

Portugal-Post

Correio Luso-Hanseático

N° 72

33 Portugiesische

Restaurants in Hamburg



10
Portugiesische Restaurants
in Hamburg



60
Restaurant
in Cascais



64
Gehaltvolle
Namen



54
Zu Tisch mit
Saramago

TITELSEITE

Wenn man von portugiesischen Restaurants spricht, gelangt man schnell zu den verschiedenen Fischgerichten, die als Spezialität dort angeboten werden. Ob nun Meeresfrüchte, Fischfilet oder ganzer Fisch, das Spektrum ist riesig. Und so entschieden wir uns, dieser Ausgabe über portugiesische Restaurants in Hamburg ein Titelblatt mit einem portugiesischen Fischgericht zu geben: *Cataplana de Mariscos* – Meeresfrüchte, zubereitet im portugiesischen Kupfer- oder Eisentopf. Foto: HLPhoto (AdobeStock)



50
Was ist eine Tasca?

INHALT

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| Editorial | 04 | Verschiedenes | 50 |
| Zettelkasten | 05 | Was ist eine Tasca? | |
| kurz notiert & Verschiedenes | | Heinrich Schmalstieg | 50 |
| Schwerpunktthema | 10 | Zu Tisch mit Saramago | |
| Restaurants im Portugiesenviertel | 11 | Henrietta Bilawer | 54 |
| Beira Rio, Tasquinha Galego, Lusitano, O Farol, Olá Lisboa, Porto & Nau, Praça de Coimbra, Taparia Mar Salgado, A Varina, Casa del Sabor, D. José, Casa Madeira, A Casa do Benfica | | Saramagos Stammlokal | |
| Restaurants im Schanzenviertel | 26 | Henrietta Bilawer | 58 |
| Bairro Alto, La Sepia, Petisco, Piri Piri | | Restaurant Estrela da Serra in Cascais | |
| Restaurants in St. Georg | 30 | O restaurante Estrela da Serra em Cascais | |
| Zur Alten Flöte, Vasco da Gama, Vagueira | | José d'Encarnação | 60 |
| Restaurants in Altona | 33 | Gastronomischer Brief aus Viseu | |
| Café Veloso, Zur Flottbeker Schmiede, Ribatejo | | Carta Gastronómica de Viseu | |
| Restaurants in Wilhelmsburg & Harburg | 38 | José d'Encarnação | 63 |
| O Atlântico, Bei Fernando, Juventude do Minho, Victoria | | Gehaltvolle Namen | |
| Restaurants im Hamburger Osten | 42 | Henrietta Bilawer | 64 |
| Café David, Café Rossio, El Pulpo, Café O Fado | | Rubriken | 66 |
| Restaurants im Hamburger Norden | 46 | Essa nossa ditosa língua: | |
| A Vila da Família, Casa Monchique | | Português – uma língua traiçoeira? | |
| Geschlossene portugiesische Restaurants | | Wie tückisch ist Portugiesisch? | |
| Helge Dankwarth | 48 | Peter Koj | 66 |
| | | Kennste den schon? - E esta? | |
| | | Peter Koj | 68 |
| | | Spaß mit Sprichwörtern | |
| | | Peter Koj | 69 |
| | | Veranstaltungskalender | 70 |

Liebe Leserinnen und Leser der Portugal-Post,

Wie die nachfolgenden Beiträge zeigen, zählten wir 33 portugiesische Restaurants in Hamburg, in denen man traditionelle portugiesische Küche serviert. Die Redaktion und der Vorstand der PHG haben sich für diese Ausgabe ein umfangreiches Programm vorgenommen. Wir besuchten alle uns bekannten Restaurants und stellen sie in dieser Ausgabe vor. In einigen Fällen erhielten wir von den Inhabern ausführliche Informationen über den Werdegang und das aktuelle Angebot sowie über die Spezialitäten ihrer Gaststätte. In anderen Fällen bekamen wir die Antwort „keine Zeit für so etwas“, entsprechend mager haben wir uns dann auf die Nennung von Basisdaten beschränkt. Oftmals bieten portugiesische Cafés in Hamburg auch Mittagstisch und ausgesuchte Speisen. Es hätte die Möglichkeiten unserer Zeitschrift gesprengt, wenn wir auch alle diese Cafés einbezogen hätten. Deshalb denkt die Redaktion daran, zu einem späteren Zeitpunkt eventuell eine ganze Ausgabe den portugiesischen Cafés in Hamburg zu widmen. Außerdem erklärt uns Heinrich Schmalstieg in seinem Artikel die Bedeutung von *Tascas* in der Gastronomie. In einer langen Liste finden wir alle uns bekannten ehemaligen, inzwischen geschlossenen portugiesischen Restaurants.

Nach wie vor ist das absolute Zentrum für portugiesische Esskultur in Hamburg das Portugiesenviertel, auch wenn dort eine Tendenz zu beobachten ist, dass immer mehr andere Nationalitäten mit ihren Spezialitäten einziehen (Griechen, Spanier, Italiener sowie ein rein vegetarisches Restaurant). Sie nutzen den guten kulinarischen Ruf des Viertels, um ihre Küche vorzustellen. Grund für den Wechsel ist gelegentlich auch, dass langfristige Mietverträge für portugiesische Restaurants ausgelaufen sind und die Vermieter nun Preissteigerungen von bis zu 100% durchsetzen wollen. Das Viertel ist weit über die Grenzen von Hamburg bekannt und berühmt. Wer es an einem Wochenende be-

sucht, sieht dort Trauben von Touristen, die auf Einlass in eines der Restaurants warten. An Tagen des Hafengeburtstags kann dies schon mal unerträglich werden. Es hat sich in den letzten Jahren dort vieles verändert, denn es gibt in den warmen Monaten jede Menge neue Plätze in den Außenbereichen, was das Ambiente immer mediterraner gestaltet. Vielen Liebhabern portugiesischer Küche ist dieser Trubel schon fast zu viel, weshalb sie in Stadtteile wie Altona, das Schanzenviertel, St. Georg oder nach Wilhelmsburg/Harburg abwandern. Auch im Osten und Norden von Hamburg gibt es diverse Alternativen. Unsere Besuchsaktion hat ergeben, dass es sie nach wie vor gibt, die echten portugiesischen Restaurants mit der klassischen Küche, die vor allem frischen Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel- und Fleischgerichte und andere Leckereien, wie Tapas und tolle Nachtische, anbieten. Besonders die Familienbetriebe, in denen mehrere Generationen arbeiten, sind ein Garant für den Fortbestand dieser von uns so geliebten portugiesischen Gastronomie in Hamburg.

In diesem Jahr würde der portugiesische Literaturnobelpreisträger José Saramago 100 Jahre alt. Deshalb gibt es auch zwei Artikel von Henrietta Bilawer zu seinen Ehren. José d' Encarnação stellt uns ein gastronomisches Buch aus Viseu sowie ein sehr skurriles Restaurant in seiner Heimat bei Cascais vor. In seiner Serie, *Essa ditosa lingua*, schreibt Peter Koj über die Tücken der portugiesischen Sprache. Seine Sprichwörter sowie seine Witze dürfen natürlich auch nicht fehlen. Wie in jedem Herbst ist dieser Ausgabe eine Literaturbeilage beigelegt.



Claus Bunk
Redakteur Portugal-Post

Zettelkasten

Dieser Ausgabe wurde die Literaturbeilage und die Einladung (mit Tagesordnung) zur PHG-Mitgliederversammlung am 9. Februar 2023 um 20 Uhr in der Kunstlinik Eppendorf als Anlage beigefügt. Zum Zeitpunkt der Erstellung dieser Zeitung war die Veranstaltung zum 100. Geburtstag von José Saramago, noch nicht gelaufen.

01 Rückblick: PHG-Sardinhada 2022

Auch in diesem Jahr 2022 fand für die PHG und Gäste wieder eine Sardinhada und ein kleiner Mercadinho auf dem Gelände der Grundschule Rudolf-Roß in der Hamburger Neustadt statt. 84 PHG-Mitglieder und Freunde der portugiesischen Kultur trafen sich und aßen Sardinien, *Bifanas* und andere Köstlichkeiten, die vom Team von Joel Valente aus dem Restaurant *Vagueira* vorbereitet wurden. Als Höhepunkt gab es eine Musik-Einlage der portugiesisch-südamerikanischen Folkgruppe *Madruga*. Als besonderen Gast konnten wir den portugiesischen Generalkonsul in Ham-

burg, Herrn Vasco Seruya, begrüßen. Auf dem *Mercadinho* stellten sich, wie schon im letzten Jahr, verschiedene Anbieter von portugiesischen Lebensmitteln, Weinen und Olivenöl vor. Außerdem wurden verschiedene Bücher unserer Mitglieder vorgestellt und zum Kauf angeboten. Die Schriftstellerin und PHG-Mitglied Svenja Länder, war anwesend und bot ihr Buch *A Vida Numa Mala* zum Kauf an. Auch ein PHG-Büchertisch mit übersetzten Werken von Maralde Meyer-Minne- mann und Karin von Schweder-Schreiner fand großes Interesse.



Fotos: Sardinhada der PHG; Portugiesisch-südamerikanische Folkgruppe "Madruga"; Impressionen vom Mercadinho | Claudia Fries

02 Rückblick: Veranstaltung zum 80. Geburtstag von António Lobo Antunes



Foto: António Lobo Antunes |
Luchterhand Verlag, Jose Manuel Ribeiro

Dieser Abend wurde – als Dank an den Buchhandel für dessen Engagement im Rahmen der Leipziger Buchmesse 2022 – von der berliner Agentur "Literaturtest", in Zusammenarbeit mit dem portugiesischen Generalkonsulat in Hamburg organisiert. Es wurden viele Aktivitäten vorgestellt, die trotz der offiziellen Absage mit Unterstützung der portugiesischen Botschaft erfolgreich stattgefunden hatten. Eingerahmt wurde das literarische Programm von musikalischen Einlagen des in Hamburg lebenden Gitarristen Bruno Brás.

Nach einer kurzen Einleitung durch den portugiesischen Generalkonsul Vasco Seruya und den Versammlungsleiter Roland Große Holtforth (LITERATURTEST) stellte die Literaturübersetzerin Maralde Meyer-Minnemann das Lebenswerk von António Lobo Antunes vor. In anschaulicher Weise mit vielen Beispielen erklärte sie, wie schwierig die Übersetzung seiner Werke ist. Es war bisher ein langer Prozess mit viel notwendiger Analyse seiner Schreibweise, bis sie in der Lage war, die Werke aus seinem "antunionischen" Portugiesisch in unsere deutsche Sprache zu übertragen. Lobo Antunes' häufiger Gebrauch des periphrastischen Infinitivs und des Gerundiums stellt die Übersetzerin vor enorme Schwierigkeiten. Zudem springt er in den Epochen wie auch bei den beteiligten Personen in seinen Erzählungen hin und her.

Es kam öfters vor, dass sie die Bedeutung einer Textstelle bei ihm hinterfragen musste. Für Maralde Meyer-

Minnemann ist Lobo Antunes ein Seelenvermesser und zudem ein intimer Kenner der portugiesischen Geschichte. Da er als Sanitäter in den Kolonialkrieg nach Afrika geschickt wurde, hat er ein tieferes Verständnis für Fehler und Leid dieser Zeit. Ohne Zweifel ist Lobo Antunes heute der bedeutendste Schriftsteller Portugals, und sie würde ihm wirklich einen Literatur-Nobelpreis gönnen. Zum Abschluss ihrer Rede las Maralde Meyer-Minnemann noch eine Textstelle aus dem neuen Buch *Die letzte Tür vor der Nacht* von Lobo Antunes im Original und in der deutschen Übersetzung vor, damit sich die Zuhörerinnen und Zuhörer ein eigenes Bild über die Komplexität der Texte machen konnten.

Die Literaturübersetzerin Barbara Mesquita war ebenfalls eingeladen worden, um über aktuelle Tendenzen in der portugiesisch-sprachigen Literatur (auch in den ehemaligen Kolonien) zu sprechen. Sie stellte eine Reihe von jungen Schriftstellern vor, die Informationen werden den Teilnehmerinnen und Teilnehmern der Veranstaltung im Nachgang auch in elektronischer Form zugeschickt. Besonderen Wert legte Barbara Mesquita auf die Feststellung, dass es neben Portugal, Brasilien und Angola auch auf den Kapverden viele neue Talente gibt, die besonders durch ihren lebensfrohen Schreibstil auffallen.

Zum Abschluss hatten die Besucherinnen und Besucher die Möglichkeit, bei einem Glas Wein und *Petiscos* ins Gespräch zu kommen.

Spaß mit Sprichwörtern Lösungen

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



Foto: (v.l.n.r.) Generalkonsul Vasco Seruya, Gitarrist Bruno Brás, Barbara Mesquita, Maralde Meyer-Minnemann, Luís Pacheco (PHG), Roland Große Holtforth auf der Veranstaltung zum 80. Geburtstag von António Lobo Antunes | Claus Bunk

03 Portugiesisch geführte kulturelle Rundgänge durch Hamburg

Nach jahrelanger und weiterhin bestehender Tätigkeit als Leiterin des Kurses „*Vivenciar a Arte em Português*“ in der Kunsthalle“, der unverändert große Beliebtheit genießt, konnte unser Mitglied Ana de la Fontaine auf Initiative der Volkshochschule Hamburg den Kursus „*Passeios culturais por Hamburgo*“ anbieten, der wiederum mit großer Begeisterung angenommen wurde. Es handelt sich um einen kulturellen Rundgang durch die Stadt in portugiesischer Sprache.

Der erste Kurs dieser Art fand im Mai/Juni statt, mit 3 Stadtführungen mit besonderem Augenmerk auf Geschichte, Architektur und Kultur der Stadt Hamburg. Der Kurs brachte eine nette Gruppe kultur- und sprachinteressierter Menschen mit unterschiedlichen Vorkenntnissen zusammen, deren gute Stimmung selbst ein Hamburger Sommerregen nicht erschüttern konnte. Wir hoffen, dass es bald zu einer Wiederholung kommt, und werden über diese Aktivität auf unserer WEB-Seite informieren.

04 Rückblick: PHG-Autorenlesung mit Georg Franzky Cabral

Unser Mitglied Georg Franzky Cabral las am 20.10.22 vor 30 Besuchern in der Kunstklub Eppendorf aus seinem im Mai erschienenen Roman *Und das sind wir*. Das Buch ist eine Familiensaga über eine portugiesische und eine deutsche Familie, die drei Generationen umfasst. Der Roman verknüpft die Geschichte der beiden Familien im zwanzigsten Jahrhundert und erzählt damit von historisch wichtigen und interessanten Begegnungen und Verbindungen der Menschen und Länder, die einem breiteren Publikum kaum bekannt sind. Durch seinen lockeren Stil des Vortrags gekoppelt mit beispielhaften Lesungen aus seinem Buch, begeisterte er das zahlreich erschienene Publikum.



Foto: Autorenlesung von Georg Franzky Cabral | Claus Bunk

05 Veranstaltung zum 100. Geburtstag von José Saramago

Die PHG wird am 16.11.22 den 100. Geburtstag von José Saramago angemessen feiern. Zu diesem Anlass wurden verschiedene Gäste in die Kunstlinik Eppendorf eingeladen. Das Programm sieht neben Lesungen aus seinen Werken auch einen Vortrag über das Werk und Leben des Schriftstellers vor. Umrahmt wird die Veranstaltung durch eine musikalische Einlage des portugiesischen Gitarristen Bruno Brás.



Foto: José Saramago, Wikipedia

06 Neu erschienene Bücher unserer Mitglieder



Unser Mitglied und Angola-Experte Claus-Günter Frank hat ein Buch über das historische Königreich Kongo Anfang des 18. Jahrhunderts herausgegeben. Es basiert auf dem Bericht des Kapuziner-Missionars Antonio Zucchelli, der damals einen Reisebericht in Italienisch über seine Missionsreise und seinen dortigen Aufenthalt verfasste. Dieser wurde schon kurze Zeit später ins Deutsche übersetzt, enthielt aber viele grobe Übersetzungsfehler.

Claus Frank hat die Übersetzung überarbeitet und auf der Grundlage neuer heutiger Erkenntnisse kommentiert. Sein Buch *Die verlorene Augenhöhe* ist im Handel erhältlich unter ISBN 978-3-86821-953-1 für 42,50 Euro.

Pünktlich 400 Jahre nachdem die HILLIGHE GEORG unter mysteriösen Umständen auf der Reede vor Neumühlen/Oevelgönne bei einem Bordfest in die Luft flog und dabei mehr als 40 Menschen in den Tod riss, erschien die literarische Aufarbeitung des Ereignisses (2. Juli 2022). Wer sonst als unser Mitglied Jörgen Bracker selbst, Bootseigner und passionierter Segler, aber vor allem auch als langjähriger Direktor des Museums für Hamburgische Geschichte direkt mit dem historischen Ereignis und den Überbleibseln des Wracks Beschäftigter, hätte dem Geheimnis näherkommen können? Die Rezension des Buches von Peter Koj erfolgt im Dezember 2022 (für den Gabentisch) und findet sich in der beigefügten Literaturbeilage.

07 Wiedereröffnung des historischen Marktes „Bolhão“ in Porto

Mehr als vier Jahre dauerten die umfangreichen Sanierungsarbeiten des historischen Marktgebäudes Bolhão in Porto.

Der berühmte Markt von Porto wurde am Donnerstag, den 14.9.22, nach dem Glockenläuten um 8 Uhr wiedereröffnet. Das neue Gebäude allein ist jedoch noch kein Erfolgsgarant. „Heute beginnt die zweite Herausforderung“, betonte der Bürgermeister von Porto auf der Einweihungsfeier und forderte die Einwohner von Porto – und alle, die in der Stadt leben und sie besuchen

– auf, ihrer Rolle gerecht zu werden: „Kommt und kauft hier ein.“ Nach einer Investition von rund 50 Millionen Euro und viel „Geduld“ bis zur heutigen Fertigstellung bleibt abzuwarten, wie Porto reagieren wird. Der Appell lautete: „Jetzt ist es an der Zeit, dass die Stadt den Bolhão unterstützt.“

Wer also Porto in der Zukunft besucht, sollte es nicht versäumen, den restaurierten Markt zu besuchen und dort etwas einzukaufen.



Foto: Markt Bolhão in Porto | www.nit.pt

08 Leseabend in der Susettestraße

Nachdem der traditionelle Leseabend in der Susettestraße Corona-bedingt die beiden letzten Male schon ausfallen musste, haben Erika und Peter Koj erneut Bedenken, zu einem Treffen Anfang nächsten Jahres einzuladen. Bei Redaktionsschluss war jedenfalls nicht abzusehen, wieweit die durch den Ukraine-Krieg zusätzlich ausge-

lösten Probleme einen entspannten Abend im Haus Koj zulassen. Sollte sich die Situation im Frühjahr/Frühsummer 2023 entscheidend verbessern, verschicken Erika und Peter Koj eine Einladung an Sie. Thema könnte nach wie vor der Roman *Die Rückkehr* von Dulce Maria Cardoso sein (unser Buch des Monats Oktober 2021).

09 Aktuelles aus Portugal: Die TAP wurde Opfer einer Cyber-Attacke

Eine neue Cyberattacke erschüttert Portugal. Nach einem Angriff auf die portugiesische Fluggesellschaft TAP hat die Hackergruppe „Ragnar Locker“ persönliche Daten des portugiesischen Ministerpräsidenten António Costa im „Dark Web“ veröffentlicht. Auch Staatspräsident Marcelo Rebelo de Sousa ist von dem Leck betroffen. Man erhielt einen anonymen Hinweis darauf, dass private Angaben der Politiker im Internet zu sehen sind. Die Chefs des Geheimdienstes SIS und der GNR waren ebenfalls Opfer des Angriffs, wie auch verschiedene Parlamentarier, unter ihnen der Vorsitzende der rechtspopulistischen Chega-Partei, André Ventura. Es sollen während des Angriffs Ende

August Informationen über etwa 1,5 Millionen Kunden im „Dark Web“ veröffentlicht worden sein. Laut TAP handelt es sich um Namen, Mobiltelefon- und Ausweisdaten, das Geburtsdatum sowie E-Mail-Adressen, aber nicht um Bankverbindungen und Kreditkartennummern. Auch andere sensible Daten (z.B. Unterlagen über Verkaufsgespräche mit der Lufthansa) sollen geraubt worden sein. Die Angreifer behaupten, dass sie nach wie vor Ende September Zugriff zu den Systemen der TAP hatten. Das wäre sehr beunruhigend. Wer wissen will, ob er/sie ebenfalls zu den gehackten Personen der TAP gehört, kann dies auf der WEB-Seite <https://monitor.firefox.com/> in Erfahrung bringen.



SCHWERPUNKTTHEMA

33 Portugiesische Restaurants in Hamburg

Nach einigen Überlegungen zum Schwerpunktthema der vorliegenden Ausgabe stand seitens der Redaktion fest, es wird mal wieder Zeit für die Vorstellung portugiesischer Restaurants/ Cafés in Hamburg. Dafür hat sich ein Team aus mehreren Mitgliedern der PHG auf die kulinarische Reise begeben und Gespräche geführt, fotografiert, Texte verfasst und natürlich gut gegessen. Vorgestellt werden Restaurants im Portugiesen- und Schanzenviertel, in den Stadtteilen St. Georg, Altona, Wilhelmsburg und Harburg sowie im

Hamburger Norden und Osten. Den Abschluss dieser Reise macht ein Traumspaziergang zu den Portugiesischen Restaurants längst vergangener Tage.

Einige Adressen sind den PHG-Mitgliedern bereits durch die regelmäßig stattfindenden Ronda-Termine bekannt. Trotzdem hoffen wir natürlich, durch die Darstellung der 33 Restaurants, auch neue Impulse zu setzen und zu einem Besuch anzuregen. *Vamos lá, e bom apetite!*

Restaurant Beira Rio

Das Restaurant *Beira Rio* ist vor kurzem von der Reinmarustraße zum Hafentor umgezogen, weil man die Mietforderungen des Hausbesitzers dort nicht zahlen wollte. Das Restaurant steht für portugiesische Küche mit höchsten Ansprüchen. Im stilvollen Ambiente des Ladenlokals werden altbewährte portugiesische Gerichte serviert, aber auch Gerichte mit neuen kulinarischen Ideen.

Besonders sind natürlich Fischgerichte zu nennen, die frisch und ansprechend sind und ein gutes Preis- Leistungsverhältnis haben. Die portugiesischen Nachtische sind eine der Spezialitäten des Hauses *Beira Rio*. Auch in diesem Restaurant finden PHG-Rondas statt. | **Claus Bunk**



Fotos: Inhaber & Sohn des Beira Rio; Impressionen des Gastraums & der Speisen | Beira Rio

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|---|-----------------|------------------|
| Stadtteil | Portugiesenviertel | Telefon | 040 31 36 26 |
| Adresse | Hafentor 3, 20459 Hamburg | E-Mail | info@beirario.de |
| Inhaber | Fernando Da Costa Vieira | Webseite | www.beirario.de |
| Öffnungszeiten | Mo., Mi., Do., & Fr.: 17:00 – 24:00 Uhr Sa. & So.: 12:00 – 24:00 Uhr | | |



Tasquinha Galego

Einer der originellsten Orte für ein kleines Restaurant ist die **Tasquinha Galego** im Turm. Ein Zombeck-Turm (offiziell: Luftschutzturm der Bauart Zombeck, umgangssprachlich auch „Rundbunker“ genannt) ist ein normierter deutscher Hochbunkertyp aus dem Zweiten Weltkrieg. 1937 ließ der Konstrukteur Paul Zombeck den nach ihm benannten Rundturmtyp patentieren. Zombeck-Türme wurden primär an Verkehrsknotenpunkten wie Bahnhöfen (hier Baumwall) und Brücken errichtet, wo sie bei Luftalarm die schutzsuchenden Fahrgäste von angehaltenen Zügen aufnehmen.

Heute befindet sich die **Tasquinha Galego** im historischen Turm und zeichnet sich durch ein gemütliches Ambiente aus. Hier gibt es Tapas und die klassische portugiesische Küche zu essen. Spezialität des Hauses ist der *Balcalhau da Casa*, er wird im Ofen gebacken und mit Kartoffeln, Zwiebeln und Scampi serviert. In einer Sendung des TV Senders Kabel Eins wurde das Restaurant in der Sendung „mein Lokal, dein Lokal“ vorgestellt, sowie auch in der aktuellen „Szene Hamburg“. | **Luís Pacheco**



Fotos: Tasquinha Galego im Rundbunker Zombeck-Turm, mit (l.) Luis Pacheco und dem (r.) Inhaber; Impressionen des Gastraums & der Speisen | Luís Pacheco; Galego

Eckdaten

| | | | |
|----------------|---|----------|-----------------|
| Stadtteil | Portugiesenviertel | Telefon | 040 31 97 98 80 |
| Adresse | Vorsetzen 70, 20459 Hamburg | E-Mail | info@galego.de |
| Inhaber | Fernando da Silva | Webseite | www.galego.de |
| Öffnungszeiten | Mo., Mi., Do., & Fr.: 17:00 – 23:00 Uhr Sa. & So.: 15:00 – 23:00 Uhr | | |



Restaurant Lusitano

Das Restaurant **Lusitano** gehört zu den traditionell portugiesischen Restaurants im Portugiesenviertel. Es wurde als reiner Familienbetrieb bereits vor 28 Jahren gegründet. Mehrere Generationen der Familie Torres bedienen hier die Gäste. Die Speisekarte verzeichnet die klassischen portugiesischen Speisen mit Fisch, Fleisch und Hähnchen. Spezialität des Hauses sind Gambas am Spieß oder in Portweinsoße.

In der warmen Jahreszeit gibt es einen großen Außenbereich mit vielen Tischen, was den Platzmangel im Inneren des Lokales etwas ausgleicht. Im **Lusitano** finden regelmäßig PHG-Rondas statt. | **Claus Bunk**



Fotos: Außenbereich des Restaurants Lusitano; PHG-Ronda im gemütlichen Innenbereich | en.nicelocal.com; Helge Dankwarth

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|------------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Stadtteil | Portugiesenviertel | Telefon | 040 31 58 41 |
| Adresse | Rambachstr. 5, 20459 Hamburg | E-Mail | - |
| Inhaber | António Torres | Webseite | www.facebook.com/LusitanoHamburg/ |
| Öffnungszeiten | Mo. – So.: 12:00 – 23:30 Uhr | | |



Restaurant O Farol

Seit seiner Eröffnung im Jahre 2000 ist das **O Farol** ein sehr wichtiges Restaurant im Portugiesenviertel Hamburgs. Das Erkennungszeichen ist ein großes Fliesenbild, das die mittelalterliche Hansestadt zeigt. Durch Freundlichkeit und Herzlichkeit des Personals und der Familie hat sich ein großer Kreis von immer wiederkehrenden Gästen gebildet. Die sehr schmackhafte und ehrliche portugiesische Küche haben hier sicher mitgeholfen.

Neben Rondas und Weihnachtsfeiern hat die PHG im **O Farol** auch 2009 die erste Fado-Gruppe aus Coimbra eingeladen, hier wurden Buchvorstellungen wie „Brasilianer in Hamburg“ und so manche Feier durchgeführt. Legendar sind auch die Fußballübertragungen auf der Großbildleinwand bei Europa- und Weltmeisterschaften, wenn die Dittmar-Koel-Straße schwarz von Menschen und gefüllt von einem Fahnenmeer ist. | **Helge Dankwarth**



Fotos: PHG-Ronda in den Innenräumen des O Farol; Fado-Gruppe aus Coimbra; Vernissage für das Buch „Brasilien in Hamburg“ | H.J. Odrowski; Claus Bunk

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|--|-----------------|---|
| Stadtteil | Portugiesenviertel | Telefon | 040 31 99 37 60 |
| Adresse | Dittmar-Koel-Straße 12, 20459 Hamburg | E-Mail | - |
| Inhaber | Virgilio Gomes da Silva | Webseite | https://o-farol.eatbu.com |
| Öffnungszeiten | Mo.: 18:00 – 23:30 Uhr Di. - So.: 12:00 – 23:30 Uhr | | |



Restaurant Olá Lisboa

Das Restaurant **Olá Lisboa** liegt im Herzen des Hamburger Portugiesenviertels. Der Inhaber Carlos Sequeira wurde in der portugiesischen Hauptstadt am Tejo geboren. Zwar kam er bereits mit vier Jahren nach Deutschland und wuchs hier im Portugiesenviertel auf, doch die Liebe zu seinem Geburtsort hielt an. Alle drei, vier Monate bekommt der große Fan von Benfica Lissabon Heimweh, so sehr er auch in Hamburg verwurzelt ist. Als erfolgreicher Geschäftsmann betreibt er neben **Olá Lisboa** auch die Restaurants **Casa Madeira** und **D.José**, die sich ebenfalls in der Ditmar-Koel-Straße befinden. Das **Olá Lisboa** bietet Speisen der traditionellen portugiesischen Küche (Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte, Huhn), außerdem wie üblich leckere Tapas. Die PHG veranstaltet regelmäßig Rondas im **Olá Lisboa**.
| Claus Bunk



Fotos: Weihnachts-Ronda im Olá Lisboa; Im Innenbereich gibt es viel Platz und Fotowände, die Speisen sind typisch portugiesisch - modern interpretiert | H.J. Odrowski; Olá Lisboa

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|--|-----------------|--------------------|
| Stadtteil | Portugiesenviertel | Telefon | 040 33 39 62 50 |
| Adresse | Ditmar-Koel-Straße 18, 20459 Hamburg | E-Mail | info@ola-lisboa.de |
| Inhaber | Carlos Sequeira | Webseite | www.ola-lisboa.de |
| Öffnungszeiten | So. - Do.: 11:30 – 24:00 Uhr Fr. & Sa.: 11:30 – 01:00 Uhr | | |



Restaurant Porto

Seit 1984, also seit 38 Jahren, führt die Familie Soares Vasconcelos an diesem Standort das Restaurant **Porto** im quirligen Portugiesenviertel am Hafen. Vor 38 Jahren kochte Mutter Alice mit Hingabe, und nach wie vor bietet man eine typische und traditionelle portugiesische Küche, authentisch, frisch und ohne Schickimicki, und dies mit der Gastlichkeit eines Familienbetriebes. Natürlich liegt ein Schwerpunkt auf den Fischgerichten und *Caldeiradas*, man kann dort aber auch hervorragende Fleischgerichte, Vorspeisen und Tapas essen. Dazu werden solide portugiesische Weine gereicht. Vor Kurzem wurde das Restaurant **Porto** sogar von der Zeitung „Szene Hamburg“ prämiert.

2009 feierte das Restaurant **Porto** sein 25-jähriges Jubiläum. Seither gab es verschiedene Geschäftserweiterungen. So kam 2011 zum traditionellen Restaurant **Porto** das moderne Restaurant **NAU** hinzu, welches viele neue Speisen im eigenen Programm anbot. 2016 entstand in den Nachbarräumen schließlich eine *Adega*, die auf den Ausschank guter portugiesischer Weine spezialisiert ist und dazu verschiedene *Petiscos* und andere Spezialitäten im Angebot hat. Der Chef, Carlos Vasconcelos, ist seit vielen Jahren Mitglied der PHG und unterstützt die Aktivitäten des Vereins entsprechend. Wir kennen ihn als Ausrichter der Verpflegung auf den PHG-Mitgliederversammlungen, und es gab immer wieder Veranstaltungen der PHG in den Räumen seiner Restaurants (siehe separaten Kasten). Außerdem wird das Restaurant **Porto** regelmäßig von den PHG-Rondas besucht. | **Claus Bunk**



Fotos: (o.) Carlos Vasconcelos mit seiner Mutter Alice bei der Einweihung der Adega 2016; Impressionen des Gastraums, Außenbereichs & der Spezialität des Hauses "Caldeiradas" | Claus Bunk



Die PHG unterstützte oder organisierte Veranstaltungen in den Räumen der Restaurants Porto und Nau sowie in der späteren Adega:

- **2009** Vernissage und Vortrag „Linie 28 in Lissabon“ mit Versteigerung der Fotografien von Claus Bunk in den Räumen des späteren Restaurants NAU.
- **2013** Vernissage und Ausstellung von Bildern der Blumeninsel Madeira der Zeichnerin Marlies Schaper in den Räumen des Restaurants NAU.
- **2014** Vernissage und Buchpräsentation „Portugiesen in Hamburg“ in den Räumen des Restaurants NAU.
- **2015** Vernissage und Buchpräsentation „Português, meu amor“ von Peter Koj mit Zeichnungen von Marlies Schaper in den Räumen der späteren Adega.
- **2016** Vernissage und Buchpräsentation „Passatempo proverbial“ von Peter Koj mit Zeichnungen von Marlies Schaper in den Räumen der späteren Adega. Außerdem fand die Versteigerung einiger Zeichnungen von Marlies Schaper statt.
- **2017** Vernissage und Buchpräsentation *E está* (portugiesische Witze) von Peter Koj mit Zeichnungen von Marlies Schaper in den Räumen der neu eröffneten Adega.

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|--------------------------------------|-----------------|--------------------|
| Stadtteil | Portugiesenviertel | Telefon | 040 31 78 48 0 |
| Adresse | Ditmar-Koel-Straße 15, 20459 Hamburg | E-Mail | info@porto.hamburg |
| Inhaber/in | Familie Soares Vasconcelos | Webseite | www.porto.hamburg |
| Öffnungszeiten | Mo. - So.: 11:30 – 24:00 Uhr | | |



Restaurant Nau

Mit dem **NAU** erfüllte sich das Ehepaar Carlos und Manuela Vasconcelos einen lang gehegten Traum: Ausgehend von der Idee einer modernen portugiesischen Küche wollten sie ihre Gäste zu neuen kulinarischen Entdeckungen verführen – quer durch die Küchen der Welt. 2011 war es dann soweit. Zusätzlich zum traditionellen Restaurant **Porto** wurde das Restaurant **NAU** eröffnet, das viele neue Speisen im eigenen Programm anbietet und ausschließlich in den Nachmittags- und Abendstunden öffnet. Neue Gerichte wie z.B. Wolfsbarschfilet – zum Garen eingeschlagen in Pergament (*Robalo em Papelote*) oder Lammkarree in Portweinsauce (*Costela de Cordeiro com Vinho do Porto*) bereicherten die Speisekarte. Zusätzlich werden regelmäßig komplette Menüs mit Fleisch, Fisch oder mit vegetarischer Kost angeboten. Zum Fisch wird mit Vorliebe frischer moussierender Vinho Verde aus der Traubenart Alvarinho empfohlen. Das **NAU** bietet auch andere erlesene portugiesische Weine, die man in der Zukunft zudem über einen Online-Shop zu vermarkten plant. Auch das Restaurant **NAU** wird regelmäßig von den PHG-Rondas besucht. | **Claus Bunk**



Fotos: Impressionen des Gastraums; Spezialität des Hauses Robalo em Papelote | Nau; Foursquare

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|--------------------------------------|-----------------|-------------------|
| Stadtteil | Portugiesenviertel | Telefon | 040 31 78 48 50 |
| Adresse | Ditmar-Koel-Straße 13, 20459 Hamburg | E-Mail | hallo@nau.hamburg |
| Inhaber | Carlos und Manuela Vasconcelos | Webseite | www.nau.hamburg |
| Öffnungszeiten | Mo. - So.: 15:30 – 24:00 Uhr | | |



Restaurant Praça de Coimbra

Das Restaurant *Praça de Coimbra* ist ein Familienunternehmen, das sich bis vor kurzem noch Restaurant *O Pescador* nannte. Es wurde vom Vater an die Tochter weitergegeben, die es in *Praça de Coimbra* umbenannte. Dem Besucher fallen im Innenraum sowie an der Außenwand die schönen Wandbemalungen und portugiesischen Azulejos (traditionelle Fliesenbilder) ins Auge. Das Restaurant verfügt im Sommer über einen großen Außenbereich mit vielen zusätzlichen Sitzgelegenheiten. Wie schon unter der Leitung des Vaters bietet das heutige Restaurant eine große Variation von Meeresfrüchten, Fisch und Fleisch sowie Tapas und Vorspeisen. Spezialitäten sind Gambas oder Fleisch am Spieß. | **Luís Pacheco**



Fotos: Inhaberin Melanie Bravo Mendes Pimentel vor dem Restaurant; Bilder, Malereien und Fliesenbilder in den Innenräumen | M. Pimentel; Facebook

Eckdaten

| | | | |
|------------------|--------------------------------------|-----------------|----------------------------------|
| Stadtteil | Portugiesenviertel | Telefon | 040 31 76 17 88 |
| Adresse | Ditmar-Koel-Straße 17, 20459 Hamburg | E-Mail | pracadecoimbra@hotmail.com |
| Inhaberin | Melanie Bravo Mendes Pimentel | Webseite | www.praça-de-coimbra.hhgastro.de |

Öffnungszeiten Mo. - So.: 12:00 – 24:00 Uhr



Restaurant Taparia Mar Salgado

Das Restaurant *Taparia Mar Salgado*, ehemals auch bekannt als *Taparia O Pescador*, ist ein portugiesisch-spanisch ausgelegtes Restaurant. Kulinarisch wird man hier in die Welt der Tapas entführt, es gibt jedoch auch Fisch- und Fleischspezialitäten oder als besondere Spezialität das Lammfilet in Knoblauchsoße, allesamt zu überaus fairen Preisen. Vor dem Hauptgang werden zusätzlich in einem Korb frisch geschnittenes Brot und leckere hausgemachte Aioli-Soße serviert. Offene und portugiesische Flaschenweine werden zu den Hauptspeisen bevorzugt. Es wird auch eine Tageskarte zur Mittagszeit angeboten.

Während die große Fensterfront sehr einladende Wirkung hat (sie kann geöffnet werden), betont innen die Wandmalerei mit maritimen Szenen auch den kulinarischen Aspekt und lässt die Gäste an südliche Gefilde denken. Im Sommer kann man außerdem auch im Außenbereich Platz nehmen. Im *Mar Salgado* finden regelmäßig PHG-Rondas statt. | **Luís Pacheco**



Fotos: Inhaber João Capinha, bedient seine Gäste hinter der Bar; Gemeinsames Essen des PHG-Vorstands mit der Fado Sängerin Liliana Luz (l.) und ihren Musikern im Anschluss an das Konzert 2021 zum 25. Jubiläum der PHG | Luís Pacheco; Claus Bunk

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|-------------------------------|-----------------|---------------------|
| Stadtteil | Portugiesenviertel | Telefon | 040 80 00 70 62 |
| Adresse | Reimarusstr. 4, 20459 Hamburg | E-Mail | - |
| Inhaber | João Capinha | Webseite | www.mar-salgado.com |
| Öffnungszeiten | Mo. - So.: 12:00 – 23:00 Uhr | | |



Restaurant A Varina

Seinen Namen, *A Varina*, hat das Restaurant von der Bezeichnung einer Fischverkäuferin erhalten. Etwas abseits vom Trubel des Portugiesenviertels liegt das Restaurant in der Karpfangerstraße 16. Das Restaurant hat ein echtes Portugal-Flair mit familiärer Atmosphäre und wurde gerade 25 Jahre alt. Man bietet typische portugiesische Speisen zu moderaten Preisen. Besonders beliebt ist die gegrillte Fischplatte. Das Preis- Leistungsverhältnis stimmt.

Das Restaurant war bereits Schauplatz und Kulisse mehrerer bekannter Fernsehserien, z. B. Notruf Hafenkante. Seit einiger Zeit bietet es auch Weine in einem Weinshop an. Die PHG organisiert regelmäßig Rondas im Restaurant *A Varina*.
| Luís Pacheco



Fotos: Innenräume des Restaurants A Varina; Besonders beliebt die gegrillte Fischplatte für 2 Personen | Luís Pacheco; Tripadvisor

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|--|-----------------|--|
| Stadtteil | Portugiesenviertel | Telefon | 040 37 26 62 |
| Adresse | Karpfangerstr. 16, 20459 Hamburg | E-Mail | - |
| Inhaberin | Maria Amália Gonçalves Mane Ferreira | Webseite | www.avarina.de www.varina-weinshop.de |
| Öffnungszeiten | Di. - Do.: 16:00 – 23:00 Uhr Fr. - Sa.: 12:00 – 23:00 Uhr | | |



Restaurant Casa del Sabor

Das Restaurant *Casa del Sabor* liegt im Herzen des Portugiesenviertels. Es befindet sich nicht im Besitz portugiesischer Eigentümer, sondern es wurde von marokkanischen Inhabern erworben. Das kann man auch an den Fliesen erkennen, die im Eingangsbereich angebracht sind. Trotzdem bietet dieses Restaurant traditionelle portugiesische und spanische Küche, weil das Küchenpersonal, zumindest teilweise, aus Portugal stammt.

Im Außenbereich gibt es im Sommer Sitzgelegenheiten, obwohl der Gehweg hier sehr schmal ist. Regelmäßig finden hier auch PHG-Rondas statt. | **Claus Bunk**



Fotos: Das Restaurant verfügt auch über einen Außenbereich im Sommer; Variation von Petiscos | Claus Bunk; Casa del Sabor

Eckdaten

| | | | |
|------------------|-------------------------------|-----------------|------------------------|
| Stadtteil | Portugiesenviertel | Telefon | 040 31 76 88 73 |
| Adresse | Reimarusstr. 9, 20459 Hamburg | E-Mail | info@casa-del-sabor.de |
| Inhaberin | Gabriele El Mohmouh | Webseite | www.casa-del-sabor.de |

Öffnungszeiten Di. - Fr.: 17:00 – 23:30 Uhr
 Sa.: 12:00 – 23:30 Uhr
 So.: 12:00 – 22:30 Uhr



Restaurant D. José

Das Restaurant *D. José* liegt im Herzen des Hamburger Portugiesenviertels. Carlos Sequeira ist Inhaber des Restaurants; er wurde in der portugiesischen Hauptstadt Lissabon geboren, kam aber bereits mit vier Jahren nach Deutschland und wuchs hier im Portugiesenviertel auf. Als erfolgreicher Geschäftsmann betreibt er neben dem *D. José* auch das *Olá Lisboa*, das Restaurant *Casa Madeira* sowie das *Café SUL*, die sich alle in der Ditmar-Koel-Str. befinden. Das *D. José* bietet Speisen der mediterranen Küche (Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte, Huhn). Man kann dort aber auch leckere Tapas bekommen. | **Claus Bunk**



Fotos: Innenräume & Außenbereich des Restaurants D. José | D. José

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|--------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Stadtteil | Portugiesenviertel | Telefon | 040 52 01 57 24 |
| Adresse | Ditmar-Koel-Straße 11, 20459 Hamburg | E-Mail | info@d-jose.de |
| Inhaber | José Carlos Cardoso Sequeira | Webseite | www.d-jose.de |
| Öffnungszeiten | Di. - So.: 11:30 – 24:00 Uhr | | |



Restaurant Casa Madeira

Das Restaurant *Casa Madeira* liegt im Herzen des Hamburger Portugiesenviertels. Seit dem Jahr 2000 steht das Restaurant für die vielfältige Küche Portugals, die aus der Heimat Portugal mitgebracht wurde. Herzhafte Gerichte mit Fisch oder Fleisch, köstliche Tapas und Vorspeisen, Vegetarisches und Nudelgerichte sowie feine Desserts sind das Erkennungszeichen. Natürlich bietet das Restaurant auch erlesene Weine aus Portugal. | **Claus Bunk**



Fotos: Der Innenbereich des Restaurants Casa Madeira ist geschmackvoll eingerichtet mit Fotos aus Portugal | Casa Madeira

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|---|-----------------|---------------------|
| Stadtteil | Portugiesenviertel | Telefon | 040 74 04 18 80 |
| Adresse | Ditmar-Koel-Straße 14, 20459 Hamburg | E-Mail | info@casamadeira.de |
| Inhaber | Carlos Sequeira, Cristiano Sequeira & Daniel Sequeira | Webseite | www.casamadeira.de |
| Öffnungszeiten | Mo. - So.: 11:00 – 24:00 Uhr | | |



Restaurant A Casa do Benfica

Das *Casa do Benfica* hat seinen Namen vom gleichnamigen Stadtteil in Lissabon bzw. von dem bekannten Fußballklub, der dort beheimatet ist. Das Angebot der umfangreichen Speisekarte umfasst die klassische portugiesische Küche sowie viele Fischspezialitäten. Leider war man nicht bereit, mit uns zu sprechen. Schade. | **PHG-Redaktion**



Fotos: Im Innenbereich des Restaurants kann man viele Male-
reien bewundern; Im Außenbereich von Casa do Benfica gibt
es im Sommer viele Sitzgelegenheiten | U. Aigner; Claus Bunk

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|---------------------------------|-----------------|---|
| Stadtteil | Portugiesenviertel | Telefon | 040 37 31 83 |
| Adresse | Rambachstraße 10, 20459 Hamburg | E-Mail | info@ad-jose.de |
| Inhaber | Albano da Rocha | Webseite | https://restaurante-a-casa-do-benfica.business.site |
| Öffnungszeiten | Mo. - So.: 12:30 – 23:00 Uhr | | |



Restaurant Bairro Alto

Bairro Alto ist ein quirliger Stadtteil in Lissabon, das Restaurant **Bairro Alto** vergleicht gern das Schanzenviertel mit diesem Stadtteil der portugiesischen Hauptstadt. Hier regiert das Nachtleben, viele junge Leute, die auch noch spät abends durch die Kneipen ziehen, bestimmen das Bild.

Frischer Fisch ist ein Schwerpunkt der portugiesischen Küche des **Bairro Alto**, doch stehen daneben ebenfalls Fleisch- und Pastagerichte zur Auswahl. Wie es sich für ein Restaurant mit iberischer Küche gehört, serviert man auch Tapas, Salate, Suppen und weitere kleine Spezialitäten sowie leckere Nachtische. Mit der früheren Öffnungszeit am Wochenende wird zudem die Möglichkeit angeboten, ein spätes Frühstück einzunehmen. Auch in diesem Lokal finden öfters PHG-Rondas statt. | **Claus Bunk**



Fotos: Die Innenräume des Restaurants Bairro Alto sind mit vielen dekorativen Details geschmückt und sind dem Stadtteil in Lissabon nachempfunden | Bairro Alto

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|--|-----------------|---------------------|
| Stadtteil | Schanzenviertel | Telefon | 040 43 09 85 05 |
| Adresse | Schulterblatt 58a, 20357 Hamburg | E-Mail | info@bairro-alto.de |
| Inhaber | Carlos Sequeira | Webseite | www.bairro-alto.de |
| Öffnungszeiten | Di. - Do.: 15:00 – 24:00 Uhr Fr. & Sa.: 11:30 – 01:00 Uhr So.: 11:30 – 24:00 Uhr | | |



Restaurant La Sepia

Dieses Restaurant befindet sich im Zentrum des Neuen Pferdemarkts und erfreut sich reger Beliebtheit. Der Name deutet auf eine mediterrane Spezialität, den Tintenfisch, hin, der hier auch in verschiedenen Variationen serviert wird. Das **La Sepia** ist auf Fisch und Meeresfrüchte spezialisiert. Das Publikum ist meist jünger, da das Restaurant in direkter Nachbarschaft des Schanzenviertels liegt.

Man sagt über sich selbst: „Die Qualität der portugiesischen Küche basiert seit jeher auf den ausgezeichneten Zutaten, der Vielfalt der Fische und Meeresfrüchte, und nicht zuletzt auf der bodenständigen und frischen Zubereitung, welche uns das Gemüse schmecken und die Meeresschätze genießen lässt. Wir entwickeln gemeinsam unsere Gerichte als frische Interpretation der klassisch portugiesischen Tradition und hoffen, dass auch den Gästen unsere Reise durch die portugiesische Küche schmeckt & gefällt“.

Auf seiner Internetseite überrascht das Restaurant damit, dass man zuerst ein Profil der Mitarbeiter zu sehen bekommt. Jeder stellt sich vor, es ist wirklich eine sehr bunte Truppe. | **Claus Bunk**



Fotos: Die Innenräume & Speisen im Restaurant La Sepia sind bunt, authentisch und modern interpretiert. Der Außenbereich bietet viel Platz und ist im Sommer immer gut besucht | La Sepia

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|-------------------------------------|-----------------|------------------|
| Stadtteil | Schanzenviertel | Telefon | 040 43 22 48 4 |
| Adresse | Neuer Pferdemarkt 16, 20359 Hamburg | E-Mail | info@la-sepia.de |
| Inhaber | Bendix Sander-Knauer | Webseite | www.la-sepia.de |
| Öffnungszeiten | Mo. - So.: 12:00 – 23:00 Uhr | | |



Restaurant Petisco

Seit 1999 hat der Inhaber so einiges erlebt auf der turbulenten, sogenannten "Schanzenpiazza". Es gab aber keine Geschehnisse, die hier festzuhalten wären. Wir waren überrascht, wie viel "Portugiesisch" man in der Schanze hört. Man könnte denken, es sei das "heimliche" Portugiesenviertel. Nicht umsonst nennen einige Hamburger das Schulterblatt ja schon auch gerne mal den "Galãostrich".

Oft ist die Belegschaft spanisch/portugiesisch, die Karten sind mit "Tapas" beschriftet, weil die Gäste sonst nicht verstehen, was gemeint ist. Der Name dieses Restaurants spricht da ja für sich selbst (*Petiscos* = Tapas). Aber auch à la carte bekommt man die typischen portugiesischen Fisch- und Fleischgerichte. Spezialität ist hier der Frango Piri Piri.

| Claudia Fries



Fotos: Im Innenbereich des Restaurants gibt es rustikale Gemütlichkeit & der große Außenbereich des Petiscos bietet viele Plätze im Sommer | Claudia Fries; Petisco

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|---------------------------------|-----------------|-----------------|
| Stadtteil | Schanzenviertel | Telefon | 040 43 29 08 99 |
| Adresse | Schulterblatt 78, 20357 Hamburg | E-Mail | - |
| Inhaber | Arturo Fernandes | Webseite | - |
| Öffnungszeiten | Mo. - So.: 12:00 – 23:00 Uhr | | |

Restaurant Piri Piri

Das junge Familienunternehmen in der Schanze wird von Ana, ihrem Freund Karim und ihrer Mutter, dem PHG-Mitglied Alda Maria geführt. Ihre langjährigen Gastronomie-Erfahrungen sowie ein glücklicher Zufall haben sie ans Schulterblatt gebracht, wo sie seit Mai das schöne Restaurant führen. Aufgewachsen in Hamburg, kann Ana hier mit ihrer Familie das Beste aus ihren beiden Heimatländern Deutschland und Portugal verbinden. Die vielseitige Karte bietet für alle Gelegenheiten und Geschmäcker etwas an. Frische, wechselnde traditionell-portugiesische Küche, mit neu interpretierten Gerichten. Zu jedem Gericht wird ein portugiesischer Wein individuell empfohlen.

Für alle Weinfreunde gibt es noch ein tolles Angebot: Wer eine Piri Piri-Clubkarte (kostenlos) erwirbt, kann diese mit einem Wunschwert aufladen und für den hauseigenen Weinautomaten nutzen oder verschenken. Alle 14 Tage im Wechsel werden neue Weine zum Probieren angeboten. Im Weinautomaten stehen ein 15ml Wein-Probeschluck, 75ml oder 150ml zum Probieren zur Verfügung. | **Claudia Fries**



Fotos: Der Außenbereich des Restaurants ist mit den blauen Fliesen ein richtiger Hingucker; Die Innenräume sind modern und gemütlich gestaltet und laden zum Verweilen ein | Claudia Fries; Piri Piri

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|---|-----------------|--------------------------|
| Stadtteil | Schanzenviertel | Telefon | - |
| Adresse | Schulterblatt 63, 20357 Hamburg | E-Mail | info@piripiri-hamburg.de |
| Inhaberin | Ana Rita Lucas Gomes | Webseite | www.piripirihamburg.de |
| Öffnungszeiten | Mo. - So.: 17:00 – open end Di.: geschlossen | | |



Restaurant Zur Alten Flöte

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 1661 eine Konzession zum Ausschank Hamburger Biere bekam. Mit Flötenspiel hat er früher Gäste zum Bosseln (Kegeln) in seinen Garten gelockt, das neue Wirtshaus hieß dann auch "In de ole Fleit". Seitdem war immer Musik darin. 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.

Heute ist der Patron und Inhaber seit 2003 der Portugiese Raul Viegas. Er kocht selbst 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, zu meist im Wonnemonat Mai. Unsere Zufriedenheit dokumentiert eine zweisprachige Urkunde gleich neben dem großen



Foto: Das Team des Restaurants Zur alten Flöte stellt sich vor - (m.) Vater Raul Viegas & seine Söhne | H.J. Odrowski

Fenster. Sie wurde von Ferdinand Blume-Werry und Peter Koj ausgestellt und von Helge Dankwarth gezeichnet und gerahmt. In der **Zur Alten Flöte** kehrt auch die Gruppe unseres PHG-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 Gastwirtschaft mit ihrer attraktiven portugiesischen Gastronomie. | **Hans-Jürgen Odrowski**

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|--|-----------------|----------------------------|
| Stadtteil | St. Georg | Telefon | 040 25 32 87 37 |
| Adresse | Koppel 6, 20099 Hamburg | E-Mail | zur.alten.floete@gmail.com |
| Inhaber | Raul Viegas | Webseite | www.portugiese-hamburg.de |
| Öffnungszeiten | Mo. - Fr.: 12:00 – 14:45 & 17:00 – 23:00 Uhr Sa.: 17:00 – 23:00 Uhr | | |



Restaurant Vasco da Gama

Das Restaurant *Vasco da Gama* liegt im Herzen des Stadtteils St. Georg in der Langen Reihe 67. Man speist im Vasco da Gama in einem ansprechend gemütlichen Ambiente, das durch dunkles Holz und den rustikalen Look bestimmt wird. Die Einrichtung ist gediegen, die Ölbilder an den Wänden geben dem Gastraum ebenso wie das dunkle, bequeme Mobiliar eine heimelige Atmosphäre. Im Sommer können draußen gut 30 Personen auf den am Straßenrand aufgebauten Stühlen Platz nehmen.

Das *Vasco da Gama* in der Langen Reihe gehört zu den traditionsreichen portugiesischen Restaurants in Hamburg. Es existierte schon, als die Gehwege der Straße noch nicht voller Tische standen und der Autoverkehr noch dichter war. Der Service war aufmerksam, das Restaurant – es war an einem Dienstag – nur mäßig besetzt. Tintenfisch, Hähnchen und Lamm kamen nach angemessener Zeit auf den Tisch, sie waren ansehnlich zubereitet. Auch reichlich genug waren die Portionen, der Geschmack gab keinen Grund für eine Beschwerde. Die Preise bewegen sich im Rahmen des hier üblichen, sie erreichen bei weitem nicht das Niveau der Neuzugänge in der Langen Reihe, die seit längerem die einstigen günstigen Restaurants ersetzen. Insgesamt ist derjenige, der zentral in gemütlicher Atmosphäre essen möchte und keine Gourmet-Qualitätsansprüche an die Küche hat, im *Vasco da Gama* gut aufgehoben. | **Bernd Dieter Schlange**



Fotos: Außenbereich des Restaurants Vasco da Gama in einem historischen Gebäude; PHG-Ronda 2017 | Rene Q.; Helge Dankwarth

Eckdaten

| | | | |
|----------------|-------------------------------|----------|------------------------------|
| Stadtteil | St. Georg | Telefon | 040 28 03 30 5 |
| Adresse | Lange Reihe 67, 20099 Hamburg | E-Mail | - |
| Inhaber | - | Webseite | www.vasco-da-gama-hamburg.de |
| Öffnungszeiten | Mo. - So.: 11:30 – 23:00 Uhr | | |

Restaurant Vagueira

Der Inhaber vom Restaurant *Vagueira* Joel Valente stammt aus Ílhavo (bei Aveiro). Er ist gelernter Speditionskaufmann und hat schon immer und gern in der Gastronomie gearbeitet. Sein Weg führte ihn von New Jersey/USA, wo er ein Jahr lang drei verschiedene Restaurants führte, zurück nach Hamburg, wo er die *Pastelaria Praia da Vagueira* von einem Freund übernahm. Angefangen mit Tosta Mista und dem üblichen Angebot einer Pastelaria, wechselte er langsam zu einer echten Taparia. Eines Abends erschienen recht spät einige Gäste, die er eigentlich wegschicken wollte, die aber unbedingt noch eingelassen werden wollten, da sie von seinem Lokal gehört hatten. Zufällig bekam er mit, dass es sich um die Backstreet Boys handelte, und als er sie hineinließ, machten sie Videos von seiner Bar und veröffentlichten sie in den sozialen Medien. Eine bessere Werbung kann man sich nicht wünschen. Im Publikum findet man viele junge Leute, die sicher auch gern seine Musikvideos von Sting, Mariza und anderen bekannten Musikern auf dem großen Bildschirm anschauen.

Im Restaurant *Vagueira* kann man erlesene Weine probieren. Der Chef empfiehlt Weine von der *Herdade dos Coteis* (weiß/rot/rosé). Als besondere Spezialitäten kommen Tapas auf den Tisch wie z.B. *Gambas em Alho*, *Chouriço grelhado*,



Fotos: Inhaber Joel Valente vor seinem Restaurant Vagueira; Innenräume der Tapas Bar | Gerd Jückstock; Facebook

Tâmaras com bacon, *Pimientos de Padrón*. Es finden auch viele Theatergäste vom Schauspielhaus den Weg zu ihm, so dass das Alter der Gäste von 25 bis 70+ reicht. Wenn er nicht gerade arbeitet, liebt es Joel, mit seinen Oldtimern oder der neuesten Errungenschaft, einem Hot Rod von Wenckstern, herumzufahren. | Gerd Jückstock

Eckdaten

| | | | |
|----------------|-------------------------------|----------|------------------------|
| Stadtteil | St. Georg | Telefon | 040 66 87 15 92 |
| Adresse | Lange Reihe 51, 20099 Hamburg | E-Mail | info@vagueira-tapas.de |
| Inhaber | Joel Valente | Webseite | www.vagueira-tapas.de |
| Öffnungszeiten | Mo. - So.: 16:00 – 24:00 Uhr | | |



Pastelaria Café Veloso

Die seit 1989 in der Ottensener Friedensallee 32 (Ecke Behringstraße) residierende **Pastelaria Café Veloso** wechselte 2014 auf die gegenüberliegende Straßenseite (Friedensallee 7-9) in das schöne alte Gebäude der Buchhandlung Nautilus. Hier drängen sich in einem großem Tresen ein knappes Dutzend verschiedener *pastéis*, nicht nur de *nata*, sondern auch de *feijão*, de *nozes*, de *coco*, de *gila* (übrigens mein Liebling) etc., sowie ebenso viele Variationen von *sandes*, also belegte Brote bzw. Brötchen. Dazu gibt es Suppen und ein warmes Tagesgericht (*prato do dia*), ein Angebot, das in der Mittagspause gerne von Bürokräften genutzt wird, die in der näheren Umgebung tätig sind.

Und alles ist tagesfrisch, kommt direkt aus der eigenen Bäckerei in Tornesch, wo Sr. Manuel und Tochter Patrícia tätig sind. Im Ottenser Café hat seine Frau D. Maria Alice das Sagen. Mit ihrer robust-humorvollen Art einer echten *tripeira* (Portuenserin) verbreitet sie ein Klima der ungezwungenen Familiarität. Sohn Patrick, der sie gelegentlich vertritt, ist da eher hanseatisch zurückhaltend. Die Innenausstattung ist relativ bescheiden, sieht man von dem großen Fliesen-Paneel ab, das eine alte portugiesische Bäckerei zeigt und aus dem Atelier Joaquim Pombal in Leça de Baldio stammt. Bei schönem Wetter kann man sich draußen auf der *Esplanada* niederlassen, sozusagen auf der Rückseite des Zeise-Kinos.



Fotos: Außenansicht des Café Veloso mit Sitzgelegenheiten im Innenhof des Zeise Kinos; Fliesenbild im Innenraum & leckere portugiesische Süßspeisen | Claus Bunk; Veloso

Für alle diejenigen, die es nicht bis Ottensen schaffen, ein kleiner Trost: Sr. Manuel beliefert mit seinen in Tornesch hergestellten Backwaren eine ganze Reihe portugiesischer Cafés in Hamburg und Umgebung. | **Peter Koj**

Eckdaten

| | | | |
|------------|----------------------------------|----------|-------------------------|
| Stadtteil | Altona | Telefon | 0172 54 23 11 1 |
| Adresse | Friedensallee 7-9, 22765 Hamburg | E-Mail | info@bäckerei-veloso.de |
| Inhaber/in | Familie Veloso | Webseite | www.bäckerei-veloso.de |

Öffnungszeiten Mo. - Fr.: 07:30 – 18:00 Uhr
Sa.: 08:30 – 18:00 Uhr
So.: 09:00 – 17:00 Uhr





Fotos: Inhaberin Helena Gouveia in ihrem Restaurant; Der Innenbereich der Flottbeker Schmiede ist rustikal und dekorativ gestaltet; Die Speisen sind authentisch portugiesisch aber modern interpretiert | Klaus Bodig (Abendblatt); Open Table; Nina Kämpf (Mit Vergnügen)

Restaurant Zur Flottbeker Schmiede

Ganz im Südwesten Hamburgs – sozusagen Richtung Portugal – befindet sich ein portugiesisches Restaurant der besonderen Art. Das beginnt schon mal mit der Lage. Es ist – wie der Name verrät – in einer ehemaligen Schmiede untergebracht. Diese befindet sich in unmittelbarer Nähe der historischen Instenhäuser, die der Hamburger Kaufmann Caspar Voght (1752 – 1839) für seine Landarbeiter errichten ließ, damit sie die von ihm aufgekauften Ländereien nach englischem Vorbild („Ornamented Farm“) herrichteten. Das sich heute noch segensreich auswirkende Ergebnis: der Jenisch-Park und die Grünanlagen zwischen Baron-Voght-Straße und Jürgensallee, vorbei am Caspar Voght Landhaus bis hin zum Botanischen Garten „Loki Schmidt“. Als Erika und ich dort an einem sonnigen Augustabend in dem kleinen, von dichten grünen Hecken eingefassten Garten es uns gut gehen ließen, fühlten wir uns wie in eine andere Welt versetzt. Von früheren Besuchen bei weniger zum Draußen-Sitzen sich anbietendem Wetter wissen wir jedoch, dass man sich in dem urigen Ambiente des Interieurs, also der ehemaligen Schmiede, auch sehr wohl fühlen kann.

Kompetent beraten wurden wir von Miguel Lima, eigentlich der Geschäftsführer des Unternehmens. Er wurde wie seine Schwester Helena in Blankenese geboren (die Eltern kommen aus Braga bzw. Aveiro). Er besuchte die Gesamtschule Blankenese und wurde dann in der Gastronomie tätig. Helenas Ehemann João Gouveia kommt auch aus Braga. 2010 über-

nahmen die Drei das Bistro *Zur Alten Schmiede*, allerdings mit Restaurant-Lizenz. Helena entwickelte sich bald zu einer engagierten und experimentierfreudigen Köchin. So gewann sie bei dem von SAT1 ausgestrahlten Wettbewerb „The Taste“ unter Deutschlands besten Chefköchinnen den 3. Platz (wir berichteten darüber in der *Portugal-Post* 58). So ein wenig Bistro- bzw. Churrascaria-Charakter zeichnet das Restaurant nach wie vor aus. Auf der Speisekarte dominieren die Vorspeisen. Sie laufen auch hier „natürlich“ unter „*tapas*“ (und nicht „*acepipes*“). D. Liseta ist für die kreativen und fein abgeschmeckten Kreationen zuständig, wie z.B. das Schiffchen (mit Gambas an Bord!). Auch die Oliven waren absolute Spitze.

Von den von Helena Gouveia zubereiteten größeren Gerichten *tipo „petiscos“* (auch sie laufen unter „*tapas*“; leider gab es an dem Tag keinen *polvo*) entschieden wir uns gegen das gegrillte Spanferkel und für einen Steinbeißer (*peixe lobo*), dessen Filets in gegrillten Schinken gewickelt und zusammen mit einem liebevoll zubereiteten Karottengemüse serviert wurden. Ähnlich umfangreich wie das Vorspeisenangebot ist das der portugiesischen Weine, insbesondere aus dem Alentejo. Aber die haben natürlich ihren Preis. Doch auch der günstigere *Vinho da Casa* (z. B. der *Rosé Dez Tostões*) ist nicht zu verachten. Übrigens ist die Flottbeker Schmiede das einzige portugiesische Restaurant in Hamburg, das im Guide Michelin Erwähnung findet. | **Peter Koj**

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|---------------------------------------|-----------------|-------------------------------|
| Stadtteil | Altona | Telefon | 040 20 91 82 36 |
| Adresse | Baron Voght-Str. 79, 22609 Hamburg | E-Mail | flottbeckerschmiede@yahoo.com |
| Inhaber/in | Familie Gouveia | Webseite | www.zurflottbeckerschmiede.de |
| Öffnungszeiten | Di. - So.: 18:00 – 23:00 Uhr | | |



Tapas Bar/Restaurant Ribatejo

Hamburgs wohl schönstes und originellstes Café-Restaurante findet sich im historischen Kern Ottensens. Aber was ist es denn nun? Ein Café oder ein Restaurant? Nennen wir es auf gut portugiesisch doch einfach „*Tasca*“. Und was eine *Tasca* ist, weiß niemand besser als Heinrich Schmalstieg (dazu seine Ausführungen auf S. 50 dieser Ausgabe). Heinrich Schmalstieg, Bruder des langjährigen Bürgermeisters von Hannover, wurde, als er in den Neunzigerjahren nach langjähriger Berufstätigkeit in Portugal mit seiner Frau Maria Conceição nach Deutschland zurückkehrte, von Hans-Jürgen Bremer ein verlockendes Angebot gemacht, nämlich die Toreinfahrt seines Grundstückes Bahrenfelder Straße 56, eines der ältesten Fachwerk-Ensembles Ottensens, neu zu gestalten. Heinrich Schmalstieg kam auf die geniale Idee, die eher schwierig zu verwendenden Räumlichkeiten für eine *Tasca* zu nutzen. Auch wenn nicht alle Elemente des Interieurs typisch portugiesisch waren (z. B. ein schöner alter Kachelofen), sorgte Heinrich Schmalstieg mithilfe seines Schwiegervaters, der ihn aus dem Minho mit handgefertigten Materialien belieferte, für ein authentisches *Tasca*-Ambiente. Dazu passte sehr gut der Name Cantina de Silves, den Hans-Jürgen Bremer der Kneipe gab in Anspielung auf die Apfelsinenplantagen, die er in der Nähe von Silves besitzt.

Als die Schmalstiegs Anfang der Nuller-Jahre nach Portugal zurückkehrten, übernahm unser Mitglied Carlota Santos de Carvalho, Tochter von Elisabeth Blechschmidt und Luís Carvalho, zusammen mit ihrer Schwester Cristina das Lokal (mehr dazu in meinem Artikel *Neues von der portugiesischen Szene in Ottensen* in der *Portugal-Post* 21). Im November 2002 eröffnete es unter dem neuen Namen **Ribatejo**, so benannt nach der Herkunft der Carvalhos. Im Laufe der 20 Jahre seit seiner Eröffnung hat es

eine Reihe von Änderungen gegeben, nicht nur beim Interieur. So wurden die kulturellen Veranstaltungen immer weniger (ich erinnere an den Auftritt des brasilianischen Schriftstellers Fábio Kerouac und an die vorweihnachtlichen Lesungen von Maralde Meyer-Minnemann). Man wird nach wie vor von netten jungen Leuten bedient. Sie kommen aber nicht mehr aus Portugal, sondern sind zu meist Studierende aus Spanien, Südamerika oder Italien.

Auch das Speisenangebot ist nicht mehr rein portugiesisch, sondern mediterran. Da wäre zuerst das reichhaltige Angebot leckerer Snacks. Die laufen – Heinrich Schmalstieg möge verzeihen – natürlich nicht mehr unter der Bezeichnung „*petiscos*“ sondern unter „*tapas frias*“. Auch die kleinen warmen Gerichte, die man mittags zwischen 12 und 15:30 Uhr zu sich nehmen kann, sind eher mediterran. Doch spätestens beim Wein zeigt sich das portugiesisch-väterliche Erbe (Luís Carvalho hat lange Jahre mit seinen in der *Portugal-Post* veröffentlichten Kolumnen *Rondas por este Hamburgo luso* und *Global Village* seine gastronomischen Kenntnisse unter Beweis gestellt). So empfiehlt Carlota den *Vinho Tinto Eximius* aus der Estremadura und kann mehrere ausgezeichnete portugiesische Weißweine und Rosés anbieten. Carlota liefert Essen auch außer Haus und betreut mit ihrem eingespielten Team Weihnachtsfeiern, Hochzeiten etc. gastronomisch („Kochen vor Ort“). Sollten Sie also mal Appetit auf frisch gegrillte Sardinen verspüren, einfach Carlota anrufen (41 287 911) bzw. anmailen (info@ribatejo.de). Spannender ist es natürlich, sie im Restaurant – pardon, in der *Tasca* – zu genießen. Oder davor: Im Zuge der Ottenser Verkehrsberuhigung wurde auf dem Bürgersteig wieder eine *Esplanada* mit einer überdachten Laube eingerichtet, in der man es sich sogar bei schlechtem Wetter gemütlich machen kann. | **Peter Koj**



Fotos: Inhaberin Carlota Santos de Carvalho vor ihrem Restaurant in Ottensen. Die Innenräume sind rustikal eingerichtet - mit langen Holzbänken, kleinen Tischen und einer offenen Küche; Kulturveranstaltung im Ribatejo 2004 mit dem Schriftsteller Fabio Kerouac | David Burghard (Cool Cities); Claus Bunk

Eckdaten

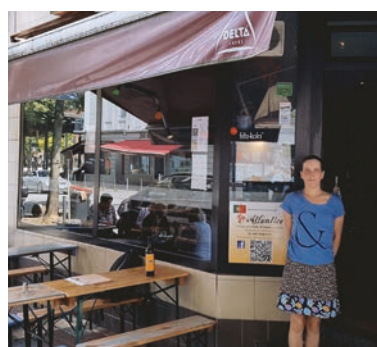
| | | | |
|-----------------------|--|-----------------|------------------|
| Stadtteil | Altona | Telefon | 040 41 28 79 11 |
| Adresse | Bahrenfelder Str. 56, 22765 Hamburg | E-Mail | info@ribatejo.de |
| Inhaberin | Carlota Santos de Carvalho | Webseite | www.ribatejo.de |
| Öffnungszeiten | Mo. - Do.: 12:00 – 23:00 Uhr Fr. - Sa.: 12:00 – 24:00 Uhr So.: 16:00 – 23:00 Uhr | | |



Restaurant O Atlântico

Als Gastronomin zunächst in Portugal ausgebildet, übernahm Cristina Fernandes 2009 einen ehemaligen Döner-Laden, der neben ihrem Café *Seu Café* lag. Heute hat sich das *O Atlântico* einen großen Kreis von Stammgästen erarbeitet, der größtenteils aus der Umgebung kommt. Das Flair ist familiär, „es ist wie in einem kleinen Dorf hier“, betont die Wirtin.

Mit einem preiswerten Mittagstisch und täglichen Öffnungszeiten kann Cristina ebenso punkten wie mit ihrem gegrillten Fisch. Ansonsten ist eine der Spezialitäten des Hauses die *Cataplana*. Als Tischwein empfiehlt die Chefin *Trinca Bolotas* aus dem Alentejo. Da bleibt nicht viel Zeit für ihr Hobby, das Reisen. Nur der *Fado*, der mittlerweile ihre zweite Leidenschaft geworden ist, kann auch bei der Arbeit gehört werden. Als schlanke, noch relativ junge Frau, passiert es ihr bei der Arbeit häufiger, dass sie gebeten wird, einmal den Chef etwas zu fragen, entspricht sie doch eher nicht dem Klischeebild einer portugiesischen Wirtin. Nur selten sieht sie sich genötigt, den Irrtum aufzuklären, meist reicht ihr ein kleines Schmunzeln. | **Gerd Jückstock**



Fotos: Der Innenbereich des Restaurants sieht etwas abenteuerlich aus - hier kreisen Haie über den Köpfen der Gäste; Inhaberin Cristina Fernandes vor dem Atlântico | G. Jückstock; O Atlântico

Eckdaten

| | | | |
|----------------|---------------------------------------|----------|---|
| Stadtteil | Wilhelmsburg | Telefon | 040 75 66 27 27 |
| Adresse | Veringstraße 26, 21107 Hamburg | E-Mail | cristina.fernandes@hotmail.de |
| Inhaberin | Cristina Fernandes & Ricardo Casimiro | Webseite | http://oatlantico.foodpearl.com |
| Öffnungszeiten | Mo. - So.: 12:00 – 24:00 | | |



Restaurant Bei Fernando

Der ehemalige Besitzer des Restaurants **Bei Fernando** in Harburg, Fernando Tormente da Silva, ist bereits 2005 verstorben. Ein Nachruf wurde in der *Portugal-Post* 33 veröffentlicht. Nach ihm wurde dieses Restaurant benannt. Er gehörte zum portugiesischen Urgestein Hamburgs, kam als Arbeiter nach Hamburg, wo er bei der Reifenfabrik Phoenix in Harburg anheuerte. Bekannt wurde Fernando durch seinen Importhandel (Portimpex) portugiesischer Weine und Spezialitäten, mit angeschlossener Schlachtereierei und kleinem Lokal, das sich in der Nähe des Hauptbahnhofs (Hühnerposten) befand. Damals hatte er den Spitznamen *O Gordo* (der Dicke). Hier deckten sich in den 70er Jahren viele Hamburger mit portugiesischen Weinen ein. Parallel dazu betrieb Fernando auf der Veddel (heute Ballinstadt) eines der ersten portugiesischen Restaurants, das lange Zeit in Hamburg als Geheimtipp für gutes portugiesisches Essen galt.

Bald darauf eröffnete er ein zweites Restaurant in der Harburger Lämmertwiete, das sich wegen seiner Fado Konzerte regen Zuspruchs erfreute. Danach ging Fernando in den 80er Jahren für einige Zeit zurück nach Portugal und löste seine Geschäfte hier auf. Aber er kam zurück und eröffnete erneut ein portugiesisches Restaurant in Harburg am Soldatenfriedhof (O Gordo).



Foto: PHG-Ronda im Außenbereich des Restaurants 2022 | Helge Dankwarth

Auch dieses Restaurant war für seine guten Speisen bekannt, später eröffnete er dann in besserer lokaler Lage (Ecke Lämmertwiete/Schlossmühlendamm) das heutige Restaurant **Bei Fernando**, das in Harburg nach wie vor sehr beliebt ist. Seine Witwe Dona Preciosa zusammen mit Tochter Joaquina und seinem Sohn Calisto führen seit seinem Tod das Restaurant dort weiter. Wie von einem portugiesischen Restaurant zu erwarten, begeistern vor allem die Fischgerichte und Meeresfrüchte, die hier überaus frisch auf den Tisch kommen. Stammgäste kommen aber nicht nur wegen der ausgezeichneten Qualität der Speisen, sondern auch wegen der familiären Atmosphäre und der herzlichen Bedienung. Die PHG organisiert regelmäßige Rondas bei Fernando in Harburg. | **Claus Bunk**

Eckdaten

| | | | |
|----------------|--|----------|-----------------|
| Stadtteil | Harburg | Telefon | 040 32 50 67 58 |
| Adresse | Schlossmühlendamm 29, 21073 Hamburg | E-Mail | - |
| Inhaberin | Joaquina Maria Sequeira da Silva Fernandes | Webseite | - |
| Öffnungszeiten | Mo. - So.: 12:00 – 24:00 | | |

Restaurant Juventude do Minho

Die *Juventude do Minho* ist ein eingetragener Verein seit 1987 in Hamburg und geht auf Fußballaktivitäten zurück (im Gastraum stehen viele Pokale). Man betreibt in einer Art Clubheim dieses kleine Restaurant in Wilhelmsburg. Manchmal werden hier auch *Bailes* (Parties) organisiert, die gut besucht sind. Die Einrichtung ist rustikal. Das Gebäude liegt innerhalb eines Industriegebiets von Wilhelmsburg. Dort kann man typische portugiesische Speisen bekommen und das mit herzlicher Bedienung und bei günstigen Preisen. Sogar take away ist möglich. | **Claus Bunk**



Fotos: Der Innenbereich des Restaurants - man schaut hier gern Fußball | Carlos da Costa; Claus Bunk

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|-------------------------------|-----------------|---|
| Stadtteil | Wilhelmsburg | Telefon | 040 75 21 10 1 |
| Adresse | Stenzelring 24, 21107 Hamburg | E-Mail | - |
| Inhaber | - | Webseite | https://juventude-do-minho-hamburg.xregional.de |
| Öffnungszeiten | Mo. - So.: 12:00 – 22:00 | | |

Restaurant Victoria

Dieses relativ unbekanntes Restaurant *Victoria* in Wilhelmsburg war ein Vereinsheim für den gleichnamigen Fußballclub. Auch wenn das Restaurant im Vogelhütten-deich unscheinbar auf einem Hinterhof liegt und von der Straße nicht einsehbar ist bzw. auch kein Schild darauf hinweist, sollte man sich davon nicht abschrecken lassen hier zu essen. Im Sommer kann man sogar im Garten am Kanal speisen. Das Team ist sehr aufmerksam und arbeitet sehr zügig. Es gibt portugiesische Fisch- und Fleischgerichte sowie leckere Nachtische. | **Claus Bunk**



Fotos: Der Außen- & Innenbereich des Restaurants Victoria | Victoria

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|-------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Stadtteil | Wilhelmsburg | Telefon | 040 33 44 25 61 |
| Adresse | Vogelhütten-deich 99, 21107 Hamburg | E-Mail | - |
| Inhaber | - | Webseite | - |
| Öffnungszeiten | Mo. - So.: 12:00 – 22:00 | | |

Restaurant David

David Dias kommt ursprünglich aus Coimbra, einer Stadt zwischen Porto und Lissabon. Mit 15 Jahren wollte er sein eigenes Geld verdienen. Sein Vater kannte damals jemanden aus Hamburg, der hier ein Restaurant besaß. David ging zu ihm, wollte hier ein bisschen Geld verdienen und danach wieder nach Portugal zurückkehren. Aber es kam anders, er ist geblieben. Irgendwann lernte er in Hamburg seine Frau kennen und überlegte sich, sein eigenes Lokal zu eröffnen. 2002 hat er es dann getan. Hamburg wurde zu seiner festen Heimat – aber sein Herz schlägt nach wie vor für Portugal. Er besucht seine Familie mindestens einmal im Jahr. Und auch hier in Hamburg sucht er immer den Kontakt zu anderen Portugiesen. Aber das ist einfach, denn es gibt viele portugiesische Cafés, Restaurants und Gemeinschaften. Er sagt: „Mittlerweile bin ich wohl ein portugiesischer Hamburger geworden“ (Quelle: Eimsbüttler Nachrichten).

Das **David** ist halb Café, halb Restaurant. Ein kleiner, aber feiner Portugiese, der seit 20 Jahren im Uni-Viertel existiert. Man kann dort vorzüglich essen oder eben nur einen *Galão* (Milchkaffee) mit einem Kuchen oder Sandwich zu sich nehmen. Sportübertragungen spielen eine große Rolle und sorgen für gute Stimmung, besonders



Fotos: Inhaber des Restaurants David Dias & Gäsete bei der 20 Jahresfeier | Luis Pacheco

bei den Stammgästen. Da kommt es schon mal vor, dass David eine Runde ausgibt, besonders, wenn Portugal gewinnt. Manchmal lädt David auch portugiesische oder brasilianische Musiker ein, die bei ihm im kleinen Rahmen ein Konzert geben. Der Chef ist immer für einen Spaß zu haben und hat gern mal einen Witz auf den Lippen. | **Luis Pacheco**

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|--|-----------------|-------------------|
| Stadtteil | Grindelviertel | Telefon | 040 41 30 83 87 |
| Adresse | Grindelhof 63, 20146 Hamburg | E-Mail | Cafe.David@gmx.de |
| Inhaber | David Dias | Webseite | - |
| Öffnungszeiten | Mo. - Fr.: 08:00 – 20:00 Uhr Sa. & So.: 09:00 – 20:00 Uhr | | |



Restaurant Café Rossio

Wer am U-Bahnhof Ritterstraße den richtigen Ausgang wählt, der landet direkt vor dem **Café Rossio**. Zwei kleine Tische mit Holzbänken und zwei Eingänge in kleine Räume verraten dem Besucher sofort, dass hier keine Massenabfertigung zu erwarten ist, sondern dass es sich eher um ein übersichtliches, sehr persönlich geführtes portugiesisches Nachbarschaftsrestaurant handelt. Von den beiden kleinen Räumen dient nur einer als Gaststube, der andere ist ein Kiosk mit zusätzlichem Verkauf portugiesischer Produkte, wie Wein und Honig. Vom Gastraum führt eine Tür noch in den winzigen Garten mit zwei weiteren Tischen.

Die Speisekarte ist überschaubar, der Schwerpunkt liegt bei den Tapas, das Preis-Leistungs-Verhältnis ist gut. Wir haben mehrere Tapas gewählt, sie waren fast alle hervorragend, mit einigen ungewöhnlichen (aber sehr reizvollen) Geschmacksvarianten. Die Spezialität des Hauses sind eher die nicht so scharf, aber durchaus geschmackvoll gewürzten Gerichte. Der Umgang ist freundlich bis familiär, im **Café Rossio** setzt man offenbar auf Stammkunden. Ein Mittagstisch ist ebenfalls vorhanden, geöffnet ist dienstags bis sonnabends. Wer mag, kann auch ein paar Bücher für das Kinderhospiz Sternbrücke oder zum Tauschen mitbringen – oder einem



Fotos: PHG-Mitglied Bernd Dieter fotografiert den Innenraum des Restaurants; Der Außenbereich ist rustikal/gemütlich | B. D. Schlange

Unbekannten, der sich das nicht unbedingt leisten kann, einen Kaffee spenden. Fazit: Das **Café Rossio** ist ein Geheimtipp für alle, die gerne sehr schmackhaft, aber nicht besonders scharf essen und dabei eine persönliche Atmosphäre lieben. Die Inhaberin ist sozial engagiert. | **Bernd Dieter Schlange**

Eckdaten

| | | | |
|----------------|--|----------|-------------------|
| Stadtteil | Wandsbek | Telefon | 040 21 90 89 91 |
| Adresse | Wandsbecker Chaussee 117, 22089 Hamburg | E-Mail | email@elRossio.de |
| Inhaber | Sigrid Meyer | Webseite | www.caferossio.de |
| Öffnungszeiten | Di. - Fr.: 10:00 – 22:00 Uhr Sa.: 10:00 – 14:00 & 17:00 – 22:00 Uhr | | |



Restaurant El Pulpo

Das Restaurant *El Pulpo* wurde 1994 eröffnet und wird seitdem von José de Cintra Moreira betrieben. Der Name des Restaurants deutet auf die Spezialität Tintenfisch hin. Und so verwundert es nicht, dass man sich aus einer großen Fischvitrine den Fisch selbst aussuchen kann oder aus einer Vielzahl anderer Meerestiere – Hummer, Langusten, Taschenkrebse, Muscheln – wählt. Durch die offene Küche schaut man dem Koch zu, wie die Speisen zubereitet werden.

Montags ist Tapas Abend und da kann man so manche leckeren Häppchen probieren. Hierzu gehören Runzelkartoffeln, *Pimientos del padron*, Hähnchen *passarinho*, Datteln im Speckmantel, Tintenfische in Vinaigrette, Ziegenkäse gratiniert mit Himbeersauce und vieles mehr... Ansonsten bietet *El Pulpo* natürlich auch Gerichte à la carte. Seit vielen Jahren finden dort Rondas der PHG statt. | Gerd Jückstock



Fotos: Inhaber José F. De Cintra Moreira vor seinem Restaurant; Der Innenraum bietet viel Platz & an den Tapas-Abenden wird ordentlich aufgetischt | Gerd Jückstock; El Pulpo

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|--|---|----------------------------|
| Stadtteil | Wandsbek | Telefon | 040 68 06 25 |
| Adresse | Wandsbeker Zollstraße 25-29, 22041 Hamburg | E-Mail | moreira-elpulpo@hotmail.de |
| Inhaber | José F. De Cintra Moreira | Webseite | www.elpulpo.de |
| Öffnungszeiten | So. - Do.: 12:00 – 22:00 Uhr Fr. & Sa.: 12:00 – 23:00 Uhr Di.: geschlossen |  | |

Restaurant Café O Fado

O *Fado*, das 2017 Eröffnung feierte, ist ein Stückchen Kultur aus Portugal am Hofweg. Fado-Musik ist dort immer im Ohr! Manchmal auch als Live-Konzert. Es ist ein kleines und feines gemütliches Café und Restaurant mit 18 Sitzplätzen im Innenbereich, und auf der Terrasse im Außenbereich gibt es weitere 12 Sitzplätze in der warmen Jahreszeit.

Neben den Tagesgerichten gibt es auch eine große Auswahl an Tapas, Toast, Croissants, Kuchen, hausgemachten Tortillas, Quiche, Empanadas etc. Eine gute Getränkeauswahl ist im Angebot, darunter auch exklusive Weine aus eigenem direkten Import. Der Service ist freundlich und aufmerksam – ein Café/Restaurant von Alexandra und Hélio geführt, zum Wohlfühlen. | **Hans-Jürgen Odrowski**



Fotos: Das freundliche Personal des O Fado hinter ihren Köstlichkeiten; Innen- und Außenbereich des Restaurants | H.J. Odrowski; O Fado

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|--|-----------------|---------------------------|
| Stadtteil | Uhlenhorst | Telefon | 040 18 22 98 68 |
| Adresse | Hofweg 14, 22085 Hamburg | E-Mail | cafe.o.fado@gmail.com |
| Inhaber/in | Alexandra & Hélio | Webseite | www.cafe-o-fado.eatbu.com |
| Öffnungszeiten | Mo. - Fr.: 10:00 – 23:30 Uhr Sa.: 10:00 – 18:00 Uhr | | |



Restaurant A Vila da Família

Der Wirt Pedro stammt aus Aveiro und hat vor der Restaurantübernahme in Bönningstedt viele Jahre im *Madeira* im Portugiesenviertel gearbeitet. Von seinem Vater Manuel, der vielen noch als Wirt des *Estrela do Mar* (ehemals Michaelisstraße 18) bekannt sein dürfte, bekam er einen Tipp für sein erstes eigenes Restaurant. Etwas außerhalb der Stadtgrenze gelegen, kommen seit 2018 vor allem Stammgäste aus der Umgebung gern ins *Vila*, sicher auch wegen der familiären Atmosphäre, die der Name des Restaurants schon vermuten lässt. Ab und zu schauen auch Gäste vorbei, die Pedro noch als Kind im *Estrela do Mar* gesehen haben, von denen einer ihm ein schönes Kompliment machte: „Das letzte Mal, als ich so nett bedient wurde, war bei dem Mann mit dem Schnauzer im *Estrela do Mar*...“ (sein Vater).

Das Restaurant bietet Spezialitäten, wie Fischteller, Lammfilet in Portweinsauce, *Caldeirada*, Paella, Tapas. Außerdem gibt es werktags Tagesgerichte in der Mittagszeit. Der Chef empfiehlt Weine zum Essen wie *Quinta da Aveleda* (weiß) oder *Monte Velho* (rot). In der Vergangenheit sorgte Pedro auch durch Live-Konzerte mit Fado oder kubanischer Musik für regen Zulauf. Hoffentlich gibt es das bald einmal wieder, falls ihm sein Hobby, seine Familie mit zwei Kindern, dazu ausreichend Zeit lässt. | **Gerd Jückstock**



Fotos: Die Innenräume des Restaurants sind rustikal aber gemütlich; der Außenbereich bietet im Sommer viele Plätze
| Gerd Jückstock; A Vila

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|-------------------------------------|-----------------|---|
| Stadtteil | Hamburg Nord/Bönningstedt | Telefon | 040 52 16 45 70 |
| Adresse | Kieler Str. 108, 25474 Bönningstedt | E-Mail | selina_moesha@hotmail.de |
| Inhaber | Pedro da Silva | Webseite | https://a-vila-da-familia.eatbu.com |
| Öffnungszeiten | Di. - Sa.: 16:00 – 23:00 Uhr | | |



Restaurant Casa Monchique

Casa Monchique lautet der verheißungsvolle Name eines von nur zwei portugiesischen Restaurants in Norderstedt (Stadtteil Friedrichsgabe). Die Lokalität ist gut mit dem PKW zu erreichen, indem man die Ulzburger Straße in nördlicher Richtung stadtauswärts fährt. Einige haus-eigene Parkplätze befinden sich direkt vor dem Eingang. Auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln kommt man gut hierhin, Bushaltestelle: Mühlenweg West, Linien 194 oder 293.

Das von Ricardo im Jahre 2017 eröffnete Lokal verfügt über einen geschmackvoll eingerichteten, barrierefreien Innen- sowie über einen beheizbaren Außenbereich (innen 24, außen 12 Plätze). An warmen Sommertagen gibt es bisweilen frischen Fisch, Garnelen oder Fleisch direkt vom Holzkohlen-grill. Die leckeren portugiesischen Gerichte basieren auf frischen Produkten, was die überschaubare Speisekarte erklärt. Dazu gibt es portugiesisches Bier (Superbock) und *Vinho Verde*, beides vom Fass. Ein wohl sortiertes Angebot von Weiß- und Rotweinen aus verschiedenen Anbaugebieten Portugals hält für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas bereit.

Die Küche ist das Reich von Paula. Dort wird nach lusitani-scher Art gekocht. Der Service liegt beim Hausherrn, der unaufdringlich, dafür aber kompetent bei der Speisen- und



Fotos: PHG-Mitglied Rudolf Helfrich mit Inhaber Ricardo; ge-mischte Platte mit Petiscos | Rudolf Helfrich; Casa Monchique

Getränkewahl berät. Neben der gemischten Platte mit *Petiscos*/Tapas hat uns das Steak vom Angusrind und das *Pica Pau* (geschnetztes Rindfleisch) besonders gemundet. Das Preis- Leistungsverhältnis ist ok. Anstelle von *Sobremesa*, also Nachtisch, rundete ein gehaltvoller Portwein für die Damen bzw. ein Straucherdbeerschnaps aus dem Alentejo, oder auch *Medronho*, für die Herren das Mal ab. Alle Speisen können auch zum Mitnehmen vorbestellt werden. Übrigens betreibt Ricardo am gleichen Ort einen kleinen, aber feinen Handel mit portu-giesischem Wein und anderen Spezialitäten. | **Rudolf Helfrich**

Eckdaten

| | | | |
|-----------------------|--|-----------------|---|
| Stadtteil | Hamburg Nord (Norderstedt/SH) | Telefon | 040 33 48 02 17 |
| Adresse | Ulzburger Straße 565A, 22844 Norderstedt | E-Mail | Casamonchique@web.de |
| Inhaber | Ricardo | Webseite | https://casa-monchique.eatbu.com |
| Öffnungszeiten | Mo.: 17:00 – 21:00 & Di. - Mi.: 15:00 – 21:00 Uhr Do. - Fr.: 14:00 – 23:00 Uhr & Sa.: 13:00 – 23:00 Uhr | | |

Traumspaziergang zu den Portugiesischen Restaurants längst vergangener Tage

Ich fange in der Danziger Str./Ecke Brennerstraße an. Im ersten Stock war das **Vacso da Gama** von Gasparinho da Silva. Sehr gediegen mit dicken Teppichen. Zum Empfang gab es immer einen Portwein mit einer Olive darin. Wenn der Gast fragend guckte, zeigte er auf das Bild von **Vacso da Gama** an der Wand und sagte fast entschuldigend: „Er hat heute Geburtstag!“. Beim dritten Besuch merkte man dann aber, dass er täglich Geburtstag hatte. Als ich mal heim wollte, lehnte sich eine dieser zauberhaften Damen an den Kotflügel meines Autos. Ich sagte zu ihr: „Ich muss Ihnen mal kurz die Geschäftsgrundlage entziehen!“. Sie verstand und wollte sich halbtot lachen.

Geradeaus, die Danziger Straße entlang und kurz rechts in die Lange Reihe, dann lag auf der linken Seite das **O Pote** von Maria und Belarmino dos Santos. Ein schmales Restaurant mit Wohlfühl-Atmosphäre, sehr gutem Essen und immer etwas Musik in der Luft! Häufig griff Belarmino im Laufe des Abends zur Gitarre und sang Fado. Die ganze Crew sang mit, wenn sie dann ihr *Canto Fado* zum Bes-

ten gaben. Was würde ich alles dafür geben, wenn ich nochmal wieder eintreten dürfte – *gostava de ser quem era!* Jetzt nehme ich noch schnell die S-Bahn bis Stadthausbrücke, und dann fällt man direkt ins **Estrela do Mar**. Ich werde das Fischfilet mit den hinreißenden kleinen *Batatas coradas* und der weißen Sauce essen. Dazu noch ein Gläschen *Verde*. Das warme Licht und die leise Musik lassen mich das Schmuddelwetter vergessen. Gefahr geht hier nur vom kleinen Pedro aus, der mit seinem Motorrad zwischen meinen Beinen rumkurvt.

Gern wäre ich heute auch noch zu meinem lieben Freund Albino Pereira ins **Lisboa** in der Karolinenstr. 16 gegangen. Obgleich die U-Bahn mit der Station Messehallen ihm einen Gleisanschluß brachte, bin ich heute einfach zu müde. Ich bin gern dort, nicht nur wegen des sehr guten Essens und des tollen Hausweins, sondern auch, weil man nirgendwo so viele junge Leute trifft, die echt an Portugal interessiert sind. Also praktisch ein Heimspiel für mich, wie ein Gleicher unter Gleichen! | **Helge Dankwarth**



PORTUGIESISCHE RESTAURANTS DIE NICHT MEHR EXISTIEREN

| | | | |
|-----------------------|----------------------|---------------------|---------------------|
| Canoa | Hasselbrookstraße | Norte | Kieler Straße |
| Estoril | Poolstrasse | Fernandes | Schulterblatt |
| Estrela do Mar | Michaelisstraße | Casa Maria | Juliusstraße |
| O Pote | Lange Reihe | Castelão | Reimarustraße |
| Lisboa | Karolinenstraße | Aquario | Rambachstraße |
| O Frango | Reimarustraße | Algarve | Schulterblatt |
| Marítimo | Große Elbstraße | Bodeguste | Lutterothstraße |
| Casa Alfredo | Georgsplatz | Fernando | Buxdehudestraße |
| Bela Mar | Veddeler Bogen | Costa Verde | Methfesselstraße |
| Vasco da Gama | Danziger Straße | Bom Dia | Bahrenfelder Straße |
| Maria Alva | Georg Wilhelm Straße | Amigos | Reimarustraße |
| Café Central | Große Bäckerstraße | Barril | Oldesloer Straße |
| Sagres II | Vorsetzen | Casa Algarve | Hofweg |
| Benfica | Vorsetzen | Portugalia | Zeughausmarkt |
| Arcada | Gertigstraße | Rio Douro | Schenburgerstraße |

Was ist eine Tasca?

HEINRICH SCHMALSTIEG

Vorbemerkung der Redaktion: Als Heinrich Schmalstieg und seine Frau Maria Conceição in den 90er Jahren die Ottenser *Cantina de Silves*, Vorläuferin des Ribatejo, eröffneten, wurden sie von der Idee einer Tasca geleitet, wie wir sie heute, selbst in Portugal, immer weniger antreffen. Und erst recht fände solch eine Original-Tasca in dem zwar ursprünglich von Arbeitern und Handwerkern bewohnten, aber inzwischen weitgehend gentrifizierten Ottensen wenig Zulauf. So freuen wir uns, dass Carlota Santos de Carvalho in dem mediterran ausgerichteten Ribatejo noch eine ganze Menge an lusitanischer Gastronomie bewahrt hat. Doch was ist eine Tasca?

Eine Tasca ist auch heute noch ein Ort, um Freunde und Nachbarn zu treffen, Kontakte zu knüpfen, zu tratschen, das Fußballspiel vom Vortag zu analysieren und ja, in guter portugiesischer Manier, um sich über das Wetter und die Landespolitik zu beschweren. Nichts kostet mehr als 10 Euro. Wenn es ein charakteristisches Merkmal der Tasca gibt, dann, dass sie erschwinglich ist. Immerhin bedient sie seit mehr als einem Jahrhundert Menschen aus der Arbeiterklasse, die es sich nicht leisten können, regelmäßig in Restaurants zu essen.

»

Foto: Das Ribatejo in Altona | Claus Bunk





DESSERTS
CREMA CATALANA 5,50
CRÈME BRÛLÉE 5,50
TARTAR DE PÊCHE 5,50
Tarte, Cakes
Pâtisseries
Cafés, Chocolats

PIZZES

- * Lachs-Käsefili Curry mit Parmesan 5,50
- * Gemüsebratlinge mit Polenta, Salat und rote Soße 3,50
- * Spinat-Käsefili Lasagne mit Salat 9,00
- * Pommes mit Tomaten, Gemüse und Avocado 8,90
- * Calamari und Scampi in Pfeffer-Tartarsoße mit Pommes und Salat 11,50
- * Lachsfilet mit Süßkartoffel-Kartoffel-Dampf-Limonade, Salat und Gemüse 14,50
- * Rindfleischbraten gefüllt mit Kochschinken-Gulasch, Sauce, mit Thymianbratlingen und Salat 10,90

GUTEN APPETITI!



Die Portionen sind stets großzügig

Wenn Sie in einer *Tasca* bestellen, sollten Sie keine ausgefallenen Gerichte oder extravaganten Zubereitungen erwarten. Was Sie erwarten sollten, ist eine reichliche Menge an Essen, serviert auf einer Platte oder in einem Topf. Und wenn Sie extra Reis oder Kartoffeln brauchen, hilft Ihnen die Bedienung oder der Inhaber gerne weiter. Denn wer eine *Tasca* nicht mit vollem Magen verlässt, war noch nie in einer richtigen *Tasca*. Letztendlich sind die meisten Gäste Nachbarn oder Stammgäste.



Das Personal sollte charismatisch sein

Apropos Kellner: In der *Tasca* gibt es normalerweise zwei Arten von Kellnern/Barkeepern, die oft selbst die Besitzer sind. Der erste ist der leutselige: immer bereit, Sie mit einem (normalerweise etwas unangemessenen) Witz zu unterhalten, Sie zu ermutigen, mehr zu essen und zu trinken, Sie mit einem Dessert oder einem hausgemachten Likör zu verführen. Bonuspunkte, wenn Sie zufällig einen Schnurrbart und/oder einen dicken Bauch tragen. Die zweite Sorte Kellner ist der mürrische: Er führt meist den Klagechor über Wetter/Verkehr/Politiker an, der das Miteinander in der *Tasca* prägt. Alles ist ihm eine Pflicht. Er kümmert sich nicht um Sie, und dennoch werden Sie einen unwiderstehlichen Drang verspüren, ihn für sich zu gewinnen. Denn wenn Sie ein Lächeln aus ihm herausbekommen, sind Sie ein Profi im *Tasca*-Spiel.



Es gibt immer bunte Typen

Die Mitarbeiter sind nicht die einzigen Charaktere, denen Sie in der *Tasca* begegnen werden. Es ist ein Ort der Geselligkeit, besonders für Männer, daher reich an lokalen Persönlichkeiten. Die Bauarbeiter, die um 9 Uhr Minis (kleine 200-ml-Bierflaschen) trinken. Die diensthabenden Polizisten beim Kaffeetrinken. Die Fußball-Aficionados, in R-Rated-Diskussionen über den Schiedsrichter vom Vortagesspiel. Jede gute *Tasca* muss ihrem eigenen Ökosystem entsprechen, und je mehr Sie hingehen, desto besser werden Sie es kennenlernen. Bis vielleicht auch Sie eines Tages ein Teil davon werden.



Es gibt immer Papiertischtücher

Das Papiertischtuch ist ein Symbol für den Triumph des gesunden Menschenverstandes über die Schönheit. Das Papiertischtuch ist die sichtbarste Markierung einer *Tasca* und absolut unverzichtbar. Oft wird es von einer ästhetisch herausfordernden Edelstahlbar, einem prominent in einer Ecke platzierten Fernseher und verschiedenen Dekorationen zweifelhafter Herkunft begleitet. Das schlichte Papiertischtuch kann aber auch noch einen anderen edlen Zweck erfüllen: die Ankündigung der Tagesgerichte, immer handschriftlich, neben der Eingangstür.



Es gibt Petiscos und keine Tapas

Wenn Sie irgendwo das Wort „Tapas“ geschrieben sehen, laufen Sie weg. „*Petiscos*“ heißen in Portugal die Snack-Köstlichkeiten, die so gut zu einem Glas Rotwein oder einem kalten Mini passen. Und je anspruchsvoller der *Petisco*, desto authentischer die *Tasca*. Wenn man Schweineohrsalat oder Fischeiersalat findet, ist man auf der Gewinnerseite.

An den Wänden hängen Fußball-Erinnerungsstücke

Fußball und *Tascas* haben eine symbiotische Beziehung. Fußballspiele bringen Kunden, und *Tascas* ehren den Fußball, indem sie die Erinnerungsstücke einer oder mehrerer Fußballvereine ausstellen. Wenn der Besitzer der *Tasca* ein besonders leidenschaftlicher Anhänger eines Vereins ist, zeigt er nur die Embleme seines Vereins. Wenn er jedoch geschäftlich versiert ist, werden alle wichtigen portugiesischen Vereine einen Platz an seinen Wänden haben, zusammen mit – selbstverständlich – der Nationalmannschaft.



Mindestens einmal pro Woche gibt es *Cozido à portuguesa*

Apropos anspruchsvolle Gerichte, das *Cozido à portuguesa*, die Nemesis eines jeden Vegetariers, ist im Grunde ein Eintopfwunder, aus einer Vielzahl von Gemüsesorten (Kartoffeln, Kohl, Karotten, Rüben, Bohnen usw.) mit einer noch erstaunlicheren Vielfalt an Fleischstücken (von Huhn bis Schweinshaxe) sowie einer Reihe traditioneller Würste (wie *Chouriço*, *Farinheira* oder *Morcela*). Es wird von Reis begleitet (weil man nie zu viele Kohlenhydrate haben kann), und es ist eine wahre Bombe, die einen bereit für ein Nickerchen machen wird. Eine echte *Tasca* bietet dieses wahre Nationalgericht mindestens einmal pro Woche an, normalerweise an einem bestimmten Wochentag. Aus irgendeinem Grund scheint Mittwoch ein Tag zu sein, auf den sich viele *Tascas* geeinigt haben.



Es gibt immer *Doce da Casa*

Wenn es um Desserts geht, ist Konsistenz das A und O in der *Tasca*-Welt. Man sollte immer mit ein paar Standarddesserts rechnen. *Mousse au Chocolat* (das hausgemacht sein sollte), *Molotow* (eine gigantische Scheibe aus luftigem Eiweiß, gebacken mit starkem Karamell), *Pudim de Ovos* (ein Eierkuchen) und die allgegenwärtige *Doce da Casa* (Dessert des Hauses). Sie würden denken, dass jede *Tasca* eine bestimmte *Doce da Casa* hätte, wenn man den Namen bedenkt. Aber eigentlich ist sie nur eine Kombination aus im Laden gekauftem Vanillepudding, bedeckt mit einem in Kaffee getauchten Keks und garniert mit Schlagsahne. Sie ist niemandes Favorit, aber sie sollte immer vorhanden sein. Ebenso wie *Creme Caramel* ein Muss ist.



Die Piri-Piri-Sauce ist immer hausgemacht

In einer *Tasca* gibt es keine Subtilität, und die würzige Piri-Piri-Sauce sollte dazu passen: stark, hausgemacht und ohne Schnickschnack. Und wenn sie Sie nicht ein bisschen ins Schwitzen bringt, ist sie nicht richtig gemacht. Außerdem darf man Piri-Piri auf alles tun, egal ob es sich um Reis mit Meeresfrüchten, ein Schweinefleisch-Sandwich oder sogar eine Grünkohlsuppe handelt. Piri-Piri ist für alle und alles.



Echte *Tascas* können für Uneingeweihte entmutigend sein. Es gibt Gerichte, die die Gäste nicht kennen. Es gibt Lärm, ein bisschen Chaos, vielleicht ein paar Blicke von den Stammgästen. Aber wenn man mutig ist und einfach den Sprung wagt, wird man feststellen, dass sie wirklich ein Schatz sind, den es zu entdecken gilt. **Vivam as tascas!**

Zu Tisch mit Saramago

HENRIETTA BILAWER

Portugals Literatur-Nobelpreisträger José Saramago, dessen Geburtstag sich am 16. November zum 100. Male jährt, führt seine Leser durch Leben und Alltag seiner Landsleute. Dazu gehört auch ein Blick in deren Töpfe.

Der Weg des Wanderers verläuft in einer Biegung, zwischen Bäumen blitzt eine Lichtspiegelung vom Wasser herüber, in Sichtweite eine steinerne Brücke, weiter vorn in der feuchten Luft glänzende Schieferdächer: Rio de Onor in Portugals äußerstem Nordwesten. Am Wegesrand befeuern ein Mann und eine Frau den *Alambique*. Man tauscht ein „*Bom dia!*“ aus, lächelnd fragt der Mann den Wanderer, ob er den Selbstgebrannten probieren möchte. Ein Nein wäre keine Option, für keine Seite. Der *Bagaço* „ist noch warm, und er geht in einem Zug durch die Kehle. Ein Hobel könnte nicht schärfer sein“, so der Wanderer, und wiederholt „heroisch“ den herben Genuss. „Vielleicht, um den Schaden zu reparieren“, reicht ihm die Frau frisches Brot: „Der Wanderer hat um nichts gebeten, es wurde ihm gegeben. Gibt es eine bessere Art zu schenken als diese?“, notiert er 1983 in *Viagem a Portugal* – Der Wanderer ist José Saramago, der seine Leser häufig mit einem Blick in Speisekammern und auf Esstische durch sein Land führt, das genauso herb und scharf ist wie der *Bagaço* und immer wieder Linderung bereithält, nicht nur in Form eines Kantens Brot.



Foto: José Saramago | Fundação José Saramago



Foto: Das Foto mit dem Ehepaar am Alambique ist von José Saramago selbst, in Viagem a Portugal | Editorial Caminho

Würden wir nicht essen, könnten wir nicht überleben. Doch das Was und das Wie der Speisen macht in Saramagos Werk mal sehr subtil, mal ganz unverblümt soziale Unterschiede kenntlich.

Saramagos Romane spielen in verschiedenen historischen Epochen, doch hinter der Schilderung der Mahlzeiten stecken immer die durch den wirtschaftlichen und den sozialen Status vorgegebenen Möglichkeiten der Protagonisten. So stehen im *Memorial do Convento* auf dem Tisch des Großinquisitors, an dem auch der König sitzt, Hühnerbrühe, Rebhühner, Kalbsbrust, große Pasteten, Lamm-Teigtaschen. Zucker, Zimt und Safran finden Verwendung. Als Nachtschicht gibt es Früchte und *manjar branco* (ein Dessert aus Mandeln, Mandelmilch und Gelatine), kurz: das Beste aus dem eigenen Land, dazu Präziöses aus den Kolonien.

Demgegenüber haben Blimunda, Baltasar und andere Figuren rund um den Bau des *Convento de Mafra*, die in ihrem ärmlichen Dasein harten Prüfungen ausgesetzt sind, lediglich Kohl, Bohnen und ein durch Vier zu teilendes Stück Speck auf dem Tisch. Wird eine Suppe gekocht, wartet Blimunda, bis Baltasar gegessen hat, um dessen Löffel zu übernehmen. An anderer Stelle gibt es drei gegrillte Sardinen auf einem Stück Brot, die Baltasar verspeist bei seiner Rückkehr aus dem Krieg, für mehr reicht es nicht. Solche Kost findet im Roman mehrfach Erwähnung, das Brot wird als "grob und hart" beschrieben, die Sardine gelegentlich als vertrocknet.

Allenfalls gibt es als Almosen einen Schweinefuß oder ein bisschen Rindergekröse. Das ändert sich auch zweihundert Jahre später nicht. *O Ano da Morte de Ricardo Reis* – ein Jahr, das nicht existiert, weil die Figur selbst eine literarische Kreation ist – vielleicht eignet sich gerade deshalb die Anleihe an Fernando Pessas Heteronym, um das tatsächlich Existierende, das Allgemeingültige zu beschreiben. Saramago lenkt die Aufmerksamkeit auf die barfüßigen Pilger, die auf dem Weg nach Fátima "die Gelegenheit nutzen, ein Stück Brot mit *Chouriço*, Fischfrikadellen oder eine Sardine zu essen, die vor drei Tagen in einem weit entfernten Dorf gebraten wurde". Ricardo Reis selbst, der sich im Zug erster Klasse nach Fátima begibt, ist bei aller Einfachheit ein wenig besser gestellt: Saramago lässt ihn "gebratene Makrele mit Salzkartoffeln, Öl und Essig und ein paar Rühreier" verzehren und "Wein, der von der Messe sein könnte", trinken, der auch "das gute Landbrot, feucht und schwer" begleitet.

Auch in diesem Werk erfährt der Leser von "Zeiten der Arbeitslosigkeit und des Brotmangels", wenn Bedürftigkeit und Hunger bei der Armenspeisung der Zeitung *O Século* gelindert werden. Die Essensausgabe an mehr als tausend Arme "aus den Innenhöfen und Hütten" von Lissabon und Umgebung wird von Polizisten überwacht. Manche stellen sich das ganze Jahr in die gleiche Warteschlange, doch es gibt auch "diejenigen, die ihre Zeit damit verbringen, von Armenspeisung zu Armenspeisung zu laufen", und (...) an Orten auftauchen, wo man sie nicht kennt, in anderen Vierteln, anderen Pfarreien, anderen Wohlfahrtsstätten und die dortigen Armen sie nicht einmal in die Nähe kommen lassen: "Jeder Arme ist der Inspektor eines anderen Armen", berichtet der Erzähler.

»

Besonders augenfällig wird das Symbol der Nahrung in *Levantado do Chão*, Saramagos literarischem Denkmal für den Alentejo. Zwischen Kork und etwas Weizen, zwischen Eicheln und schwarzen Schweinen "ernährte das Gut die Familie mit einem großen Überschuss".

Gemeint sind die Großgrundbesitzer, während der Protagonist João Mau-Tempo weiß, dass sein Bruder Anselmo um Almosen betteln muss, weil seine "Mutter kein Geld für die Wegzehrung hat" und das Geld, das sie zu sammeln vermochten, gerade ausreichte, um "nicht vor ständigem Hunger zu stöhnen". Weil "die Löhne für das Wenige, das sie kaufen konnten, nur dazu dienten, den Hunger zu wecken", gab es Arbeiter, die sich zusammenschlossen, um bessere Lebensbedingungen zu fordern. Die Antwort kam in Gestalt der Nationalgarde unter Führung des Leutnant Contente über die Felder mit gezücktem Säbel, bis die Bauern am Boden lagen.

Die Tagelöhner leben in überwältigender Abhängigkeit, zum Beispiel von D. Clemência: Angesichts der Menschen, die nichts zu verlieren haben, wird sie von Furcht vor drohendem Kommunismus verfolgt und lässt deshalb den Landarbeitern und ihren Familien Almosen zukommen. Ihr Seelenheil ist dabei wichtiger als humane Gründe, und so verteilt sie Essen an die Kinder der Ortschaft Lavre, freilich nicht jeden Tag, sondern mittwochs und samstags, wenn "Gott, unser Herr, in Form von Speck und Bohnen auf die Erde kommt", denn die Kinder sollen sich ja nicht daran gewöhnen, beschreibt Saramago D. Clemências Beweggründe. Deshalb sei es nicht egal, wie dick (beziehungsweise dünn) die Speckscheiben sind, und es sei noch besser, wenn es möglichst viel Fett vom Speck ist, "desto mehr nährt er". Auch die Bohnenration wird streng bemessen für die Kinder, die bei der Zuteilung der Almosen ihre nackten, wunden Füße abwechselnd vom eisigen Boden heben: "Sie würden beide in die Luft strecken, wenn ihnen im Leben Flügel wachsen würden, die sie nach dem Tod haben sollten, wenn sie die Weisheit hätten, früh zu sterben", schreibt Saramago. Bei der Hochzeit von Gracinda Mau-Tempo und Manuel Espada gibt es immerhin Eintopf, *Rojões* (marinierte Schweinefleisch-Stückchen) und Wein – "den zumindest reichlich".



Fotos: Artur Pastor | Câmara Municipal de Montemor-o-Novo

Hingegen berichtet Saramago von einer Reise des Königs, auf der auch das gekrönte Haupt für seine Verhältnisse bescheiden speist: "...eine leichte Mahlzeit im Stehen, mit Quitten gedünstetes Geflügel, Markbällchen, einen an Fleischvarianten reichen *Pot-au-feu*, gerade so viel, dass man ein Loch im Zahn stopfen konnte. In der Zwischenzeit (...) versammelten sich Bettler an der Küchentür, stimmten Vaterunser und Salve-Regina an und labten sich schließlich am Inhalt des Kessels (...) wissend, dass das Brot von heute den Hunger von gestern nicht stillen kann, ganz zu schweigen vom Hunger von morgen". Angesichts der Zustände konstatiert Saramago den Beweis, dass Gott nicht existiere, da er "die Menschen nicht zu Schafen gemacht hat, um die Gräser aus den Gräben zu essen, oder zu Schweinen, um Eicheln zu essen."

Die Unmenschlichkeit im Menschen kumuliert im *Ensaio sobre a cegueira*: In der Stadt der Blinden, deren Bewohner in einer stillgelegten Anstalt eingesperrt sind, gerät die anfangs recht bürgerlich praktizierte gesellschaftliche Ordnung zunehmend aus den Fugen: Zunächst werden die von den Wächtern zurückgelassenen Lebensmittel eingesammelt und gerecht verteilt.

Doch nach und nach wird das Essen unter Einsatz von Pistolen bewacht, willkürlich zugeteilt und verkauft, wozu schließlich das Einsammeln der letzten verbliebenen Wertsachen nötig wird: „Erst zahlen, dann essen“ - und ist kein materieller Besitz mehr vorhanden, wird der weibliche Körper zum Zahlungsmittel für eine Mahlzeit.

Das Sprichwort „Casa onde não há pão, todos ralham e ninguém tem razão“ (In einem Haus, wo es kein Brot gibt, streiten alle und niemand hat Recht) fasst Saramagos Anliegen zusammen: Die Menschen sind erbost und erbittert, doch die Ursache dafür liegt nicht in ihrer Hand.

Die Zitate wurden von der Autorin dieses Textes übersetzt



Saramagos Stammlokal

HENRIETTA BILAWER

„Eines Tages kam er alleine herein, wählte den Tisch in der Ecke, bestellte ein paar *pataniscas de bacalhau** und eine halbe Flasche Rotwein. Er hatte ein kleines Buch dabei und verbrachte die gesamte Mahlzeit mit Lesen“, erinnerte sich der inzwischen verstorbene Restaurantbesitzer Francisco Oliveira an seine erste Begegnung mit José Saramago.

Bald kam der Schriftsteller fast jeden Tag, lieber zum Mittagessen als abends. Weshalb Saramago dieses Lokal wählte, ist nicht bekannt, vielleicht lag es an seiner Vorliebe für genuine Kulinarik und klare Sprache: Die Gaststätte in der Travessa da Espera 16-20 im Bairro Alto heißt **Farta Brutos**, ist dem Namen nach also ein Ort, an dem selbst ein Magen mit größtmöglichem Fassungsvermögen überreichlich befriedigt wird.

Saramago und die Familie des Wirtes, der die Fähigkeit besaß, Menschen und Gespräche „effektiver als jedes soziale Netzwerk“ am Tisch zu vereinen, wie ein Kritiker schrieb, wurden Freunde, lange bevor der Autor den Nobelpreis für Literatur bekam. Saramago hatte einen Stammplatz im **Farta Brutos**, den er aber auch gerne anderen Gästen überließ, wenn es einen anderen freien Tisch gab.

Der Familienbetrieb besteht seit 1904, heute ist Oliveiras Sohn Rogério der Chef. An den Wänden erinnern unzählige Bilder und viele andere Objekte an Saramago: Bücher, ein Foto vor dem *Convento de Mafra* gemeinsam mit der Crew der Oper *Blimunda* nach dem Roman

Memorial do Convento. Daneben ein handgeschriebener Brief von Saramago: „Wir hätten bei **Farta Brutos** gegessen, wenn **Farta Brutos** nach Mafra gekommen wäre.“

Das **Farta Brutos** war und ist Treffpunkt der portugiesischen Kultur, literarisch und anderweitig: Auch der *Fadista* Carlos do Carmo und die Schriftsteller José Cardoso Pires und Armando Baptista-Bastos kamen gerne hierher, heute schauen Mariza, der Sänger Fausto Bordalo Dias und viele andere gelegentlich vorbei (im Oktober 2016 saß Salman Rushdie auf Saramagos Stammplatz).

Die kulinarische Tradition mit Speisen aus der Region Minho wird weiterhin gepflegt. Das Lieblingsgericht des Nobelpreisträgers heißt nun *Pataniscas à Saramago* und wird mit Tomatenreis serviert. Die Speisekarte hält viele weitere kulinarische Überraschungen bereit. Jeder Besucher in Portugals Hauptstadt wird zum **Martinho da Arcada** gelockt, einem der Stammlokale von Fernando Pessoa, es fehlt in keinem Reiseführer – und entsprechend ist es alles andere als ein Geheimtipp, sondern oft überlaufen und laut. Wer



Fotos: (oben) Das Team des Restaurants Farta Brutos | Livestile.Sapo.pt. (unten) Plakette die Saramagos Stammplatz markiert & Pataniscas de Bacalhau – die portugiesische Stockfischfrikadelle | Facebook

ein Restaurant mit (Literatur-) Geschichte sucht, das angenehm abseits des Touristenstroms liegt, dem sei das **Farta Brutos** mit seinem behaglichen und gleichzeitig feinen Ambiente ans Herz gelegt (Info: www.farta-brutos.business.site).

Die Autorin dieser Zeilen hat als Vorspeise das Leibgericht von Saramagos Frau Pilar del Rio bestellt, die Vegetarierin ist: *Peixinhos da horta* (€ 8,90)**, als Hauptgericht *Dourada à Portuguesa* (€ 18,90)*** und zum Nachtisch *Pêra em vinho tinto* (€ 7,90)****

Anmerkung der Redaktion

* Portugiesische Stockfischfrikadelle

** Panierte Schneidebohnen (genau übersetzt „kleine Fische aus dem Garten“)

*** Dorade nach portugiesischer Art

**** Birne in Rotwein

Restaurant Estrela da Serra

O restaurante Estrela da Serra, em Janes (Cascais)

JOSÉ D'ENCARNAÇÃO

ÜBERSETZUNG: KARIN VON SCHWEDER-SCHREINER

Drei Faktoren machen ein Restaurant aus: das räumliche Ambiente, die Aufmerksamkeit der Bedienung und die gute Zubereitung der Speisen. Aus der Harmonie ergibt sich ... ein Lieblingslokal! *Três elementos fazem um restaurante: o ambiente físico, a atenção dos empregados e a boa confecção dos pratos. Da sua harmonia resulta... a predilecção!*

Convidado a escrever sobre um restaurante do meu conhecimento, optei de imediato pelo **Estrela da Serra**, justamente porque aí se reúnem à perfeição, a meu ver, os três elementos referidos. Certo é que, como arqueólogo, muito me agradou almoçar ou jantar no restaurante **Les Voltes**, em Tarragona, sob as abóbadas do anfiteatro romano; ou em Perugia, na Itália, na **Trattoria Borgo San Francesco** (se não erro), encostada às muralhas da Perugia imperial; ou em Plovdiv, na Bulgária, onde as mesas se espalhavam por entre vestígios arqueológicos... ; mas o facto de, no **Estrela da Serra**, se ter privilegiado para as paredes o granito róseo da própria Serra de Sintra traz-me essas evocações antigas, desperta sentimentos de serenidade, como se a parede nos alheasse do frenesim quotidiano e nos convidasse a saborear sem pressas a ementa procurada.

Inaugurado há mais de duas décadas, com o «conceito» de privilegiar a intimidade, em torno, por exemplo, de um saboroso fondue, viria a experimentar depois um outro conceito, o dos petiscos noite adentro. A partir de 2014, sob a gerência da firma «Duas forças e um futuro», de José Manuel

Als ich gebeten wurde, über ein mir bekanntes Restaurant zu schreiben, entschied ich mich sofort für das **Estrela da Serra**, weil hier die drei Elemente meiner Ansicht nach perfekt harmonieren. Natürlich habe ich als Archäologe gern im Restaurant **Les Voltes** in Tarragona unter den Gewölben des römischen Amphitheaters zu Mittag oder Abend gespeist; oder in Perugia in Italien in der **Trattoria Borgo San Francesco** (wenn ich mich nicht täusche) an der Stadtmauer des kaiserlichen *Perusia*; oder in Plovdiv in Bulgarien, wo die Tische zwischen archäologischen Ruinen stehen ...; aber der Umstand, dass im **Estrela da Serra** für die Wände der rosa Granit der Serra de Sintra bevorzugt wurde, weckt in mir diese alten Erinnerungen, erfüllt mich mit heiterer Ruhe, als entführte die Wand uns aus der Hektik des Alltags und forderte uns auf, die gewählten Speisen ohne Eile zu genießen.

Das vor mehr als zwei Jahrzehnten eröffnete Restaurant mit dem Konzept, zum Beispiel ein köstliches Fondue in intimer Runde zu genießen, entschied sich dann für ein anderes Konzept: köstliche Kleinigkeiten bis spät in den Abend. Seit 2014 führen José Manuel Ferreira da Costa und Madalena Isabel

Ferreira da Costa e Madalena Isabel Gonçalves Afonso, o conceito é, dir-se-ia, o comum: – ao almoço, portas abertas de modo especial a funcionários de empresas, com «pratos do dia» (peixe e carne), concebidos em torno do que é habitual numa ementa à portuguesa; – ao jantar – à luz das velas, lareira acesa de lenha a crepitar... – o convite a algo mais requintado, a saborear sem pressas (como atrás se sugeria), preparado com gosto pela experiente equipa da cozinha.

Ao Estrela da Serra se associa agora, de imediato, o permanente sorriso e amabilidade de Madalena Isabel, o rosto mais visível da equipa. Não quiseram publicidade:

„São os clientes que nos divulgam. Queremos fundamentalmente que eles se sintam bem, que gostem do ambiente familiar que lhes proporcionamos e da ementa que lhes podemos oferecer. Que se sintam em casa. Temos clientes nacionais e estrangeiros. Há estrangeiros que, por ocasião das férias, não deixam de, ano após ano, nos virem visitar. E sentimos uma grande felicidade por isso.“ E é, de facto, esse «boca-a-boca» a determinar habitualmente «casa cheia», com necessidade de prévia marcação.

Gonçalves Afonso das Restaurant unter dem Motto „Zwei Kräfte und eine Zukunft“ nach dem sozusagen allgemein üblichen Konzept: zur Mittagszeit gibt es speziell für Angestellte „Tagesgerichte“ (Fisch und Fleisch), wie sie allenthalben auf der portugiesischen Speisekarte stehen; am Abend dann – bei Kerzenlicht und knisterndem Kaminfeuer – etwas anspruchsvollere Speisen, die man in Ruhe verzehren soll (wie oben beschrieben), zubereitet von dem erfahrenen Küchenteam.

Mit dem **Estrela da Serra** verbindet man sofort das ständige lebenswürdige Lächeln von Madalena Isabel, die sich am häufigsten zeigt. Werbung wollte man nicht:

„Die Gäste sind es, die uns bekannt machen. Wir wollen vor allem, dass sie sich in unserem familiären Ambiente wohlfühlen und das Essen genießen, das wir ihnen anbieten können. Dass sie sich wie zu Hause fühlen.

»

Foto: Rustikale Vorderansicht des Restaurants Estrela da Serra in Cascais | José d'Encarnação





Fotos: Auch die Innenräume des Restaurants sind rustikal und dekorativ gestaltet | TripAdvisor

„Que pratos sugere?“ perguntei a Madalena Isabel. – „Todos, claro! Os bifes do lombo, o cabrito assado, o bacalhau... saem muito bem e são deveras apreciados.“ „Como gostavam de ser recordados?“ – „Que, apesar das naturais dificuldades iniciais, lográmos com honestidade e trabalho erguer uma casa onde também nós nos sentimos bem. Cozinhar e servir é uma arte e nós prezamos muito esse lado humano de proporcionar bem-estar a quem nos procura.“

Cliente habitual, que se me perdoe que sugira as minhas preferências, deixando agora de parte as entradas, as saladas, os risotos, as massas: – no peixe, *cataplana*, *espitada* ou *bacalhau 'braseado'* com batata a murro; – na carne, para além do bife do lombo, o *magret de pato com molho de laranja e amêndoas* é de comer e chorar por mais; também me agradam muito as *costeletas de cordeiro grelhado com migas de espargos verdes*; – quanto às sobremesas (*confeccionadas na casa*), *jamais resistimos a um crepe de chocolate com gelado!*

O restaurante Estrela da Serra fica em Janes, no sopé da Serra de Sintra, concelho de Cascais. Não vive – importa dizer – do ambiente exterior; os proprietários sabem do encanto dessa encosta serena a caminho da atlântica orla marítima até Cascais e preferem que os clientes optem por usufruir desses encantos após terem almoçado ou jantado no aconchego das suas paredes graníticas... Tem, naturalmente, página no Facebook, onde pode completar-se a escassa informação que acabo de dar.

Na verdade, Amigo, é daqueles sítios de que pode dizer-se: «Contado ninguém acredita!». Precisa-se de ir lá!

Wir haben portugiesische und ausländische Gäste. Manche Ausländer kommen im Urlaub Jahr für Jahr zu uns. Und darüber sind wir sehr glücklich.“ Und tatsächlich sorgt die Mundpropaganda für normalerweise „volles Haus“, weshalb man vorher reservieren muss. „Welche Gerichte empfehlen Sie?“, habe ich Madalena Isabel gefragt. „Alle natürlich! Filetsteaks, Zickleinbraten, Bacalhau ... alles geht sehr gut und findet großen Anklang.“ „Welche Erinnerungen soll man mit Ihrem Namen verbinden?“ „Dass wir es trotz der üblichen Anfangsschwierigkeiten geschafft haben, mit Ehrlichkeit und Fleiß ein Haus zu etablieren, in dem auch wir uns wohlfühlen. Kochen und bedienen ist eine Kunst, und wir legen großen Wert darauf, dass die Menschen, die zu uns kommen, sich hier wohlfühlen.“

Als Stammkunde sei mir gestattet, meine bevorzugten Speisen zu nennen, wobei ich die Vorspeisen, Salate, Risotto und Nudelgerichte außer Acht lasse. Fisch: in der *Cataplana*, als Spieß oder im Ofen gebräunter Bacalhau mit Pellkartoffeln; Fleisch: Filetsteak, außerdem Entenbrust mit Orangensauce und Mandeln, so köstlich, dass man noch mehr davon möchte; gern esse ich auch gegrillte Lammkoteletts mit etwas grünem Spargel; beim Dessert (alles hausgemacht) können wir nie einem Schokoladencrepe mit Eis widerstehen!

Das Restaurant Estrela da Serra befindet sich in Janes am Fuß der Serra de Sintra, Kreis Cascais. Es lebt nicht – das ist wichtig – von der Umgebung; die Besitzer wissen, wie reizvoll der Weg von der Atlantikküste bis nach Cascais ist, doch lieber ist es ihnen, dass ihre Gäste die Landschaft erst nach einem Mittagessen oder einem Abendessen innerhalb ihrer gemütlichen Granitwände genießen. Selbstverständlich haben sie eine Seite bei Facebook, wo sich Ergänzungen zu meinen spärlichen Informationen finden. Tatsächlich gehört das Restaurant zu den Orten, von denen man sagt: „Wenn du das erzählst, glaubt es keiner!“ Man muss es selbst erleben.

Carta Gastronómica de Viseu

Gastronomischer Brief aus Viseu

JOSÉ D'ENCARNAÇÃO

ÜBERSETZUNG: KARIN VON SCHWEDER-SCHREINER

Trata-se de um livro de prestígio, se atendemos à excelência do papel e da mui cuidada maquetização, assim como, de modo especial, à enorme qualidade da abundante documentação fotográfica.

Uma obra em que a tónica etnográfica rigorosa vive da descrição minuciosa, devidamente enquadrada no espaço e no tempo, de cada um dos pratos e iguarias apresentados e dos objectos próprios duma culinária ancestral. Documento ímpar que fica a dever-se ao génio de Alberto Correia, etnógrafo viseense de raro mérito e à equipa de que mui sabiamente se soube rodear.

Carta Gastronómica de Viseu foi editado, em 2022, pelo Município de Viseu. Investigação, redação e coordenação editorial de Alberto Correia; fotografia de José Alfredo. ISBN: 978-972-8215-92-7.

Das Buch ist ein Prachtband, dank seiner vorzüglichen Papiergüte und dem hervorragenden Layout sowie speziell im Hinblick auf die außerordentliche Qualität der reichen Bebilderung.

Ein Werk, in dem der rigorose ethnographische Grundton von der minutiösen, präzise in Raum und Zeit eingeordneten Beschreibung aller dargestellten Gerichte und Leckerbissen sowie der zu der uralten Kochkunst gehörenden Gegenstände lebt. Ein einzigartiges Dokument, das wir dem großen, ungemein verdienstvollen Ethnographen aus Viseu Alberto Correia verdanken, sowie dem Team, das er um sich zu scharen wusste.

Carta Gastronómica de Viseu wurde 2022 von der Gemeinde Viseu veröffentlicht. Recherche, Redaktion und verlegerische Herausgabe von Alberto Correia, Fotos von José Alfredo. ISBN: 978-972-8215-92-7.

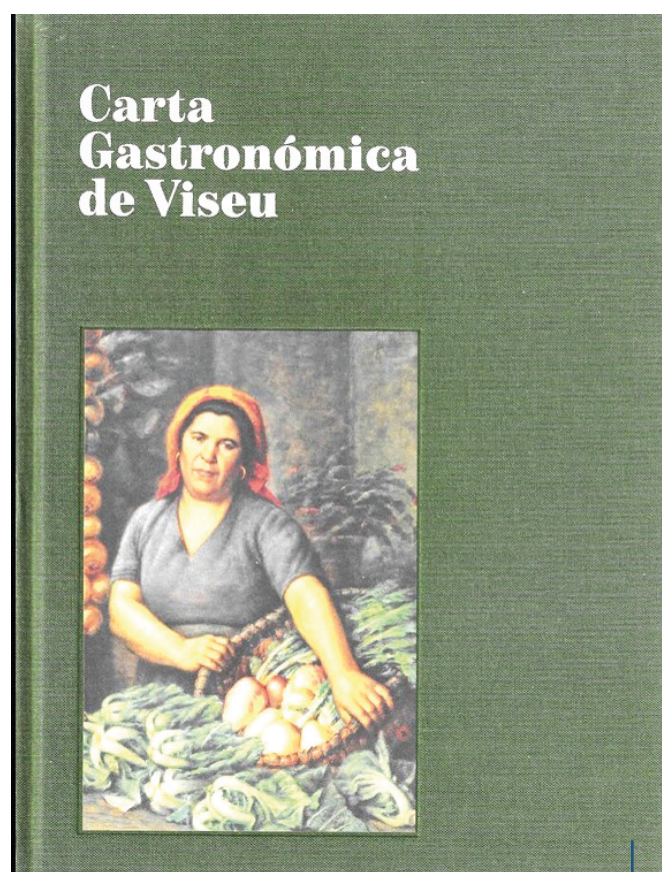


Foto: Cover des Buches Carta Gastronómica de Viseu

Gehaltvolle Namen

HENRIETTA BILAWER

Die Küchen der Welt kennen zahlreiche Gerichte, die nach Persönlichkeiten benannt wurden. Auch einige portugiesische Speisen gehören dazu.

Sei es Rinderfilet Stroganoff, benannt nach der (einfluss-)reichsten Kaufmannsfamilie im zaristischen Russland seit Iwan dem Schrecklichen, oder die global populäre Pizza Margherita, die vor 130 Jahren zu Ehren der gleichnamigen Königin von Italien kreiert wurde. Zum Nachtsch gibt es Pfirsich Melba, den der legendäre französische Meisterkoch Auguste Escoffier der von ihm verehrten Operndiva Nellie Melba widmete. Oder es darf ein Fürst Pückler-Eis sein: Die Schoko-Erdbeer-Vanille-Kombination mit dem Namen des reiselustigen, schriftstellernden Fürsten fehlt in keiner Eistheke. Und die Verfasserin dieser Zeilen trinkt gerne Earl-Grey-Tee; Namenspate ist ein britischer Premierminister, der vor knapp 200 Jahren das Preismonopol im Teehandel mit China beendete und den Zugang zu den erlesenen Aufgussblättern demokratisierte.

Auch in Portugal gibt es solche Zueignungen. Sie sind, das verwundert nicht, vor allem im Reich von Fisch und Meeresfrüchten zu finden. *Bacalhau à Gomes de Sá* beispielsweise trägt den Namen seines Schöpfers: José Luís Gomes de Sá Júnior, geboren 1851 in Porto. Er war seit früher Jugend Fischhändler, spezialisierte sich auf Kabeljau und aß am liebsten *pasteis de bacalhau*, kochte gerne und experimentierte mit eigenen Rezept-Kreationen. Bei einer solchen orientierte Gomes de Sá sich an seiner Lieblingsspeise, ließ das Mehl weg, schnippelte den beliebten Fisch in kleine Stückchen, die in Milch eingeweicht und anschließend in Olivenöl, Knoblauch und Zwiebeln gebacken und mit gekochten Eiern, schwarzen Oliven und Petersilie serviert werden. Zum Originalrezept gehört, dass das Gericht schichtweise im Ofen zubereitet wird; die Zwiebel muss angebraten

werden, der Kabeljau und die Kartoffeln kommen dann hinzu. Fischhändler Gomes de Sá verfügte über einen großen Freundeskreis, den er gerne bekochte. Unter ihnen befanden sich Besitzer nobler Restaurants, Parlamentarier und Minister der Ersten Portugiesischen Republik. Die illustre Tischgesellschaft trug zur Verbreitung des Bacalhau-Rezeptes bei, das Gomes de Sá im Jahr 1910 entwickelt hat, wie aus dem Nachlass der Familie hervorgeht. *Bacalhau à Gomes de Sá* feierte seine Premiere als Stammgericht an prominenter Stelle in einem kleinen Restaurant am Ortseingang von São Mamede de Infesta vor den Toren von Porto. Der mondäne Gasthof war bei der Bohème und den Adeligen aus Porto beliebt, seit der Schriftsteller Camilo Castelo Branco als häufiger Besucher den Ort in seinen Werken *Doze Casamentos Felizes* und *A Filha do Arcediago* erwähnt hatte.

Der Erfinder des Rezeptes, mit dem Lokalpolitiker im Norden Portugals in den folgenden Jahrzehnten auch gerne Gesandtschaften aus anderen Ländern beköstigten (traditionell und regional), starb 1926 und erlebte den wachsenden Ruhm seiner Kreation nicht mehr. Gedruckt erschien das Rezept erstmals 1929 in dem Buch *Arte de Bem Comer* eines weiblichen Autoren-Kollektivs mit dem Pseudonym Alinanda.

Auch der Name von Raimundo António de Bulhão Pato (1828-1912) steht in Portugal auf praktisch jeder Speisekarte. Der Namenspate des Muschelgerichts *Amêijoas à Bulhão Pato* machte seine Vorliebe für gutes Essen zum Beruf; er war Gastronom, griff aber auch zur Feder, vor allem als Memoirenschreiber. Seine Erinnerungen gelten als valides Zeugnis für das Ambien-

te der portugiesischen Oberschicht des 19. Jahrhunderts. Raimundo Bulhão Pato war Mitglied der Königlichen Akademie der Wissenschaften, verfasste Beiträge für diverse Zeitschriften und schrieb einen Einakter, der im Teatro D. Maria II aufgeführt wurde. 1850 veröffentlichte Bulhão Pato seine ersten Gedichte im Stil des mystisch-düsteren *Ultrarromantismo* weitere Verse sollten folgen. Und Bulhão Pato war ein Genussmensch, liebte die Jagd, das Reisen und die Gesellschaft in literarischen Salons – sein Haus in Caparica am Tejo war ein Treffpunkt der portugiesischen Kulturszene, zu der Dichter wie Almeida Garrett oder Alexandre Herculano gehörten. Die Geselligkeit förderte Bulhão Patos poetische Lust, während seine Gäste sich den schmackhaften Speisen hingaben, die er für sie zubereitete.

Doch tief im Herzen träumte Bulhão Pato davon, als Dichter anerkannt zu sein, wie es sein Vater war, was ihm aber nur unzureichend gelang. Sein Zeitgenosse José Maria Eça de Queirós, von vielen als Portugals wichtigster Schriftsteller angesehen, karikierte Bulhão Pato in seinem Werk *Os Maias*. Die dort angelegte Figur des Tomás de Alencar, ein falscher Moralist, Kritiker der Moderne und hoffnungslos rückständig in Bezug auf den Geist der Zeit, war eindeutig als Anspielung auf Bulhão Pato zu verstehen. Das heizte die kulturellen Debatten jener Jahre kräftig an und führte die beiden Herren in die offene Konfrontation: Bulhão Pato fühlte sich verunglimpft und protestierte, Eça de Queirós witterte darin den Versuch Bulhão Patos, sich ins Gespräch zu bringen und ersuchte ihn, auf „jeden Versuch der Annäherung zwischen dem Papierwesen und dem angeblichen Opfer“ zu verzichten.

Der große Ruhm als Verseschmied blieb Bulhão Pato versagt. Einige Bewunderer hatte er aber, so etwa João da Mata, in jenen Jahren Küchenchef des Hotel Central de Lisboa (es bestand von 1855 bis 1919 am Cais do Sodré). Mata schwärmte derart für die Reime des Gastronomie-Kollegen, dass er einige Speisen nach Bulhão Pato benannte. Das dürfte den Konflikt zwischen dem Geehrten und Eça de Queirós vertieft haben, denn João da Mata als Chef de Cuisine eines der nobelsten Hotels der Hauptstadt war selbst eine bekannte Persönlichkeit, deren Wort Gewicht hatte; Eça de Queirós seinerseits war ein gern gesehener Gast des Hotels, das er mehrfach zum Schauplatz seiner Werke gemacht hatte.

Küchenchef Mata war eigentlich für seine Wild-Rezepte berühmt, von denen einige in den damals aktuellen Mode- und Stadt-Zeitschriften erschienen, darunter auch ein Hasenbraten, den Mata ebenfalls dem von ihm bewunderten Gastronomen



Foto: Amêijoas à Bulhão Pato | Wikipedia

men und Dichter widmete: *Lebre à Bulhão Pato*, bei dem das Fleisch mit Salz und Paprika einzureiben ist und in einer Marinade aus dem Blut des Hasen, Essig und Wein, Zwiebelringen, Knoblauch und Lorbeer einen Tag lang ziehen soll, bevor es in dünnen Speck gewickelt gebraten wird. Als Aromakräuter empfiehlt Mata Petersilie und Thymian. Andere Quellen berichten in Bezug auf das Fleischgericht, Bulhão Pato selbst habe den opulenten Braten erdacht, wieder andere bekräftigen, ein Gastwirt aus der Lissabonner Rua da Prata habe das Bratenrezept erfunden und seinem Freund Bulhão Pato zugeeignet. Bis heute ist mit dessen Namen in jedem Restaurant in Portugal allerdings die Zubereitung von Muscheln verbunden: *Amêijoas à Bulhão Pato*. Die Schalentiere werden mit Olivenöl, Knoblauch, Weißwein, Koriander und Zitrone in der Pfanne zubereitet.

Für die Kulinarik ist der Dichterstreit eine Anekdote, die man bei einem Glas guten Weines erzählt, denn wie der Schriftsteller Nuno Júdice kürzlich im Vorwort zu einem Kochbuch schrieb: „Ich weiß nicht, welchen größeren Ruhm es für einen Schriftsteller geben kann, als seinen Namen mit einem Gericht verbunden zu sehen.“

Essa nossa ditosa língua

Português – uma língua traiçoeira? Wie tückisch ist Portugiesisch?

PETER KOJ

Fragt man Portugiesinnen bzw. Portugiesen nach ihrem Verhältnis zu ihrer Muttersprache, so fallen die Antworten sehr unterschiedlich aus ...

Für Portugals großen Dichter Fernando Pessoa (188 – 1935) ist Portugiesisch sein Vaterland (*Português é a minha pátria*). Und für Portugals Nobelpreis-gekrönter Romancier José Saramago (1922 – 2010) ist es die schönste Sprache der Welt (*a língua mais bonita do mundo*). Sehr viel weniger enthusiastisch klingt jedoch das in Portugal weit verbreitete Urteil von der *língua traiçoeira*, der tückischen, schwer beherrschbaren Sprache. Dieses Urteil würden auch sehr viele Deutsche unterschreiben, die sich redlich um den Erwerb dieser „spröden Schönen“ bemühen, selbst wenn einiges in der portugiesischen Grammatik einfacher ist als in der deutschen. So gibt es im Portugiesischen keine Deklination (z. B. das Haus, des Hauses, dem Hause, das Haus). Und es gibt auch kein Neutrum, sondern nur männliche bzw. weibliche Adjektive bzw. Substantive. Deren Geschlecht kann man zumeist an der Endung erkennen: weiblich auf -a, männlich auf -o.

Aber leider ist das nicht immer der Fall. So gibt es eine ganze Reihe von männlichen Substantiven, die auf -a enden: *o drama*, *o clima*, *o poeta*. Häufig sind sie griechischen Ursprungs. Aber bitte schön, wer bringt schon griechische Sprachkenntnisse mit? Manche Substantive auf -a können sowohl männlich als auch weiblich sein. So ist *o polícia*

der Polizist und *a polícia* die Polizei, *a guitarra* die (portugiesische) Gitarre, *o guitarrista* der Gitarrist. Ganz untergebuttert wird das weibliche Geschlecht bei Sammelbezeichnungen wie *os pais* für „die Eltern“. Es bedeutet aber eigentlich „Väter“, ebenso wie *os filhos* als Bezeichnung für die Kinder, was aber eigentlich der Plural von *o filho* = „der Sohn“ ist. Ein wesentlicher Unterschied besteht, wenn man von *a capital* („die Hauptstadt“) bzw. *o capital* („das Kapital“) spricht. In einem Theaterstück oder Roman haben wir sowohl *a personagem* und *o personagem*, wobei ich noch nicht herausgefunden habe, wie strikt das für die jeweils andersgeschlechtliche Person anzuwenden ist.

Ein anderes trügerisches Terrain ist die Pluralbildung. Im Allgemeinen wird einfach ein -s an das Substantiv bzw. das Adjektiv gehängt: *as boas notícias* („die guten Nachrichten“). So weit, so gut. Steht am Wortende aber ein -r oder ein -z, dann gehört noch ein -e- dazwischen: *o lugar* > *os lugares* („die Plätze“), *a noz* > *as nozes* („die Walnüsse“). Das gleiche gilt eigentlich auch für ein -s am Wortende: *o mês* > *os meses* („die Monate“), *o português* > *os portugueses* („die Portugiesen“). Aber warum bekommen „die Atlanten“ kein -e- ab (*o atlas* > *os atlas*)? Ob der Riese Atlas, auf den das Wort zurückgeht, etwa sein Veto eingelegt hat? Aus dem -l am Ende



der Adjektive und Substantive auf -al und -el wird ein -i-: *pastel* > *pastéis* („Pastete/Küchlein“), *jornal* > *jornais* („Zeitung“). Ganz heimtückisch, auch für portugiesische Muttersprachler, ist die Pluralbildung der Substantive auf -ão. Hier gibt es gleich drei Optionen: -ãos, -ães oder -ões: *irmão* („Bruder“) > *irmãos* („Brüder/Geschwister“), *cão* („Hund“) > *cães*, *limão* („Zitrone“) > *limões*. Selbst portugiesische Muttersprachler haben gelegentlich Probleme damit. Wenn man sie dann in einem Zweifelsfall um Auskunft fragt, antworten sie scherzhaft-irreführend: „*Há várias opinhões*“ (statt: *opinhões*) – da gibt’s verschiedene Ansichten.

Aber auch bei der Aussprache diverser Buchstaben oder Schriftzeichen haben selbst Portugiesinnen und Portugiesen Probleme. Das gilt besonders für das -x-. Hier gibt es gleich vier Möglichkeiten. In *exato* (= „exakt/genau“) spricht man es wie ein stimmhaftes, d.h. weiches -s- aus, in *próximo* („nächster“) wie ein stimmloses, d.h. scharfes -s-, in *lixo* („Müll“) wie -sch- und in *táxi* wie -ks-. Bei *tóxico* („giftig“) kann man sowohl -ks- als auch -sch- hören. Dass das -g- vor -a-, -o- oder -u- wie -g- gesprochen wird, aber vor -e- oder -i- wie ein weiches -sch-, verbindet Portugiesisch mit den anderen romanischen Sprachen. Soll das -g- vor -e- oder -i- trotzdem wie -g- ausgesprochen werden, schiebt man ein -u- dazwischen (im Italienischen ist es ein -h-), das aber nicht mitgesprochen wird: *guerra* („Krieg“), *guitarra* („Gitarre“). Aber warum wird es bei *arguido* („Angeklagter“) oder bei *aguentar* („erdulden“, „aushalten“) dennoch ausgesprochen? *Muito traiçoeiro!* Früher hat man in solchen Fällen dem -u- ein

Trema (Tüttelchen) verpasst, also *argüido*, *agüentar*. Doch durch die Rechtschreibreform wurde das Trema wieder abgeschafft, was die Unsicherheit wiederum erhöht, ebenso wie die Abschaffung diakritischer d.h. unterscheidender Akzente, wie z. B. in der Verbform *pára* („er, sie es hält an“), um es von *para* („für“) zu unterscheiden. Ähnliches gilt für die erste Person Plural, wo man früher durch einen Akzent die Gegenwarts- und Vergangenheitsform unterschieden hat: *paramos* („wir halten an“), aber *parámos* („wir hielten an“).

Dass die Rechtschreibreform (*acordo ortográfico*) auf manchen Gebieten aber auch für mehr Sicherheit sorgt, soll hier nicht verschwiegen werden. So ist es für uns Portugiesischlernende sicher ein Gewinn, dass die stummen Konsonanten vor -p- oder -t- nun auch nicht mehr geschrieben werden: *ótimo* statt *óptimo* („wunderbar/toll/bestens“), *atas* statt: *actas* („Protokoll“). Über weitere Veränderungen aufgrund der Rechtschreibreform kann man sich in meinem Artikel in der *Portugal-Post* 49 informieren (nachzulesen auch im Archiv unserer Homepage). Und wer sich über die „List und Tücken der portugiesischen Sprache“ (*as manhas e as artimanhas da língua portuguesa*) informieren will, mit denen wir ständig zu tun haben, dem empfehle ich die Lektüre des Festvortrags, den ich 1996 anlässlich der Verleihung des *Prémio Fundação Casa da Cultura de Língua Portuguesa* in der Aula der Universität Porto gehalten habe, nachzulesen in der *Portugal-Post* 14 und 15 und am Ende meines 2015 im Schmetterling Verlag erschienenen Buches *Português, meu amor. Annäherungen an eine spröde Schöne*.

Kennste den schon? *E esta?*

NEUE WITZE AUS DER SAMMLUNG VON PETER KOJ

Eine ziemlich kurze Fabel

Es war einmal ein König, der angeln gehen wollte. Er rief seinen Meteorologen und bat ihn um den Wetterbericht für die nächsten Stunden. Dieser versicherte ihm, dass es nicht regnen werde. Die Braut des Monarchen lebte ganz in der Nähe des Ortes, wohin er vorhatte zu gehen und zog sich ihre eleganteste Kleidung an, um ihn zu begleiten. Unterwegs traf er einen Bauern, der auf seinen Esel stieg. Er sah den König und sagte: „Majestät, es wäre besser, Sie würden zum Palast zurückkehren, denn es wird tüchtig regnen.“ Der König kam ins Grübeln und sagte: „Ich habe einen Meteorologen, der sehr gut bezahlt wird und der das Gegenteil behauptet. Ich ziehe weiter.“

Und so machte er es. Es regnete in Strömen. Der König war völlig durchnässt und seine Braut lachte ihn aus, als sie ihn in diesem Zustand sah. Wütend kehrte er in den Palast zurück und entließ den Meteorologen. Danach bestellte er den Bauern und bot ihm die Stelle an. Der Bauer sagte: „Mein Herr, ich verstehe davon überhaupt nichts. Aber wenn mein Esel die Ohren hängen lässt, bedeutet das, dass es regnen wird.“ Also nahm der König den Esel unter Vertrag.

Und so wurde es Brauch, Esel anzuheuern, um für die Mächtigen zu arbeiten... Seitdem ist dies der Grund, dass auf den höchstdotierten Posten in jedweder Regierung Esel sitzen.

Während einer Operation

Arzt: – Bleib ruhig, Rui. Es ist nur ein kleiner Schnitt.
Patient: – Herr Doktor, ich heiße nicht Rui.
Arzt: – Ich weiß, der Rui bin ich.

Unterhaltung zweier Verrückter

– Wusstest du, dass der Pfarrer im Krankenhaus ist?
– Wusste ich nicht. Was ist ihm denn passiert?
– Es scheint, dass er von der Leiter gefallen ist und sich ein Bein gebrochen hat.
– Was ist eine Leiter?
– Weiß ich nicht. Ich geh schon seit langem nicht mehr zur Messe.

Ein merkwürdiger Name

Eine Frau kommt zum Standesamt, um ihre Tochter registrieren zu lassen. Fragt sie die Angestellte:
– Also, welchen Namen wollen Sie Ihrer Tochter geben?
– Nelke Fahrrad!
– Was? So nennt doch kein Mädchen!
– Wieso nicht? Ihr habt eine Rosa Mota, dann können wir doch auch eine Nelke Fahrrad haben!

Uma fábula curtinha

Era uma vez um rei que queria pescar. Ele chamou o seu meteorologista e pediu-lhe a previsão do tempo para as próximas horas. Este lhe assegurou que não iria chover. A noiva do monarca vivia perto de onde ele iria colocar sua roupa mais elegante para acompanhá-lo. No caminho, ele encontrou um camponês montando seu burro que viu o rei e disse: "Majestade, é melhor o senhor regressar ao palácio porque vai chover muito". O rei ficou pensativo e respondeu: "Eu tenho um meteorologista, muito bem pago, que me disse o contrário. Vou seguir em frente".

E assim fez. Choveu torrencialmente. O rei ficou encharcado e a noiva riu-se dele ao vê-lo naquele estado. Furioso, o rei voltou para o palácio e despediu o meteorologista. Em seguida, convocou o camponês e ofereceu-lhe emprego. O camponês disse: "Senhor, eu não entendo nada disso. Mas, se as orelhas do meu burro ficam caídas, significa que vai chover". Então, o rei contratou o burro.

E assim começou o costume de contratar burros para trabalhar junto ao Poder... Desde então, eis a razão de burros ocuparem as posições mais bem pagas em qualquer governo.

Durante uma operação

Médico: – Tem calma, Rui. É só um corte pequeno.
Paciente: – Doutor, eu não me chamo Rui.
Médico: – Eu sei, o Rui sou eu.

Conversa entre dois malucos

– Sabias que o padre está no hospital?
– Não sabia. O que foi que lhe aconteceu?
– Parece que caiu do escadote e partiu uma perna.
– O que é um escadote?
– Não sei. Já há muito tempo que não vou à missa.

Um nome esquisito

Uma mulher chega ao registo civil para registar a sua filha. Pergunta-lhe a empregada:
– Então qual é o nome que vai dar à sua filha?
– Cravo Bicicleta!
– O quê?! Isso lá é nome que se dê a uma criança?
– Então? Vocês têm uma Rosa Mota, nós também podemos ter uma Cravo Bicicleta!

Spaß mit Sprichwörtern

UND HIER SIND WIEDER 10 PORTUGIESISCHE SPRICHWÖRTER VON PETER KOJ
SUCHEN SIE DIE JEWEILS KORREKTE ZWEITE HÄLFTE BEI DER BUCHSTABENABTEILUNG

1. *Recordar ...*
Sich erinnern ...
2. *Quem não sabe ...*
Wer nicht weiß/nicht informiert ist ...
3. *Não vendas a pele do urso ...*
Verkaufe nicht das Fell des Bären ...
4. *A pressa ...*
Die Eile ...
5. *As palavras voam, ...*
Die Wörter fliegen (weg), ...
6. *Mais vale má sorte ...*
(Ein) übles Schicksal ist mehr wert ...
7. *Ladrão enriquecido ...*
(Ein) reicher Dieb ...
8. *Fogo de palha...*
Strohfeuer ...
9. *Duas pedras duras ...*
Zwei harte Steine ...
10. *Casa onde entra o sol ...*
(In ein) Haus, in das die Sonne eintritt ...

| Lösung auf Seite 6

- A. *... nunca morre enforcado.*
... stirbt niemals am Galgen (aufgehängt).
- B. *... antes de matá-lo.*
... bevor du ihn tötetest.
- C. *... não fazem farinha.*
... machen kein Mehl.
- D. *... é como quem não vê.*
... ist wie jemand, der nicht sieht.
- E. *... os escritos ficam.*
... das Geschriebene bleibt.
- F. *... não dura.*
... bleibt/dauert nicht.
- G. *... é viver duas vezes.*
... heißt/bedeutet zweimal leben.
- H. *... não entra o médico.*
... tritt kein Arzt ein (d.h. braucht keinen Arzt).
- I. *... que morte.*
... als (der) Tod.
- J. *... é inimiga da perfeição.*
... ist die Feindin der Perfektion.

| Soluções na página 6

Veranstungskalender

VEREINSTERMINE

| | |
|------------------|--|
| 16 Nov | <p>Veranstung zum 100. Geburtstag von José Saramago</p> <p>Die PHG plant am 16.11.22 den 100. Geburtstag von José Saramago angemessen zu feiern. Zu diesem Anlass wurden verschiedene Gäste in die Kunstlinik Eppendorf eingeladen. Das Programm sieht neben Lesungen aus seinen Werken, das Zeigen eines Filmes über sein Wirken, wie auch einen Vortrag über das Werk und Leben des Schriftstellers vor. Umrahmt wird die Veranstaltung durch eine musikalische Einlage des portugiesischen Fado-Gitarristen Bruno Brás. Es wird um Anmeldung unter info@phg-hh.de gebeten.</p> <p>Zeit: Mi., 19:30 Uhr Eintritt: frei für PHG-Mitglieder, Nicht-Mitglieder 5,- Euro Ort: Kunstlinik, Martinstraße 44a, 20251 Hamburg</p> |
| 09 Feb | <p>PHG- Mitgliederversammlung (auch Gäste sind willkommen)</p> <p>Zeit: Do., 20:00 Uhr Ort: Kunstlinik, Martinstraße 44a, 20251 Hamburg</p> |

RONDA-TERMINE 2022/23

| | |
|------------------|--|
| 08 Dez | <p>Restaurant "Olá Lisboa"</p> <p>Zeit: Mi., 18:30 Uhr Ort: Ditmar-Koel-Straße 18</p> |
| 18 Jun | <p>Restaurant "Vasco da Gama"</p> <p>Zeit: Mi., 18:30 Uhr Ort: Lange Reihe 67</p> |
| 16 Feb | <p>Restaurant "Taparia Mar Salgado"</p> <p>Zeit: Do., 18:30 Uhr Ort: Reimarustraße 4</p> |
| 15 Mär | <p>Restaurant "Piri Piri"</p> <p>Zeit: Mi., 18:30Uhr Ort: Schulterblatt 63</p> |
| 11 Apr | <p>Restaurant "Zur alten Flöte"</p> <p>Zeit: Di., 18:30 Uhr Ort: Koppel 6</p> |
| 10 Mai | <p>Restaurant "O Farol"</p> <p>Zeit: Mi., 18:30 Uhr Ort: Ditmar-Koel-Straße 12</p> |
| 08 Jun | <p>Restaurant "Praça de Coimbra"</p> <p>Zeit: Do., 18:30 Uhr Ort: Ditmar-Koel-Straße 17</p> |

DLF RADIOSENDUNGEN

| | |
|------------------------------|---|
| Europa Heute | Portugal reformiert „Goldene Visa“-Regeln Sendung: https://www.deutschlandfunk.de/europa-heute-100.html |
| Wirtschaft & Gesellschaft | Grüner Wasserstoff aus Portugal Sendung https://www.deutschlandfunk.de/wirtschaft-und-gesellschaft-100.html |
| Sonntags- spaziergang | Familienreise auf dem Douro (Portugal) Sendung: https://www.deutschlandfunk.de/europa-heute-100.html |
| Wirtschaft am Mittag | Lithium in Portugal - Batterieproduktion Sendung: https://www.deutschlandfunk.de/wirtschaft-am-mittag-100.html |

Impressum

Portugal-Post / Correio Luso-Hanseático ist die Zeitschrift der Portugiesisch-Hanseatischen Gesellschaft. e.V.

Associação Luso-Hanseática

Internet: info.phg-hh.de
E-Mail: info@phg-hh.de

Redaktion

Dr. Peter Koj, Henrietta Bilawer, Karin von Schweder-Schreiner,
Helge Dankwarth, Luise Albers
Chefredakteur: Claus Bunk (V.i.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

Satz und Gestaltung

Joana Nascimento Bunk
Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben die Meinung der
Verfasser wieder. Fotoquellen siehe Untertitel der Fotos

— Portugal-Post / Correio Luso-Hanseático —

Erscheinungsweise

zweimal jährlich im Mai und im November
Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe ist der 31.3.2023 Text-
beiträge, 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 das PHG Konto:

IBAN: DE 61 20050550 1280142660
BIC: HASPDEHHXXX

