zertifizierung der Produkte zu entwickeln, Werbemaßnahmen zu touristischen Zwecken zu ergreifen, Wettbewerbe auf lokaler, regionaler und nationaler Ebene zu veranstalten ...

#### Die Initiativen und ... eine Anregung!

Allenthalben und unter jedem Vorwand (möchte man sagen) wurden Dutzende von Bruderschaften gegründet mit ihren gebührend terminierten Ritualen, ihren typischen Trachten, den unterschiedlichsten Bezeichnungen – Confraria do

*É, pois, na sequência dessa consciencialização que, a exemplo do que noutros países ocorria, o Conselho de Ministros aprovou a resolução nº 96/2000, de 26 de Julho, que «considera a gastronomia portuguesa como um bem imaterial integrante do património cultural de Portugal»: «Entendida como o fruto de saberes tradicionais que atestam a própria evolução histórica e social do povo português, a gastronomia nacional integra pois o património intangível que cumpre salvaguardar e promover».*

*E aí se acrescenta, desde logo, em termos de programa: «O reconhecimento de um tal valor às artes culinárias cria responsabilidades acrescidas no que respeita à defesa da sua autenticidade, bem como à sua valorização e divulgação, tanto no plano interno quanto internacionalmente», reconhecendo-se que «neste sentido, tem vindo a ser desenvolvido há já alguns anos um conjunto de acções visando inventariar, valorizar, promover e salvaguardar o receituário português, com o objectivo primeiro de garantir o seu carácter genuíno e, bem assim, de promover o seu conhecimento e fruição, por forma, ainda, a que se transmita às gerações vindouras».*

**Fotos:** Cozido de Grão com Borrego e Feijão Verde; Typische Zutaten die in der portugiesischen Küche Verwendung finden.



Queijo da Serra da Estrela, Gastronómica do Leitão da Bairrada, do Bolo de Ançã, Confraria Gastronómica do Bucho de Arganil ... – alle mit dem Ziel, eine bestimmte Speise aus dem Ort oder der Region bekannt zu machen, zu bewahren und aufzuwerten.

Ein- oder zweiwöchige gastronomische Veranstaltungen kamen auf. Wettbewerbe über die „7 Wunder“ der Kochkunst, der Desserts etc. Jeder Ort ernannte sich zur „Hauptstadt“ eines bestimmten Lebensmittels: Sever do Vouga, Hauptstadt der Heidelbeere; Santa Luzia (Tavira, Algarve) Hauptstadt des Tintenfisches ... Würzkräuter wurden wiederentdeckt: Poleiminze, Majoran, Oregano, Rosmarin, Thymian ... Koriander, Petersilie, Pfefferminze gewannen an Bedeutung, auch weil man erkannt hat, dass man damit dem Essen nicht nur einen anderen Geschmack verleihen, sondern zum Beispiel gut auf Salz verzichten kann.

Heute spielt die Gastronomie folglich überall eine wichtige Rolle und wird sowohl international als auch national touristisch verwertet. Nicht selten hört man, dass jemand zum Beispiel bereit ist, hundert Kilometer zu fahren, um ... in Almeirim die berühmte Sopa da pedra (wörtl. Steinsuppe) zu essen! Oder in der Bairrada Spanferkel aus dem Ofen! Oder in Montemor-o-Velho an der Festa da Enguia (wörtl. Aal-Fest) teilzunehmen!

Abb.: Plakate der gastronomischen Events

*E preconiza-se o levantamento do receituário tradicional; a criação de uma base de dados; a identificação das características que devem ter os produtos para serem devidamente certificados; a promoção com finalidades turísticas; a organização de concursos a nível local, regional e nacional...*

#### **As iniciativas e... uma sugestão!**

*Por toda a parte e sob (dir-se-ia...) todos os pretextos, nasceram dezenas de confrarias, com os seus rituais devidamente calendarizados, os seus trajos típicos, as mais diversas designações – Confraria do Queijo da Serra da Estrela, Gastronómica do Leitão da Bairrada, do Bolo de Ançã, Confraria Gastronómica do Bucho de Arganil... – cujo objectivo é preservar, divulgar e valorizar determinada iguaria regional ou local.*

*Surgiram as semanas ou as quinzenas gastronómicas. Criaram-se os concursos das «7 maravilhas» da mesa, das sobremesas... Cada localidade chamou a si o nome de «capital» de determinado alimento: Sever do Vouga, capital do mirtilo; Santa Luzia (Tavira, Algarve), capital do polvo... Redescobriram-se as ervas aromáticas: o poejo, os orégãos, o alecrim, o rosmaninho, o tomilho... De novo, se deu importância aos coentros, à salsa, à hortelã, inclusive porque se chegou à conclusão que, além de emprestarem novos sabores aos alimentos, poderiam dispensar facilmente o sal, por exemplo.*

*Hoje, a gastronomia ocupa, por conseguinte, papel relevante em cada localidade, sendo bem aproveitada para a sua promoção turística tanto internacional como nacional. Não é raro ouvirmos alguém dizer-nos que é capaz de percorrer cem quilómetros para ir... a Almeirim, comer a sopa da pedra! Ou à Bairrada saborear um leitão assado! Ou a Montemor-o-Velho à Festa da Enguia!...*



## Vorschlag/Proposta

### Algarve

Ich halte mich vorläufig an mein Algarve und schlage vor:

1. zuerst hausgebackenes Brot mit eingelegten Oliven, bei denen Oregano nicht fehlen darf;
2. dann ein kleiner Teller mit marinierten *carapauzinhos*; eine Portulak-Suppe (Portulak zählt zu den unscheinbaren Kräutern mit ausgesprochen feinem Geschmack);
3. ein Abendessen aus Kichererbsen, was die im Algarve gepflegte Version des Couscous der Araber ist (und ist nicht die arabische Sprache die größte Inspirationsquelle für Begriffe der portugiesischen Küche?)
4. zum Nachtisch Milchreis, ordentlich mit Zimt bestreut (ja, mit diesem Gewürz, das die Portugiesen aus dem Orient mitgebracht haben); oder, wem das lieber ist, eine Orange, denn bessere als aus dem Algarve gibt es nicht – und wie heißt Orange auf griechisch? Genau: *portokali* (ποτοκάλι)!
5. Nach dem Kaffee als Digestiv ein Likör aus Minze oder Bittermandel!

Man kriegt nie genug davon!  
Guten Appetit!

*Eu fico-me, por agora, no meu Algarve e sugiro:*

1. *como entrada, pãozinho caseiro com azeitonitas temperadas, a que não podem faltar os orégãos; e um pratinho de carapauzinhos alimados;*
2. *uma sopa de beldroegas (uma daquelas ervinhas humildes que têm bem requintado sabor);*
3. *um jantarinho de grão, que é a versão algarvia do cuscuç berbere (e não é a língua árabe a maior fonte de inspiração para os vocábulos gastronómicos portugueses?...);*
4. *à sobremesa, arroz doce, bem polvilhado de canela (sim, essa especiaria que os Portugueses trouxeram do Oriente); ou, se se preferir, uma laranja, que não há outras iguais às do Algarve – e como é que se diz ‘laranja’ em língua grega? Exacto: ποτοκάλι!*
5. *após o café, como digestivo, um licor: de poejo ou amêndoa amarga!*

*De comer e chorar por mais!  
Bom proveito!*

# Zum Anbeißen

## Doces regionais = Doces algarvios

Henrietta Bilawer

Wer in der Algarve eine Pastelaria besucht, findet in der Auslage nicht nur allerlei Kuchen, Teilchen, Torten und Törtchen, sondern auch sehr viel Kleinstgebäck, dem wegen seines Aussehens alle Aufmerksamkeit sicher ist: Da liegen zum Beispiel in farbige Folie eingewickelte Ei-Zucker-Häppchen (Dom Rodrigo) oder kleine, in schnee-weißen Fondant gehüllte, mit Eicreme und kandiertem Kürbismark gefüllte Kugeln (Morgadinhos), daneben Gebilde aus mandelgespickten Feigen (Estrelas de Figo) – sie alle sind Teil der kulinarischen Visitenkarte der Region.

Die meiste Beachtung finden aber *doces finos* (auch: *doces algarvios*), vier bis fünf Zentimeter kleine Skulpturen aus Marzipan. Bis vor wenigen Jahrzehnten gab es etwa vierzig Standardformen, erklärt Pedro Carvalho. Der Besitzer der *Pastelaria Arade* in Portimão hat sich mit *doces finos por encomenda* einen Namen gemacht – was der Kunde wünscht, wird hier von Hand geformt. Dabei sind der Fantasie des Konditors und seiner Kunden keine Grenzen gesetzt. Neben den traditionellen Nachbildungen von Blüten und Früchten wie schlichte grüne Birnen, rotbackige Äpfelchen, Erdbeeren, rosige Aprikosen, Melonen oder Bananen sowie aufwendig aus Marzipanperlechen geformte Trauben gibt es filigrane Marzipankörbchen, Miniaturen von Fröschen, Marienkäfern, Turteltaubchen, Fischen, Küken, (Oster)Hasen in einem Bett aus Zuckergras. Marzipanfiguren präsentieren sich zu Karneval als Maskerade oder als in jedem Sinne des Wortes süße Geister zu Halloween. Zu Weihnachten entstehen ganze Krippen in Marzipan, wobei zuletzt auch kleine Elfen auftauchen, alle zum Anbeißen schön und gleichzeitig zum Anbeißen viel zu schade.

Ebenso wichtig wie die Form sind die Marzipanmasse und der Inhalt der *doces finos*. Die Figuren besitzen einen Kern aus *firos de ovos*. Für diese Eigelbfäden werden Eidotter mehrfach gesiebt. Danach gleitet die Masse durch eine schmale Tülle langsam kreisend in siedendes Zuckerwasser, wo die Fäden mithilfe eines Schaumlöffels gebildet werden. Anschließend Tauchbäder in Eiswasser und erkaltetem Sirup machen aus den Eifäden dann die Füllung für die Figuren aus Marzipan. Dieser Rohstoff besteht aus Mandeln, und die wachsen in der Algarve, wenn auch über die Jahre reichlich dezimiert, immer noch weit verbreitet.

Der Ursprung von feinem Backwerk ist sowohl christlicher als auch vorchristlicher Natur. Im Ägypten der Pharaonen diente die Verarbeitung von Naturalien nicht nur der eigenen Ernährung: Gebäck wurde den Göttern als Opfer dargebracht und den Toten für die Reise ins Jenseits ins Grab gelegt. Zweitausend Jahre alte römische Funde belegen dann bereits die Existenz von luxuriösem Gebäck mit Honig und Rahm, das sogar in Werken von Dichtern und Philosophen erwähnt ist und mit den Feldzügen der Römer geografische Verbreitung fand. In Lusitanien verbanden sich die Rezepte mit den hier vorhandenen Schätzen der Natur wie Mandeln, Feigen, Wein.



Fotos: Doces finos, Henrietta Bilawer



Die Idee, Mandelmasse in Naschwerk zu verwandeln, kam wahrscheinlich mit den Mauren aus dem Orient. Andere Quellen schreiben das Mitbringen den Kreuzrittern des Templerordens zu. In Europa ist die Verbreitung von Marzipan seit dem Jahr 1300 verbrieft. Für die Herstellung braucht man neben der Frucht auch Zucker – einst eine kostspielige Zutat: Mitte des 15. Jahrhunderts kostete ein kleiner Sack Zucker so viel wie eine Ritterrüstung, und so blieb Marzipan eine Preziose auf den Tischen des Adels. Bereits damals soll die weiche Mandelmasse zum Modellieren verführt haben: Als essbares Medaillon, für Nachbildungen mit erotischem Hintersinn oder als Imitation eines Bratens, der dann überraschenderweise nicht nach Fleisch schmeckte.

Mit der Ausbreitung des Christentums verlagerte sich die Backkunst in die Klöster, und dank der Entdeckungsfahrten erhielten die klerikalen Konditoren dazu allerlei feines Gewürz. Durch die Kolonisation der Insel Madeira ab 1420 sorgte das dort angebaute Zuckerrohr für den nötigen Süßstoff und ermöglichte den Klosterbäckereien neue Rezeptideen, die zum Teil von außen kamen: Zweitgeborene Adelskinder, die weder Titel noch Reichtum erbten, gingen oft ins Kloster und brachten Familienrezepte mit. Nachdem Portugal 1834 die Trennung von Kirche und Staat beschlossen hatte, durften

Klöster keine weltlichen Geschäfte mehr betreiben, und die Zuckerbäckerei etablierte sich als weltlicher Wirtschaftszweig. Bei Pedro Carvalho in der *Pastelaria Arade* werkeln sechs Zuckerbäcker: *Doces finos* sind reine Handarbeit. Hochwertige Mandelmasse soll nicht mehr als 15 Prozent Zucker beinhalten. Sie kann mit Rosenwasser, Kardamom oder einem kleinen Anteil Bittermandeln aromatisiert werden. Genaueres wird nicht verraten, denn in jedem Rezept steckt das Geheimnis der *Pastelaria*. Für den richtigen Farbton sorgen natürliche, aus Pflanzen gewonnene Lebensmittelfarbstoffe. Die Herstellung der filigranen Gebilde ist auf jeden Fall ein Werk für künstlerisch begabte Hände. Einige *Pastelarias* und Kultur-Agenturen bieten inzwischen Workshops für Hobby-Confeiteiros an.

Außer als Mitbringsel von einer Algarverreise erreichen die *doces finos* andere Länder eher selten. Eine Ausnahme gab es im Jahr 2009, als portugiesische Europa-Politiker einen Thementag organisierten und fünfhundert kleine Marzipankunstwerke an die Bars und Restaurants des EU-Parlaments lieferten. Doch bei über 750 Abgeordneten erreichte der Gruß aus der Algarve nur einen Bruchteil der Menschen im Hohen Haus in Brüssel. Wer echte *doces finos* probieren möchte, muss zu ihnen reisen und vor Ort die Mischung aus Konditorhandwerk und Kunst, Aroma und Augenschmaus erleben.



## Der Johannisbrotbaum liefert Carobmehl für lokale Spezialitäten im Algarve und im Alentejo

**Claus Bunk**

Im Algarve sowie im Alentejo wird der Johannisbrotbaum traditionell als Nutzbaum gepflanzt und abgeerntet. Sowohl das Fruchtfleisch als auch die Hülsen mit ihren Samen zeichnen sich durch ihre vielfachen Verwendungsmöglichkeiten – insbesondere als Nahrungsmittel – aus.

Das Fruchtfleisch, auch Carob genannt, ist ballaststoffreich, es enthält reichlich Kalzium und Eisen und ist als diätetisches Lebensmittel geeignet. Carobpulver/Johannisbrotmehl ist

außerdem frei von Cholesterin, Lactose und Gluten und dadurch auch für Lebensmittelallergiker eine gute Alternative zur Schokolade. Der natürliche Zuckergehalt und das spezielle fruchtig-karamellige Aroma des Carobpulvers erinnern geschmacklich an Kakao. Im Unterschied zu diesem ist es aber sehr fettarm und frei von anregenden Substanzen wie Koffein und Theobromin. Carobpulver kann Kakaopulver in allen Funktionen ersetzen. Es eignet sich für Marmorkuchen genauso wie für Mousse, Pudding oder Milchmixgetränke. Carobpul-

Fotos: Johannisbrotbaum und die Früchte, Wikipedia

ver wird in jedem Reformhaus (z.B. von Rapunzel) angeboten. Im Süden Portugals wird Carobpulver noch heute in der Küche benutzt, um Kuchen oder Brot herzustellen. Hauptabnehmer in der Wirtschaft sind die Nahrungsmittelindustrie (Babykost, Eiscreme, Soßen, Käse, Diabetikerprodukte, Limonade), die Kosmetik- und Pharmaindustrie (Tablettierhilfsmittel) und neuerdings Bio- und NaturproduktHersteller (Nutella-Ersatz).

Für diätetische Zwecke dient Johannisbrotkernmehl als Backhilfsmittel in glutenfreiem Brot. Akute Ernährungs- und Verdauungsstörungen, Colitis und Zöliakie sind Anwendungsgebiete für Diätprodukte aus dem Kernmehl. Ein aus dem Kern isolierter Wirkstoff senkt erwiesenermaßen sowohl den Blutzuckerspiegel als auch den Cholesterinspiegel und wirkt gewichtsreduzierend.

Johannisbrot besitzt mindestens 6 verschiedene Substanzen, die Tumorbildungen hemmen. Es wirkt als antioxidative Substanz und somit als Schutz vor Zellschädigung durch freie Radikale. Carubin ist fünfmal so quellfähig wie Stärke. Es kommt als Bindemittel und Stabilisator in Süßwaren, Soßen, Suppen, Puddings und Speiseeis vielfach zum Einsatz. Unter der Nummer E 410 ist es deshalb in der EU uneingeschränkt (auch für Bio-Produkte) als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen. Der Johannisbrotbaum ist ein äußerst hitze- und trockenresistenter, immergrüner Baum, der Wuchshöhen von 10 bis 20m erreicht. Der Baum wächst auf kalkhaltigen Böden (auch sandigem, wasserdurchlässigem Lehm) und toleriert einen hohen Salzgehalt. Er wächst und fruchtet auf marginalen Standorten ohne Bewässerung und ohne Pestizide. Daher ist er für unseren biologischen Anbau bestens geeignet.

## Rezept

### Bolo húmido de alfarroba - feuchter Johannisbrotkuchen



Eine Kuchenform mit Margarine und etwas Carobpulver/Johannisbrotmehl vorbereiten. Eigelb und Eiweiß trennen, das Eiweiß in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Eier gut mit Zucker und Öl sowie der Milch vermischen. Danach den Zimt hinzufügen.

Nun das Johannisbrotmehl mit dem Weizenmehl und dem Backpulver vermischen. Danach alle Bestandteile hinzufügen und das Eiweiß vorsichtig unterheben. Der Backofen sollte auf 80°C vorgeheizt sein. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und den Kuchen circa 30 Minuten bei voller Hitze backen. Dann mit einem Zahnstocher/Stricknadel testen, ob der Teig noch klebt oder nicht. Klebt er nicht mehr, den Kuchen aus dem Backofen nehmen und nochmals 10 Minuten warten, bevor er aus der Form genommen werden kann.

#### Zutaten

- 3 Eier
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Mehl
- 3/4 Tasse Pflanzenöl  
(Oliven- oder Rapsöl)
- 1 Tasse Vollmilch
- 1 Teelöffel Zimt
- 2 Teelöffel Backpulver
- 2 Suppenlöffel Carobpulver/  
Johannisbrotmehl

# Meine Einblicke in die portugiesische Küche

Rolf Mentz

» Der Mensch isst, was er ist! « –  
» oder sollte es besser heißen, Der Mensch ist, was er isst «?

Des philosophischen Problems ungeachtet will ich meine 13-jährigen Erfahrungen mit der portugiesischen Art zu kochen und zu essen zu Papier bringen. Und da fange ich am Besten mit dem Frühstück an. **Frühstück?!** Ist es die Einnahme von Kaffee und einem Hörnchen oder Toast in einer typischen „*paderia*“, wo ein Großteil der arbeitenden Bevölkerung kurz vor Arbeitsbeginn – dem täglichen Stress zum Trotz – unter dem Motto „*depressa e rápido*“ die morgendliche Flaute aus dem Magen vertreibt? Ein schnelles Fazit sei hier erlaubt: Das Frühstück ist kein wesentlicher Bestandteil der portugiesischen Esskultur.

Warten wir also auf das **Mittagessen**. Die Dichte des Straßenverkehrs zeigt diese Tageszeit, wenn die Sonne ungefähr im Zenit steht, unübersehbar und unüberhörbar an. Geessen wird in den heimischen vier Wänden oder in einem der zahlreichen Restaurants, wobei auch die noch so kleine und einfache Einrichtung zum Essen sich dieses Begriffes bedienen darf. Und die portugiesische Küche hat vieles zu bieten: Im ländlichen Raum zeigt die Speisekarte etwas Deftigeres an als in der Stadt, wobei Fisch- und Fleischgerichte, angereichert mit heimischen Kartoffeln und Gemüsen, durchaus fett- und kalorienreich sind. Die Landarbeit verlangt eben nach kräftigerer Kost, als das für die büroversessenen Städter bekömmlich ist.

Dabei spielt der „*prato do dia*“, also das Tagesgericht, die Hauptrolle; aber auch hierbei lässt sich uneingeschränkt feststellen, dass die Fleischgerichte die Fischmahlzeiten überlagern, sowohl qualitativ als auch quantitativ, d.h. die Fleischportion muss – ob zu Hause oder im Lokal – ausreichend groß (sprich üppig) sein. Vielleicht ein Anzeichen für den wachsenden Wohlstand? Nicht unerwähnt bleiben soll die Tatsache, dass zu einer normalen Mittagsmahlzeit die „*entradas*“ ebenso gehören wie die „*garrafa de vinho*“ und die obligatorische „*bica*“ (der Kaffee danach), und manchmal gibt es zum Auftakt sogar eine „*sopa de legumes ou de peixe*“. Kurzum: Ein volles Mittagessen, das bis zum Abend vorhalten sollte! Ach ja, da muss die Einkehr ins Restaurant noch beglichen werden: Vor 13 Jahren bezahlten wir für zwei Personen zwischen 8 und 10 Euro zusammen! Heute muss der Geldbeutel für jeden ungefähr so viel berappen!

Der „*almoço*“ (Mittagstisch) in der Stadt ist insgesamt modernen Einflüssen ausgesetzt, was bedeutet, dass sehr viele Gerichte mit der Friteuse bereitet werden. Ob das in Hinblick auf die Bevölkerung zu ähnlichen Entwicklungen der Fettleibigkeit führt wie in Amerika, lässt sich aus meiner Laiensicht nicht bestätigen oder dementieren, ist aber auch nicht auszuschließen.

Gut gestärkt gehen wir den Nachmittag an und begeben uns – um die Mitte des Nachmittags - auf einen Besuch zu Bekannten auf dem Lande. Das, was wir aus einigen deutschen

Regionen als „**Brotzeit**“ kennen, gibt es auch hier, namens *lanche* oder *merenda*. Da kommt dann schon mal normales *pão* oder auch *broa com manteiga* und *queijo* oder *fiambre*, *marmelada* ou *doce* auf den Tisch, üppig und fast schon ein



Abendessen, natürlich mit Kaffee oder auch schon alkoholischen Getränken. Aber auf das Abendessen müssen wir noch warten und uns nach dem Besuch etwas die Beine vertreten. Schauen wir also, was die portugiesische Restauration abends zu bieten hat. Die Mittagskarte mit dem *prato do dia* hat der **Abendkarte** zuliebe weichen müssen. Und auf Letzterer ist an Fisch und Fleisch alles zu finden; allerdings müssen alle Extras auch oft extra bezahlt werden, der Wein eingeschlossen. Aber wir sind auf lukullischen Spuren und bestellen uns nach der Vorspeise, die aus knusprig gebratenen Hühnerherzen besteht, eine im portugiesischen Norden typische „*caldeirada de enguias*“, also eine herrliche Aalsuppe\* mit *legumes e batatas*, *alho e cebolas* sowie mit einer – je nach Lokal – individuellen und geheimen Gewürzmischung, die dem Ganzen eine eigene Note gibt. Dazu dann noch einen *vinho branco*, am besten „João Pires“, um *vinho regional da Península de Setúbal*, und der Abend mit dem *jantar* ist perfekt!

So richtig interessant wird es im Hinblick auf die portugiesische Esskultur aber erst, wenn man das Glück hat, in ländlicher Gegend zu einem Sonntags- oder Festtagsmahl eingeladen zu werden. Denn dann muss man erstens viel Zeit mitbringen und zweitens mindestens vier Wochen gehungert haben.

Ansonsten steht man auf verlorenem Posten und kapituliert schon in der Anfangsphase. Also, *olhe!*“, gehen wir es an:

Die **Einladung** ist auf *ao meio dia* angesetzt. Pünktlich oder auch nicht (Unpünktlichkeit ist in diesem Lande kein Grund zur Aufregung!) erwartet uns Gastfreundschaft und Herzlichkeit, auch wenn ich ein Freund der eingeladenen Freunde bin. Ein *aperitivo* öffnet die Zungen, dazu gibt es *petiscos*, mit *bacalhau*, *atum* ou *legumes* gefüllte *rissois* und *azeitonas verdes e pretos*, *tremços* (deren Kunst zu essen gelernt sein muss), *queijo*, *presunto*, *salsicha* und *pão*. Für den Portugalanfänger ist Vorsicht geboten! Denn, egal ob im Sitzen oder Stehen eingenommen, diese *entradas* sind erst der Anfang der Essenseinladung! Daher halte man sich beim Essensauftritt doch sittsam zurück!

Man geht zu Tisch, nimmt seinen Platz ein und wartet auf die *sopa* (*de legumes* oder *de peixe*). Und die Küche mit den fleißigen Hausfrauenhänden (Das Kochen ist hier zu Lande meistens noch eine Frauendomäne!) verspricht, was an Erwartungen durch die Einladung vorhanden ist. Natürlich fließt auch schon *vinho verde* ou *tinto* ou *branco*, je nach Gusto. Doch mit dem Hauptgang offenbart sich die portugiesische Kochkunst in höchstem Maße, denn es wird – im *forno da cozinha* gegart! - aufgetragen: *cabra e leitão*

Fotos: Lebende Aale (enguia) vom mercado de peixe, Schinken- und Wurstwaren in der Markthalle von Gafanha da Nazaré, Rolf Mentz



(Ziege und Spanferkel), himmlisch duftend, mit Reis und Kartoffeln und als Besonderheit *grelos*, jenes spinatähnlich zubereitete Gemüse aus den knackig frischen Blütenständen und Triebspitzen der *nabos* (weißen Rübchen) und des *couve* (Kohl). Es ist schon mindestens 2 oder gar 3 Uhr am Nachmittag, aber dem Glücklichen schlägt keine Stunde. Der Hauptgang ist beendet, und das noch unbenutzte Besteck zeigt an, dass der nächste Gang, nämlich *sobremesa* angesagt ist.

Die moderne Variante verzichtet nicht auf die *salada de frutas*, traditioneller ist dagegen die *aletria*, jene in Zitronen-Zuckerwasser gekochte Nudelspeise\*, die ein wenig Ähnlichkeit aufweist mit Milchreis, denn die Oberfläche bedeckt eine feine Zimtschicht, die diesem Nachtisch eine besondere Note verleiht. Dazu gibt es Portwein – und weiterhin viel Konversation.

Die ganze Schlemmerei könnte nun mit einem Kaffee abgeschlossen werden, lägen da nicht noch die Kuchengabeln, die anzeigen, dass ein weiterer Essengang zu erwarten ist. Und in der Tat, nachdem das überflüssige und gebrauchte Geschirr abgeräumt worden ist, erobern Kuchenplatten den Tisch. Das ist der Zeitpunkt für Freunde der Süßigkeiten, denn portugiesische Kuchen, oftmals eine Augenweide und kunstvoll dekoriert, strotzen vor Zucker. Aber wer wird denn heute auf die schlanke Linie schauen wollen, schließlich gibt es solche Einladungen nicht jeden Tag! Also ran an die *bolos*, die dann auch noch mit Sekt heruntergespült werden. Ja, und dann ist es geschafft. Die Uhr zeigt 4, es ist Zeit aufzubrechen und den Gastgeber – und sich selbst – die wohlverdiente Verdauungspause zu gewähren...

Fasse ich all diese Erlebnisse zusammen, dann komme ich zu dem Fazit, dass es durchaus lohnenswert ist, die portugiesische Küche kennenzulernen; allerdings sollte sich das nicht nur auf die Angebote der Restaurants beschränken, denn dann würde man das Ursprüngliche und Individuelle dieses liebenswerten Landes nicht erfahren und genießen können.

## Mein Restaurant-Favorit

In Gafanha da Encarnação, an der Ria de Aveiro gelegen, gibt es ein Restaurant namens *O Gafanhoto*. Es ist ein Anziehungspunkt für alle Gaumenfreunde aus nah und fern. Es gehört der Familie Gina und Paulo Rocha mit ihren beiden Töchtern Celine und Nicole. Eine interessante Familie, denn Gina ist in Angola, Paulo in Gafanha da Encarnação, nur wenige Meter von seinem Restaurant entfernt, geboren. Kennengelernt haben sich die beiden in den USA, wohin

Gina mit ihren Eltern ausgewandert war. Paulo, einer von drei Söhnen aus einer Bauernfamilie, sah für sich in der heimischen Umgebung der 1980er Jahre keine Zukunft und suchte als 21-Jähriger sein Glück in den USA, im Staat New Jersey. Dort verdingte er sich erfolgreich in der Gastronomie; doch nach rund zehn Jahren hatte er eine Vision, die er mit Gina in seiner Heimat realisieren wollte. Die Aufbruchstimmung in Portugal als neuem Mitglied der Europäischen Union

**Foto:** Grelos e nabos; (örtliches Gemüse), frisch eingekauft für die *caldeirada das enguias* auf dem Mercado de Gafanha in Nazaré, Rolf Mentz



nutzend, bauten sie sich ein geräumiges Haus, mit genügend Platz für ein Restaurant. Diesem gab Paulo den Namen, den er aus seiner Kindheit kannte, damals allerdings eher eine abwertende Bezeichnung für die Gemüsebauern und Schweinezüchter: *O Gafanhoto*. Die bewusste Namensgebung symbolisiert den starken Willen des *selfmademan*, es allen zu zeigen, dass einer aus dieser Gegend etwas Starkes hervorbringen kann. Und er hatte den gewünschten Erfolg, der noch lange anhalten mag. Speisekarte und Küche sprechen für gehobene Qualität, so dass in den Öffnungszeiten sowohl auf den Parkplätzen vor dem

Hause als auch im Restaurant die freien Plätze rar sind. Mehr als ein Dutzend Mitarbeiter kümmern sich liebevoll um die Gäste, von denen manche selbst aus dem 200 km entfernten Spanien den Weg nicht scheuen, um hier zu Mittag oder Abend zu essen.

Die Küche bietet ein reichhaltiges Fischangebot und wird von Paulo, der ein Fußballfan ist und im Clube Beira-Mar seine Lieblingsmannschaft aus Aveiro sieht, mit einem internationalen Hauch versehen. Und seine Caldeirada das enguias ist einfach erste Klasse!

## Zutaten

### Caldeirada das enguias

junge Aale <i>enguias pequenos</i>	Salz mit Schmalz <i>banha com sal</i>
geschnittene Kartoffeln <i>batatas em rodelas</i>	Olivenöl <i>azeite</i>
Zwiebeln <i>cebolas laminadas</i>	Piri Piri
Knoblauchzehen <i>dente de alho</i>	Kurkuma <i>curcuma</i>
reife Tomaten <i>tomate maduro</i>	Wasser <i>água</i>
grüner und roter Paprika <i>pimenta verde</i>	

#### Adresse/Kontakt

O Gafanhoto  
Rua da escola  
3830-475 Gafanha da Encarnação, Portugal  
T.: 00351234367673; Telm.: 00351933293713  
homepage: [www.restauranteogafanhoto.com](http://www.restauranteogafanhoto.com)

#### Weitere Restaurantempfehlungen in/um Aveiro

Restaurante „Mercado Peixe“  
Largo da Praça de Peixe; 3800-243 Aveiro  
T.:00351234351303; e-mail: [mercadopeixe@hotmail.com](mailto:mercadopeixe@hotmail.com)  
homepage: [www.mercadopeixe.pai.pt](http://www.mercadopeixe.pai.pt)

Restaurante “Marisqueira”  
Praia da Costa Nova, Ílhavo  
T.: 00351234369816  
e-mail: [marisqueiracnova@sapo.pt](mailto:marisqueiracnova@sapo.pt)

**Fotos:** Das gesamte Mittagsteam des O Gafanhoto nach getaner Arbeit vor dem gemeinsamen Essen. Aus einem Schimpfwort ist ein achtbares lukullisches Markenzeichen geworden, Rolf Mentz

# Der treue Freund\*

Peter Koj



Sie nennen ihn *fiel amigo*, „treuer Freund“, und reisen ihm bis ans Ende der Welt nach. Gemeint ist der *bacalhau*, zu Deutsch Kabeljau (*gadus callarias*). Auf der Speisekarte findet er sich als „Stockfisch“ übersetzt. Das ist die getrocknete und gesalzene Version. Sie dominiert nicht nur die portugiesische Speisekarte: Es soll so viele *bacalhau*-Gerichte geben, wie das Jahr Tage hat.

Der Kabeljau spielt aber auch eine enorme Rolle in der portugiesischen Geschichte und Kultur, auch wenn der amerikanische Journalist Mark Kurlansky in seiner Biografie von 1997 (*Kabeljau. Der Fisch, der die Welt veränderte*, erschienen im Claassen-Verlag) einen großen Bogen um Portugal macht. Der Kabeljaufang führte die portugiesischen Fischer schon vor Kolumbus bis an die nordamerikanische Küste. Und mit ihnen die portugiesischen Entdecker: João Lavrador (nach dem die Insel Labrador benannt ist), Vater und Söhne Vaz Corte Real, von deren Präsenz Dighton Rock (bei Boston) noch heute zeugt. Auf alten portugiesischen Landkarten trug Neufundland den Namen *terra do bacalhau* („Land des Kabeljau“). Mehr dazu in meinem in der *Portugal-Post 54* erschienenen Artikel *Em águas de bacalhau*. Portugals „treuem Freund“ auf der Spur mit Marlies Schapers wunderbaren Tuschzeichnungen von portugiesischen Dóri-Fischern vor Kanadas Küste.

Damit der Kabeljau den langen Transport auf den Segelschiffen überstand, musste er gesalzen werden. So geschieht es auch heute noch, trotz moderner Kühlschiffe. Vor der Zubereitung des jeweiligen Gerichts wird der *bacalhau* zwei Tage und Nächte gewässert, es sei denn, man isst ihn roh, in dünne Streifen geschnitten, zum Bierchen, wie man es noch in manchen Kneipen erleben kann. Das wohl gängigste Rezept ist *Bacalhau à Brás*: Der gut gewässerte und dann gekochte Stockfisch wird in kleine Teilchen zerzupft, die mit fein geschnittenen Pommes frites (*batatas fritas*) – je feiner desto besser – und rohen Eiern verrührt gebraten werden.

Ein anderes gängiges Rezept ist *Bacalhau Gomes de Sá*. Hier kommen die hart gekochten Eier in Würfel geschnitten zusammen mit Oliven, frischer Petersilie und viel Olivenöl dazu. Auf keinen Fall sollte der Stockfisch-Novize mit einem anderen sehr beliebten Rezept einsteigen: *Bacalhau cozido com tudo* (gekochter Stockfisch mit verschiedenen Beilagen). Hier kann der Koch zwar am wenigsten „schummeln“, im Gegensatz zu den anderen beiden Gerichten, wo der Stockfischanteil leicht gegen Null tendieren kann. Doch beim *bacalhau cozido* sticht der typische, leicht muffig-fischige Geruch zu sehr in die empfindliche mitteleuropäische Nase.

Die Portugiesen hatten mehr als ein halbes Jahrtausend Zeit, sich an diesen Hautgout zu gewöhnen, und viele von ihnen sind inzwischen förmlich süchtig danach. Es gibt Freundeskreise des Stockfisches, in denen Vorträge zum Thema *bacalhau* gehalten werden, während man sich an einer der vielen Varianten der *bacalhau*-Gerichte delektiert. Es gibt sogar eine *Academia do Bacalhau*, die 1998 ein kluges Buch zu dem Thema veröffentlicht hat (*O Bacalhau na Vida e Cultura dos Portugueses*), mit dem man die von Kurlansky gelassene Lücke schließen kann. Sofern man des Portugiesischen mächtig ist.

Man darf auch gerne den ganzen historischen und kulturellen Hintergrund vergessen und sich dem Thema einfach gastronomisch nähern. Als Einstieg empfehle ich mein Lieblingsgericht *bacalhau com natas* (mit Kartoffelpüree und Sahne im Ofen überbacken). Oder auch *bacalhau à lagareiro*, wo sich der *bacalhau* und die *ao murro* (wörtlich „mit Fausthieb“) eingedrückten Pellkartoffeln in heißem Olivenöl tummeln. Zu beiden gehört ein kräftiger *vinho tinto* aus dem Alentejo, mit dem wir darauf anstoßen, dass die Fischfangnationen sich auf Quoten einigen, die das Überleben des durch Überfischung in seinem Bestand bedrohten „treuen Freundes“ auch für spätere Generationen sichert.

\*Leicht erweiterte Fassung des bereits in der *Portugal-Post 39* erschienenen Artikels *Der treue Freund*

# Portugiesische Gastronomie vom Feinsten in Hamburgs ältestem Wirtshaus

Hans-Jürgen Odrowski

Bei den Köppeln, an den Weiden also, beim Hospital St.Jürgen, war damals die Welt zu Ende. Hier mussten die Kutscher umkehren. Oder einkehren. 1598 erfrischte sie hier Herr Bentscheider wenigstens offiziell mit frischem Brunnenwasser, ehe er endlich 1610 eine Konzession zum Ausschank Hamburger Biere bekam.

Mit Flötenspiel hat er vorher Gäste zum Bosseln (Kegeln) in seinem Garten gelockt, das neue Wirtshaus hieß dann "In de ole Fleit". Seitdem war immer Musik dahinter. Ab 1709 durften sogar fremde Biere gezapft werden. Die Stimmung war 1772 so gut, dass die hellhörig gewordene Obrigkeit das lärmende Freiluft-Bosseln per Gesetz verbot.

Noch 100 Jahre später geht St. Georg gern "Zur Alten Flöte", die nicht weit weg von der alten Siechen- und später Dreieinigkeitskirche lag. Es galt als "anständiges Wirtshaus mit Gartenvergnügungen und Bosselbahnen". Im Mai übernahm Paul Link die gutbürgerliche Wirtshauswirtschaft, die 55 Jahre von seiner Familie geführt wurde.

Patron und Inhaber ist seit 2003 der Portugiese Raul Viagas. Er selbst kocht täglich authentische portugiesische Gerichte. Der preiswerte Mittagstisch und die reichhaltige Abendkarte sowie der aufmerksame und freundliche Service der beiden Söhne Marcus und Raul sorgen dafür, dass Portugiesen, Touristen und viele Stammgäste dort einkehren.

Auch die Portugiesisch-Hanseatische Gesellschaft findet sich seit Jahren auf ihrer „Ronda dos Restaurantes“ hier ein, zumeist im Wonnemonat Mai. Unsere Zufriedenheit dokumentiert eine zweisprachige Urkunde gleich neben dem großen Fenster. Sie wurde von Ferdinand Blume-Werry und Peter Koj ausgestellt und von Helge Dankwarth gezeichnet und gerahmt. In der Alten Flöte kehrt auch die Gruppe unseres Mitglieds Ana

de la Fontaine ein. Die Kunsthistorikerin aus Recife (Brasilien) führt Kunstinteressierte auf Portugiesisch an die Schätze der Kunsthalle heran (nach dem Motto: *Vivenciar a Arte em Português*). Und nach der letzten Führung eines jeden Kurses geht es traditionell in die nahegelegene älteste Hamburger Wirtshauswirtschaft mit ihrer attraktiven portugiesischen Gastronomie.



Fotos: Zu Besuch im Restaurant "Zur Alten Flöte", Hans-Jürgen Odrowski

# Die Rota do Petisco im Algarve

Gerd Jückstock

Im Oktober 2018 hatte ich zum dritten Mal das Vergnügen, an einer ganz außergewöhnlichen kulinarischen Attraktion im Algarve teilnehmen zu können. Seit acht Jahren gibt es sie nun schon, und für die Einheimischen ist sie eine Institution: die alljährliche *Rota do Petisco*. Normalerweise findet sie im Mai statt, wenn der Algarve noch nicht von den Touristenströmen des Sommers überflutet ist, im vergangenen Jahr zum ersten (und wohl auch letzten Mal) im Oktober, was zu vielen Protesten der teilnehmenden Restaurants führte, doch dazu später.

## Was ist nun die *Rota do Petisco*?

Übersetzen könnte man es vielleicht als die „Route der kleinen Leckereien“, die von einer Non-Profit-Organisation mit dem Namen *Teia D’Impulsos* (Netz der Impulse) jährlich organisiert und von einer großen Brauerei gesponsert wird. Ziel ist es, beim Angebot der *Petiscos* die traditionelle Küche des Algarve mit innovativen Küchenkreationen auf der Basis lokaler Produkte zu verbinden. Die kleinen Portionen sollen dabei im Idealfall natürlich auch ansprechend präsentiert werden und dazu anregen, an einem Tag gleich mehrere Restaurants oder Cafés auszuprobieren, denn von einem Teller wird man - wie der Name schon sagt - in der Regel nicht satt.

## Wie funktioniert die Teilnahme an der Rota?

Zunächst besorgt man sich bei der Câmara Municipal, dem *Posto de Turismo* oder einem teilnehmenden Restaurant ein Teilnahmebüchlein (*Passaporte*) für einen Euro, der als Spende für wohltätige Zwecke verwendet wird. In diesen Teilnahme-pass trägt man seinen Namen ein und kann dann nach Orten geordnet nachschlagen, welches Restaurant oder Café mit welchem *Petisco* teilnimmt. Von außen erkennt man die Teilnehmer an einem Plakat mit dem Rota-Logo oder an Aufstellern vor der Tür. In den Cafés und Restaurants sollen die Kunden, die ein *Petisco* probieren wollen, in der

Regel an besonderen Tischen sitzen, die durch Papiersets mit dem Rota-Logo gekennzeichnet sind. Bei der Bestellung zeigt man seinen Pass und erhält einen Stempel an der Stelle, wo das Lokal sein Gericht im Pass abgebildet hat. So kann man im selben Restaurant nur einmal das Angebot probieren.

## Was kostet das?

Ein *Petisco* kostet 3,- Euro inkl. Kaltgetränk (1 Glas), im Café (*doces*) nur 2,- Euro meist inkl. Kaffee.

## Wie findet man die Restaurants und Cafés?

Für jeden Ort gibt es im Pass eine kleine Karte, in der die Lokale eingezeichnet sind. Darüber hinaus stehen über den Abbildungen der Gerichte die GPS-Daten und daneben die Adresse.

## Welche Art von Gerichten bekommt man serviert?

Kleine Fleisch- oder Fischgerichte mit Kartoffeln oder Reis, Meeresfrüchte, Suppen, Salate, Frittiertes, Toasts uvm., allerdings fast immer in einer außergewöhnlichen Form, besonders dekoriert, besonders gewürzt, oft ein echtes Erlebnis. Die Abbildungen im Pass sind bei der Auswahl sehr aussagekräftige Helfer.

## Wie oft kann man die Restaurants besuchen?

Jedes nur einmal, aber insgesamt alle, die noch nicht abgestempelt sind.

## Wieviele Restaurants nehmen im Algarve teil?

In 2018 haben 277 Restaurants oder Cafés teilgenommen, von Aljezur bis Castro Marim.

## Wie ist die Resonanz?

Vor allem im Mai waren überwiegend Portugiesen an den

Mehr Infos unter: [www.rotadopetisco.com](http://www.rotadopetisco.com); [www.facebook.com/rotadopetisco](https://www.facebook.com/rotadopetisco); [www.teiadimpulsos.pt](http://www.teiadimpulsos.pt)

Tischen der Rota zu sehen - und das ist sicher nicht unbeabsichtigt. In der Vor- und Nachsaison ist die Rota für die Gastronomen eine gute Gelegenheit, leere Tische zu füllen und vor allem etwas abgelegene oder unbekannte Restaurants bei den Einheimischen bekannter zu machen und zukünftige Kunden zu gewinnen. Auch die Pousadas machen damit Werbung für ihre Hotelrestaurants. Für die Portugiesen ist es eine Gelegenheit, mal etwas Neues auszuprobieren und dabei auch unerwartete Erfahrungen zu machen. Durch den günstigen Preis wird das Angebot auch von jungen Leuten angenommen. Touristen müssen dagegen erstmal mitbekommen, dass es dieses Angebot gibt. Da sie in der Vor- und Nachsaison noch nicht so zahlreich vertreten sind, mischen sie sich völlig unauffällig unter die anderen Liebhaber der Rota.

### Was waren die Höhepunkte 2018?

Ich habe im Laufe von zwei Wochen 31 verschiedene Gerichte oder Süßigkeiten in verschiedenen Städten des Algarve probiert und dabei große Unterschiede festgestellt. Sehr empfehlenswert waren geschmacklich und optisch die Gerichte aus der *Rota dos Chefs*, die man auf der zweiten Seite des Passes als Empfehlung findet - mehr will ich nicht verraten...

### Was ist 2019 zu erwarten?

Auf der offiziellen Webseite sind bisher (Stand: 11.3.2019) noch nicht so viele Teilnehmer wie im letzten Jahr verzeichnet, das wird sich aber hoffentlich noch ändern, denn bis Mai haben wir ja noch etwas Zeit. Allerdings kann man bei Facebook (s.u.) und Instagram schon tolle Fotos der zukünftigen Gerichte sehen. Da läuft einem das Wasser im Munde zusammen... Wer im Mai noch nichts vorhat, ein Urlaub im Algarve wäre sicher keine schlechte Idee.

### Wann findet die *Rota do Petisco 2019* statt?

Für die teilnehmenden Gastronomen und die Kunden führte der späte Termin im vergangenen Jahr zu Problemen, denn einige Restaurants wurden wegen Saisonendes oder Renovierung bereits vorzeitig geschlossen oder hatten mit leeren Tischen zu kämpfen. In diesem Jahr wird die ROTA nun wieder traditionell vom 24. April bis 26. Mai 2019 stattfinden (in der 9. Auflage), zur großen Zufriedenheit der meisten Beteiligten. Ich kann nur jedem, der sich zu dieser Zeit im Algarve aufhält, empfehlen, die eine oder andere Köstlichkeit der *Rota do Petisco* auszuprobieren - es lohnt sich! Die Ziele der *Rota do Petisco* auf Portugiesisch:

» *A Ementa da Rota deverá inspirar-se na gastronomia tradicional algarvia ou apresentar uma oferta inovadora com base em produtos locais ou modos de confecção tradicionais.* «



Fotos: Variationen von Petiscos, Gerd Jückstock

# Matança do Porco

## Das alentejanische Schlachtfest

Annette Spiering

„Oh, wie schön, dass Du wieder da bist!“ So empfingen Carlota und Domingos mich jedes Jahr im Dezember, wenn ich zur Weihnacht in die Serra de Grândola reiste. „Und mit dem Schlachten haben wir extra darauf gewartet, bis mit dir die Nachbarschaft komplett ist!“ fügten sie gleich noch mit leuchtenden Augen hinzu.

Daran, dass ich eher als beobachtender Gast, denn als helfende Hand teilnahm hatte man sich gewöhnt, denn sie hatten sehr bald mitbekommen, dass so manche notwendige Tätigkeit mich einfach zu viel Überwindung kostete. Alle anderen hatten sich aber schon lange darauf gefreut: Der Höhepunkt des Jahres in jeder (klein)bäuerlichen Familie des Alentejo ist das Schweineschlachten. Reihum wird in den Wintermonaten gefeiert, gerne schon an den Wochenenden im Dezember. Die Weihnacht spielte eine nicht so große Rolle – angesichts von „Kirchenferne“ der meisten Alentejaner und der früher sehr großen Kinder­schar auf den Montes. Da fehlte es an Geld für Geschenke.

Los geht es bereits zu Beginn des Jahres, wenn jede Familie ein oder gar zwei Ferkel für die Mast auswählt. Die werden in einem halb beschatteten Koben untergebracht, weit abseits, östlich vom Wohnhaus gelegenen – zur Vermeidung von Geruchsbelästigung. Dort lässt man voller Zuneigung dem Hausschwein über das ganze Jahr täglich neben

Maisschrot und reichlich Wasser, alle zu viel angebauten Gartenfrüchte und guten Essensreste aus dem Haus zukommen, gekrönt im späten Herbst von eimerweise gesammelten Eicheln.

Naht der Dezember, sollte sichergestellt sein, dass Garten und Vorratsschuppen über genügend frisches Gemüse und Kräuter, getrocknete Zwiebeln und Knoblauch, *massa de pimentão* (eine rote Salz-Paprikapaste), Wein etc. verfügen, um gut 20 Helfer und Gäste über das Wochenende großzügig bewirten zu können. Dann verabredet die feste Runde aus vier bis fünf Haushalten von Geschwistern oder Nachbarn, an welchem Wochenende bei wem das 3tägige Schlachtfest stattfinden soll. Danach kann es bei der Vorbereitung ins Detail gehen: Sind alle Messer in dem Schlachtekoffer und die Äxte scharf? Stehen genügend verschieden große *alguidares* (Schüsselsätze aus Ton oder Plastik) sowie die großen Korkplatten zum Sortieren, Zwischenlagern und Transportieren von Fleisch, Speckschwarten, Knochen und Därmen bereit? Sind alle Kessel gründlich gereinigt, für die *conserva de banha*





Fotos: Schlachtung, Zerlegung und Reinigung der Schweine, Annette Spiering

(bis in den Sommer hinein luftdichte Lagerung in Schmalz von Würsten nach dem Anröchern im häuslichen Kamin) sowie Massen von *Carne de Vinha d'alhos* (in Wein und Knoblauch gebeizten und in siedendem Fett gegarten Schweinefleischstücken)? Was muss vorher noch im Dorf besorgt werden?

Am Sonnabend treffen dann alle Helfer mit Frau und Kindern schon vor 8 Uhr morgens ein. Am offenen Feuer im Hof tauscht man noch die wichtigsten Neuigkeiten aus, bis das verdutzt grunzende Schwein seiner Bestimmung, der Schlachtbank, zugeführt wird. Plötzlich muss dann alles ganz schnell gehen, soll das arme Tier doch nicht unnötig lange leiden. Das inzwischen verzweifelt quiekende und zappelnde Vieh wird von den Männern auf die Bank gehievt und dort festgehalten oder -gebunden, der geübte *matador* setzt mit dem langen spitzen Messer einen gezielten Stich vom Hals zum Herzen, noch ein erbärmlicheres Quietschen, weit hörbar durch die ganze Nachbarschaft, dann Stille. Aus einem weiteren gezielten Schnitt am Hals kann dann das Blut in dem schnell darunter gehaltenen Eimer aufgefangen werden, u. a. für die am Sonntagmittag gereichte *cachola* (ein herzhafter, säuerlich abgeschmeckter Schmortopf aus Innereien). Nachdem früher auf einem Bett von brennendem Stechginster, heute mit dem Bunsenbrenner – die Borsten sauber abgebrannt und das Schwein danach gründlich abgespült wurde, kann es zur vorsichtigen Entnahme der inneren Organe und Eingeweide aufgeschnitten und -gebrochen und danach fachmännisch zerteilt werden.

Solange am Morgen das Fleisch noch warm und weich ist, wird jede helfende Hand gebraucht. Arbeitsplätze, Hackklötze und -bretter sind bereits über den ganzen Monte verstreut, an die sich die Männer in eigespielten kleinen Gruppen verteilen und zu schaffen machen, nicht ohne dass dabei so mancher (derbe) Witz die Runde macht. Die Frauen nehmen sich derweil am nahen Bach – oder an einem ständig laufenden Wasserstrahl aus dem Schlauch des Entleerens und oft wiederholten Spülens der Därme an. Über 3 Tage lang werden diese danach in einer Desinfektionslake aus Zitronen- und Orangenschalen aufbewahrt, um sie am folgenden Dienstag mit den wohl abgeschmeckten und inzwischen gut durchgezogenen Mischungen aus unterschiedlich fein geschnittenen Fleischwürfeln und Fett zu *païos*, (grobe fettarme Wurst) sowie *chouriços* und *linguiças* (fettige Wurst mit und ohne Blut) zu verarbeiten. Die ganze Kunst der Frauen fordert danach die gemeinsame Zubereitung des *almoço*. Wenn gerade so viel Blut geflossen und das zu verarbeitende

Fleisch noch warm ist, meint Carlota, mag man am Samstag noch nicht viel Schweinefleisch. Also serviert sie in ihrem Haus am Schlachtetag gerne *sopas de bacalhau com espinafres* – eine kräftige Stockfischbrühe mit viel neuem Olivenöl aus der örtlichen Ölmühle, Knoblauch und Zwiebeln, der zum Schluss reichlich grobes Spinatgrün und frischer Koriander zugefügt wird. Die wird mit dem stets üppig bemessenen Fisch – zusätzlich noch verlorene Eier - über fein aufgeschnittenes, altbackenes *pão alentejano* (festes Weißbrot aus Sauerteig) auf die Teller verteilt. Danach gibt es doch noch ein paar frisch gegrillte *febras* und *batatas fritas*, um schon mal das Aroma vom Fleisch des lang gehegten Hausschweins zu kosten. An Wein wird nicht gespart, auch wird schon mal eine Flasche *medronho* (eigener Hausbrand) feierlich geöffnet. Für reichlich Nachtmahl sowie Kuchen zum Kaffee haben die anderen Frauen gesorgt – es sollte bei einem Festmahl kein Wunsch unerfüllt bleiben. Und am wohlsten fühlen sich doch die Männer, wenn sie beim Essen am Tisch in der *sala* unter sich bleiben – und die Frauen und Kinder, wenn sie den Tisch in der Küche ganz für sich beanspruchen können. Schließlich gibt es immer noch mehr als genug Neuigkeiten auszutauschen und ein paar Zoten unter vorgehaltener Hand tragen auch zum Amüsement aller bei.





Es ist noch genügend Arbeit übrig geblieben, für den kurzen Winternachmittag und auch für den Sonntag. Also machen sie sich alle wieder ans Werk, bis knappe oder gute zwei Zentner Schwein zerhackt, entbeint, die Knochen ausgekocht, Flomenfett und Speck gewürfelt und in riesigen Töpfen über offenem Feuer zu Schmalz zerlassen, viele gute Fleischstücke für die Wurst gewürfelt, andere für die Gefriertruhe abgekühlt und eingetütet sind – nichts wird weggeworfen, alles wird verwertet, vom Kopf bis auf die letzte Pfote für Eintöpfe. An diesem Wochenende wird alles erledigt, was für Lagerung und Verzehr während des ganzen kommenden Jahres anfällt.

Ich wunderte mich alle Winter wieder, wie meine sonst so feinfühligsten Nachbarn ein solches Unterfangen als Fest erleben konnten, ist es doch auch für sie an mancher Stelle ekelerregend und vor allem derartig arbeitsintensiv. Aber mit der Zeit begriff ich, dass hier nicht nur der Konsum, sondern mehr noch Geselligkeit und die gemeinschaftliche Produktion im Mittelpunkt standen. Zu dem Stolz auf alles, was wieder einmal gut gelungen war, kam noch die Vorfreude auf den Verzehr von bestem Fleisch über das ganze Jahr. Man wusste genau, was später in den Topf kam.

Diese Schlachtfeste halten Familien und Nachbarschaften zusammen. Hier genießen und lernen Kinder und Jugendliche neben viel tradiertem Wissen und einzuübenden Fertigkeiten die Ordnungen in familiärer, örtlicher und regionaler Gemeinschaft kennen – und den Fleischgenuss zu schätzen. Schon deswegen bin auch ich dankbar dafür, dass ich so oft Zeugin des traditionellen Schlachtfestes sein durfte.

Wie so viele gute alte Bräuche – die immer mit vielen Mühen und harter Arbeit verbunden sind – wird auch die *matança do porco* immer seltener in den Familien zelebriert. Seit dem Tod ihres Mannes vor 2 Jahren wird z. B. auch im Haus von Carlota günstig angebotenes Schweinefleisch vom Lidl aus Grândola konsumiert – der Sohn mag nur das magere Fleisch, und die Ärztin rät vom Verzehr von zu viel Fett ab.

In einigen Dörfern im Landesinnern – und sogar von Migranten in Venezuela und Kanada! wird das Brauchtum der *Matança* mit allem möglichen folkloristischen Dekor von den Gemeindeverwaltungen als zentrales Dorffest wiederbelebt – zur Stärkung der Identität der verbliebenen Bewohner und als touristische Attraktion für Weggezogene und Zugereiste.

Fotos: (links) Verarbeitung der Därme zu Würsten;  
(rechts) gemeinsames Essen der Frauen, Annette Spiering

# Maranho - Uma especialidade tradicional da Beira Baixa

Eine traditionelle Spezialität aus Beira Baixa

Adelino Cardoso (Übersetzung ins Deutsche von Karin von Schweder-Schreiner)

**M**aranho ist eine typische Speise für einen Teil der Beira Baixa, der die Landkreise Vila de Rei, Sertã, Mação, Proença-a-Nova, Oleiros und Pampilhosa da Serra umfasst, was in etwa der sogenannten Zona do Pinhal (Pinienwaldzone) entspricht. Es ist eine Art Wurst aus folgenden Bestandteilen: Ziegenmagen, Reis, geräucherter Schinken und Würzkräuter, vor allem Minze in großen Mengen. In Pampilhosa da Serra wird jedoch Thymian an Stelle von Minze verwendet. Nach entsprechender Vorbereitung wird das Ganze gekocht. Der *maranho* erinnert stark an Speisen aus anderen Gegenden des Mittelmeerraums, vor allem aus dem Maghreb (Marokko, Tunesien, Algerien).

Der Name *maranho* soll sich von dem provenzalischen *baragne* ableiten, was so viel bedeutet wie eine Reihe von ineinander verwobenen Fäden oder Fasern. Schließlich wird der Ziegenmagen, nachdem er mit den genannten Zutaten gefüllt ist, auch mit starkem Garn zugenäht und gekocht. Vermutlich wurde der *maranho* im 14. oder 15. Jahrhundert in der genannten Gegend eingeführt, breiter bekannt wurde er jedoch erst vor ca. 200 Jahren während der französischen Invasion, also zu Beginn des 19. Jahrhunderts. Damals soll er sehr regelmäßig auf dem Speiseplan gestanden haben. Heute kommt der *maranho* zu festlichen Anlässen (Hochzeiten, Taufen, Dorffeste) auf den Tisch, wird aber auch in der Stadt und in Restaurants als Vorspeise serviert.

Um die gastronomische Tradition zu pflegen, wurde in Pampilhosa da Serra die Bruderschaft Real Confraria do Maranho gegründet. Wohl wissend, dass die Zubereitung von Ort zu Ort variiert, geben wir hier das Rezept von D. Noémia Cardoso aus Proença-a-Nova wieder, das sie von ihrer Mutter und Großmutter übernommen hat:

**O**maranho é uma iguaria típica de uma parte da Beira Baixa, que abrange os concelhos de Vila de Rei, Sertã, Mação, Proença-a-Nova, Oleiros e Pampilhosa da Serra, coincidindo aproximadamente com a chamada zona do pinhal. É uma espécie de enchido, cujos ingredientes: estômago de cabra, arroz, presunto e ervas aromáticas, em especial a hortelã, usada em quantidade generosa. No entanto, em Pampilhosa da Serra, usa-se o serpão, em vez da hortelã. Depois de devidamente preparado, leva-se a cozer. Trata-se de uma iguaria que tem grande afinidade com preparados que se encontram noutras zonas do mediterrâneo, nomeadamente na zona do Magrebe (Marrocos, Tunísia, Argélia).

A palavra *maranho* será de origem provençal, *baragne*, cujo significado é o de uma série de fios ou fibras entrelaçados. Não esqueçamos que, uma vez enchido o estômago da cabra com os referidos ingredientes, ele é cozido com uma linha forte. Presume-se que o *maranho* foi introduzido na zona indicada por volta do século XIV ou XV, mas a sua difusão aconteceu no período das invasões francesas, isto é, no início do século XIX, há cerca de 200 anos. Então, seria um alimento consumido com grande regularidade. Actualmente, o *maranho* faz parte da ementa dos dias festivos (casamentos, baptizados, festa da aldeia), sendo igualmente servido como entrada em meios urbanos e em restaurantes.

Para preservar esta tradição gastronómica, foi criada em Pampilhosa da Serra a Real Confraria do Maranho. Assumindo que a confecção do *maranho* varia de terra para terra, apresentamos a ementa de D. Noémia Cardoso, de Proença-a-Nova, que lhe foi transmitida pela mãe e pela avó:

## Rezept/ Receita

### Maranho



Magen (vom Zicklein oder Lamm), gründlich gewaschen und gesäubert, in Stücke schneiden und zu kleinen Beuteln nähen.

Das Fleisch (nicht sehr fein) hacken, Minze, Wein, Salz und Reis hinzufügen. Gut durchmischen und die Beutel damit füllen. In leicht gesalzenem Wasser mit etwas Minze kochen. Die maranhos sind gar, wenn sich mit der Gabel leicht hineinstechen lässt. Als Vorspeise mit Salatbeilage (im allgemeinen grüner Salat) oder als Hauptgericht mit gekochtem Couve (Blattkohl) und Pommes frites servieren.

*Bouchada (Estômago) da cabra (cabrito ou borrego), bem lavada e estonada, que se corta em pedaços e se cosem como saquinhos.*

*Pica-se a carne (não muito fina), junta-se a hortelã picada, o vinho, o sal e o arroz. Mexe-se bem e enchem-se os saquinhos com a mistura. Vão a cozer em água com um pouco de sal e hortelã. Estão cozidos quando o garfo espetar bem. Servem-se como entrada acompanhados com salada (normalmente de alface), ou como prato principal com couve cozida ou batatas fritas.*

### Zutaten/ Ingredientes

500 g Fleisch (Ziege, Zicklein oder Lamm)  
*500 grs de carne (de cabra, cabrito ou borrego)*

80 g Chouriço  
*80 grs de chouriço*

80 g Schinken  
*80 grs de presunto*

200 g Reis  
*200 grs de arroz*

Großes Bund Minze kleingezupft oder gehackt  
*Ramo grande de hortelã migada miúdo ou picada*

2,5 dl Weißwein  
*2,5 dl de vinho branco*

Salz nach Belieben  
*Sal q.b.*

# Geschichten um 10 bekannte Speisen der portugiesischen Küche

Claus Bunk

## 1. Caldo Verde

Das aus dem Minho stammende, aber von allen Regionen angenommene Rezept des *Caldo Verde* wurde oft in Versen beschrieben. Schriftsteller und Dichter beziehen sich darauf. Correia de Oliveira definierte es so: "Was für eine Verbindung von Ernährung und Geschmack". Fernando Pessoa war Anhänger dieser Symbiose aus Kartoffelbrühe und Kohl. Der Dichter Arnaldo Ferreira beschreibt die grüne Suppe in einem Gedicht, das Amália später sang und so zur zweiten Nationalhymne machte: *Uma casa portuguesa*. Sinngemäß benötigt man nur Liebe, Brot, Wein und diese grüne Suppe in der Schüssel zum Glück.

## 2. Amêijoas à Bulhão Pato

Archäologischen Ausgrabungen zufolge dienten die Venusmuscheln seit der Bronzezeit zur Ernährung der Bevölkerung der Uferzone südlich des Tejo. Das Gericht wurde nach Bulhão Pato, einem Dichter, Mitglied der Royal Academy of Sciences, benannt und wurde besonders in der Gemeinde von Almada gegessen.

Der Poet Raymundo António de Bulhão Pato ließ sich 1890 in Caparica nieder. Zu dieser Zeit war er für die in seinem Haus organisierten Versammlungen bekannt, bei denen berühmte Persönlichkeiten aus dem portugiesischen Kulturleben zusammenkamen, die eine Unterhaltung schätzten und das schmackhafte Essen genossen, das dort serviert wurde. Hauptbestandteil des nach ihm benannten Gerichtes sind die Venusmuscheln (*ameijoas*), die die Bevölkerung aus dem Schlamm des Tejo-deltas sammelte. Heute ist das Sammeln von Venusmuscheln im Schlamm des Tejo-deltas wegen des hohen Gehalts an Giftstoffen untersagt. Trotzdem kann man bei der Überfahrt über die neue Brücke Vasco da Gama immer noch bei Ebbe die Leute beobachten, wie sie den Schlamm Boden aufpflügen, um dort die Muscheln zu sammeln. Oft stehen sie bis zum Hals im Wasser.

## 3. Arroz de Marisco

Der *Arroz de Marisco* stammt historisch aus Praia de Vieira de Leiria und ist ein landesweit bekanntes Gericht. Heutzutage ist dieser Strandort ein sehr beliebter Touristentreffpunkt für die örtliche Gastronomie, für Heilwässer und Jobbäder. Handwerk und Gastronomie beschreiben den Reichtum der Verbindung des Menschen zum Meer. Von hier kommt der berühmte *Arroz de Marisco*. Dieses Gericht unterscheidet sich von anderen Gerichten dadurch, dass es in einem Tontopf (anderen Ortes auch im Alutopf) direkt vom Feuer kommend kochend serviert wird.

## 4. Pastéis de Belém

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde in Belém in der Nähe des Jerónimos-Klosters in einer Fabrik Zuckerrohr zu Raffinade verarbeitet. Diese Fabrik war mit einem kleinen Ort vielfältigen Handels verbunden. Als Folge der liberalen Revolution im Jahre 1820 wurden alle Klöster in Portugal 1834 geschlossen und der Klerus und die dort beschäftigten Arbeiter vertrieben. Um zu überleben, bot jemand aus dem Kloster in diesem Geschäft süßes Gebäck an, das schnell "*Pastéis de Belém*" genannt wurde. Zu dieser Zeit war das Gebiet von Belém weit entfernt, jedoch zog die Erhabenheit des Jerónimos-Klosters und der "*Torre de Belém*" immer mehr Besucher an, die sich schnell daran gewöhnten, das köstliche Gebäck aus dem Kloster zu kosten.

Nach dem alten "Geheimrezept", das aus dem Kloster stammte, wurden die "*Pastéis de Belém*" im Jahre 1837 in der Nachbarschaft der ehemaligen Raffinerien hergestellt. Die Rezepte waren ausschließlich den Meistern, die sie herstellten, bekannt, und ihre Herstellung und Zusammensetzung ist bis zum heutigen Tage gleich geblieben.





### Zutaten & Zubereitungs Tipps **Caldo Verde**

Für die klassische Caldo Verde werden Kohl, Kartoffeln, Chouriço, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl, Wasser und Salz benötigt. Alle Zutaten in einem traditionellen Topf aus Eisen bzw. Alu mit Hilfe eines Holzlöffels zubereiten und den Caldo Verde in der berühmten portugiesischen Tonschale servieren.



### Zutaten & Zubereitungs Tipps **Amêijoas à Bulhão Pato**

Gekocht werden sie in einer Brühe, die mit frischen Kräutern (z.B. Koriander), Olivenöl, Knoblauch und optional mit etwas Weißwein verfeinert wird. Idealerweise mit frischem Brot servieren und in den Sud dippen. Ein typischer Petisco, sowohl als Vorspeise als auch für zwischen durch.



### Zutaten & Zubereitungs Tipps **Arroz de Marisco**

Der Hummer, die Garnelen und die Venusmuscheln verleihen ihm ein einzigartiges Meeresaroma, das mit Pfeffer, Koriander gewürzt und mit dem typischen Carolino-Reis serviert wird.



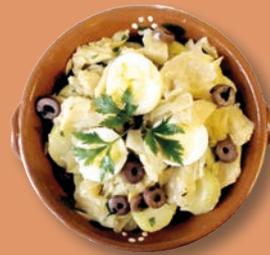
### Zutaten & Zubereitungs Tipps **Pastel de Nata**

Tatsächlich kann man in der einzigen Fabrik der "Pastéis de Belém" immer noch den Gaumen mit diesen alten portugiesischen Süßigkeiten versorgen. Neben den Verkaufsräumen existiert ein großräumiges Café, das das berühmte Gebäck serviert.



### Zutaten & Zubereitungs Tipps **Alheira de Mirandela**

Die Alheiras werden konsumiert, nachdem sie auf einer Steinkohle geröstet oder in etwas Öl und in dem Fett, das sie hinterlassen, gebraten wurden. Die Rauchwurst des Transmontano, wenn sie nicht zusammen mit der Feijoada gekocht oder als eine eigene Mahlzeit serviert wird, dient oft als Vorspeise für andere festliche Köstlichkeiten.



### Zutaten & Zubereitungs Tipps **Bacalhau à Gomes de Sá**

Der Kabeljau, das symbolische Essen der Portugiesen, wird in einem einzigartigen Ritual mit Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Milch, schwarzen Oliven, Eiern und Petersilie vermischt.



### Zutaten & Zubereitungs Tipps **Leitão da Bairrada**

Fleisch mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und in einem Bairradino-Ofen (Weinreben- oder Eukalyptusholz zum heizen) aufgespießt etwa 2 Stunden grillen lassen. Danach in kleine Stücke schneiden und mit der Haut nach oben auf einem Teller drapieren. Mit gekochten Kartoffeln, Orangen und Salat servieren.



### Zutaten & Zubereitungs Tipps **Pastel de Bacalhau**

Heute besteht das Rezept aus gleichen Teilen Stockfisch und Kartoffel, sowie Ei, Zwiebel, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer. Man verwendet zwei Löffel, um die Form und Größe herzustellen. Dann wird der fertige bolinho in Öl frittiert.

## 5. Alheira de Mirandela

Die *Alheira de Mirandela*, die den Namen der gleichnamigen Stadt Mirandela trägt, ist die am meisten konsumierte und bekannteste regionale Wurst des Landes, geheimnisvoll und weltweit einzigartig. Die *Alheira* ist eine Art portugiesischer Wurst, die aus anderem Fleisch als Schweinefleisch (normalerweise Kalbfleisch, Ente, Huhn, Wachtel oder Kaninchen) und Brot hergestellt wird. Obwohl *Alheira* von *Alho* (Knoblauch) abstammt, enthalten nicht alle heutigen *Alheiras* Knoblauch, obwohl er immer noch ein üblicher Bestandteil ist. Die Wurstsorte, die als *Alheira* bekannt wurde, wurde von den portugiesischen Juden erfunden, die 1497 die Wahl hatten, entweder aus dem Land vertrieben zu werden oder zum Christentum zu konvertieren. Dadurch vermieden sie dadurch, Schweinefleisch zu sich zu nehmen.

## 6. Pastel de Bacalhau

*Pastel de bacalhau*, auch *bolinho de bacalhau* genannt, wurde erstmals 1841 in der Arbeit "A Arte do Cozinheiro e do Copeiro" von António Lobo Barbosa Teixeira Ferreira Girão, einem Grafen aus dem Gebiet der Beira Alta erwähnt. Es ist jedoch bekannt, dass seine Verwendung in der portugiesischen Gastronomie bereits vorher in Portugal weit verbreitet war und in der Region Lissabon dominierte. Stockfisch (*bacalhau*), Brot und geriebener Käse, sowie das Braten ausschließlich in Olivenöl, so wurden sie hergestellt, und das Rezept wurde später ständig verfeinert.

## 7. Leitão da Bairrada

Seit den Römern ist das Spanferkel bekannt. Die durch mündliche und schriftliche Zeugnisse nachgewiesenen Geburtsurkunden dieses Gerichts stammen jedoch aus den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts. Die ersten Verkaufsstellen waren die Hotels der ganzen Region Bairrada, in denen große Braten hergestellt wurden. Heute werden in diesem Gebiet täglich ungefähr dreitausend Ferkel geschlachtet, und das Spanferkel wird in Dutzenden von Restaurants serviert und von Hunderten von Familien in ihren Häusern zubereitet. Das Gericht zieht während des ganzen Jahres Tausende von Liebhabern in das Gebiet von Bairrada. Die Qualität beruht auf der Auswahl der Schweinerassen, wie Bisara und den verschiedenen Rassenkreuzungen, die derzeit existieren.

## 8. Bacalhau à Gomes de Sá

José Luís Gomes de Sá, Gourmet, Kaufmann sowie Fischhändler aus Porto, hätte nie gedacht, dass das Kabeljaugericht, das er erfunden hatte, eine Ikone seiner Stadt werden würde. Es wird gesagt, dass er einem Freund ein Manuskript mit dem Rezept übergeben hat, wodurch die ursprüngliche Art der Zubereitung eines für die Haushalte von Porto typischen Gerichts beibehalten wird.

## 9. Queijo da Serra da Estrela

Der aus wenigen Bestandteilen zusammengesetzte Käse der Serra da Estrela ist ein komplettes und komplexes Lebensmittel, zu dem Roh- und Vollmilch der einheimischen Schafe der Serra da Estrela und Mondegueira, Distelblüten (*Cynara cardunculus*) und Meersalz verarbeitet werden. Mit einem Gebiet von 3120 km<sup>2</sup>, 110 Molkereien und 100.000 Tieren strukturierte dieses historische Essen das soziale Leben, die Gewohnheiten und Traditionen der Menschen in dieser Region. In der Antike hat Luculus Modestus, der römische General, in seinem Landwirtschaftsvertrag diesen Käse bereits erwähnt. Man serviert den *Queijo da Serra da Estrela* zu festlichen Anlässen, Familienfeiern und zu Feiern mit guten Freunden. Er hat in den letzten Jahren mehrere Goldmedaillen bei internationalen Wettbewerben gewonnen. Der Name ist im gesamten europäischen Raum als geschützte Ursprungsbezeichnung (gU) anerkannt.

## 10. Açorda Alentejana

Zu der klassischen *Açorda Alentejana*, deren Brühe sich in kürzester Zeit zubereiten lässt, gibt der Koch die Gewürze - Olivenöl und Salz mit Knoblauch, *Poejos* (Poleiminze) oder Koriander und Pfeffer hinzu. Oft wird ein Ei und etwas Fisch (Hecht oder Kabeljau) hinzugeben. Dann kommt das geschnittene Brot hinzu, das in die Suppe gelegt wird. Historisch ist es das Essen der einfachen Menschen im ländlichen Alentejo. Als Abendessen füllte die Brottsuppe den Magen um die harte Landarbeit auf den Feldern ertragen zu können. Oft werden Brotreste dafür benutzt, und es wird hinzugefügt, was ein armer Haushalt gerade zu bieten hat. Längst ist sie kein Armenessen mehr und die Zutaten wurden erweitert. Für viele Restaurants im Hinterland des Algarve und im Alentejo gehört die *Açorda* auf die Speisekarte.

# Essa nossa ditosa Língua

## Bom apetite... Zur Idiomatic des Essens und Trinkens

Dr. Peter Koj

Essen und Trinken haben im Portugiesischen einen hohen Stellenwert. Das beginnt schon damit, dass es in Portugal nicht drei, sondern vier Hauptmahlzeiten gibt: *o pequeno almoço* (Frühstück, im brasilianischen Portugiesisch *café da manhã*), *o almoço* (Mitagessen), *o jantar* (Abendessen) und *a ceia* (Nachtmahl), dazu die Zwischenmahlzeiten wie den morgendlichen Happen auf leeren Magen, den *mata-bicho* (wörtlich: „töte das Tier“), und die *merenda* bzw. *o lanche* (Vesper oder Picknick) irgendwann im Laufe des Tages. Das gesellige Beisammensein beim Essen (*o convívio*) ist eine tragende Säule der portugiesischen Gesellschaft.

Da bleibt es natürlich nicht aus, dass es im Portugiesischen eine Fülle von Redewendungen, Metaphern und Sprichwörtern aus dem gastronomischen Bereich gibt. Um mit einem der Grundnahrungsmittel, dem Brot (*o pão*), anzufangen, so steht dieses eher für bescheidene soziale Verhältnisse. Wenn jemand „sich von Brot und Orangen ernährt“ (*ficar/andar a pão e laranjas*) ist er nicht gerade mit Reichtümern gesegnet. Noch ärmer ist dran, wer „mit Brot und Wasser auskommt“ (*estar/ficar a pão e água*). Aber wer „das Brot isst, das der Teufel geknetet hat“ (*comer o pão que o diabo amassou*), hat mit großen Problemen zu kämpfen.

Wenn jemand „das Brot nicht verdient, das er isst“ (*não merecer o pão que come*), ist er ein fauler Strick und Nichtsnutz, dem man „das Brot aus dem Mund nehmen“ sollte (*tirar o pão da boca*), d.h. ihn finanziell nicht unterstützen. Wer „Brot mit Rinde ist“ (*comer pão com côdea*), lässt sich nicht so leicht hinters Licht führen, und wenn jemand etwas „Brot, Brot, Käse, Käse“ (*pão, pão, queijo, queijo*) verkündet, so ist das eine klare Ansage. Schauen wir mal auf die Esswerkzeuge, *o talher* (das

Besteck). Wenn man von jemandem sagt, er sei „große Gabel“ (*grande garfo*) bzw. „gute Gabel“ (*bom garfo*), so ist er ein Liebhaber guten Essens, ähnlich wie der *bom copo* („gutes Glas“) ein Liebhaber eines guten Tropfens ist. Die *garfada* ist eine „Gabelladung“ und eine *colherada* das, was auf einen Löffel passt. Bestimmte Gerichte isst man *às garfadas*, d.h. mit der Gabel, andere *às colheresadas*, d.h. mit dem Löffel. Aber wenn jemand seine Löffelladung dazutut (*meter a sua colherada*), dann ist das wie bei uns „seinen ‚Senf dazugeben“. Wer seinen „Löffel reintut“ (*meter a colher*) oder sogar seinen „krummen Löffel“ (*meter a colher torta*), mischt sich ein. Positiv belegt sind *ser de colher* (sehr gut sein, sehr leicht sein) oder *ganhar de colher* (einen leichten Sieg davontragen, z.B. im Fußball). Wer jedoch „Holzlöffel macht“ (*fazer colheres de pau*), gibt sich mit Nichtigkeiten ab.

Das Messer (*a faca*) liefert aufgrund seiner vielfältigen Einsatzmöglichkeiten eine ganze Reihe bildhafter Wendungen. Es ist ein Objekt der Bedrohung, wenn man es „jemandem auf die Brust setzt“ (*pôr a faca ao peito a alguém*) oder des Betrugs, wenn man „jemandem damit in den Rücken sticht“ (*espeter uma faca nas costas de alguém*). Wer immer ein geschliffenes Messer dabei hat (*estar sempre de faca afiada*), ist schnell dabei, andere zu kritisieren oder herunterzumachen. Richtig blutig geht es in einem *drama de faca na liga* („Drama mit Messer im Strumpfhalter“) zu oder in einem *filme ou romance de faca e alquidar* („Film oder Roman mit Messer und Schlüssel“). Weniger Unheil kann man mit einem Messer anrichten, „mit dem man es schafft, Butter zu schneiden“ (*faca boa para cortar manteiga*) oder mit einem „Messer mit zwei Schneiden“ (*faca com dois gumes*). Es steht ähnlich wie das zweischneidige

Schwert im Deutschen für eine unentschiedene Situation, aber auch für eine Person, die sich nicht so recht entscheiden kann. Ganz im Gegensatz zu demjenigen, der „Messer und Käse in der Hand hat“ (*ter a faca e o queijo na mão*). Er verfügt über genügend Macht und Entscheidungsfreudigkeit, um die Marschrichtung vorzugeben. Eine *facada* ist im Gegensatz zur *garfada* und *colherada* nicht das, was man auf einem Messer befördern kann, sondern ein Hieb oder Stich mit dem Messer und bezeichnet umgangssprachlich die eheliche Untreue. Der Besitz von Messer und Käse als Zeichen von Souveränität bringt auch ein portugiesisches Sprichwort sehr schön zum Ausdruck: *Quem tem a faca e o queijo corta onde quer* („Wer das Messer und den Käse hat, schneidet, wo er will“). Es gibt eine ganze Reihe von portugiesischen Sprichwörtern zum Thema Essen und Trinken, die durch ihre Originalität aufhorchen lassen. So wird vor unangemeldeten Gästen gewarnt: *À hora de comer, chega sempre mais um* („Zur Essenszeit kommt immer noch einer mehr“). Und das bei der portugiesischen Gastfreundlichkeit, wie sie sich in dem Sprichwort manifestiert: *Onde há para dois, há para três* („Wo es für zwei reicht, reicht es auch für drei“). Selbstkritisch sagen Portugiesen von sich: *Comer bem e dizer mal é a manha de Portugal* („Gut essen und über jemanden herziehen ist die Unart von Portugal“). Und die portugiesischen Männer, die deutlich mehr Wein konsumieren als die Portugiesinnen, bekommen ihr Fett weg: *Mais homens afogam no copo que no mar* („Mehr Männer ertrinken in einem Glas als im Meer“).

Typisch portugiesisch, weil auf die Zubereitung und den Verzehr von bacalhau anspielend, ist das Sprichwort von dem Fisch, der dreimal schwimmen muss: *O peixe deve nadar três vezes: em água, em molho e em vinho* („Der Fisch muss dreimal schwimmen: im Wasser, in der Wässerungslauge und im Wein“). Dass ein gutes Essen einen guten Wein verlangt (*A boa comida requer o bom vinho*), ist ebenso Teil portugiesischer Volksweisheit (*sabedoria do povo*) wie, dass man gegrillte Sardinen und Hähnchen mit der Hand essen soll (*Sardinha e galinha, só com a mãozinha*). Schließlich fasst man in Portugal die schmerzhafteste Erfahrung, dass etwas im letzten Moment schief laufen kann, in ein Sprichwort aus dem Essensbereich:



Zeichnung: Marlies Schaper

*Do prato à boca, se perde a sopa* („Auf dem Weg vom Teller zum Mund geht die Suppe verloren“). Von diesem Sprichwort gibt es übrigens eine englische Version, bei der es noch enger zugeht: „From mouth to lip there is many a slip“. Die letzten drei Sprichwörter finden sich meisterhaft von Marlies Schaper illustriert wieder in meinem Sammelband mit 600 zweigeteilten Sprichwörtern, die der Schmetterling Verlag herausgebracht hat (*Passatempo proverbial. Spaß mit portugiesischen Sprichwörtern*. Stuttgart 2016).

# Spaß mit Sprichwörtern

Und hier sind wieder 10 portugiesische Sprichwörter von Dr. Peter Koj.  
Suchen Sie die jeweils korrekte zweite Hälfte bei der Buchstabenabteilung.

1. *Facas cruzadas ...*  
Gekreuzte Messer/Klingen ...
2. *Mal haja que de mim mal diz, ...*  
Undank/Wehe dem, der schlecht über mich spricht ...
3. *Livra-te do homem que não fala ...*  
Befreie/Trenn dich von dem Mann, der nicht spricht/redet ...
4. *Arrenda a vinha e o pomar ...*  
Vermiete/Verpachte den Weinberg und den Obstgarten ...
5. *Colhe espinhos ...*  
Stacheln erntet ...
6. *Fala-se em alhos ...*  
Man spricht/redet von Knoblauch ...
7. *Gostos ...*  
Geschmäcker ...
8. *Guardado está o bocado ...*  
Das Stück/Der Rest wird aufbewahrt...
9. *Não há fraco nem valente ...*  
Es gibt keinen Schwachen und auch keinen Tapferen ...
10. *O que não tem remédio ...*  
Für was es kein Heilmittel gibt (=Was nicht zu ändern ist) ...

| Lösung auf Seite 14

- A. *... para quem o há-de comer.*  
... für denjenigen, der ihn/es (bestimmt) noch essen wird.
- B. *... mais quem mo traz ao nariz.*  
... (noch) mehr demjenigen, der es mir unter die Nase reibt.
- C. *... quem semeia abrolhos.*  
... wer Disteln sät.
- D. *... amizades curtadas.*  
... abgebrochene/abgeschnittene Freundschaften.
- E. *... remediado está.*  
... ist (schon) geheilt (= lässt sich eben nicht ändern).
- F. *... e do cão que não ladra.*  
... und von dem Hund, der nicht bellt.
- G. *... responde em bugalhos.*  
... man antwortet mit Galläpfeln (d.h. bekommt alles durcheinander).
- H. *... que o mal não apoquento.*  
... dem das Übel nicht zusetzt/der vor Übel gefeit ist.
- I. *... se os queres desgraçar.*  
... wenn du sie ruinieren möchtest.
- J. *... não se discutem.*  
... diskutiert man nicht/stehen nicht zur Diskussion.

| Soluções na página 14

# Kennste den schon? E esta?

Neue Witze aus der Sammlung von Dr. Peter Koj  
Novas anedotas recolhidas por Peter Koj

## DER WETT LAUF

Sagt ein Typ zum anderen:

- Ich habe bei einem Wettlauf eine Uhr gewonnen.
- Gegen wen?
- Den Besitzer und drei Polizisten.

## GEFAHREN DES WASSERKONSUMS

Zwei Betrunkene gehen über eine Brücke, als einer von ihnen den Halt verliert und in den Fluss fällt. Sofort geht der andere Hilfe holen, aber als sie ihn aus dem Wasser ziehen, ist er schon tot.

- Und wie geht es ihm? - fragt der andere Betrunkene.
- Er hat zu viel Wasser getrunken.
- Da sehn Sie's mal. Trinkt zum ersten Mal Wasser und stirbt gleich.

## DER GRÖSSTE ZECHER IM VIERTEL

Josias ist der größte Zecher im Viertel. Keiner übertrifft ihn bei seinem Zug durch praktisch alle Bars, Kneipen und Ausschänken der Gegend, von morgens früh bis spät in die Nacht.

Eines Tages am frühen Morgengrauen entschließt er sich, Sr. Jorge, den Besitzer einer der Bars in der Gegend anzurufen.

- Ja bitte?
- Jorge, hier spricht Josias ...
- Josias? Sind Sie verrückt? Es ist drei Uhr nachts. Was wollen Sie?
- Ich wollte wissen, wann Sie die Bar öffnen.
- Tun Sie mir einen Gefallen, Josias. Trinken Sie sich einen zu Hause an. Ich geh jetzt nämlich wieder ins Bett!
- und legt den Hörer auf, ohne sich um den Trunkenbold zu scheren.

Unzufrieden greift Josias hartnäckig wieder zum Hörer.

- Ja bitte?
- Sr. Jorge, hier ist Josias noch mal ... Wissen Sie schon, wann Sie die Bar wieder öffnen?

Jorge bekommt einen Wutanfall und brüllt ins Telefon:

- Ich habe Ihnen doch schon gesagt! Es ist drei Uhr morgens! Ich will schlafen!

Darauf Josias beharrlich:

- Aber ich muss unbedingt wissen, wann Sie die Bar wieder öffnen!

- Das ist doch unerhört! Und warum wollen Sie unbedingt wissen, um wieviel Uhr ich die Bar öffne?

Antwortet der Säufer:

- Weil ich hier eingeschlossen bin und inzwischen alles getrunken habe, was Sie hier haben.

## A CORRIDA

Um tipo para outro:

- Ganhei um relógio numa corrida.
- Contra quem?
- O dono e três polícias.

## OS PERIGOS DO CONSUMO DE ÁGUA

Um dois bêbados numa ponte, quando um deles se desequilibra e cai no rio.

De imediato o outro foi pedir socorro, mas quando o tiraram da água, já estava morto.

- Então, como e que ele está? - perguntou o outro bêbado.
- Bebeu água a mais.
- Está a ver. Bebe água pela primeira vez e morre.

## O MAIOR BEBERRÃO DO BAIRRO

Josias era o maior beberrão do bairro. Ninguém o vencia na passagem por praticamente todos os bares, tascas e tasquinhas da região, desde a primeira hora do dia até noite alta.

Um dia, no meio da madrugada, ele resolveu ligar para o Sr. Jorge, dono de um dos bares da região.

- Está lá?
- Está, Jorge, aqui e o Josias ...
- Josias? Você está doido? São três horas da manhã! O que e que você quer?
- Eu quero saber a que horas o senhor vai abrir o bar.
- Faça-me um favor, Josias! Vai mas é beber em casa que eu vou mas é voltar para a caminha! - e desligou o telefone na cara do bêbado.

Insatisfeito e muito teimoso, Josias liga de novo.

- Está?
- Sr. Jorge, e o Josias de novo... Já sabe a que horas e que o senhor vai abrir o bar?
- Jorge fica furioso e grita do outro lado da linha:
- Eu já lhe disse! São 3 da manhã! Eu quero dormir!

Então Josias insiste:

- Mas eu preciso de saber a que horas e que o senhor vai abrir o bar! - Ora essa!

- E por que e que você quer tanto saber a que horas eu vou abrir o bar?

E o bêbado responde:

- Porque eu estou preso cá dentro e já tomei todas as bebidas que você tinha à disposição.

2019

# Veranstungskalender - *Calendário*

« Elektronischen Terminkalender anfordern: [Calendario@phg-hh.de](mailto:Calendario@phg-hh.de) »

## VEREINSTERMINE

<b>15</b> MAI	<p><b>Ronda dos Restaurantes</b> Im Restaurant ZUR ALTEN FLOTE <b>Zeit: Mi, ab 18:30 Uhr   Ort: Koppel 6</b></p>
<b>22</b> MAI	<p><b>Vorstandssitzung</b> Gäste sind willkommen. Bitte spätestens einen Tag vorher telefonisch anmelden - Tel.: 39 80 47 73 <b>Zeit: Mi, 19:00 Uhr</b></p>

## VERANSTALTUNGEN

<b>04</b> MAI	<p><b>Europawoche 2019</b> Kultur, Geschichte, Politik – so vielfältig wie Europa ist auch die Europawoche in Hamburg. Über 100 Veranstaltungen laden zum Erleben, Informieren und Diskutieren ein. <b>Mehr Infos: <a href="http://www.infopoint-europa.de/veranstaltungen/europawoche/">www.infopoint-europa.de/veranstaltungen/europawoche/</a></b></p>
<b>04</b> MAI	<p><b>Radio-Tipp: Brasilien-Magazin</b> Weitere Infos zu dieser Sendung finden Sie in unserer Rubrik „Regelmäßige Veranstaltungen“. <b>Zeit: Sa, 16:00 Uhr</b></p>
<b>04</b> MAI	<p><b>Konzert: AltoNova</b> Brasilianischer Musik der Gruppe AltoNova. <b>Zeit: Sa, 20:00 Uhr   Ort: Kulturcafe Komm Du, Buxtehuder Straße 13</b></p>
<b>05</b> MAI	<p><b>(CPLP) 2019</b> Dia da Língua Portuguesa e da Cultura da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa</p>
<b>08</b> MAI	<p><b>Sefardenfriedhof</b> Geführter Rundgang über den jüdischen Friedhof Altona (Sefardenfriedhof) in Zusammenarbeit mit der Stiftung Denkmalpflege Hamburg. Eine Veranstaltung der PHG im Rahmen der Europawoche. <b>Zeit: Mi, 16:30 Uhr   Ort: Königstraße 10A</b></p>
<b>08</b> MAI	<p><b>Die Stadt der Blinden</b> Eine Inszenierung nach dem Roman „Ensaio sobre a Cegueira“ von Jose Saramago <b>Zeit: Mi, 19:30 Uhr   Ort: Deutsches Schauspielhaus Hamburg</b></p>

<b>10</b> MAI	<p><b>Fado-Konzert: Ana Sofia Marques</b> Reservierungen können gemacht werden über Tel. 040/42102710 oder per E-Mail <a href="mailto:buerkertreff@altona-nord.de">buerkertreff@altona-nord.de</a>. Eine Veranstaltung der PHG im Rahmen der Europawoche. <b>Zeit: Fr, 20:00 Uhr   Ort: Bürgerzentrum Altona Nord (BiB), Gefionstraße 3   Eintritt: 15 Euro oder 12 Euro für PHG-Mitglieder</b></p>
<b>17</b> MAI	<p><b>Radio-Tipp: Brasil Universo</b> Der Musiker und Komponist Hermeto Pascoal (geb. 1936 in Lagoa de Canoa) unternimmt eine musikalische Reise in das Herz seiner Heimat Brasilien. <b>Zeit: Fr, 0:05 Uhr   Sender: Deutschlandfunk Kultur</b></p>
<b>18</b> MAI	<p><b>Konzert: Darkvoid</b> Die Rockband aus Portugal spielt Rockmusik der 70er, 80er und 90er Jahre. Special guests: Concertinas de Hamburgo. Tischreservierung: Tel. 040-779080 <b>Zeit: Fr, 21:00 Uhr   Ort: Gottschalkring 1, 21073 HH</b></p>
<b>23</b> MAI	<p><b>China meets Europe</b> DPortugals historischer Beitrag zu den europäisch-chinesischen Beziehungen. Eine Veranstaltung vom Konfuzius-Institut an der Universität Hamburg in Kooperation mit dem Instituto Camões im Rahmen der Langen Nacht der Konsulate. <b>Zeit: Do, 18:00 Uhr   Ort: Konfuzius-Institut Hamburg, Max-Brauer-Allee 60   Eintritt: frei</b></p>
<b>24</b> MAI	<p><b>Konzert: Francisco Fanhais</b> Das Konzert dient zur Erinnerung an die Landarbeiterin Catarina Eufémia, die bei Protesten der alentejanischen Landarbeiter von der Polizei erschossen wurde. Die Veranstaltung wird von der PHG unterstützt. <b>Zeit: Fr, 19:30 Uhr   Ort: AGDAZ Stadtteilzentrum Steilshoop, Cesar-Klein-Ring 40   Eintritt: 6 Euro</b></p>
<b>25</b> MAI	<p><b>Lusitaniadas</b> Ein Portugal-Event unter Mitwirkung von Schülern und Lehrern des Portugiesisch-Unterrichts in Norddeutschland. Nach Hannover, Bremen und Osnabrück ist dieses Jahr Hamburg als Veranstaltungsort an der Reihe. Diese Veranstaltung wird von der PHG gefördert. <b>Ort: Stadteilschule am Hafen</b></p>
<b>26</b> MAI	<p><b>Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa</b> <b>Mehr Infos: <a href="http://www.diadagastronomia.pt">www.diadagastronomia.pt</a></b></p>
<b>26</b> MAI	<p><b>Europawoche 2019</b> <b>Mehr Infos: <a href="http://www.infopoint-europa.de/veranstaltungen/europawoche/">www.infopoint-europa.de/veranstaltungen/europawoche/</a></b></p>

## RONDA-TERMINE

<b>13</b> JUN	<b>Restaurante BAIRRO ALTO</b> Zeit: Do, ab 18:30 Uhr   Ort: Schulterblatt 58 a
<b>11</b> JUL	<b>Restaurante BEI FERNANDO</b> Zeit: Do, ab 18:30 Uhr   Ort: Schloßmühlendamm 29
<b>14</b> AUG	<b>Restaurante EL PULPO</b> Zeit: Mi, ab 18:30 Uhr   Ort: Wandsbeker Zollstr. 25-29
<b>17</b> SEP	<b>Restaurante O FAROL</b> Zeit: Di, ab 18:30 Uhr   Ort: Ditmar-Koel-Str. 12
<b>10</b> OKT	<b>Restaurante A VARINA</b> Zeit: Do, ab 18:30 Uhr   Ort: Karpfangerstr. 16
<b>06</b> NOV	<b>Restaurante PORTO</b> Zeit: Mi, ab 18:30 Uhr   Ort: Ditmar-Koel-Str. 15
<b>03</b> DEZ	<b>Restaurante OLÁ LISBOA</b> Zeit: Di, ab 18:30 Uhr   Ort: Ditmar Koel- Str. 18

## UND AUSSERDEM

<b>02</b> JUN	<b>Die Stadt der Blinden</b> Eine Inszenierung nach dem Roman „Ensaio sobre a Cegueira“ von Jose Saramago. Zeit: So, 2.6. 17:00 Uhr und Fr, 14.6. 19:30 Uhr sowie Do, 20.6. 19:30 Uhr   Ort: Deutsches Schauspiel Haus HH
<b>23</b> JUN	<b>PHG-Sardinhada 2019</b> Diesjährige musikalische Darbietung wird ein Auftritt des deutsch-brasilianischen Chores ChorCovado sein. Zeit: So, 12:00 Uhr   Ort: Gelände der Rudolf-Roß-Grundschule, Jan-Valkenburg-Straße 10
<b>11</b> AUG	<b>Konzert: Gilberto Gil</b> Konzert im Rahmen des „Elbphilharmonie Sommer“. Special Guest: Roberta Sá. Zeit: So, 20:00 Uhr   Ort: Elbphilharmonie

<b>15</b> AUG	<b>Konzert: Ana Moura</b> Fado-Konzert im Rahmen des „Elbphilharmonie Sommer“ Zeit: Do, 20:00 Uhr   Ort: Elbphilharmonie
<b>07</b> SEP	<b>PHG-Ausfahrt</b> Auf dem Feuerlöschboot Repsold.
<b>26</b> SEP	<b>Dia Europeu das Línguas 2019</b>
<b>27</b> SEP	<b>PHG-Konzert</b> Brasilianische Musik mit der Gruppe im AltoNova im Bürgerzentrum Altona Nord (BiB). Reservierungen können gemacht werden über Tel. 040/42102710 oder per E-Mail buergertreff@altonanord.de. Zeit: Fr, 20:00 Uhr   Ort: Bürgerzentrum Altona Nord (BiB), Gefionstraße 3   Eintritt: 10 Euro oder 8 Euro für PHG-Mitglieder
<b>02</b> NOV	<b>ChorCovado</b> Konzert des deutsch-brasilianischen Chores aus Hamburg. Zeit: Sa, 20:00 Uhr   Ort: Kulturkirche Altona, Bei der Johanniskirche 22
<b>05</b> NOV - <b>11</b> NOV	<b>Lissabon!</b> Studienfahrt vom Kunstforum Matthäus unter Leitung von Dr. Ulrike Müller-Heckmann. Preis € 1628,- Tel. 040 27 61 71 Email: info@kunstforummatthaeus.

## REGELMÄSSIGE VERANSTALTUNGEN

<b>17h</b> & <b>18h</b> DO	<b>Portugiesischkurse mit Filipa</b> Die neuen Sprachkurse haben wieder angefangen. Es sind noch Plätze frei. Interessenten melden sich telefonisch bei Filipa Baade - Tel.: 739 90 09 Ort: Martini44, Martinistr. 44b
-------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## IMPRESSUM

Portugal-Post / Correio Luso-Hanseático ist die Zeitschrift der Portugiesisch-Hanseatischen Ges. e. V.  
Associação Luso-Hanseática Internet: info.phg-hh.de E-Mail: info@phg-hh.de

### Redaktion

Dr. Peter Koj, Karin von Schweder-Schreiner – Chefredakteur: Claus Bunk (Vi.S.d.P)  
Sitz der Gesellschaft und Anschrift der Redaktion:  
Wolfgangsweg 7, 20459 Hamburg Telefon: 040 / 39 80 47 73 Fax: 040 / 46 00 88 41  
E-Mail: redaktion@phg-hh.de

Fotoquellen siehe Untertitel der Fotos, das Bild der Titelseite stammt von Marlies Schaper  
Satz und Gestaltung: Joana Nascimento Bunk  
Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben die Meinung der Verfasser wieder.

— Portugal-Post / Correio Luso-Hanseático —

Erscheinungsweise: zweimal jährlich im Mai und im November

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe ist der 30.9.2018. Textbeiträge, Leserbriefe, Fotos und Zeichnungen sind willkommen.

Der Bezug der Portugal-Post / Correio Luso-Hanseático ist im Mitgliedsbeitrag enthalten.

Einzelpreis der gedruckten Ausgabe für Nichtmitglieder ist € 5,-

Die Portugal-Post wird regelmäßig nach Erscheinen als PDF elektronisch auf unsere WEB-Seite gestellt: info.phg-hh.de /PP\_PDF/Portugal\_Post/r\_archivPP.html

Wer zum Bestehen der Mitgliederzeitung beitragen möchte, spendet an PHG  
Konto IBAN: DE 61 20050550 1280142660 bei der Haspa BIC: HASPDEHHXXX

