

**No. 39**

**Agosto, Setembro  
e Outubro de 2007**

# **Portugal-Post**

## **Correio luso-hanseático**



**PORTUGAL À MESA** \_\_\_\_\_

<hr/>	<b>EDITORIAL</b>	3-4
	<b>ZETTELKASTEN · FICHEIRO</b> – Kurz notiert, Verschiedenes	5-9
<hr/>	<b>SCHWERPUNKTTHEMA · PORTUGAL KULINARIASCH</b>	
GESCHICHTE	<i>Schomberg schätzte schon 1660 die Portugiesische Küche</i> Von Volker Gold	10-11
	<i>Regionale Küche versus Globalisierung</i> Von José d'Encarnação	11-12
	<i>Kein Suppenkasper weit und breit</i> Von Maria Hilt	13
BACALHAU	<i>Der treue Freund</i> Von Peter Koj	13-14
	<i>Bacalhau Superstar</i>	14-15
	<i>Bacalhau-Freunde Hamburgs vereinigt euch!</i>	16
REZEPT	<i>... bis elf! Portugiesisch kochen</i> Von Vilma Plaas	17
FISCHE, FISCHE, FISCHE	<i>Fischzug aus Leidenschaft</i> Von Werner Hansmann	18-19
PORCO PRETO	<i>Schinken vom schwarzen Schwein</i> Von Luise Albers	20
WEIN	<i>Alentejo – das Land der Korkeichen und Weine</i> Von Heinrich Schmalstieg	21-22
	<i>Die kleine Geschichte</i> Von Helge Dankwarth	22
REZEPT	<i>Schwiegermutter-Augen</i> Von Reiner Drees	23
KAFFEE	<i>Espresso und seine Geschwister</i> Von Reiner Drees	23-25
	<i>Delta Cafés – Eine portugiesische Erfolgsstory</i> Von Nuno Oliveira	25
	<i>Sauerkraut in Aljezur</i> Von Barbara Fellgiebel	26
<hr/>	<b>KULTUR UND SPRACHE</b>	
	<i>Jakobsweg: Von Lissabon nach Santiago de Compostela</i> Von Katharina Høgsberg	27-30
	<i>Serie: Spaß mit Sprichwörtern</i>	30
	<i>Serie: Die schönsten Fadotexte: Cheira a Lisboa</i>	31
	<i>Serie: Essa nossa ditosa língua XXV: Idiomatik der Körperteile</i> Von Peter Koj	32-33
	<i>Serie: Die Maurenburg</i> Von Antje Griem	34-35
	<i>Peter Koj geht ins Kloster</i> Von Barbara Fellgiebel	39
	<i>Buchtipps: „Alle Löffel sind schon da“</i> Von Renate Petriconi	40-41
	<i>Was ist ALFA?</i> Von Barbara Fellgiebel	41
<hr/>	<b>VERSCHIEDENES UND INTERNES</b>	
	<i>PHG intern: Unser 300. Mitglied – Interview mit Dr. Sebastian Giesen</i> Von Maria Hilt	35-36
	<i>PHG intern: Unsere Sardinada 2007</i> Von Helge Dankwarth	37
	<i>Mitgliederstruktur: Quem somos e donde vimos?</i> Von Ingmar Regner	38
	<i>Nachruf: Waltraut Voß</i>	38
	<i>Leserbriefe</i>	42-43
<hr/>	<b>CALENDÁRIO · VERANSTALTUNGSKALENDER</b>	44
	<i>Portugiesische Fernseh- und Radio-Programme in Hamburg</i>	26
	<i>Radio der Deutschen Welle auf Portugiesisch</i>	6
<hr/>	<b>IMPRESSUM</b> – <a href="http://www.portugal-post.de">www.portugal-post.de</a>	43

Bitte beachten Sie auch unsere Anzeigen auf den Seiten 9 und 19, die Veranstaltungshinweise auf den Seiten 36 und 39 sowie die Beilagen zu dieser Portugal-Post mit dem aktuellen Überblick zu den portugiesischen Cafés und Restaurants in Hamburg.



Liebe Portugalfreunde,

Portugals großer Denker Agostinho da Silva hat einmal gesagt: „Kultur heißt richtig essen, sich anständig anziehen und sicher wohnen.“ Da verwundert es nicht, dass Portugal nach Frankreich als zweites Land der Welt seine Gastronomie zum nationalen Kulturerbe ernannt hat. Es ist also an der Zeit, dass wir uns diesem wichtigen Thema zuwenden und eine Ausgabe unserer Zeitschrift dem portugiesischen Essen widmen.

Die portugiesische Gastronomie gehört zur großen Familie der mediterranen Küche, die von den Ärzten als „Geheimwaffe“ gegen viele Krankheiten empfohlen wird, die durch eine ungesunde Ernährung verschuldet sind, wie beispielsweise *fast food*, das im Zuge der Globalisierung auch in Portugal immer mehr Verbreitung findet und verstärkt gesundheitliche Probleme verursacht, besonders bei Jugendlichen. Auch die Essgewohnheiten ausländischer Touristen, die beispielsweise „Sauerkraut in Aljezur“ (so der Artikel von Barbara Fellgiebel) erwarten, haben die kulinarische Landschaft in Portugal verändert. Die Reisenden sollten sich den deutschen General Schomberg zum Vorbild nehmen, der sich bereits im 17. Jahrhundert als großer Liebhaber der portugiesischen Küche erwies (Artikel Volker Gold).

Glücklicherweise gibt es auch heute noch eine reiche portugiesische Küche mit einer Vielzahl regionaler Gerichte (Artikel José d'Encarnação). Ihre Güte verdankt sie Produkten, die das Schutzsiegel für heimische Produkte DOP tragen, wie einige Käsesorten (z.B. der *Terrincho*), jungfräuliches Olivenöl (wie das von Vila Flor), das *flor de sal*, bei uns besser unter seiner französischen Bezeichnung *fleur de sel* bekannt und von den *chefs de cuisine* in aller Welt hochgeschätzt, bestimmte Schlachttiere wie die *cachena*-Rinder, eine Variante der *barrosã*-Rasse, die es nur in der Serra da Peneda gibt, und die Schinken der berühmten schwarzen Schweine, die bei uns unter der spanischen Bezeichnung *pata negra* verkauft werden, obwohl sich die Tiere von den Eicheln des Alentejo ernähren (Artikel Luise Albers).

Mit seiner traditionellen Küche gehört Portugal zu den Pionieren der Bewegung *slow food* (ohne englische Begriffe läuft nichts!), die ihren Ursprung vor 20 Jahren in Italien hatte und mehr und mehr Anhänger in der ganzen Welt findet. Der zweite Weltkongress fand übrigens 2001 in Porto statt. Weitere Pfeile im Köcher beim Kampf für die Vielfalt der Gaumenfreuden sind die vielen Kräuter Portugals, die vor allem in der alentejanischen Küche Verwendung finden. Und dann ist da noch der Fischreichtum. Ausländische Touristen haben immer wieder Schwierigkeiten mit den verschiedenen Fischarten auf der Speisekarte und deren häufig falsche Übersetzung. Glücklicherweise gibt es in unseren Reihen Dr. Werner Hansmann, der sie alle in einem kleinen mehrsprachigen Ver-

Caros amigos de Portugal,

*O grande pensador português Agostinho da Silva disse uma vez: “Cultura é comer direito, vestir decente e habitar seguro”. E Portugal é, de facto, o segundo país em todo o mundo (a seguir a França) a declarar a sua gastronomia como património nacional. É, portanto, altura de nos debruçarmos sobre esse tema importante e dedicar uma edição da nossa revista à mesa portuguesa.*

*A gastronomia portuguesa pertence à grande família da cozinha mediterrânea, recomendada pelos médicos como “arma secreta” contra o fast food. Na esteira da globalização geral, também a chamada “comida de plástico”, tem assentado arraiais em Portugal, criando cada vez mais problemas de saúde, sobretudo nas camadas mais jovens. Mas a proliferação do fast food em Portugal explica-se ainda pela presença de turistas estrangeiros que pedem “Sauerkraut em Aljezur” (veja o artigo de Barbara Fellgiebel). Quem salva a honra é o general alemão Schomberg, que já no séc. XVII se mostrou grande adepto da cozinha portuguesa (artigo de Volker Gold).*

*Felizmente existe, ainda hoje, uma rica gastronomia tipicamente portuguesa, com um grande leque de pratos regionais (artigo de José d'Encarnação). Baseiam-se em produtos de denominação de origem protegida (DOP), tal como alguns queijos (p. ex. o *Terrincho*), o azeite virgem (p. ex. de Vila Flor), a flor de sal (na Alemanha mais conhecida pela denominação francesa fleur de sel e coqueluche dos chefs de cuisine no mundo inteiro), certas raças de animais, como a vaca cachena (variante da *barrosã*, que só existe na serra da Peneda), e os famosos porcos pretos, cujo presunto se vende aqui sob a denominação espanhola pata negra, mas que, de facto, se nutrem com bolotas alentejanas (artigo de Luise Albers).*

*Com a sua cozinha tradicional, Portugal é um dos países pioneiros na promoção do movimento slow food (sem rótulo inglês nada feito!), que foi fundado, há vinte anos, em Itália e que está a ganhar cada vez mais adeptos em todo o mundo. O Segundo Congresso Mundial, aliás, teve lugar em 2001, no Porto. Outros cartuchos portugueses na luta pela biodiversidade e os bons sabores são a grande variedade de peixes e de ervas, utilizadas sobretudo na cozinha alentejana. O turista vindo do estrangeiro pode ficar muito confundido com a grande variedade de espécies de peixe na ementa. Mas felizmente temos, nas nossas fileiras, o Dr. Werner Hansmann, que as reuniu num pequeno glossário. A nível europeu, os portugueses são os que, de longe, mais peixe consomem: são anualmente 62 kg per capita (em 2º lugar, Espanha com 38 kg e Alemanha em 13º, com 12 kg).*

*O rei entre os peixes é o bacalhau. É o prato preferido de 25% dos portugueses, logo seguido pelo cozido à portu-*

zeichnung zusammengetragen hat. In Europa konsumieren übrigens die Portugiesen mit Abstand am meisten Fisch: jährlich 62 kg pro Kopf (die Spanier liegen mit 38 kg pro Kopf auf Rang 2, die Deutschen mit 12 kg pro Kopf folgen erst auf Rang 13).

König unter den Fischen ist der Kabeljau: 25% der Portugiesen essen ihn am liebsten (*Cozido à portuguesa*, die reichhaltige Schlachtplatte steht an zweiter Stelle). Er ist aus der portugiesischen Geschichte und Kultur nicht wegzudenken und mehr als nur ein Nahrungsmittel: Er ist der „treue Freund“ und nationales Symbol (Artikel Peter Koj). Wo immer sich Portugiesen versammeln, darf er nicht fehlen. Entsprechend gibt es weltweit 26 *Academias do Bacalhau* und – die gute Nachricht – ab Oktober auch eine in Hamburg.

Portugal ist auch ein Land der Suppen (Artikel Maria Hilt), des Nachtischs und des Kaffees (Artikel Reiner Drees und Nuno Oliveira) und vor allem des guten Weines (Artikel Heinrich Schmalstieg und Helge Dankwarth), für 47% der Portugiesen das beliebteste Getränk zum Essen. Der Duft des Essens durchzieht sogar den Fadotext, den wir dieses Mal für Sie ausgewählt haben, und auch der *Spaß mit Sprichwörtern* dreht sich dieses Mal um die Ernährung. In Hamburg brauchen wir – der Emigration sei Dank – nicht auf die portugiesische Küche zu verzichten. Mit über 40 portugiesischen Restaurants und über 70 Cafés ist Hamburg absolute Weltspitze. Dieser Ausgabe liegen die aktualisierten Verzeichnisse bei. Aber auch im Rahmen unserer Gesellschaft kann man, wie unsere letzte Sardinhada gezeigt hat, wunderbar portugiesisch essen (Artikel Helge Dankwarth).

Doch trotz des Angebots einer schmackhaften und gesunden Ernährung ist es um den körperlichen Zustand vieler Portugiesen nicht sehr gut bestellt. Die Fettleibigkeit hat stark zugenommen, von 100.000 Portugiesen starben im letzten Jahr 220 an Gehirnschlägen: Das sind doppelt so viele wie in Spanien und dreimal so viele wie in Frankreich. Einer der Gründe ist der übermäßige Gebrauch von Salz (12 Gramm pro Kopf täglich statt der von der Weltgesundheitsbehörde empfohlenen 2 Gramm), ein anderer der Bewegungsmangel. Radfahren oder Zu-Fuß-Gehen würde da Abhilfe schaffen, wenn auch eine „Wanderung“ von den Ausmaßen der von Katharina Høgsberg unternommenen Pilgerreise wohl die meisten unserer Leser überfordern dürfte.

Neben den Artikeln zu dem Zentralthema gibt es wieder eine Fortsetzung von Antje Griems Sehenswürdigkeiten in Sintra sowie Nachrichten aus unserem Verein. In die Freude über die Begrüßung von Dr. Sebastian Giesen als 300. Mitglied der PHG (Interview Maria Hilt) mischt sich die Trauer über den Tod von Waltraut Voß. Schließlich weist unser aktueller Terminkalender wieder auf eine Reihe interessanter Veranstaltungen hin.

DIE REDAKTION

*guesa com 23%. Faz parte da cultura e da história de Portugal. É mais do que uma comida: é o “fiel amigo” e símbolo nacional (artigo de Peter Koj). Onde quer portugueses se reúnam, o bacalhau não pode faltar. Mundialmente, há 26 Academias do Bacalhau e – aqui vai a boa nova – a partir de Outubro mais uma em Hamburgo.*

*Portugal é também o país das sopas (artigo de Maria Hilt), das sobremesas e do café (artigos de Reiner Drees e de Nuno Oliveira) e do bom vinho (artigos de Heinrich Schmalstieg e de Helge Dankwarth), a bebida preferida às refeições para 47% dos portugueses. O bom cheiro faz-se sentir até no fado que escolhemos para esta edição e o passatempo proverbial também trata de comida. Em Hamburgo, graças à emigração, a cozinha portuguesa felizmente marca presença. Com mais de 40 restaurantes e 70 cafés lusos, Hamburgo é recordista mundial absoluto. Juntamente com esta edição, enviamo-vos as listas actualizadas. Mas também dentro do seio da nossa associação, se pode comer bem, tal como na última sardinhada (artigo de Helge Dankwarth).*

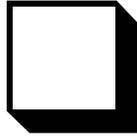
*Mas apesar da oferta de uma comida tão saborosa e saudável, nem todos os portugueses gozam de um bom estado físico. A obesidade tem aumentado bastante e 220 portugueses em 100 mil morrem anualmente na sequência de acidentes vasculares cerebrais, o dobro dos valores em Espanha e o triplo dos de França. Uma razão é o excesso no uso do sal (12 gramas/dia em vez dos 2 recomendados pela Organização Mundial de Saúde), outra razão a falta de movimento. Andar de bicicleta ou a pé poderia ajudar, embora um “passeio” da dimensão da romaria da nossa colaboradora Katharina Høgsberg deva ficar muito além das aspirações da grande maioria dos nossos leitores.*

*Além dos artigos respeitantes ao tema central, publicamos mais um artigo de Antje Griem sobre as curiosidades de Sintra e notícias – boas e más – acerca da nossa associação. Enquanto lamentamos a morte de Waltraut Voß, temos o prazer de saudar o nosso 300º sócio, Dr. Sebastian Giesen (entrevista com Maria Hilt). Chamamos ainda a vossa atenção para o novo calendário, onde se anuncia uma série de eventos que prometem ser interessantes.*

A REDACÇÃO



Titel:  
„Der Weg ins Herz führt übers Essen“,  
Keramikteller aus Barcelos



### **Wir begrüßen das 300. PHG-Mitglied**

In den letzten Monaten gab es eine Reihe von Beitritten zu unserer Gesellschaft. Genau am 1. Juni wurde die Zahl 300 erreicht, als sich Dr. Sebastian Giesen einschrieb, zu dem Zeitpunkt noch Direktor des Ernst Barlach Hauses, inzwischen in der Direktion der Heinrich Reemtsma Stiftung. Maria Hilt stellt unser neues Mitglied in einem Interview vor, das Sie auf S. 35 dieser Ausgabe lesen können.

### **Falsche Zahlenangabe über Besucher unserer Homepage**

In dem Protokoll der Jahreshauptversammlung, die wir der letzten Ausgabe der *Portugal-Post* beigelegt haben, wird die Zahl der Besucher unserer Homepage ([www.p-hh.de](http://www.p-hh.de)) mit 30.000 angegeben. Diese Zahl bleibt, wie unsere Webmasterin Monica Reukauff uns mitteilte, weit unter der tatsächlichen Zahl. Es waren in der Tat 147.540 Besucher im letzten Jahr. Zum Vergleich die Zahlen der Vorjahre: 97.737 (2005), 89.637 (2004), 72.803 (2003).

### **Einweihung des Vasco-da-Gama-Platzes**

Ab dem zweiten September-Wochenende wird es in Hamburg nach dem Amália-Rodrigues-Weg und den Magellan-Terrassen eine weitere portugiesische Ortsbezeichnung geben. Im Rahmen der Eröffnung des Dalmannkais in der HafenCity wird in der Nähe der Marco-Polo-Terrassen auch der Vasco-da-Gama-Platz eingeweiht. Unsere Gesellschaft wird mit einem Informationszelt vor Ort sein, wohin wir Sie zu einem Gläschen Rotwein einladen. Bei Redaktionsschluss stand das Programm zur Einweihung noch nicht völlig fest. Es wird aber außer unserem Zelt weitere portugiesische Beiträge geben wie die Volkstanzgruppe *Os Lusitanos* und ein Imbisszelt des *Café Ribatejo*.

### **Geflohen aus Deutschland**

Vom 7. September bis 9. Dezember zeigt das hamburgmuseum (Museum für Hamburgische Geschichte) Werke von Hamburger Künstlern, die vor dem Nazi-Regime fliehen mussten. Darunter zwei Künstler, die Portugal zu ihrer neuen Heimat wählten: Hein Semke, dem wir eine Sondernummer unserer Zeitschrift gewidmet haben (P-P 28), und die Malerin Gretchen Wohlwill, die 12 Jahre (1940-1952) unter ärmlichen Umständen in Benfica verbracht hat. Die Ausstellung wurde von Dr. Maïke Bruhns organisiert.

### **Filiou-se o 300º sócio**

*Nos últimos meses, tem havido muita gente a inscrever-se na nossa associação. Foi a 1 de Junho que chegámos a 300 associados, quando se juntou a nós o Dr. Sebastian Giesen, na altura director do Ernst Barlach Haus, entretanto na direcção da Fundação Heinrich Reemtsma. Leia, na p. 35 desta edição, a entrevista que Maria Hilt fez ao nosso 300º sócio.*

### **Número real dos visitantes da nossa página na internet**

*Nas actas da nossa Assembleia Geral, que juntámos à última edição do Correio Luso-Hanseático, encontram-se indicados 30.000 visitantes da nossa página [www.p-hh.de](http://www.p-hh.de). Este número fica, como nos informou Monica Reukauff, a responsável pelo nosso site, muito aquém da realidade. Foram, de facto, 147.540 que nos visitaram no ano passado. E como temos a mão na massa, eis os números dos anos precedentes: 97.737(2005), 89.637 (2004), 72.803 (2003).*

### **Inauguração do Vasco-da-Gama-Platz**

*A partir do segundo fim-de-semana de Setembro, haverá, após o Amália-Rodrigues-Weg e as Magellan-Terrassen, mais um topónimo português em Hamburgo. Será inaugurado, no âmbito da abertura do Dalmannkai na HafenCity, ao mesmo tempo das Marco-Polo-Terrassen, o Vasco-da-Gama-Platz. A nossa associação estará presente com uma tenda, na qual vos convidamos a tomarem um copinho. Ao fecho da redacção, o programa do fim-de-semana ainda não estava bem assente. Mas parece que haverá, além da nossa tenda, outros elementos para representar Portugal, como o rancho Os Lusitanos e comes e bebes do Café Ribatejo.*

### **Fugidos da Alemanha**

*Entre 7 de Setembro e 9 de Dezembro, estará patente, no hamburgmuseum (Museum für Hamburgische Geschichte), uma exposição com obras de artistas hamburgueses que foram forçados a fugir do regime nazi. Entre eles, dois artistas que escolheram Portugal como o seu novo habitat: Hein Semke, a quem dedicámos uma edição especial da nossa revista (o número 28), e a pintora Gretchen Wohlwill, que passou 12 anos (1940-1952) em Benfica, em condições precárias. A exposição é da autoria da Doutora Maïke Bruhns.*

### **Spaß mit Sprichwörtern Lösungen Soluções**

1C · 2J · 3F · 4B · 5N · 6H · 7M · 8E  
9A · 10L · 11I · 12O · 13D · 14K · 15G

## **Ende des ältesten portugiesischen Kulturvereins in Deutschland**

Das Wunder, das nach Aussage unseres Mitglieds Adelina de Almeida Sedas nötig gewesen wäre, um die *Associação portuguesa em Hamburgo* zu retten, fand nicht statt. Und so musste der älteste portugiesische Kultur- und Freizeitverein Deutschlands (Gründungsjahr: 1964) schließen. Die feierliche Abschlusssitzung fand am 14. Juni im portugiesischen Generalkonsulat statt, an der u.a. auch unsere 1. Vorsitzende Maralde Meyer-Minnemann teilnahm.

## **Regina Correia verabschiedet sich**

Am 1. Juli verabschiedete sich auf einer bewegenden Feier in der *Missão Católica* die portugiesische Lehrerin und Schriftstellerin Regina Correia von ihren Hamburger Freunden. Regina Correia ist Mitglied unserer Gesellschaft und hat durch eine Reihe von Artikeln in der *Portugal-Post*, aber auch durch ihre aktive Teilnahme an verschiedenen Veranstaltungen die portugiesisch-hanseatische Kulturszene belebt. Den Bericht über das Abschiedsfest sowie Reginas Abschiedsbrief können wir, ebenso wie den Bericht über das Ende der *Associação Portuguesa em Hamburgo*, aus Platzgründen erst in der nächsten Ausgabe der *Portugal-Post* abdrucken.

## **Neue Räumlichkeiten für das portugiesische Generalkonsulat**

Das traurige Kapitel des portugiesischen Generalkonsulats in Hamburg, über das wir in unserer Zeitschrift mehrfach berichtet haben, hat ein glückliches Ende gefunden: Es wird im Laufe des Oktobers in angemessenere Räumlichkeiten umziehen, nicht weit vom bisherigen Sitz, und zwar in die Büschstraße 7 (dem künftigen Portugal-Haus, das unser Mitglied José Mendes in monatelanger Arbeit vorbereitet hat und über das wir in der nächsten Ausgabe ausführlich berichten werden). So bleibt alles beim alten, nicht nur die Postleitzahl (20354), sondern auch die Telefon- (35 53 484) und Faxnummer (35 353 48 60). Hier noch mal die neuen Öffnungszeiten. Mo, Di, Fr: 9-13 Uhr (Sozialdienst bis 16 Uhr), Do 9-17 Uhr.

## **Triathlon-Weltmeisterschaft in Hamburg mit starker portugiesischer Beteiligung**

Am ersten September-Wochenende finden in Hamburg die Weltmeisterschaften im Triathlon statt. Aus Portugal kommt starke Konkurrenz, besonders im Frauenwettbewerb. Eine der heißen Favoritinnen ist Vanessa Fernandes, die gerade zum vierten Mal hintereinander die Europameisterschaft gewonnen hat. Sie wird von

## **Fim da mais antiga associação portuguesa na Alemanha**

*O milagre que, segundo a nossa sócia Adelina de Almeida Sedas, teria sido preciso para salvar a Associação Portuguesa em Hamburgo não aconteceu e, assim, teve que fechar a associação portuguesa mais antiga na Alemanha, fundada em 1964. Foi dada por encerrada numa sessão solene que teve lugar a 14 de Junho no Consulado-Geral, e a qual assistiu, entre outros, a nossa presidente, Maralde Meyer-Minnemann.*

## **Despedida de Regina Correia**

*A 1 de Julho, numa festa comovente na Missão Católica, despediu-se dos seus amigos em Hamburgo a professora e escritora Regina Correia. A Regina é nossa sócia e, com os seus artigos na nossa revista e a sua participação activa em vários eventos, contribuiu muito para animar a cena cultural luso-hanseática. Por falta de espaço, apresentaremos o relato sobre a festa de despedida, mais a carta que a Regina nos mandou, na próxima edição, bem como o artigo sobre o fim da Associação Portuguesa em Hamburgo.*

## **Novas instalações do Consulado-Geral de Portugal**

*O capítulo triste do consulado português, que várias vezes tem sido notícia na nossa revista, fecha-se com chave d'ouro. Em Outubro mudará para instalações mais condignas, perto da antiga sede, na Büschstraße 7 (a futura Casa de Portugal, fruto do empenho prolongado do nosso sócio José Mendes, sobre a qual daremos mais informações na próxima edição). Assim, não há alterações nem no código postal (20354), nem nos números de telefone (35 53 484) e de fax (35 53 48 60). E aqui vai, mais uma vez, o novo horário de atendimento: segundas, terças e sextas-feiras, das 9 às 13 horas (serviço social: até às 16 horas), quintas-feiras das 9 às 17 horas.*

## **Campeonato do Mundo de Triatlo em Hamburgo com forte presença lusa**

*No primeiro fim-de-semana de Setembro, Hamburgo será o palco do Campeonato do Mundo de Triatlo. Haverá uma presença lusa muito forte, sobretudo na secção feminina. Uma das grandes favoritas é Vanessa Fernandes, que, pela quarta vez consecutiva, se sagrou campeã europeia da modalidade. Será acompanhada pela jovem Anaïs Moniz, campeã mundial dos juniores em 2005. Excelente nadadora, foi a segunda a sair da água, logo após Vanessa Fernandes, no campeonato europeu deste ano. Anaïs Moniz será acompanhada pelos pais, que ficarão alojados em casa da nossa sócia Adelina de Almeida Sedas.*



**RADIO DER DEUTSCHEN WELLE AUF PORTUGUESISCH**



Im Internet unter [www.dw-world.de/portugues](http://www.dw-world.de/portugues)

kann rund um die Uhr das Radio-Programm der DW gehört werden.

Eine Broschüre mit weiteren Informationen kann per E-Mail angefordert werden unter: [afriportug@dw-world.de](mailto:afriportug@dw-world.de)

der Juniorenweltmeisterin des Jahres 2005, der jungen Anaïs Moniz aus Restelo, begleitet. Sie ist eine ausgezeichnete Schwimmerin und verließ bei der letzten Europameisterschaft als zweite gleich nach Vanessa Fernandes das Wasser. Ihre Eltern werden sie nach Hamburg begleiten, wo sie bei unserem Mitglied Adelina de Almeida Sedas Aufnahme finden werden.

### **Lobo Antunes in Hamburg**

Für den 17. September ist ein Auftritt des Schriftstellers António Lobo Antunes im Literaturhaus Hamburg vorgesehen. Lobo Antunes gilt als der große Erneuerer des zeitgenössischen Romans und ist einer der meistübersetzten und -gelesenen portugiesischen Autoren im Ausland. Wir verdanken die Kenntnis seines Werks in deutschsprachigen Ländern den Übersetzungskünsten von Maralde Meyer-Minnemann. Anfang April musste sich Lobo Antunes einer Krebsoperation unterziehen, doch inzwischen ist er nach Vila Real gereist, wo er von der Universität Trás-os-Montes e Alto Douro die Ehrendoktorwürde erhielt. Es ist dies der erste akademische Titel neben all den vielen Auszeichnungen, die er nicht nur in Portugal, sondern auch im Ausland (Brasilien, Spanien, Österreich und Israel) erhalten hat (weitere Informationen auf der Website des Autors: [www.nletras.com](http://www.nletras.com)).

### **Neues Projekt zur Weiterbildung von Dolmetschern und Übersetzern an der Universität Hamburg**

Am 5. Oktober beginnt der neue Kurs zur Weiterbildung von Übersetzern und Dolmetschern an der Universität Hamburg. In zehn Monaten werden den Kandidaten Kenntnisse vermittelt, die sie hinreichend befähigen sollen, bei Behörden wie Gerichten und der Polizei ohne Vereidigung tätig zu werden. Anmeldungen bis 1. September. Weitere Informationen auf der Website der Universität ([www.ww.uni-hamburg.de](http://www.ww.uni-hamburg.de)) oder telefonisch über Marlis Adjanor (42884-2641/2499).

### **Portugiesische Gastronomie in Hamburg Thema auf dem 7. Lusitanistenkongress**

Vom 6. bis 9. September findet in Köln der 7. Kongress des Deutschen Lusitanistenverbandes statt. In der Sektion 6 (*Portugal e as migrações: realidade e representações*) wird Prof. Bodo Freund (Berlin) einen Vortrag halten über *Início dum "ethnic business"? – Restaurantes e cafés portugueses em Hamburgo*. Zur Vorbereitung seines Vortrags hat uns Herr Prof. Freund kontaktiert, und wir haben ihm die gewünschten Informationen gern zur Verfügung gestellt.

### **1. Interdisziplinäres Kolloquium über Sprichwörter**

Vom 5. bis 12. November findet in Tavira das 1. Interdisziplinäre Kolloquium über Sprichwörter statt. Es wendet sich an Forscher und Anhänger des Themas

### **Lobo Antunes em Hamburgo**

*Está programado, para 17 de Setembro a presença do escritor António Lobo Antunes no Literaturhaus de Hamburgo. Lobo Antunes, considerado o grande renovador do romance contemporâneo, é um dos autores portugueses mais lidos e traduzidos no estrangeiro. Devemos o conhecimento da sua obra nos países de expressão alemã à arte da sua tradutora Maralde Meyer-Minnemann. Em Abril, foi operado a um cancro. Recentemente, em Vila Real, foi investido doutor honoris causa pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) juntando, pela primeira vez, galardão universitário às muitas distinções já recebidas não só em Portugal, mas também em outros países como o Brasil, a Áustria e Israel (mais informações na página do autor: [www.ala.nletras.com](http://www.ala.nletras.com)).*

### **Novo projecto para formação de tradutores e intérpretes na Universidade de Hamburgo**

*A 5 de Outubro, começa o novo curso de formação de tradutores e intérpretes na Universidade de Hamburgo. Em dez meses os candidatos têm a oportunidade de se formarem para trabalhar em serviços administrativos, tais como tribunais ou polícia, sem serem ajuramentados. Os candidatos devem inscrever-se até 1 de Setembro. Mais informações através da página da Universidade de Hamburgo ([www.ww.uni-hamburg.de](http://www.ww.uni-hamburg.de)) ou via chamada telefónica para Marlis Adjanor (428 83 – 2641/2499).*

### **Gastronomia luso-hanseática é tema no 7º congresso dos Lusitanistas Alemães**

*De 6 a 9 Setembro, terá lugar, em Colónia, o 7º congresso da Associação Alemã dos Lusitanistas. Na secção 6 (Portugal e as migrações: realidades e representações), Prof. Bodo Freund (Berlim) apresentará uma comunicação com o título *Início de um "ethnic business"? – Restaurantes e cafés portugueses em Hamburgo*. Na fase preparatória da sua conferência, fomos contactados pelo Prof. Freund, a quem fornecemos com prazer as informações que nos pediu.*

### **1º Colóquio Interdisciplinar sobre Provérbios**

*De 5 a 12 de Novembro realizar-se-á, em Tavira, o 1º Colóquio Interdisciplinar sobre Provérbios. Dirige-se a investigadores e entusiastas da temática proverbial para um troco de experiências sobre esse património cultural. Foi convidado o nosso especialista na matéria, Dr. Peter Koj, cuja rubrica *Passatempo proverbial* é publicada regularmente não só no Correio Luso-Hanseático, mas também na ESA (Entdecken Sie Algarve), que sai mensalmente em Lagoa, Algarve. Mais informações e inscrições via internet: [www.ielt.org/colloquium](http://www.ielt.org/colloquium) 2007.*

**Novo website da  
Igreja Evangélica Alemã de Lisboa**  
*São múltiplos os laços que ligam a nossa associação*

„Sprichwörter“ und lädt ein zu einem Erfahrungsaustausch über dieses Kulturgut. Eingeladen wurde unser Spezialist Dr. Peter Koj, dessen Kolumne *Spaß mit Sprichwörtern* nicht nur in der *Portugal-Post* regelmäßig zu finden ist, sondern auch in der monatlich in Lagoa (Algarve) erscheinenden Zeitschrift *ESA (Entdecken Sie Algarve)* abgedruckt wird.

### **Neue Website der Deutschen Evangelischen Kirchengemeinde Lissabon (DEKL)**

Unsere Gesellschaft ist der Deutschen Evangelischen Kirchengemeinde in Lissabon auf vielfache Weise verbunden. So sind eine Reihe PHGler Mitglieder oder ehemalige Mitglieder der Gemeinde, darunter Georg Laitenberger, langjähriger Pastor der DEKL. Nun gibt es für alle, die das Gemeindeblatt, den *Lissabonner Boten*, nicht erhalten, die Möglichkeit, sich per Internet zu informieren ([www.deutsche-kirche-portugal.net](http://www.deutsche-kirche-portugal.net)) und in Kontakt zu bleiben.

### **Rhône-Kai erhält Namen von Amália Rodrigues**

Wie in Hamburg ist jetzt auch im französischen Lyon eine Straße nach Amália benannt. Am 9. Mai, dem Europatag, erhielt ein Abschnitt des gerade völlig renovierten Kais entlang der Rhône den Namen der Fadista. Im Rahmen der Renovierung der Flusszone wurden Namen von Frauen gewählt, die ihr Land gut vertreten. Neben Amália fiel die Wahl auf Marlene Dietrich (Deutschland), Renata Tebaldi (Italien), Anna Lindt (Schweden) und Marie Curie (Polen).

### **Manoel de Oliveira und Christoph Kolumbus**

Manoel de Oliveira, der große portugiesische Regisseur, hat uns schon mehrfach Schlagzeilen geliefert, insbesondere im Zusammenhang mit dem Rennwagen, den er in den 30er Jahren fuhr und der jetzt unseren Mitgliedern Gudrun und Dr. Axel Walter gehört. Obwohl er in diesem Jahr (am 12. Dezember) 99 Jahre alt wird, dreht er unermüdlich weiter. Sein neues Filmprojekt gilt einem Thema, das hier auch schon mehrfach angesprochen wurde: die portugiesische Herkunft des Entdeckers Amerikas. Manoel de Oliveira ergreift nicht Partei, sondern stellt den Fall des portugiesischen Historikerpaares Manuel Luciano und Sílvia Jorge da Silva dar, die 1946 nach USA emigrierten. Sie veröffentlichten ein Buch *Cristóvão Colón (Colombo) era português* (ed. Quidnovi), in dem sie ähnlich wie Augusto Mascarenhas Barreto (*O Português Cristóvão Colombo – Agente Secreto de Dom João II* von 1988 und *Colombo Português – Provas Documentais* von 1997) behaupten, dass Kolumbus weder Italiener noch Spanier, sondern portugiesischer Sefarde war.

### **Wer möchte auf einem Öko-Bauernhof in Portugal arbeiten?**

Die deutsche WWOOF-Organisation (*Willing Workers On Organic Farms*) bietet Interessierten die Mög-

lichkeit, an der *Igreja Evangélica Alemã de Lisboa*. Vários sócios nossos são ou foram seus paroquianos, entre eles Georg Laitenberger, durante muitos anos pastor em exercício. Para todos os que não recebem o boletim paroquial, o *Lissabonner Bote*, surge agora a oportunidade, através da internet ([www.deutsche-kirche-portugal.net](http://www.deutsche-kirche-portugal.net)), de se informar e ficar em contacto.

### **Amália Rodrigues dá nome a um cais em Lyon**

Tal como Hamburgo, a cidade de Lyon tem agora também um topónimo amaliense. No dia da Europa, 9 de Maio, uma parte do cais do rio Rhône, que acaba de ser totalmente renovado, ficou com o nome da fadista portuguesa. No âmbito da reabilitação da zona ribeirinha, foram escolhidos nomes de mulheres que representam bem o seu país. Além de Amália, outras escolhas recaíram sobre Marlene Dietrich, pela Alemanha, Renata Tebaldi, pela Itália, Anna Lindt, pela Suécia, e Marie Curie, pela Polónia.

### **Manoel de Oliveira e Cristóvão Colombo**

Manoel de Oliveira, o grande realizador português, tem sido notícia várias vezes na nossa revista, sobretudo a propósito do bólido que conduziu nos anos 30 e que pertence agora aos nossos sócios Gudrun e Dr. Axel Walter. Apesar de estar a caminho do 99º aniversário (a 12 de Dezembro), não pára de rodar filmes. O seu novo projecto é sobre um tema já várias vezes abordado por nós: a origem lusa do descobridor da América. Manoel de Oliveira não toma partido, mas apresenta-nos o caso de um casal de historiadores portugueses, Manuel Luciano e Sílvia Jorge da Silva, que emigraram para os Estados Unidos em 1946. Publicaram um livro, *Cristóvão Colón (Colombo) era português* (ed. Quidnovi), no qual defendem, tal como Augusto Mascarenhas Barreto (*O Português Cristóvão Colombo – Agente Secreto de Dom João II, de 1988, e Colombo Português – Provas Documentais, de 1997*), que Colombo/Colón não era nem italiano nem espanhol, mas sim sefardita português.

### **Quem quer trabalhar em Portugal numa quinta ecológica?**

A organização alemã *Willing Workers On Organic Farms (WWOOF)* oferece quintas ecológicas no estrangeiro, onde é possível ganhar experiência na agricultura ecológica e conhecer, ao mesmo tempo, outros países e os seus habitantes. Entre os países que constam da lista na internet ([www.wwoof.org](http://www.wwoof.org)) encontra-se Portugal com cerca de 35 quintas. Os candidatos devem primeiro inscrever-se como sócios da WWOOF. O trabalho nas quintas não é pago, mas alojamento e alimentação são assegurados.

### **Portugal promove energia solar**

Para diminuir as emissões nocivas dos combustíveis, Portugal aposta cada vez mais em energias renováveis. Além da força eólica (veja a entrevista com o nosso sócio Horst Woderich, no *Correio Luso-Hanseático* 37), a radiação solar é uma fonte inesgotável, sobretudo no sul do país. As-

lichkeit, im Ausland Erfahrungen mit ökologischer Landwirtschaft sowie Land und Leuten zu sammeln. Unter den im Internet ([www.wwoof.org](http://www.wwoof.org)) verzeichneten Ländern befindet sich auch Portugal mit ca. 35 Bauernhöfen. Interessierte müssen sich zuerst als Mitglieder von WWOOF einschreiben. Es wird kein Lohn gezahlt, aber Kost und Logis sind frei.

### **Portugal fördert Sonnenenergie**

Um die schädlichen Emissionen zu reduzieren, setzt Portugal immer mehr auf erneuerbare Energien. Neben der Windkraft (dazu das Interview mit PHG-Mitglied Horst Woderich in P-P 37) stellen die Sonnenstrahlen eine unerschöpfliche Energiequelle dar, vor allem in Südportugal. So wurde in der Nähe von Serpa (Alentejo) die weltweit größte Solaranlage eröffnet, der *Parque Fotovoltaico Hércules*. Die 52.000 Sonnenkollektoren können 8.000 Haushalte versorgen. Eine noch leistungsfähigere Anlage entsteht im benachbarten Moura und eine weitere in der Nähe von Tavira.

### **Moderner Pranger**

Vor ein paar Monaten veröffentlichte die portugiesische Regierung auf ihrer Website ([www.e-financas.gov.pt](http://www.e-financas.gov.pt)) die Namen von 228 Steuerschuldern. In alphabetischer Reihenfolge sind die Namen all derer aufgeführt, die dem Staat mindestens € 50.000 schulden und gegen die noch kein Rechtsverfahren eröffnet wurde. Offensichtlich ist dieser moderne Pranger sehr wirkungsvoll: Es wurden auf diese Weise bereits mehr als 20 Millionen Euro eingenommen.

### **Lissabon unter den 50 besten Städten der Welt**

In der neuesten Wertung des *Worldwide Quality of Living Survey* ist Lissabon gegenüber 2006 um sechs Positionen auf den 47. Platz geklettert und hat dabei New York, Mailand und Seattle hinter sich gelassen. Jedes Jahr werden 215 Städte nach 39 Kriterien evaluiert, darunter politische, soziale, wirtschaftliche und ökologische Kriterien. Zürich liegt weiterhin an der Spitze vor Genf, Vancouver und Wien. Dann folgt schon Frankfurt als erste deutsche Stadt. Und hier die Positionen weiterer deutscher Städte: Düsseldorf (7.), München (8.), Berlin (16.) und Hamburg (24.). ▶

#### **TAP: Neue Flugstrecke ab 15. September 2x tägl. Hamburg – Lissabon und zurück**

*Endlich! Nach Frankfurt und München gibt es nun auch von der Hansestadt Direktflüge mit der portugiesischen TAP in die weiße Stadt am Tejo.*

*Vorgesehen sind 2 Flüge täglich, nämlich um 6:30 mit TP567 und um 14:25 mit TP561. Die Rückflüge von Lissabon nach Hamburg gehen um 9:20 mit TP560 und um 18:15 mit TP566.*

*sim, foi inaugurada perto de Serpa (Alentejo) a maior central solar do mundo, o Parque Fotovoltaico Hércules. Os seus 52.000 painéis são capazes de abastecer 8.000 lares. Outra central ainda mais eficaz vai ser montada para os lados da vizinha Moura e mais outra perto de Tavira.*

### **Pelourinho dos nossos tempos**

*Há alguns meses atrás, o governo português publicou no seu site ([www.e-financas.gov.pt](http://www.e-financas.gov.pt)), 288 nomes de contribuintes que devem impostos ao Estado. Apareceram, por ordem alfabética, os nomes daqueles que devem mais de 50.000 euros e aos quais ainda não foi aberto um processo penal. Parece que esse pelourinho moderno tem funcionado bem: arrecadaram-se assim mais de 20 milhões de euros.*

### **Lisboa entre as 50 melhores cidades do mundo**

*No novo ranking do Worldwide Quality of Living Survey, Lisboa ocupa o 47º lugar tendo subido seis lugares em comparação com 2006 e ultrapassando cidades como Nova Iorque, Milão e Seattle. Todos os anos, 215 cidades são avaliadas de acordo com 39 critérios, incluindo factores políticos, sociais, económicos e ambientais. Zurique mantém a liderança, seguindo-se Genebra, Vancouver e Viena. Logo segue-se, com Francoforte, a primeira cidade alemã. Eis a classificação das outras cidades alemãs: Düsseldorf (7º), Munique (8º), Berlim (16º) e Hamburgo (24º). ▶*

# SCHOMBERG SCHÄTZTE SCHON 1660

## DIE PORTUGIESISCHE KÜCHE

VON VOLKER GOLD\*



Herzog Friedrich Graf von Schönburg – besser bekannt als „Schomberg“ – ist eine der herausragenden Figuren der portugiesischen Unabhängigkeitskriege. In den 8 Jahren seines Portugalaufenthaltes entwickelte der Söldner-General eine starke Zuneigung zu seiner neuen Heimat, die auch durch den Magen ging. So lesen wir über ein Galadiner bald nach seiner Ankunft in Portugal:

Später bei Tisch fand Schomberg bestätigt, dass auch die Portugiesen der gehobenen Gesellschaft zum Einzelplatz mit Porzellanteller und Messer und Gabel übergegangen waren, ganz so, wie dies auch in Paris bei Hof schon länger Mode war. Nach einigen abgekochten, sehr frischen Riesengarnelen, die er auch schon kannte und mit Appetit essen konnte, auch wenn er die Mahón-Soße<sup>1</sup> vermiste, wurde eine Suppe vorgesetzt, die gänzlich trübe war, aber angenehm gemüsig duftete und – wie man ihm versicherte – nebst fein geschnittenem Kohlgemüse auch schon gekochte Bataten, fein püriert, enthielt. Danach wurde ein gegrillter Fisch serviert, vermutlich eine Dorade, die mit Kopf, aber gänzlich nackend daher kam. Sein Tischnachbar bemerkte seine suchende und abwartende Haltung, wünschte auffordernd guten Appetit und machte sich grobschlächtig über seinen gegrillten Meeresbewohner her. Als Schomberg fragte, ob nicht noch etwas hinzukäme, wurde ihm versichert, dass Portugiesen Fisch so am meisten liebten. Überhaupt sei es portugiesische Art, ergänzte seine Tischnachbarin, die Gemahlin des Conde de Soure, D. Francisca de Noronha, Hauptspeisen einfach und ohne Dekoration oder gar Gemüse zuzubereiten, nämlich ganz auf die Frische des Fisches

oder des Fleisches vertrauend und dessen Eigengeschmack suchend. Ob er diesen Vorzug schon realisiert habe? Gewiss, so Schomberg höflich, doch meine er, im Fisch, den er inzwischen schon sachgerecht zergliedert und von dem er einige Bissen in den Mund geführt hatte, dennoch entgegen dieser erklärten portugiesischen Sitte etwas scharfen Lauch entdeckt zu haben. Indessen war Weißwein nachgeschenkt worden, von dem der charmante Gast aber nur wenig kostete. Lieber hielt er sich aus guten Gründen an das Wasser in der porösen Tonkaraffe. Er nahm sich inwendig vor, ein solch kühlendes System, *púcaro* genannt, auf seinen Reisen im Alentejo mitzuführen zu lassen.

Als dann auch noch ein Fasan und danach gar noch eine Wildschweinkeule aufgetragen wurden – die Jagd war um diese Zeit voll im Gange, und es hieß, sowohl das Feder- als auch das Borstenvieh kämen aus dem königlichen Forst von Salvaterra –, da musste Schomberg bei aller Liebe und Bereitschaft, sich auf die Sitten des Gastlandes einzulassen, einfach passen. Hier kam ihn diese selbst auferlegte Zurückhaltung schwerer an als am Hof des jungen französischen Louis, wo man die Essgewohnheiten der puritanischen Protestanten kannte und einfach tolerierte. Während sich seine Tischgenossen an den weiteren Hauptspeisen gütlich taten, unterhielt er sie derweil mit Schnurren von Unterwegs, deren er etliche auf Lager hatte. Als sie geendet hatten, wählte er für sich noch eine frische Orange, die vor seinen Augen sehr kunstfertig und mundgerecht zerlegt wurde und aus dem Königreich Algarve<sup>2</sup> stammen sollte, wo gerade Erntezeit sei.

Inzwischen war Schomberg schon mehrfach befragt worden, wie wohl die Küchen der Länder, die er schon durchreist habe, verfasst seien und wie deren Speisen konvenierten. Er musste natürlich einräumen, dass er in erster Linie Soldat und die mitgeführten Feldküchen immer besonders seien, je nachdem, was gerade fassbar sei. In der Regel habe er für sich immer ein halbes Huhn – gekocht oder gebraten, für das Zweckmäßigste gehalten, um sich ausreichend und bekömmlich zu versorgen. Eines Huhnes würde man unterwegs immer habhaft werden, merkte er unter Gelächter an. Auch bei Hofe und in den Häusern des hohen europäischen Adels habe sich die Küche etwas uniformiert, jedoch auf sehr hohem Niveau, wie hierzulande auch, nur etwas prunkvoller und mit Schaulusteffekten versehen, auf die er jedoch gut und gerne verzichten könne. Was man sich darunter denn vorstellen solle. Schonberg, der leicht unkonzentriert nun doch beim dritten Glas Wein war, das man ihm nachgeschenkt hatte und schon ansatzweise degagiert, schilderte im Folgenden die Kunst der Köche in Frankreich, aus Kohlblättern lebensecht wirkende Frösche zu formen, die auf die reichen Platten postiert würden. Ihm fielen auch gebratene Lerchen und Drosseln ein, die einem Blumen-

beet entnommen werden könnten und auch, dass Gäste genarrt werden könnten, indem man beispielsweise gebackene Morcheln aus Kälberlunge simulierte, so dass es allemal lange Gesichter gab, die sich anschließend in großem Gelächter auflösten. [...]

In deutschen Landen wie auch südlich der Alpen verwende man gerne die heimischen Kräuter, die man im Garten halten kann. So erinnere er sich gerne an Kerbelsuppen, die ihm seine Frau gekocht habe, wenn er auf seinem Gut verweilte. Dennoch könne er nun hier in Portugal feststellen, dass es neben Salz und wenig Pfeffer auch ganz ohne aufwendige Würzung gehe und die Suche nach dem wahren Geschmack einer Speise hier erfolgreicher verlaufen könne. Respekt! Ohne das Essen begleitende Musik und szenische Aufführungen könne man insgesamt konzentrierter dinieren und die Unterhaltung pflegen.

Wenn er ganz ehrlich sein dürfe, würde er die Frage, wie ihm das Essen hier konveniert, so beantworten, dass ihm die portugiesische Küche sehr entgegen komme, zumindest die am heutigen Abend genossene, da er auch das Essen der Gestaltung eines vernünftigen Lebens unterordne und die Kochkunst der Arzneikunst dienend

zur Seite gestellt sehen möchte. Eine Morgensuppe mit Zerealien, ein stärkendes, aber nicht belastendes Mittagssmahl auf portugiesische Art und hie und da der Luxus eines Kaffees – dem könne er in der Regel nicht widerstehen, mache er den Geist doch auch wach für seine Angelegenheiten. Auf diese Weise könne er es noch lange in diesem Lande aushalten. Vielleicht am späteren Abend noch ein Glas guten Rotweins, wenn die Situation es erlaube, damit könne er dann hoch zufrieden sein und sich zur Ruhe begeben, was er nun auch – mit Verlaub – zu tun gedenke. ▸

*\* PHG-Mitglied Volker Gold lebt in Landsberg am Lech und in Quelfes/Olhão (Algarve). Er ist Autor zweier Bücher über den Algarve und hat zu unserer letzten Ausgabe einen Artikel über die Düneninseln der Algarveküste beigesteuert. Der vorliegende Text ist ein Auszug aus seinem Buch Schomberg im Alentejo 1660-1668. Es erscheint im nächsten Frühjahr als Privatdruck und ist zum Selbstkostenpreis über den Autor erhältlich: [Volker.Gold@t-online.de](mailto:Volker.Gold@t-online.de).*

<sup>1</sup> Mayonnaise

<sup>2</sup> *Der Algarve wurde immer schon als eigenes Teilkönigreich und nicht als Provinz bezeichnet und hatte und hat noch immer Dank des arabischen Erbes die beste Kultur von Zitrusfrüchten, der von Valencia sogar noch überlegen.*

---

## REGIONALE KÜCHE VERSUS GLOBALISIERUNG

---

VON JOSÉ D'ENCARNAÇÃO\*

GASTRONOMIA VERSUS GLOBALIZAÇÃO

Der bekannte Soziologe Boaventura Sousa Santos von der Universität Coimbra schrieb am 5. Januar 1997 in der Zeitung O Estado de São Paulo in einer Kolumne mit der Überschrift Wenn das Lokale global ist und umgekehrt: „In demselben Maße, wie der Hamburger oder die Pizza zum globalen Allgemeingut werden, so werden die portugiesische Stockfischkrokette oder die brasilianische Feijoada zunehmend als für die portugiesische oder brasilianische Gesellschaft typische Spezialitäten gelten.“

Kurioserweise habe ich selbst als Lehrender im Fach Kulturerbe an derselben Universität schon vor mehreren Jahren das gastronomische Erbe unseres Landes zu den Bereichen, die es zu untersuchen, aufzuwerten und zu bewahren gilt, mit aufgenommen. In der Tat handelt es sich nicht um eine bloße, absehbar vorübergehende Mode. Nein: Es wird dabei bleiben, denn diese Haltung – die regionale Küche wertzuschätzen – entspricht dem Wunsch der Bevölkerung zu zeigen, was für sie charakteristisch ist. Und dieser Herausforderung stellt sich seit mehr als einem Jahrzehnt ganz bewusst die portugiesische Gesellschaft, so wie es übrigens überall auf der Welt und in ganz Europa geschieht. Apropos, mit einer gewissen Freude habe ich im April dieses Jahres bei einem Aufenthalt in Tudela (Navarra, Spanien) festgestellt, dass die Stadt sich als „Gemüse-Hauptstadt“ bezeichnet und als Aus-

*Boaventura Sousa Santos, conhecido sociólogo, docente da Universidade de Coimbra, escreveu numa crónica publicada no jornal O Estado de São Paulo, a 5 de Janeiro de 1997, intitulada “Quando o local é global e vice-versa”: “Do mesmo modo, à medida que se globaliza o hambúrguer ou a pizza, localiza-se o bolo de bacalhau português ou a feijoada brasileira no sentido de que serão cada vez mais vistos como particularismos típicos da sociedade portuguesa ou brasileira».*

*Curiosamente, eu próprio, como docente da cadeira de Património Cultural na mesma universidade, passei a incluir, desde há vários anos, entre os tipos de património a estudar, a valorizar e a preservar, o património gastronómico. Não se trata, de facto, de uma mera moda, que se preveja passageira. Não: veio mesmo para ficar, porque tal atitude – de valorização da gastronomia local – corresponde a um desejo das populações de mostrarem o que lhes é típico. E nesse desafio anda conscientemente empenhada a sociedade portuguesa de há mais de uma década atrás, como, de resto, vai acontecendo por todo o mundo e por toda a Europa. Foi, aliás, com algum regozijo que, tendo estado em Tudela (Navarra, Espanha), em Abril passado, verifiquei que a cidade se intitula “capital da verdura” e o património que mais publicita é a excelência de qualida-*

hängeschild für sich die hervorragende Qualität ihres Spargels nennt: „Wir haben den besten Spargel der Welt!“

Auf der Expo '98 lockten die typischen Gerichte der verschiedenen Regionen die Besucher in entsprechende Restaurants. Und Simonetta Luz Afonso, verantwortlich für den portugiesischen Pavillon, legte Wert darauf, bei den täglichen Empfängen echt portugiesische Kanapees zu servieren. Ich weiß noch, dass ich damals zum ersten Mal ein dunkles, sehr schmackhaftes Brot sah, dem alle verwundert mit Genuss zusprachen, weshalb ich sie fragte, wo sie das aufgetrieben habe. Zufällig hatte man ihr einmal, als sie in der Beira Interior unterwegs war, dieses Brot serviert, das unter der Anleitung von jungen Historikern in Kleinbetrieben hergestellt wurde.

Heute werden in allen Schulen, unabhängig von ihrem Niveau, auch schon die jüngsten Schüler angehalten, die traditionellen Rezepte zu erlernen; und es gibt dazu lokale Veröffentlichungen. Kein traditionelles Volksfest verzichtet auf die Kneipen mit den für die Region typischen Spezialitäten. Ich erinnere mich, dass vor vielen Jahren der damalige Bürgermeister von Évora mich zum Mittagessen in ein ebensolches Lokal geführt hat, wo die für den Alentejo typischen Köstlichkeiten serviert wurden, und zwar nach der Art von ... altersher! Hundshaisuppe, Gaspacho, Schweinsfüßchen in Koriandersauce, Kichererbseneintopf ... Und im Laufe der Unterhaltung gestand er mir, dass ihm daran gelegen sei, die einfachen Tavernen als Orte der Geselligkeit und der Pflege einer Identität wiederzubeleben.

Alles erfordert jedoch ein Ritual. Deshalb schafft sich auch die traditionelle Gastronomie ihre Zeremonien, ihre Bruderschaften. In der Gegend von Coimbra zum Beispiel gibt es die Confraria da Chanfana (Chanfana-Bruderschaft) mit Sitz in Vila Nova de Poiares, deren Mitglieder vor allem in der Semana da Chanfana (Chanfana-Woche) irgendwann im Januar ihre Gewänder – fast wie einstmals die Mönche – anlegen und Mittag- und Abendessen veranstalten, zu Ehren dieses Gerichts, das aus in Rotwein mariniertem Ziegenfleisch zubereitet wird. Und es gibt die Confraria Gastronómica do Arroz e do Mar (Gastronomische Bruderschaft Reis und Meer), in der sich Coimbra, Montemor-o-Velho und Figueira da Foz vereint für den Reis mit Meeresfrüchten und Fisch-Nudel-Eintopf stark machen, insbesondere im Winter und um die Weihnachtszeit. Im Frühjahr gibt es dann die Festa da Lampreia (Meerneunaugen-Fest) – wenn der Rundmäuler zum Abbläichen aus dem Meer in die Flüsse kommt, wird er gefangen und zu einem Reisgericht verarbeitet, das unzählige Liebhaber hat.

Wer, im übrigen, der Mittelportugal kennt, denkt nicht an das Spanferkel nach Bairrada-Art? Die regionale Küche, die seit jeher klug die jeweils von der Natur vorgegebenen Mittel genutzt hat (wie reich, zum Beispiel, setzt die Alentejo-Küche Kräuter ein!), wird heute als eine der Fahnen hochgehalten, mit der wir auf unsere Identität pochen! ▀

*de dos seus legumes: «Temos os melhores espargos do mundo!».*

*Na Expo'98, os pratos típicos de cada região aliciavam os visitantes em restaurantes adequados. E Simonetta Luz Afonso, comissária do Pavilhão de Portugal, fez questão em ter, nas recepções diárias, petiscos genuinamente portugueses. Lembro-me de aí ter visto, pela primeira vez, um pão escuro, bem saboroso, que toda a gente muito apreciava, numa admiração, e perguntei-lhe aonde o fora buscar. Acontecera-lhe passar por uma terra da Beira Interior e lhe terem servido esse tipo de pão, fabricado artesanalmente sob a orientação de jovens licenciados em História; e contratou-os para fornecerem o Pavilhão.*

*Hoje, nas escolas, em todos os graus de ensino, desde as dos mais pequeninos, incitam-se os estudantes a saberem as receitas tradicionais; e sobre elas se têm publicado livrinhos, a nível local. As festas tradicionais não dispensam as tascas com as iguarias próprias da região. Recordo que, anos atrás, o então presidente da Câmara Municipal de Évora me levou a almoçar precisamente a uma tasca, que servia os saborosos pitéus alentejanos, à moda de... sempre! Sopa de cação, gaspacho, pezinhos de coentrada, cozido de grão... E, no decorrer da conversa, confessou-me o seu interesse em fazer reviver as tabernas, como local de convívio e de preservação de uma identidade.*

*Para tudo se requer, porém, ritual. Por isso, também a gastronomia tradicional vai criando as suas cerimónias, as suas confrarias. Na região de Coimbra, por exemplo, existe a Confraria da Chanfana, com sede em Vila Nova de Poiares, cujos membros, mormente na Semana da Chanfana, aí por alturas de Janeiro, envergam os seus hábitos – quase como monges de antanho ... – e organizam jantares e almoços, em honra deste prato confeccionado à base de carne de cabra velha deixada a condimentar em vinho tinto. E há a Confraria Gastronómica do Arroz e do Mar, unindo Coimbra, Montemor-o-Velho e Figueira da Foz na defesa do arroz de marisco, da massada de peixe, designadamente por alturas do Natal e do Inverno. Pela Primavera, é a vez da Festa da Lampreia, um ciclóstomo que vem do mar desovar nos rios e que, por essa altura, é capturado e com ele se faz um arroz que detém inúmeros apreciadores.*

*Aliás, quem há aí que pense na Região Centro de Portugal e não conheça o leitão à moda da Bairrada? Fruto do ancestral aproveitamento sábio dos recursos naturais presentes em cada região (como é rica no aproveitamento de ervas a cozinha alentejana, por exemplo!...), a gastronomia assume-se, pois, hoje em dia, como uma das bandeiras a proclamar identidades! ▀*

*\* Professor catedrático da Universidade de Coimbra. Reside em Cascais, onde exerce uma vasta actividade como historiador, arqueólogo, escritor e jornalista.*

*\* Professor an der Universität Coimbra. Wohnt in Cascais, wo er als Historiker, Archäologe, Schriftsteller und Journalist tätig ist.*

ÜBERSETZUNG: KARIN VON SCHWEDER-SCHREINER

# KEIN SUPPENKASPER WEIT UND BREIT

VON MARIA HILT

---

Als ich während meines Portugal-Semesters das erste Mal eines der gigantischen portugiesischen Einkaufszentren besuchte, staunte ich nicht schlecht: In der kulinarischen Zone herrschte beim großen gelben „M“ gähnende Leere. Dahingegen standen sich vor der *Casa das sopas* die hungrigen Konsumenten die Beine in den Bauch. Verkäuferinnen mit adretten weißen Häubchen schöpften dampfende Suppen aus großen Bottichen, und Teenager, Familien und Geschäftsleute löffelten sie genüsslich.

Bald stellte ich fest, dass die Suppe als *primeira refeição* den Portugiesen neben dem *Bacalhau* wohl die liebste Mahlzeit ist. Vom Algarve bis in den Minho war sie lange Zeit das Hauptnahrungsmittel der armen Bevölkerung. Auch in der kargsten Hütte brannte den ganzen Tag ein Feuer, über dem in einem Topf die *sopinha* blubberte. Ob zum Frühstück, zum Mittag oder zum Abendessen – ein Teller Suppe mit einem Brocken Maisbrot war meist das einzige Nahrungsmittel der Bauern und der Tagelöhner. Ganz besonders beliebt war nach einem anstrengenden Tag die *sopa de cavalo cansado*, die Suppe des müden Pferdes. Dafür wurde in eine Mischung aus warmem Rotwein und Zucker Maisbrot eingeweicht. Schon die kleinen Kinder wurden auf dem Land mit diesem energiegeladenen Gemisch aufgezogen.

Der ärmste und wohl gewiefteste aller Portugiesen erfand seinerzeit die *sopa de pedra*, die Steinsuppe. Die Legende erzählt, dass ein armer Mönch eines Abends in Almeirim im Ribatejo an eine Haustür klopfte, um etwas Essen zu erbetteln. Die Hausbesitzer wiesen ihn jedoch barsch ab. Da griff der Mann nach einem Stein, der am Boden lag, säuberte ihn ein bisschen und sagte: „Na, dann mache ich mir eben eine Steinsuppe.“ Die Leute wurden neugierig und ließen den Mönch eintreten, damit er ihnen zeige, wie man aus einem Stein eine Suppe kochte. Erst bat er um einen Topf mit etwas Wasser. Er ließ den Stein darin etwas köcheln, probierte das Gemisch und

sagte: „Mit einer Prise Salz würde das fantastisch schmecken!“ Die Hausherrin eilte und holte dem seltsamen Koch das Salz. Nach einer Weile murmelte dieser: „Ach, wenn ich jetzt noch ein paar Bohnen und etwas Wurst hätte ...“ So ging es immer fort, bis die Steinsuppe mit den feinsten Zutaten „abgeschmeckt“ worden war. Die geizigen Hausbesitzer waren von der Schmackhaftigkeit dieses wundersamen Gerichts überzeugt, und den Stein verwahrten sie fein säuberlich, um aus ihm noch viele leckere Steinsuppen zu kochen. Die Legende der Steinsuppe erzählt man sich zwar regional abgewandelt auch in Kastilien und Großbritannien, aber in Almeirim servieren die Wirte trotzdem voller Stolz die „original Steinsuppe“. Und auch heute noch gehört in den Topf ein kleiner Kieselstein, zu Erinnerung an den findigen Mönch.

*Caldo verde, sopa de amêijoas, sopa de feijão, sopa de pedra, sopa alentejana, sopa juliana, sopa do cozido* – die Reihe ließe sich endlos fortsetzen, und es gibt tatsächlich wohl kaum etwas, aus dem in Portugal keine Suppe gezaubert wird. Jede Region hat ihre eigene Favoritin, und jede Familie ihr eigenes Geheim-Rezept. Mit verklärt-seligem Blick schwärmten meine Kommilitonen in Caldas da Rainha von den Spezial-Suppen ihrer Mütter, die sie bei jedem Besuch bereits dampfend erwarteten.

Vor einiger Zeit beugte sich nun sogar McDonalds der nationalen Suppenliehaberei und führte kurzerhand Flüssignahrung ins Programm ein. Sechs Suppen zieren seitdem die Speisekarten des Fast-Food-Multis, der versucht, damit sein ungesundes Image aufzupolieren. Zum Wohle der Kinder ist zu hoffen, dass sich diese gute Tradition tatsächlich auch weiterhin gegen Cheeseburger und Co durchsetzt. Denn so ein Süppchen wärmt nicht nur Herz und Magen, es stärkt auch noch das Immunsystem, hilft bei Verdauungsschwierigkeiten und soll Krebs-erkrankungen vorbeugen. Auf jeden Fall schmeckt es herrlich! ▀

---

## DER TREUE FREUND

VON PETER KOJ\*

---

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

Der Kabeljau spielt auch eine enorme Rolle in der portugiesischen Geschichte und Kultur, auch wenn der amerikanische Journalist Mark Kurlansky in seiner viel beachteten Biografie von 1997 (*Kabeljau. Der Fisch, der die Welt veränderte*, erschienen im Claassen-Verlag) einen großen Bogen um Portugal macht. Der Kabeljaufrüher führte die portugiesischen Fischer schon vor Kolumbus bis an die nordamerikanische Küste. Und mit ihnen die portugiesischen Entdecker: João Lavrador (nach dem die Insel Labrador benannt ist), Vater und Söhne Vaz Corte Real, von



deren Präsenz Dighton Rock (bei Boston) noch heute zeugt. Auf alten portugiesischen Landkarten trug Neufundland den Namen *terra do bacalhau* (Land des Kabeljau).

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

Ein anderes gängiges Rezept ist *Bacalhau Gomes de Sá*. Hier kommen die hart gekochten Eier in Würfel geschnitten zusammen mit Oliven, frischer Petersilie und

viel Olivenöl dazu. Auf keinen Fall sollte der Stockfisch-Novize mit einem anderen sehr beliebten Rezept einsteigen: *Bacalhau cozido com tudo* (gekochter Stockfisch mit verschiedenen Beilagen). Hier kann der Koch zwar am wenigsten „schummeln“, im Gegensatz zu den anderen beiden Gerichten, wo der Stockfischanteil leicht gegen Null tendieren kann. Doch beim *bacalhau cozido* sticht der typische, leicht muffig-fischige Geruch zu sehr in die empfindliche mitteleuropäische Nase.

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

Man darf auch gerne den ganzen historischen und kulturellen Hintergrund vergessen und sich dem Thema rein gastronomisch nähern. Als Einstieg empfehle ich mein Lieblingsgericht *bacalhau com natas* (mit Püree und Sahne im Ofen überbacken). Dazu ein kräftiger *vinho tinto* aus dem Alentejo, mit dem wir darauf anstoßen, dass die Fischfangnationen sich auf Quoten einigen, die das Überleben des durch Überfischung in seinem Bestand bedrohten „treuen Freundes“ auch für spätere Generationen sichert. ▀

\* Eine Kurzfassung dieses Artikel finden Sie auf S. 121 des im April 2004 erschienenen Merianhefts Lissabon. Weitere Anregungen für einen gastronomischen Streifzug durch Lissabon in dem von Peter Koj redigierten Info-Serviceteil dieses Merianheftes.

## BACALHAU SUPERSTAR

Der Stockfisch ist zweifellos das Nationalsymbol, mit dem sich die meisten Portugiesen identifizieren. Aber nicht in allen Aspekten sticht er die konkurrierenden Symbole aus, wie uns der Karikaturist Miguel in der Ausgabe vom 10.12.2006 des *Público* weismachen möchte. Hier der deutsche Text: Der *bacalhau* ist unter allen Kandidaten für das Nationalsymbol der weihnachtlichste (mit großem Vorsprung vor dem Portwein), der populärste (nach Amália), der fischigste (nach den Sardinien), der am meisten vom Aussterben bedrohte (seit den Karavellen), der trockenste (gleich nach der Sonne selbst und vor dem Alentejo), der salzigste (auf gleicher Höhe mit Vasco da Gama), der am wenigsten bunte (der bunteste: der Hahn

von Barcelos), der symmetrischste (gleich nach der portugiesischen Gitarre), der ausländischste (nach Eusébio) und der Kandidat, der am längsten gewässert werden muss (gleich nach dem Turm von Belém).

### *Bacalhau – superstar*

*O bacalhau é indubitavelmente o símbolo nacional com o qual se identificam mais portugueses. Mas nem em todos os aspectos supera os outros símbolos concorrentes, como o demonstra o caricaturista Miguel na edição do Público de 10 de Dezembro de 2006.*

# O BACALHAU



De entre todos os candidatos a símbolo nacional o bacalhau é

o mais natalício (muito à frente do Vinho do Porto), o mais popular (depois da Amália),



o mais peixe (a seguir às sardinhas), o mais em risco de extinção (desde as caravelas),



o mais seco (depois do próprio sol mas antes do Alentejo), o mais salgado (tanto quanto o Vasco da Gama),



o menos colorido (o mais colorido: o galo de Barcelos), o mais simétrico (a seguir à guitarra portuguesa),



o mais estrangeiro (a seguir ao Eusébio), o que tem de ficar mais tempo de molho (logo depois da Torre de Belém)



# BACALHAU-FREUNDE HAMBURGS, VEREINIGT EUCH!

Es ist einfach so: Der „treue Freund“ macht sich rar.<sup>1</sup> Und auch diejenigen, die ihn zubereiten können. Solange es noch *bacalhau* gibt und solange D. Dolores, ihres Zeichens eine ausgezeichnete Köchin, noch in Hamburg ist, müssen wir das ausnutzen! Deswegen kam die Idee auf, innerhalb unserer Gesellschaft eine sogenannte *Academia do Bacalhau* zu gründen.

Aber was ist eine *Academia do Bacalhau*? Die Idee und der Name tauchten vor 30 Jahren unter den in Südafrika ansässigen portugiesischen Emigranten auf. Für sie ist der *bacalhau* Symbol ihres Heimwehs, und wann immer sie sich um ein Stockfischgericht scharen, stillen sie damit ihre Sehnsucht nach Portugal.

Als einer von ihnen, Fernando Botelho, 1988 nach Portugal zurückkehrte, gründete er in Lissabon die erste *Academia do Bacalhau* Portugals. Sie hat inzwischen 500 Mitglieder und dürfte die damit weltweit größte sein. Sie hat sich eine ausgefeilte Satzung gegeben und besitzt sogar eine Hymne. Zwanglosigkeit ist das Motto. An der Tafel herrscht brüderliches Einvernehmen: Es gibt keinen Herrn Doktor oder Herrn Ingenieur, nur „Gevattern“. Daneben übt man sich ausgiebig in sozialen Aktivitäten und man hat sogar ein Buch veröffentlicht (*Der Kabeljau im Leben und in der Kultur Portugals*).

Inzwischen gibt es 25 *Academias do Bacalhau* in allen Ecken dieser Welt, von Portugal (Festland und Inseln) über Südafrika, Nord- und Südamerika (vor allem Brasilien), Angola und Moçambique bis nach Australien. Es gibt eine in Paris und eine weitere entsteht gerade in Göteborg. In Hamburg gab es zu Zeiten des Generalkonsuls António Pinto Machado gelegentlich Treffen in der *Associação Portuguesa* in der Heinrichstraße.

Doch glücklicherweise gibt es in Hamburg noch *bacalhau* und D. Dolores! Sie hat sich erboten, uns jeden Monat ein anderes Stockfischgericht zuzubereiten. Die *bacalhau*-Freunde sind also gebeten, sich mit Rotstift in ihrem Terminkalender schon zu notieren:

Sonnabend, 6. Oktober, 13 Uhr  
Erstes Treffen der *Academia do Bacalhau de Hamburgo*  
Mercado Económico, Holstenstr. 190-192  
Buchungen unter Tel: 390 34 64, Fax: 46 00 88 41 oder  
E-Mail: [redaktion@p-hh.de](mailto:redaktion@p-hh.de) bis spätestens 1. Oktober

<sup>1</sup> Die Autorin des Lehrwerks *Vamos lá*, PHG-Mitglied Natália von Rahden, fügt in der Neuauflage im Dialog zwischen Margarida und ihrem Onkel (S. 79) Folgendes ein: „Wir müssen ihn essen, solange es ihn noch gibt ... denn irgendwann geht es mit dem *bacalhau* zu Ende ... Das wird ein Schock für die Nation sein.“

## AMIGOS HAMBURGUESES DO BACALHAU, UNI-VOS!

É um facto : o fiel amigo está a rarear<sup>1</sup>. E também as pessoas que sabem cozinhá-lo. Enquanto há *bacalhau* e enquanto a D. Dolores, que, por sinal, é uma óptima cozinheira, está em Hamburgo, temos que aproveitar! Por isso, sugerimos fundarmos, dentro do seio da nossa associação, uma *Academia do Bacalhau*.

Mas o que é uma *Academia do Bacalhau*? A ideia e o nome surgiram, há 30 anos, entre emigrantes portugueses radicados na África do Sul. Para eles, o *bacalhau* é o símbolo da sua nostalgia e reunindo-se regularmente em volta de um prato do “fiel amigo”, matam saudades da pátria.

Um deles, Fernando Botelho, criou, ao seu regresso a Portugal, em 1988, uma “*Academia do Bacalhau*” em Lisboa. Com 500 sócios deve ser, entretanto, a maior mundialmente. Tem estatutos bem elaborados e até um hino. O lema é a informalidade. Nos banquetes reina a confraternização: não há doutores nem engenheiros, só “compadres”. Além disso, exerce-se uma vasta actividade caritativa e até foi publicado um livro: *O Bacalhau na Vida e na Cultura dos Portugueses*.

Entretanto, há 25 *Academias do Bacalhau* espalhadas pelos quatro cantos do mundo, desde Portugal (continente e ilhas), África do Sul, as Américas (sobretudo Brasil), Angola, Moçambique até à Austrália. Há uma em Paris e outra, em Gotemburgo, está na fase preparatória. Em Hamburgo, houve, no tempo do Cônsul-Geral António Pinto Machado, encontros ocasionais na cantina da *Associação Portuguesa* na Heinrichstraße.

Mas felizmente ainda temos *bacalhau* em Hamburgo ... e a D. Dolores! Ela prontificou-se a preparar-nos todos os meses uma receita diferente. Os amigos do *bacalhau* devem marcar já, a lápis vermelho, no seu calendário:

Sábado, 6 de Outubro, 13 horas  
1º encontro da *Academia do Bacalhau de Hamburgo*  
Mercado Económico, Holstenstr. 190-192

Marcações: Tel. 390 34 64, Fax 46 00 88 41 ou E-mail: [redaktion@p-hh.de](mailto:redaktion@p-hh.de)  
(prazo limite da inscrição: 1 de Outubro)

<sup>1</sup> A autora do compêndio *Vamos lá*, a nossa sócia Natália von Rahden, acrescenta na nova edição, no diálogo entre Margarida e o tio (p. 79) o reparo seguinte: “Temos que comer enquanto há ... porque olha que o *bacalhau* pode faltar ... Isso vai ser um choque para a nação.”

# ... BIS ELF! PORTUGIESISCH KOCHEN

VON VILMA PLAAS

Alle zwei Monate treffen sich am Sonntag elf Freunde im Haus von Vilma und Thies Plaas zum Kochen, Essen, Klönen und Genießen ... bis elf Uhr! Für diejenigen, die nicht dabei sein können, stellen wir – zur Nachahmung empfohlen! – die beliebtesten und gelungensten Rezepte dieser Runde vor. Heute beginnen wir mit

## **BACALHAU À BRÁS**

Zutaten für 4-5 Personen:

600 gr. Stockfisch (luftgetrocknet)  
1 kg Kartoffel, 2 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt  
6 Eier, 1 dl Olivenöl  
1 Liter normales Öl  
Schwarze Oliven ohne Kerne  
Gehackte Petersilie

Der Stockfisch wird 24 Stunden lang in kaltem Wasser entsalzen. Das Wasser sollte mehrfach gewechselt werden. Der Fisch wird 10 Minuten gekocht und dann in kleine Streifen/ Stücke von 2 bis 3 cm Größe getrennt. Die Kartoffeln in schmale Stifte schneiden und golden in normalem Öl frittieren. Die in Ringe geschnittenen Zwiebeln zusammen mit dem klein geschnittenen Knoblauch und dem Lorbeerblatt im Olivenöl andünsten, dann den Stockfisch dazugeben und leicht anbraten. Dann 2/3 der frittierten Kartoffeln unterheben und von der Kochstelle nehmen. Die mit Salz und Pfeffer verquirlten Eier untermischen und noch für kurze Zeit auf die Kochplatte stellen, um das Ei zu stocken. Auf einem Tonteller servieren, nachdem alles mit Petersilie, den Oliven und den restlichen gebratenen Kartoffeln dekoriert wurde. Dazu einen gut gekühlten *Vinho Verde* oder einen *Tinto Palácio da Bacalhoa 2000. Vinho Regional Terras do Sado.*

## **ALS NACHTISCH GIBT ES BESOFFENE BIRNEN**

Halbierte Birnen mit Kerngehäuse (gut mit Williamsbirne) werden in Karamellsauce langsam gedünstet, in die man etwas Zimt hinein gibt. Nach ein paar Minuten etwas Portwein dazugeben und fertig. Jeder bekommt eine halbe Birne mit Sauce: köstlich!

## **BACALHAU À BRÁS**

Para 4-5 pessoas:

600 gr. de bacalhau  
1 kg de batatas, 2 cebolas grandes  
2 dentes de alho, 1 folha de louro  
6 ovos, 1 dl de azeite, 1 litro de óleo  
azeitonas pretas sem carroço, salsinha picada

*As batatas são cortadas em palitos e fritas no óleo bem lourinhas. O bacalhau depois de aguado, é cozido por aprox. 10 minutos e desfiado em pequenos pedaços (2-3 cm). As cebolas são partidas ao meio e cortadas em rodelas e fritas no azeite junto com o alho picado e a folha de louro. Quando estiverem douradas, junte o bacalhau desfiado e frite mais um pouco. Depois junte 2/3 das batatas fritas e ponha de lado. Junte os ovos batidos com sal e pimenta e frite mais um pouco, mexendo com muito cuidado. Decore o prato com a salsinha picada, as azeitonas e o resto das batatinhas fritas.*

*Serve-se com um bom vinho verde fresquinho ou um tinto Palácio da Bacalhoa 2000. Vinho Regional Terras do Sado.*

## **E COMO SOBREMESA: PERAS BÊBADAS**

*Peras cortadas ao meio com carroços são cozidas em molho de caramelo com canela, depois de algum tempo juntar vinho do Porto e cozer até amolecerem. Servir meia pera com molho para cada um. Uma delícia! ▶*



„Varina“, Illustration von Marlies Schaper



*Vielfältiges Fischangebot auf der bota von Quarteira*

## FISCHZUG AUS LEIDENSCHAFT

VON WERNER HANSMANN\*

*„... e depois nem sequer podiam puxar a rede devido ao peso do peixe, pela sua abundância.“ (João21)*

Ganz zu Beginn habe ich es mir so nicht vorgestellt. Damals, 1975, als viele Menschen in Portugal nicht so recht wussten, ob die Welt noch in Ordnung war oder ob gerade eine neue, vielleicht gar bessere Zeit anbrach. Funchal blickte zwar schon auf eine lange touristische Tradition zurück; doch aus heutiger Sicht war es damals noch eine authentische, portugiesische Stadt, recht überschaubar über ihrer Bucht, an den Hängen der tief eingeschnittenen *ribeiras*. Historische Gebäude prägten das Stadtbild im Zentrum; zwischen hohen Basaltmauern, die hier und da den Blick auf ländliche Häuser in traditioneller Architektur freigaben, stiegen zum Stadtrand hin die mit schwarzen Steinen gepflasterten engen Straßen steil bergauf oder wanden sich die Höhenlinien entlang. Die terrassierten Gärten, durch still dahinfließende *levadas* mit Wasser aus dem Norden der Insel versorgt, reichten bis weit hinunter in die Stadt.

Nennenswerte Viehzucht hat sich auf diesem zerklüfteten Bergstock, der aus großen Meerestiefen noch fast zweitausend Meter in den Himmel ragt, nie entwickelt. Halbwilde Schafe durchstreiften die unbewohnten Höhen, und dann hatte fast jeder anständige Bauer seine Kuh, die er während der Woche in ihrer kleinen Hütte fütterte und am Sonntag auf den Bergpfaden spazieren führte (das erzählte man uns). So verwundert es nicht, dass die Inselküche mehr vom Fisch als vom Fleisch geprägt war. In vergleichsweise bescheidenen Restaurants wurden einfache, aber delikate Fischgerichte angeboten, wie man sie heute kaum mehr findet.

Exotisch klingende Bezeichnungen gab es da: *Cherne*, *Espadarte*, *Pescada*, *Polvo* und natürlich der berühmte *Peixe-espada*, der mit der Angel aus großen Tiefen heraufgezogen wird – ein Aufstieg, den er nicht überlebt. Viele dieser Exoten konnte man fangfrisch in der Markthalle bestaunen. Doch wie sollten wir, von der Reise zurückgekehrt, von solchen Leckereien aus dem Meer er-

zählen? Gab es eigentlich auch deutsche Namen für alle diese Tiere? Ein erster Blick in gängige Wörterbücher war nicht gerade befriedigend für den erwachenden Wissensdurst. Ans Wissenschaftliche grenzende Recherchemethoden wurden eingesetzt. Ein Hobby war geboren.

Neben einschlägigen Wörterbüchern zog ich nun Rezeptsammlungen und andere Quellen heran, um herauszufinden, welches Meerestier genau durch einen bestimmten klingenden Namen bezeichnet wird. Doch nicht selten fand ich in der deutschen Sprache mehrere Namen als Gegenstücke. Was lag da näher, als diese nun selbst wieder in der portugiesischen Sprache zu suchen; zum einen konnte so durch die Rückübersetzung sichergestellt werden, dass es sich mit (ziemlicher) Sicherheit um das gesuchte Tier handelt; zum anderen fand ich bei diesem Schritt oftmals wieder ganz neue Namen auf der portugiesischen Seite, denen ich natürlich nachgehen musste ...

Das Unternehmen begann zu explodieren! Denn so ganz beiläufig entdeckten wir auf den Speisekarten der zahllosen Restaurants, die wir im Laufe der Jahre besuchten, und in den Rezepten, die wir fanden, immer wieder neues Getier, das noch nicht in meiner Sammlung enthalten war. Freunde, bei denen sich mein Hobby herumgesprochen hatte, konfrontierten mich mit Fragen wie „weißt du, was ein ... ist?“ – und wieder gab es neue Spuren zu verfolgen.

Inzwischen sind mir weit über hundert unterschiedliche Fische und andere Meerestiere „ins Netz gegangen“. Vor Begeisterung bin ich irgendwann dazu übergegangen, ihre Namen nicht nur in deutscher und portugiesischer Sprache festzuhalten, sondern auch auf Französisch und Spanisch, denn durch diese Länder kommt man ja, wenn man zwischen Deutschland und Portugal reist – und natürlich auf Englisch, der *lingua franca* unserer Zeit.

Längst habe ich aufgegeben zu glauben, dass dieses Unterfangen endlich ist. So erwähnten Freunde, die wir in diesem Frühjahr in ihrem Paradies in der Serra do



**ALGARVE**  
*Armação de Pera*

**Wohnung zu verkaufen**

Zentrale Lage · **Seeblick**  
70 Meter vom Strand entfernt

2. Etage · **ca 70 m<sup>2</sup>**

**Drei Zimmer**  
jedes mit einem Balkon

**Zwei Bäder**  
Kochnische  
im Wohnzimmer integriert

Weitere Infos:  
Telefon **040 / 45 31 27**

Caldeirão besucht haben, dass sie auf dem Fischmarkt in Olhão einen schwarzen Fisch gesehen hätten, dessen Name mit X beginnt. Ein Fisch mit X? – der war noch nicht in meiner Liste. Ein Ausflug nach Olhão war angesagt. Und da gab es ihn tatsächlich: neben einer Kiste mit entzückenden kleinen *Cações* (Hundshaie) stand eine andere, in der ordentlich auf Eis schwarz glänzende *Xaputas* (Brachsenmakrelen) aufgeschichtet waren. Auf dem zugehörigen Schild war hier zwar die alternative Schreibweise verwendet worden: *Chaputas* – aber die waren auch noch nicht auf meiner Liste. ▀

\* Unser Mitglied Dr. Werner Hansmann ist ein großer Anhänger portugiesischer Fischgerichte. Das Verzeichnis portugiesischer Fische und Meeresfrüchte, dessen Entstehen er hier beschreibt, findet sich als druckfertiges Blatt im Internet auf der PHG-Seite ([www.p-hh.de/Dokumente/Peixe.pdf](http://www.p-hh.de/Dokumente/Peixe.pdf)).

Eine moderne Varina –  
Fischhändlerin am Straßenrand in Quarteira

# SCHINKEN VOM SCHWARZEN SCHWEIN

VON LUISE ALBERS

○ PRESUNTO DO PORCO PRETO

Im Alentejo nahe der spanischen Grenze leben die berühmten *porcos pretos* (schwarze Schweine). Eine der bekanntesten Spezialitäten dieser Region ist dem *Guide des Gourmands* und anderen Gastronomiekritikern zufolge der Schinken der *pata negra* (Schwarzfuß). Dieser Name verdankt seine Herkunft der schwarzen Haut und den schwarzen Klauen der alentejanischen Schweine. Das alentejanische Schwein ist das einzige Nutztier südlich des Tejo, welches ohne Fütterung auskommt und ein eigenes Gütesiegel (DOP) hat. Es gibt ungefähr 50.000 dieser Schweine (2003); die Hälfte davon ist für den Eigenverbrauch der Produzenten bestimmt.

Die Alentejaner kennen den Geschmack dieses Fleisches schon seit langer Zeit, aber die afrikanische Schweinepest verhinderte die Ausweitung des Verbrauchs. Zeitgleich mit der Eindämmung dieser Krankheit ging die Qualitätsminderung des so genannten weißen Schweinefleisches einher. Dieses gewöhnliche Fleisch hat häufig starke Wassereinlagerungen, ist zugleich trocken und geschmacklos und bereitet dem, der es isst, nicht das geringste Vergnügen. Anders das Fleisch des schwarzen Schweins: Es ist sehr delikates und wird sogar als gesund erachtet. Das Wiederaufkommen der mediterranen Kost begünstigte das schwarze Schwein, dessen Fleisch dank der auf Eicheln basierenden Ernährung reich an ungesättigten Fettsäuren ist. Untersuchungen von Spezialisten zufolge hat der Verzehr seines Schinkens positive Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit.

Der Schwarzfußschinken ist gut für die Gesundheit, aber schlecht für das Portemonnaie: Ein sieben Kilo schwerer Schinken aus Barrancos kostet an die 300 Euro (2003). Das liegt daran, dass dieses Geschäft Zeit, Geduld und Platz erfordert. Das schwarze Schwein ernährt sich hauptsächlich von Eicheln der Korkeiche und der Steineiche. Es braucht Platz (durchschnittlich 1,2 Hektar), um zu wachsen und Muskelfleisch zu entwickeln. Die Bedingungen dafür sind in der portugiesischen Region perfekt; hier liegt mehr als die Hälfte der weltweit mit Eichen bewachsenen Fläche, und die Baumdichte pro Hektar ist höher als in Spanien.

Normalerweise kommt das alentejanische Schwein um den Oktober herum in (überwachter) Freiheit zur Welt. Es wird zwei Monate lang gesäugt, anschließend bis ins Alter von vier Monaten umsorgt. Danach verlebt es sieben bis zehn Monate im Eichenhain, bis es 90 kg schwer ist. Schließlich werden 90 % des schwarzen Schweins verwendet: man macht daraus neben dem Schinken die Wurstsorten *chouriço*, *copita*, *paiola* und weitere Spezialitäten. Die Reifung des Schinkens wird durch die Winterkälte begünstigt, und die Sommerhitze bestimmt die richtige Verteilung der Aromen. Der Schinken vervollständigt seine langsame Entwicklung in einer ruhigen und schattigen Umgebung. ▀

ÜBERSETZUNG: FELIX JARCK

*No Alentejo, perto da fronteira com Espanha, vivem os famosos porcos pretos. Uma das especialidades mais conhecidas desta região, segundo o Guide des Gourmands e outros críticos de gastronomia, é o presunto pata negra. O nome deve-se à pele e as unhas negras dos porcos alentejanos. O porco alentejano é o único animal a sul do Tejo que vive sem subsídios, tendo direito a uma DOP (Denominação de Origem Protegida) específica. São cerca de 50 mil exemplares (em 2003); metade destina-se ao autoconsumo dos produtores.*

**“O PORCO ALENTEJANO É O ÚNICO ANIMAL A SUL DO TEJO QUE VIVE SEM SUBSÍDIOS.”**

*Os alentejanos conhecem o sabor desta carne desde há muito tempo, mas a peste suína africana impediu que o seu consumo se expandisse. Paralelamente ao controlo da doença, a qualidade dos chamados porcos brancos baixou. A carne destes é muitas vezes cheia de água, seca, sem sabor, que não dá o mínimo prazer a quem a come. Pelo contrário, a carne do porco preto é muito saborosa e até considerada saudável: o movimento da rectificação da dieta mediterrânica beneficiou o porco preto, cuja carne é rica em ácido oleico, devido à alimentação baseada em bolota. Segundo investigações de especialistas, o consumo desse presunto tem efeitos positivos na saúde humana.*

**“O MOVIMENTO DA RECTIFICAÇÃO DA DIETA MEDITERRÂNICA BENEFICIOU O PORCO PRETO.”**

*O presunto pata negra é bom para a saúde mas mau para a carteira: um presunto de sete quilos de Barrancos pode custar 300 euros (em 2003). É que nesse negócio é preciso ter tempo, paciência e espaço. O porco preto alimenta-se sobretudo da bolota, de sobreiro ou azinheira. Precisa de espaço (em média 1,2 hectares) para crescer e exercitar os músculos. As condições da região portuguesa são perfeitas: apresenta mais de metade da superfície mundial de montado de sobre e azinho e uma maior densidade de árvores por hectare, em comparação com Espanha.*

*Em regra, o porco alentejano nasce em liberdade (viagiada) por volta de Outubro e é amamentado durante dois meses. Segue-se a recria, até aos quatro meses de idade. Depois vai sete a dez meses para o montado, onde demora até atingir os 90 quilos. Finalmente, 90% do porco preto é aproveitado: faz-se enchidos como chouriço, copita, paiola e mais especialidades, além do presunto. A cura deste é favorecida pelo frio do inverno e o calor do verão determina a correcta distribuição de aromas. O presunto completa a sua lenta evolução num ambiente de recolhimento, silêncio, quietude e sombra. ▀*

# ALENTEJO DAS LAND DER KORKEICHEN UND WEINE

VON HEINRICH SCHMALSTIEG\*

Der Alentejo – „jenseits des Flusses Tejo“ –, der sich zwischen Tejo und Algarve erstreckt, unterteilt sich in Alto Alentejo und Baixo Alentejo (dem oberen und unteren Alentejo). Es ist Portugals am dünnsten besiedelte Provinz. Auf diesem Viertel der Staatsfläche leben gerade einmal 5% der etwa 10 Millionen Einwohner Portugals. Das weite, hügelig gewellte Land mit heißen und trockenen Sommern galt schon zur Zeit der Römer als die Kornkammer Portugals. Nirgendwo in Portugal findet man so adrette, liebevoll gepflegte Städte und Dörfer. Die Häuser werden alljährlich gekalkt.

Das Klima ist von großer Trockenheit in den Sommer- und frühen Herbstmonaten gekennzeichnet. Die Böden sind aus Urgestein – die Region von Borba ist ein bedeutendes Marmorabbaugebiet. Die Landschaft ist geprägt durch ausgedehnte Ebenen und sanfte Hügel, Pinien- und Korkeichenwälder, alte Olivenhaine und große landwirtschaftlich genutzte Flächen, dazwischen weiße kleine Dörfer und auf den Hügeln die sog. *montes*, größere Güter oder Bauernhöfe.

Den meisten Touristen ist dieser Landstrich lediglich als Produktionsstätte von Kork bekannt. Überall im Land sieht man diesen natürlichen Reichtum Portugals, selbst wenn der Reisende das Land nur von der neuen Autobahn betrachtet. Kaum ein Reisender nimmt zur Kenntnis, dass dieses Land noch ganz andere Schätze birgt, vor allem seine vielen sehr guten Weine.

Der Weinanbau im Alentejo hat in jüngster Zeit einen bemerkenswerten Aufschwung genommen. Die einzelnen Regionen wurden vor wenigen Jahren zum DOC-Gebiet zusammengefasst. Das trocken-heiße Klima und die an kristallinem Kalkstein- und Schiefereinlagerungen reichen Böden bringen Weine mit erstaunlichen Frucht- aromen hervor, die auch jung schon vollmundig und weich sind. Rotweine aus dem Alentejo können Weinliebhaber zum Schwärmen bringen: fleischige, vollreife Beeren oder Früchte wie Kirschen und Pflaumen sind in der Fülle der Aromen deutlich wahrzunehmen.

Die meisten Weine werden bisher von Genossenschaftskellereien erzeugt. Gutsweine von Cartuxa, Herdade de Mouchão, José de Sousa, Quinta do Carmo (jetzt teilweise Rothschild-Besitz) und Esporão zeigen Kraft und Stil. Die besten Genossenschaften befinden sich in Borba, Redondo und Reguengos. Man darf immer mehr Interessantes erwarten.

Neue Klassifizierung als *Vinho regional* mit 5 DOC-Bereichen sind: Borba, Redondo, Reguengos, Portalegre, Vidigueira; sowie 3 IPR: Granja-Amareleja, Moura, Évora.

Die wichtigsten roten Rebsorten sind: Alfrocheiro, Aragonez, Trincadeira, Periquita. Die wichtigsten weißen Rebsorten sind: Antão Vaz, Arinto, Roupeiro, Rabo de Ovelha, Tamez. Da für eine ausführliche Beschreibung aller Weinprodukte und Winzer an dieser Stelle kein Platz ist, wurde dieser Aufsatz bewusst auf eine Auswahl der in Deutschland bekanntesten Weine reduziert.

## **ADEGA COOPERATIVA DE BORBA (rot und weiß)**

Dies ist die führende Genossenschaftskellerei im Alentejo mit Edelstahl tanks und Eichenfässern, welche aus EG-Mitteln modernisiert wurden. Vollmundiger, fruchtiger roter *Vinho do ano* und sehr gute *Reserva*.

## **QUINTA DO CARMO (rot und weiß)**

Schöne kleine Adega im Alentejo. 1992 zum Teil durch die Rothschilds von Château Lafite übernommen. Ein Anbaugebiet von ca. 50 ha sowie Korkeichenwälder. Frischer Weißwein, besser ist der Rotwein. Zweitwein: Dom Martinho.

## **HERDADE DE CARTUXA (rot und weiß)**

Großes Weingut in der Nähe der Hauptstadt des Alentejo, Évora, mit etwa 200 ha Anbaufläche. Große, reife, aromatische Rotweine, vergleichen Sie einmal mit Pera Manca, einem der besten und leider auch teuersten Rotweine Alentejos; weiche, sahnige Weißweine.

## **HERDADE DO ESPORÃO (rot und weiß)**

Die Firma Finagra SA hat 10 Millionen US-\$ in 365 ha neue Weinberge und eine ultramoderne Kellerei investiert. Seit 1992 werden vom Australier David Baverstock Weine erzeugt: der leichte, frische Weißwein Roupeiro, der fruchtige, junge Rotwein Alandra, hervorragender Cabernet Sauvignon – Esporão mit einer leichten Spur von



Cabernet Sauvignon ist einer der besten Rotweine aus dem Alentejo. Auch empfehlenswert: Monte-Velho Rotweine mit leichtem Eichenfassaroma und fruchtige Weißweine.

#### **HERDADE DE SANTA MARTA**

Herber Rotwein aus dem Alentejo mit 12,5 bis 13,5% Vol. Alkohol. Um die Gerbsäure zu lindern und eine Bukettentwicklung zu ermöglichen, wird dieser Wein natürlich in Eichenfässern gelagert. Der Wein veredelt mit der Alterung in der Flasche und eignet sich besonders zu kräftigen Mahlzeiten.

#### **HERDADE DE MOUCHÃO (Rotwein)**

Vielleicht das Spitzen-Weingut in Alentejo; während der Revolution von 1974 zerstört, inzwischen neu bestockt und völlig wiederhergestellt.

#### **PORTALEGRE (rot und weiß)**

Es handelt sich hier um einen relativ neuen DOC-Bereich an der spanischen Grenze. Kräftige, duftige, granatrote Weine mit guter Haltbarkeit; alkoholstarke Weißweine.

#### **REDONDO (rot und weiß)**

Bereich nahe der spanischen Grenze mit einer der besten großen Genossenschaften Portugals; seit 1998 mit neuem DOC-Status.

#### **REGUENGOS (rot und weiß)**

Wichtige DOC an der Grenze zu Spanien; Sitz der Weingüter José de Sousa und Esporão, außerdem große Genossenschaften mit guten Rotweinen.

#### **REGUENGOS – BRANCO**

Fruchtig, frischer Weißwein. Passt zu *gaspacho*, gegrilltem oder gekochtem Fisch und Meeresfrüchten. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 10°C - 12°C.

#### **REGUENGOS – TINTO**

Fruchtig mit sanften Taninen. Passt gut zu Fleisch,

Wurstwaren und Käse. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 16°C - 18°C.

#### **VIDIGUEIRA (rot und weiß)**

DOC für traditionell bereitete, ungereifte Weißweine von vulkanischen Böden sowie einige Rotweine mit pflaumenartigem Geschmack.

Wie gut der Wein auch schmeckt, ohne die vielen kleinen Köstlichkeiten aus der portugiesischen Alentejo-Küche sind sie nur halb so gut. So wird der Wein genossen zu der Suppe aus Brot, Ei, Knoblauch und Kräutern (*sopa alentejana*) oder den diversen Brotsuppen mit den verschiedenen Zutaten (*migas* und *açordas*), den kalten Suppen (*gaspacho*). Nicht zu verachten ist das Zicklein-gulasch (*ensopada de cabrito*), Kaninchen (*coelho*) oder das auch in Deutschland sehr bekannte Schweinefleisch mit Muscheln (*carne de porco à alentejana*).

Nach dem Essen gönnt man sich mit einem guten Roten ein wenig Käse aus Serpa, Ferreira do Alentejo oder Castro Verde. Regional sehr beliebt (vielleicht mit einem gutem Port?) ist der himmlische Pudding (*toucinho do céu*), Mandelsüßspeise (*doce de amêndoa*) oder in der Nähe von Elvas die Pflaumen (*ameixas*). ▀

*\* PHG-Mitglied Heinrich Schmalstieg und seine Frau D. Conceição sind die ehemaligen Betreiber des Cafés Ribatejo (damals noch Cantinho de Silves) in der Bahrenfelder Straße in Ottensen. Seit ein paar Jahren haben sie sich in D. Conceiçãos Heimat Valença (Minho) niedergelassen (nachzulesen in Portugal-Post 35). Dazu auch Heinrich Schmalstiegs Bericht über den Schmuggel an Portugals nördlicher Grenze: „Comércio é comércio ... ou não?“ (Portugal-Post 36). Heinrich Schmalstieg ist für Fehst Componentes in Ferreiros bei Braga tätig.*

---

## **... DAS HÄTTE DER ESTRANGEIRO EIGENTLICH WISSEN KÖNNEN**

---

VON HELGE DANKWARTH

DIE KLEINE GESCHICHTE

Es war der letzte Abend unserer „Interrailer-Reise für Ältere“. Am Schluss einer faszinierenden Reise nach und quer durch Portugal – immer mit der Eisenbahn\*– musste es nun heute von Pampilhosa aus Richtung Heimat gehen. Meine Freunde, Gerd Jückstock – von Anfang an in der PHG – und Hubertus Brähler (Mitglied ist nur seine Frau Karola, aber er „geht immer so auf dem Rand mit“, wie man in Hamburg sagt), fotografierten auf dem Bahnsteig alte Lokomotiven und Waggons. Denn dieses Pampilhosa ist ein Bahnknotenpunkt und es ist dort viel altes Gerät zu sehen. Ich aber, ich hatte einen Bärenhunger, und dagegen helfen auch keine alten Lokomotiven.

In dem schlichten Bahnhofsrestaurant fand ich einen strategisch gut gelegenen Tisch, mit dem Rücken zur Wand und die Tür und den Fernseher direkt im Blick. Das hinter Glas befindliche Buffet sah sehr lecker aus. Viele

gute Sachen, *bolinhos de bacalhau* und andere *acepipes*, es war für jeden etwas dabei. Ich hatte mir den Teller so richtig schön voll machen lassen und stellte an meinem Tisch fest, dass ich nichts zu trinken hatte. Also zurück zum Tresen und ein großes Glas Rotwein geordert. Ich bekam ein riesiges Zahnputzglas voll. Um nichts zu verschütten, nahm ich sogleich einen Schluck. Es war der beste Rotwein, welchen ich bis dahin in 2004 getrunken hatte, und es war ja immerhin schon Oktober. Auf meine Begeisterung hin sagte die freundliche Dame: „Ich bitte Sie, Senhor – wir sind hier im Herzen des Rio Dão!“ Sie lächelte dabei mit Stolz, aber auch so einer Art Verwunderung, denn eigentlich „hätte der *estrangeiro* doch wirklich wissen können, dass wir hier solche Weine machen, schon über ein Jahrtausend lang!“ ▀

*\* Siehe den Artikel Lá vai o comboio ... in Portugal-Post Nr. 31.*

VON REINER DREES

Man sitzt behaglich zu Tisch, Ihre Gäste haben vorzüglich gespeist (Komplimente über Komplimente für den *cozinheiro* oder die *cozinheira*, und erst die köstlichen Weine: Jeder ein Gedicht!).

Nur Ihre Schwiegermutter weiß mal wieder, wie man alles noch *etwas* besser hätte machen können. Da habe ich folgendes Rezept für Sie, mit dem Sie die Dinge wieder gerade rücken können, und für Ihr Menü ist es das i-Tüpfelchen auf dem zum Abschluss servierten *café com cheirinho* (was das ist, steht im Artikel über den Espresso).

Sie brauchen an Zutaten: 6 EL Wasser (man könnte es auch mit Rum versuchen), 300 gr Zucker, 2 bis 3 verquirlte Eier, 250 gr Kokosflocken, 5-6 Gewürznelken, gemahlene Zimt und 500 gr entsteinte Trockenpflaumen.

Den Zucker in Wasser auflösen und zum Kochen bringen. Zimt, Nelken und Kokosflocken dazu geben. Die verquirlten Eier unter Rühren hinzufügen und sanft kochen, bis sich die Masse vom Topfboden löst. Abkühlen lassen und die Pflaumen mit der Masse füllen.

Dazu zwei Tipps:

1. Machen Sie einen Probelauf mit der Hälfte der Mengen (wer verträgt schon so viel Geglötze!). Trockenpflaumen vom Bio-Laden sind manchmal nicht ganz so klebrig; es bleibt trotzdem ein (herrlich lecker-klebriger) Schmierkram – entweder man verwendet dünne Plastikhandschuhe während des Füllens oder eben nicht und freut sich dann, dass hinterher die Hände garantiert nicht mehr spröde sind. Sahnespritzbeutel eignen sich nicht!
2. Falls besagte Person nach dem Namen des Rezeptes fragt: Denken Sie sich für alle Fälle einen anderen Namen aus ... ▶

---

## EXPRESSO UND SEINE GESCHWISTER

---

VON REINER DREES

C–a–f–f–e–e / trink nicht so viel Caffee / nicht für Kinder ist der Türkentrunk / schwächt die Nerven, macht dich blass und krank / sei doch kein Muselman, der ihn nicht lassen kann /

Vielleicht erinnern Sie sich an diesen Kanon aus dem Musikunterricht während Ihrer Schulzeit? Mozart, klar, mit einem Text von Karl Gottlieb Hering, den man heute als politisch nicht korrekt wohl nicht mehr durchgehen lassen würde. Aber hier geht es nicht um Muselmänner, sondern um Kaffee.

Als Getränk hat der Kaffee eine noch gar nicht mal so lange Tradition. Es wird angenommen, dass die Provinz Kaffa in Äthiopien das Ursprungsland des Kaffees ist. Dort wurde er bereits im 9. Jahrhundert erwähnt. Von Äthiopien gelangte der Kaffee vermutlich im 14. Jahrhundert durch Sklavenhändler nach Arabien. Geröstet und getrunken wurde er aber dort wahrscheinlich erst ab Mitte des 15. Jahrhunderts. Der Kaffeeanbau brachte Arabien eine Monopolrolle ein. Handelszentrum war die Hafenstadt Mokka, das heutige Al Mukha im Jemen.

Mit dem Aufstieg des osmanischen Reiches wurde das Getränk immer beliebter. Das erste Café entstand in Persien. Man traf sich zum Kaffeetrinken in öffentlichen Kaffeehäusern Kleinasiens, Syriens und auch Ägyptens.

Mitte des 17. Jh. entstanden die ersten Kaffeehäuser in Mitteleuropa.

Anfangs nur in Afrika und Arabien verbreitet, wurden Kaffeepflanzen später auch in anderen klimatisch geeigneten Regionen angebaut. Durch Niederländer gelangten sie im 17. Jahrhundert nach Java und sicherten Holland bald eine Vormachtstellung im Handel. Portugiesen brachten die ersten Kaffeepflanzen 1727 nach Brasilien, und bereits gegen Ende des 18. Jahrhunderts gehörte der Kaffee zu den meistverbreiteten Kulturpflanzen in den Tropen. Dies ist auch auf die Ausbreitung der europäischen Kolonien zurückzuführen, ohne die die heutige weltweite Verbreitung des Kaffees nicht zu verstehen ist. Brasilien ist mit rund 2,2 Mio. to jährlicher Erzeugung (28 % der Welternte in 2005) der weltgrößte Kaffeeproduzent.

Aus der Art der Zubereitung und den Gelegenheiten, zu denen Kaffee in Portugal und Deutschland getrunken wird, ließe sich viel über das Wesen zweier Kulturen lernen; zumindest galt das, solange die amerikanische Systemgastronomie mit ihren entgleisten sprachlichen (*coffee-to-go*) und kulinarischen Begleiterscheinungen bei uns und anderswo noch nicht Platz gegriffen hatte. Gut – persönlich mögen Sie vielleicht Tee bevorzugen, aber Portugal ohne *café* wäre wohl nicht mehr vorstellbar. Das Café ist dort oft wie ein zweites Zuhause.

Früher gab es bei uns in Deutschland einfach nur Kaffee, und den auch nur an Festtagen. Melitta Bentz erfand 1908 den Filterkaffee, und man trank ihn tassen- oder könnchenweise am Nachmittag, zu Keks, Kuchen oder Torte. Österreicherisende mussten anfangs verzweifeln ob der mehr als 40 verschiedenen Angebote in Wiener Kaffeehäusern. Reisen in andere Länder brachten die Erkenntnis, dass Deutschland kulinarisch noch Entwicklungsland war, aber nach und nach konnte man auch bei uns italienischen *espresso* oder *cappuccino* sowie türkischen *Mokka* bestellen.

Dermaßen mutig geworden, konnten wir uns – insbesondere in Hamburg – auch mit den portugiesischen Kaffe Zubereitungen schnell anfreunden. Fast bräuchte man gar nicht mehr zu verreisen, denn die Anzahl portugiesischer Cafés in Hamburg wird auf gut 70 und mehr geschätzt. Man findet sie vor allem im Portugiesenviertel nahe den Landungsbrücken, rund um die Lange Reihe am Hauptbahnhof sowie im Karo- und Schanzenviertel (die Straße Schulterblatt wurde schon mal als *Galão-Strich* bezeichnet).

Damit bin ich mitten im Thema. Was bestellt man in Portugal, wenn man einen Kaffee möchte, und was bekommt man – selbst, wenn es mit der Aussprache hapern sollte – dann serviert?

Anfang 2006 erschien im *Expresso* ein Artikel über „*café expresso - o preferido dos Portugueses*“. Die Vorliebe der Portugiesen für ihren *espresso* bedeutet aber nicht, dass es nicht auch weitere Kaffeegenüsse gibt. Hier sind die gängigsten Bezeichnungen in alphabetischer Folge aufgelistet, und sicherlich kennen Sie noch weitere:

#### **ABADANADO**

oder *abatanado* schwacher Kaffee in großer Tasse mit der Kaffeemenge einer *bica* und viel Wasser.

#### **BICA**

wie *café*; *bica* findet sich als Name vor allem in der Region um Lissabon.

#### **CAFÉ**

kleine Espressotasse, 2/3 gefüllt.

#### **CAFÉ CHEIO / BICA CHEIA**

*café*, jedoch mit mehr Wasser, aus Espressotasse getrunken.

#### **CAFÉ COM CHEIRINHO**

der „duftende“ *café* mit einem Schuss Tresterschnaps, Brandy oder Whisky; das Gegenstück zum italienischen *caffè corretto*.

#### **CAFÉ CORTADO**

wie *café pingado*; als Bezeichnung gebräuchlich in Nord-Portugal und Spanien.

#### **CAFÉ DUPLO**

wie der Name schon sagt: alles doppelt.

#### **CAFÉ PINGADO**

*café* mit einem „Tröpfchen“ oder Schuss Milch (*één wolkje melk*, sagen die Niederländer wohl dazu).

#### **CAPPUCCINO**

große Tasse Kaffee mit Haube (*Kapuze*) aus aufgeschäumter Milch und etwas Kakaopulver bestreut.

#### **CARIOCA DE CAFÉ**

schwacher Kaffee aus dem Kaffeesatz einer *bica*. Vorsicht: Wenn man nur *carioca* bestellt, könnte auch ein Zitronentee (*carioca de limão*) aufgetischt werden.

#### **CIMBALINO**

*café* in der Region um Porto, vermutlich abgeleitet von *La Cimbali*, dem Rolls Royce (besser wohl: Lamborghini) unter den Espressomaschinen.

#### **DESCAFEINADO**

*café* von koffeinarmem (-freiem) Kaffee.

#### **EXPRESSO**

umgangssprachliche Bezeichnung für den *café*.

#### **GALÃO**

kein großer Hahn und auch kein Galan, sondern großes Glas mit Kaffee und Milch; kann auch *forte*, d.h. mit größerer Kaffeeportion oder *clarinho* d.h. mit mehr Milch und weniger Kaffee sein.

#### **GAROTO**

der „Bengel“ unter den *café*s – kleine Tasse mit Milch und einem kleinen Schuss Kaffee.

#### **ITALIANA**

*auch: café curto*, wie *café*, gleiche Menge Kaffee, aber weniger Wasser.

#### **MEIA DE LEITE / CAFÉ COM LEITE**

große Tasse mit Kaffee und Milch, wie unser Milchkaffee (auf Madeira z.T. auch als *chinesa* bekannt).

#### **PINGO**

wie *garoto*, wird als Name hauptsächlich in der Region um Porto gebraucht

Verwirrend? Jetzt nicht mehr, und nun können Sie Ihre persönliche Vorliebe kundtun, wenn Sie etwas bestellen möchten. Mir persönlich reicht übrigens eine *bica* mit einem kleinen Glas Wasser dazu.

Auf aromatisierte Mischgetränke amerikanischer Provenienz, die nur noch entfernt an Kaffee erinnern, wie *Caramel Macchiato*, und dazu womöglich *donuts*, *bagles* oder *muffins*, kann ich gut verzichten.

Nebenbei: Anders, als man vermutet, ist *expresso* nicht die Bezeichnung für den schnell zubereiteten oder schnell getrunkenen Kaffee, sondern leitet sich vom italienischen *espresso* ab, mit dem ein explizit (*ausdrücklich*) für den Gast zubereitetes Gericht bezeichnet wurde, also ein Ausdruck aus den Anfängen, als es den *espresso* nur in Bars gab. Eine andere Erklärung verweist auf seine Herstellung: Unter hohem Druck (9–15 bar) wird das auf ca. 90° C erhitzte Wasser durch den fein gemahlene Kaffee geleitet (gepresst) und bildet dabei einen Schaum aus Kaffeeölen, die *crema*.

Aber fangen Sie bloß keine Diskussion über die korrekte Wassertemperatur an; sie verprellen stets entweder die Niedrigtemperaturbefürworter mit ihren 86° C

oder die Hochtemperatur-Begeisterten mit ihren 95° C!

Hach! Nun bin ich vom vielen Schreiben ganz durstig geworden und brauche selber einen Kaffee. Im Hinterkopf formt sich die musikalische Untermalung meines Begehrens:

Ei! wie schmeckt der Coffee süße / Lieblicher als tausend Küsse / Milder als Muskatene Wein / Coffee, Coffee muss ich haben / Und wenn jemand mich will laben / Ach, so schenkt mir Coffee ein / (J.S. Bach, Kaffeekantate, BWV 211).

Und so bestelle ich dann auch. „Gerne“, sagt die Bedienung – „aber draußen nur Kännchen!“

---

## DELTA CAFÉS – EINE PORTUGIESISCHE ERFOLGSSTORY

---

VON NUNO OLIVEIRA\*

Die Firma Delta Cafés ist sicherlich ein Symbol des nationalen und internationalen Erfolgs einer portugiesischen Firma. Rui Nabeiro, Jahrgang 1931, gründete Anfang der 60er die Kaffee-Marke, die heutzutage jedes Kind in Portugal kennt. Ob *galão*, *bica*, *carioca*, *pingado*, *meia de leite* und, und, und ... Portugal und die Kaffee-Lebenskultur hängen untrennbar zusammen. Delta Cafés und die Stadt Campo Maior in der südlichen Provinz Alentejo ebenfalls.

Als Junge schmuggelte Rui Nabeiro, wie so viele Menschen in der portugiesisch-spanischen Grenzregion, Kaffee nach Spanien. Als Selfmademan ist er heute Inhaber einer Unternehmensgruppe, die in Portugal einen Marktanteil von 35% innehat. Aber auch in den spanischen Regionen Extremadura (Badajoz, Cáceres), Castilla-La Mancha (Ciudad Real, Albacete) und Andalusien (Sevilla, Córdoba) ist die Marke vertreten, sie agiert dort unter dem Namen Novadelta España und konkurriert mit Firmen wie Nestlé und Kraft.

Trotz des wirtschaftlichen Erfolgs hat Nabeiro seine Heimatstadt Campo Maior nicht vergessen. Seine Fabriken dort beschäftigen um die 2.000 Menschen. Synonym für sein Unternehmen sind anständige Arbeitsplätze, nachhaltige Investitionen, eine weitreichende Sozialpolitik – was wirklich selten ist in den gebeutelten Regionen des portugiesischen Hinterlandes (*Interior*). Es geht also auch anders.

Delta Cafés erhielt als erstes Unternehmen auf der iberischen Halbinsel das internationale Zertifikat SA 8000:2001 über die gesellschaftliche Verantwortung von Firmen und 1998 erwies die Bevölkerung von Campo Maior seinem Sohn die Ehre und errichtete ihm in der

Stadt eine Statue: „A Rui Nabeiro“, ist dort zu lesen – „Zu Ehren von Rui Nabeiro“. Ein wahrlich großer Mann, dieser „*Senhor do café*“.

Die kleine Stadt Campo Maior im Alto Alentejo ist übrigens eine Reise wert. Auch das ganze Umland ist unverfälscht und vor allen Dingen im Frühling und im Herbst wunderschön. Während des Volksfestes „*Festas do Povo*“ im September ist die ganze Stadt mit Blumen geschmückt und es herrscht eine unbeschreiblich reine Atmosphäre – absolut unvergesslich. ▶

\*Nuno Oliveira ist Übersetzer und Dolmetscher. Er gibt einen elektronischen Newsletter mit Nachrichten aus Portugal heraus, den man kostenlos unter [info@portugiesisch.org](mailto:info@portugiesisch.org) abonnieren kann. Der vorliegende Newsletter ist vom 12.5.2007.



# SAUERKRAUT IN ALJEZUR

VON BARBARA FELLGIEBEL\*

Ab in den Süden! In die Wärme! In die Sonne! Aber auslandserfahren wie wir Deutschen nun mal sind, genügt uns ein so simples Reiseziel wie Ibiza, Mallorca oder Rhodos schon lange nicht mehr. Rühmen wir uns schließlich nicht von ungefähr, Weltmeister im Reisen zu sein. Und so lockt ein jeder Reiseanbieter alljährlich mit immer exotischeren Reisezielen, von denen viele urlaubsreife Touristen noch nie etwas gehört haben, geschweige denn wissen, wo die genannten Orte sich befinden.

Im Zuge der immer beliebter werdenden „Last-Minute-Schnäppchen“ findet sich so manch verschreckter Massentourist verängstigt und verwirrt in eine völlig fremde Umgebung versetzt, wo er weder Sprache noch Kultur, weder Sitten noch Gebräuche kennt. Und so passiert es schon, dass ein freundlicher deutscher Kneipenbesitzer in Albufeira auf die Frage: „Na, gefällt Ihnen die Algarve?“ zur Antwort bekommt: „Ach wissen Sie, wir sind erst gestern angekommen und haben noch gar nicht viel von der Insel gesehen. Aber die Bevölkerung scheint sehr nett zu sein, obwohl wir gar kein Spanisch sprechen!“

Verzweifelt hält der zwar sonnenhungrige, aber wenig polyglotte Reisende Ausschau nach Bekanntem, Vertrautem und freut sich wie ein Schneekönig, wenn er ihm bekannte Biermarken entdeckt, sucht entsprechend Zuflucht in den Schwarzwaldstuben Negombos, dem deutschen Haus in Santo Domingo oder „bei Hannelore“ auf Rhodos. Und kann er ums Verrecken nichts Deutsches finden, so tut's im Notfall eine bekannte Hamburgerkette, eine Pizzeria oder ein Chinese, denn da weiß man, was man hat, da ist man fast wie zu Hause.

Auch die Wahl der Speisen tendiert von den ersten mutigen Versuchen, der fremden Küche kulinarische

Hochgenüsse abzugewinnen, hin zu wahren Begeisterungstürmen beim Entdecken eines Wiener Schnitzels. Von Sauerkraut und Kalbshaxe in Aljezur ganz zu schweigen.

Am nächsten Abend besucht man natürlich das gleiche Etablissement und deutet das stereotype Lächeln des Kellners als persönliches Wiedererkennen – und prompt hat man „seine“ Stammkneipe entdeckt, die einem für den Rest der schönsten Wochen zum zweiten Wohnzimmer wird. Egal ob mit oder ohne Glotze.

So stark der Wunsch nach Abwechslung, der Drang, etwas anderes zu sehen auch sein mag, der Bedarf an fest gefügten Routinen und vertrauten Orientierungshilfen scheint stärker. Wie sonst kann man sich das Phänomen der Stammliche am Swimmingpool, der Sandburg am Strand oder des nach der ersten Mahlzeit feststehenden, immer selben Platzes eines jeden Familienmitglieds bei Tisch erklären.

Kein Wunder, dass Herr und Frau Schnilgenhuber, die 14 gar nicht paradiesische Tage in der 1500-Bettenburg Club Paradies an der Playa do Sol verbracht haben, im nächsten Jahr an genau denselben Ort, in dasselbe beängstigende Hotel zurückkehren, denn „die Fatima an der Rezeption, die war doch immer so hilfsbereit, und sprach auch ein bisschen Deutsch, und überhaupt, weiß ma' doch jetzt, wohin all die vielen Gänge führen, und welchen man zum Selbstbedienungsrestaurant nehmen muss ...“ Ach ja, der Mensch ist und bleibt ein Gewohnheitstier. ▀

\* Barbara Fellgiebel lebt in Portimão und ist Initiatorin von ALFA (Näheres in der Fußnote auf S. 39 dieser Ausgabe).

## Portugiesischsprachige Fernseh- und Radio-Programme in Hamburg



### 1. Fernsehkanal Tide

- **TV Ipanema** (mit der brasilianischen Journalistin Hanni Bergesch) immer am letzten Donnerstag des Monats um 18:30 Uhr, Wdh. am folgenden Montag um 18:30 Uhr

### 1. FSK Radio (UKW 93 MHz, Kabel 101,4 MHz)

- **Café com Leite e Pimenta** Jeden Sonnabend von 12 bis 14 Uhr

### 2. Radio Tide (UKW 96 MHz oder 95,45 auf Kabel)

- **Brasilien Magazin** Musik und Infos jeden 1. Samstag des Monats von 17-19 Uhr
- **Mamaterra** (mit Marcos Romão): Jeden 1. Donnerstag ab 16 Uhr (Internet: [www.mamaterra.de](http://www.mamaterra.de))
  - **Brasil 40°** Jeden 4. Samstag des Monats, 18-19 Uhr
- **Radio Triangula** Jeden 2. und 4. Samstag im Monat, 16-17 Uhr



# VON LISSABON NACH SANTIAGO DE COMPOSTELA

## DER JAKOBSWEG AUF PORTUGIESISCH

VON KATHARINA HØGSBERG \*

TEIL 1: AUF DEM CAMINHO DE FÁTIMA VON LISSABON NACH PORTO

*Jedes Jahr mehrt sich ihre Schar: Pilger auf dem Weg zum Grab des Apostels Jakobus im galicischen Santiago de Compostela. Die allermeisten wandern auf spanischen Wegen, seit 1993 Teil des Unesco-Welterbes, oder auf den französischen, die seit 1998 diesen Status haben. Weniger bekannt ist der portugiesische Jakobsweg. Er startet in Porto und ist kulturhistorisch nicht minder bedeutend. So soll der berühmte Hahn von Barcelos seinen Ursprung einem Zwischenfall in einer Herberge von Jakobspilgern verdanken.*

*Am 22. Mai machte sich nun Katharina Høgsberg auf den portugiesischen Pilgerpfad. Doch die Strecke Porto-Santiago war der jungen Dänin zu kurz (letztes Jahr hat sie die 800 km von Irún nach Santiago locker bewältigt). Also startete sie bereits in Lissabon, wodurch sie es immerhin auf 660 km brachte. Die Zusatzstrecke Lissabon-Porto bewältigte sie auf dem Fátima-Pilgerpfad, passend zur 90-jährigen Wiederkehr der Marienerscheinung. Ihr einziges Gepäck: ein Rucksack von der Größe eines kleinen Schulranzen. Darin ein Paar Sandalen, die sie sich auf der letztjährigen Wanderung in Burgos zulegen musste, weil sie – Anfängerungeschick! – mit neuen Schuhen losmarschiert war, die ihr die entsprechenden Blasen beschert hatten.*

*Nicht dabei das Handy. Katharina wollte nicht erreicht werden, sondern sich ganz auf ihr Ziel konzentrieren: dem Glauben näher kommen (Katharina ist praktizierende Katholikin). Natürlich war eine gehörige Portion physische Herausforderung und Abenteuerlust damit verknüpft. Als angehende Physiotherapeutin liebt Katharina Høgsberg die Bewegung. Trotz der großen physischen Belastung fand sie jedoch die Zeit, unterwegs ein Tagebuch zu schreiben und uns direkt zuzuschicken (nachzulesen auf unserer Homepage).*

*Hier Auszüge aus diesem Tagebuch, die nur einen kleinen Eindruck von drei erlebnis- und abwechslungsreichen Wochen vermitteln können.*

### **21. Mai 2007**

Seit dem 4. Juli 2006, dem Tag, an dem ich nach drei Wochen Fußmarsch zum ersten Mal in Santiago ankam, habe ich mich nach der nächsten Wanderung gesehnt. Und morgen ist endlich der lang ersehnte Tag! Mein kleiner Rucksack steht bereit. Es ist derselbe wie letztes Jahr. Die Jakobsmuschel hängt noch dran. Daneben steht mein Wanderstock – ich nehme ihn lieber mit. Meine Wanderschuhe und Treckingsandalen sind ebenfalls die gleichen.

### **22.05.07**

Mein erster Pilgertag! Es ist schon Abend und ich bin immer noch in Lissabon. Dabei wollte ich doch heute noch aus Lissabon raus sein. „Gewandert“ bin ich aber trotzdem viel. Lissabon ist groß, wenn man zu Fuß ist! Morgen werde ich um 05:30 Uhr geweckt.

### **23.05.07**

Mein erster richtiger Wandertag! Pünktlich um 06:00 Uhr stand ich auf der Straße. Es hat lange gedauert, bis ich das Expo-Gelände erreichte. Ich bin übrigens erstaunt, dass all die vielen, vielen Cafés und Restaurants aus der Expo-Zeit (1998) noch immer da sind ... Ich ging den Tejo aufwärts das ganze Gelände entlang, unter der längsten Hängebrücke Europas (Ponte Vasco da Gama) und noch ein gutes Stück weiter. Bald sah ich das erste Kennzeichen für den *Caminho de Fátima* (auch *Caminho do Tejo* genannt). Der Ausgang aus Lissabon war hübscher, als ich erwartet hatte. Anstatt unendlich vieler hässlicher Vorstadt-Hochhäuser, befand ich mich ziemlich bald auf einem kleinen Weg durch duftende Blumenfelder. Heute Vormittag traf ich die ersten (bis jetzt die einzigen) zwei Pilger. Sie sind aus Belgien und gehen ebenfalls nach Santiago (der eine zum 6. Mal, der andere zum 10. Mal – Pilgern macht süchtig!).

Es gibt Engel in Menschengestalt! Ich traf sie in **Alhandra**, der nettesten kleinen Stadt, die man sich vorstellen kann. Es ist sehr charmant und die Menschen sind auffallend freundlich und gelassen. Auch untereinander spürt man eine große Hilfsbereitschaft. Die zwei Engel waren Apothekerinnen. Ich hatte schon die erste Blase am Fuß und ging in die Apotheke rein, um eine kleine Nadel zu kaufen. Statt einer bloßen Nadel gaben sie mir ein Fußbad, eine Fußmassage und alle möglichen Crèmes für Füße und Gesicht (gratis!)

Beglückt ging ich weiter nach **Vila Franca de Xira** (gegründet durch französische Kreuzfahrer). Hier bin ich jetzt und übernachtete in einer nach indischem Weihrauch riechenden Pension (18 Euro) im Kolonialstil. Im 19. Jh. war es ein Luxushotel für „bessere Leute“. Als ich vorhin in einem Obst- und Gemüseladen war, sagte mir die Verkäuferin, dass ich morgen die gewöhnliche Strasse entlang gehen solle. Die andere Strecke sei zu gefährlich. Da so viele entsetzt und ängstlich reagieren, wenn sie hören, dass ich alleine gehe, nahm ich ihren Hinweis auf die Gefährlichkeit zuerst nicht ernst. Als ich aber hörte, warum es gefährlich sei, wurde mir gleich anders zumute: frei laufende Bullen! (In Vila Franca gibt es eine sehr

alte Stierkampf-Arena). Autos oder Bullen? Was soll ich wählen? Ich wähle das Risiko, einem Bullen zu begegnen. – Laut Buch bin ich heute 35 Km gelaufen. Habe jedoch das Gefühl, dass es mehr sein müssten.

#### 24.05.07

Bin jetzt in **Azambuja**. Hier herrscht Feststimmung. Die 4-tägige traditionelle *Feira de Maio* fängt heute Abend an. Letzte Vorbereitungen und Vorkehrungen werden gemacht. Männer und Frauen mit Schaufeln verteilen den vielen Sand der von großen Maschinen in die Innenstadt gebracht wurde; Häuser und Läden wurden mit großen Holz-Barrikaden geschützt; denn heute Abend werden die Stiere losgelassen! Stiere und Menschen werden wild durch die Straßen laufen. Die Lautsprecher sind schon kräftig in Betrieb. In der ganzen Stadt hört man Folkloremusik, Fado und spanische Volksmusik. Leider ist alles geschlossen, deswegen kann ich wieder nicht ins Internet. Esse gerade eine Suppe (*sopa de grão*). Habe mich entschlossen weiterzugehen. Es ist 12:30 Uhr.

Bin in **Santarém** um 22 Uhr angekommen. Halbtot! Nun ist meine Vermutung sicher: die angegebenen Kilometerzahlen im Buch stimmen nicht!!!! Laut Berechnung nach Zeit muss ich mindestens 60 Km gelaufen sein! Ich bin dem Buch und den Wegweisern gefolgt. Der Wirt hat mir soeben bestätigt, dass ich einen wahnsinnigen Umweg gemacht habe. Wunder ... wunderschön, aber sehr, sehr weit! Die angegebenen Kilometer entsprechen der Entfernung, wenn man der Nationalstraße folgt. Jeder Zeit würde ich lieber einen hübschen Umweg gehen, der doppelt so lang ist, anstatt die tödliche und langweilige Hauptstrasse entlang zu laufen, wo man auch noch das Hupen der Autos ertragen muss. Die richtige Kilometerzahl muss aber angegeben sein! Morgen kaufe ich mir eine Landkarte! Ein Wunder, dass ich nur 2 Blasen habe (Dank sei den Apothekerinnen!)

Seit Lissabon bin ich an vielen Flüssen und auf den ersten Blick idyllischen Gegenden vorbeigelaufen. Oftmals musste ich aber erkennen, dass die Idylle des Grünen und der Flüsse trügerisch war. Gerne würde ich das Gegenteil schreiben, Tatsache ist aber, dass die meisten Flüsse verdreckt und vergiftet sind. Das Grüne vermag es bloß manchmal zu verdecken. Auch die unkrautfreien Tomatenfelder machten mich traurig. Es ist wirklich schmerzhaft, mit all dem Dreck und den vielen Straßen (für unsere Bequemlichkeit) konfrontiert zu werden. Gleichzeitig ist es wohlthuend zu sehen, wie viel Schönes es noch gibt; erstens, um sich freuen zu können; zweitens, um nicht die Hoffnung zu verlieren. Denn ohne Hoffnung ist es fast unmöglich, tatkräftig zu werden. Mehr Menschen sollten wandern! Für den Körper gibt es ein nicht zu überschätzendes Wohlgefühl; für den Geist ist es erholsam; und es sensibilisiert für den Umweltschutz.

*Unterwegs mit dem Pilgerstab auf einer Landstraße*

#### 26.05.07

Ich verlasse Santarém in westlicher Richtung und begegne auf der Strasse einem Obst- und Gemüsehändler. Er schenkt mir eine Tüte mit sehr wohlschmeckenden Kirschen, frischen Aprikosen und Erdbeeren. Besorgt um meine Sicherheit rät er mir dazu, die *Estrada Nacional* entlang zu laufen (eigentlich unlogisch, denn weniger gefährlich ist es nicht). Der andere Weg sei zu einsam, sagt er. Aber gerade das suche ich ja. Ich bin gerührt, wie viele nette Menschen ich auf meinem Weg treffe. Und immer sind sie auf meine Sicherheit bedacht. Ich staune aber auch, wie viele ängstlich reagieren, wenn sie hören, dass ich alleine gehe. Gibt es so viele ängstliche Menschen? Oder bin ich naiv und erkenne vielleicht nicht die lauernde Gefahr? Andererseits... berechtigt oder nicht... die Angst nützt mir nichts. Ich bin eher davon überzeugt, dass sie Schlechtes anzieht.

Ich verlasse die Hauptstrasse und folge einer viel kleineren Straße, die sich durch eine wunderschöne Landschaft und wenige Dörfer schlängelt. Mir begegnet eine 91-jährige Frau. In den paar Worten, die wir miteinander wechseln, sagt sie mir, dass fehlende Liebe das Schlimmste auf dieser Erde sei. Anders könnte man auch sagen, dass Liebe das wichtigste auf dieser Erde sei. Es klingt so klischeehaft, aber es stimmt. Bin ein bisschen traurig und fühle mich ein wenig einsam. Liegt wohl an der Müdigkeit und dem Wetter. Es ist kalt, sehr windig und droht zu regnen.

Bin in **Minde**. Im einzigen *Residencial* gab es aber keine freien Zimmer mehr. Die Kirche war auch zu, was meistens der Fall ist. Eigentlich komisch, dass es auf dem *Caminho Português* so wenig Schlafmöglichkeiten gibt. Der Bedarf ist da. Auch hier, finde ich, zeigt sich die etwas „zähere“ Geschäftstüchtigkeit der Portugiesen im Vergleich z.B. zu den Spaniern (hat auch seine guten Seiten!). Ich musste also weiterlaufen.

Fand Unterkunft bei den *Bombeiros*. Hier übernachtete auch eine große Gruppe von Fátima-Pilgern aus Santarém. Wenn Portugiesen Gruppenausflüge machen, spürt



man eine sehr charakteristische, familiäre und heitere Stimmung. Sie lachen viel, machen gerne Witze, sind albern, übertreiben in ihrem Gehabe und reden sehr laut, damit ja alle es hören. Schnell werden sie sehr vertraut untereinander (José wird schnell zu Zé), jedoch immer auf eine recht unschuldige, fast kindliche Art und Weise. Bei der Gruppe in Minde war es nicht anders. Ihrem Gepäck war anzusehen, dass sie es unmöglich auf dem Rücken trugen. Sie ließen es transportieren. Alles hatten sie dabei, natürlich auch die obligatorische Picknick-Gefrier-tasche (Box), voll gepackt mit *sandes* (belegten Broten) und kleine Milchkakao-Tüten. Ich fühlte mich etwas beschämt, als eine Frau mir davon geben wollte, denn innerlich hatte ich ein wenig Hochmut gefühlt, weil ich von weiter her kam, noch viel weiter musste und mein Gepäck selber trug.

### 27.05.07

Pfingstsonntag. Es war noch früh, als ich in **Fátima** ankam. Es herrschte ein reges, lebhaftes Treiben. Busse, viele Busse! Viele Menschen, die meisten Portugiesen. Mich rühren die vielen Menschen, die aus sehr persönlichen Gründen alle hierher kommen. Viele rutschen auf ihren Knien über den großen Platz. In Fátima gibt es eine Herberge. Sie ist sehr groß und sauber. Bezahlt wird nach Vermögen und Gewissen. Ich bin die Einzige dort. Am Abend gehe ich zur Lichterprozession (*procissão das velas*). Vorher wird ein Rosenkranz gebetet, in den Sprachen der dort anwesenden Pilgergruppen. Es sind Gläubige aus Polen, Irland, England, Deutschland, Frankreich, Italien und Indien (vermutlich aus dem südlichem Kerala, wo es viele Katholiken gibt). Die armen Inder! Sie taten mir so leid in ihren hübschen, leichten Saris und ihren Sandalen, weil es so kalt war!

### 30.5.07

Die Natur ist wunderschön! Fast den ganzen Tag bin ich nur über Felder, durch Wälder und kleine Dörfer gelaufen. Immer wieder treffe ich auf sehr nette, meistens ältere Leute, mit denen ich ein paar Worte wechsle, die mir etwas zum Essen schenken wollen oder meine Wasserflasche auffüllen. Ich laufe mit einer 1½ Liter Flasche. Der Stock in der einen Hand, die Flasche in der anderen (man trinkt selten genug, wenn man dafür immer anhalten und den Rucksack abnehmen muss – genial sind natürlich die Wasserbehälter in der Tasche mit Schlauch).

### 31.05.07

Bin in **Coimbra**! Seit vielen Jahren habe ich die Stadt der ältesten Universität Portugals, der Elitestudenten und der berühmten Fadistas besuchen wollen. Mein Lieblingsfado (*Coimbra tem mais encanto na hora da despedida*) besingt diese Stadt. Meine romantischen Vorstellungen sind nicht enttäuscht worden. Man sieht sehr viele Studenten. Obwohl sie wohl kaum anders sind als in anderen Städten, fühle ich eine gewisse Erfurcht vor ihnen. Die ganze Stadt erfüllt mich mit Erfurcht. Es riecht

nach alter Kultur. Ich liebe die vielen verwinkelten Gassen, die vielen kleinen Durchgänge, die stark verfallenen, aber noch immer bewohnten Häuser, die von früheren „großen Zeiten“ zeugen, und überhaupt die wunderschöne Lage Coimbras.

Morgen muss ich Mealhada erreichen. Es sind 40 km. Dazwischen soll es keine Übernachtungsmöglichkeiten geben! Unglaublich! Warum kommen Bewohner der Dörfer, wo die Pilger durchlaufen, nicht auf die Idee, z.B. ein *Bed and Breakfast* zu machen?! Wenn es nicht zu viel Asphalt gibt, sollte es im Prinzip kein Problem sein.

### 01.06.07 Coimbra > Águeda

In einem der Dörfer wollte ein Junge mir unbedingt die Hände schütteln; dabei hatte er selber ganz verkrüppelte Hände. Ich schüttelte ihm die Hände und dachte mit Dankbarkeit daran, welch ein Glück ich hatte, kein Opfer von genetischen Defekten zu sein. Mit meinen Händen kann ich greifen, berühren und spüren, was ich möchte; mit meinen Augen kann ich die Wunder der Natur erleben und sehen, wohin ich gehe; mit meiner Nase kann ich die wunderbaren Gerüche genießen, die die Welt zu bieten hat; mit meinen Ohren kann ich wundervolle Musik hören, mich über Vogelgezwitscher und Kirchenglocken erfreuen; und mit meinen Beinen kann ich gehen, wohin ich möchte, schnell, langsam, gehend, laufend oder tanzend.

Der Tag hat noch eine freudige Überraschung für mich bereit. In **Águeda** folge ich der sehr gastfreundlichen Einladung und rufe Barbara Seuffert und Hagen Seuffert an. Eine halbe Stunde später werde ich abgeholt und sehr herzlich in ihrem wundervollen Haus empfangen. Auf der kleinen Straße in dem Dorf Caragossa fällt das Haus nicht auf; öffnet man aber die Tür, offenbart sich einem ein kleines Paradies. Obwohl es schon spät ist, werde ich mit köstlichen Sardinen, leckerem *Caldo Verde* (bis dahin hatte ich nicht gewusst, dass man im Norden die Suppe nach der Hauptspeise serviert), Erdbeeren mit Sahne und einer einmaligen, selbst gemachten Schokoladen-Mousse verwöhnt. Der Tag endet mit einem rührenden Erlebnis in der Dorfkirche. Dort übten einige Dorfbewohner, u.a. auch das Ehepaar Seuffert und ein Organist, die Lieder für die kommende Sonntagsmesse. In diesem Chor war so viel Herz und Seele!

### 02.06.07

In **Albergaria-a-Velha** fand ich eine Pension. Als ich eintrat, machte eine Angestellte gerade einen vergeblichen Versuch, einen Metallsplitter aus dem Zeigefinger der Besitzerin herauszuziehen. Er saß tief unter dem Nagel. Beide waren leichenblass. Ich bot meine Hilfe an. Gerade angekommen, wurde somit meine Feinmotorik auf die Probe gestellt. Offen gestanden, die Situation machte mir Spaß. Ich bestand die Probe gut und bekam dafür einen Kuss der Erleichterung von der Besitzerin. Im

Laufe des Abends wurde das Gespräch zwischen uns beiden sehr freundschaftlich. Abschließend tranken wir gemeinsam einen Portwein. Sie war ein sehr guter, ein sehr „echter“ und spontaner Mensch. In dem Zimmer neben mir, hatte sie einer armen Frau Logis gegeben, der man wegen Drogensucht gerade das neugeborene Kind entzogen hatte. Tja ... auf dem Weg wird man mit vielen Schicksalen und moralischen Überlegungen konfrontiert.

### 03.06.07

In Grijó, dem Ort vor Gaia, war ich psychisch und physisch ziemlich am Ende. Der Zustand meiner Beine um die Knöchel herum beunruhigte mich. Um Kräfte zu mobilisieren, fing ich an zu beten und stellte mir innerlich vor, dass ich eine Amazone sei. Es half sehr! Es war 21.00 Uhr, als ich die ersten Hochhäuser von **Vila Nova de Gaia** in der Ferne sah. Es sollte noch eine Stunde vergehen, bis ich an meiner Übernachtungsstelle war.

Laut Angabe waren es heute 58 Km. Inbegriffen ist aber nicht die Größe mancher Städte. Es war ein wirklich

harter Tag, jedoch auch ein sehr schöner Tag. Eines der Pilgergebote lautet: „Öffne deine Augen gut für die Schönheit der Landschaft und der Kunst!“ Das habe ich. Man sieht dabei so vieles, kann sich über so viele Kleinigkeiten freuen und weitet seinen Horizont! Es ist bei weitem nicht alles schön, alles hat aber einen Aspekt, der interessant sein kann. Morgen früh überquere ich die Brücke. ▀

\* Katharina Høgsberg zog als 8-jährige mit ihrer Großmutter von der dänischen Insel Fünen nach Budens (Costa Vicentina). Sie besuchte die Grundschule in Praia da Luz und ging anschließend auf die Escola Secundária in Lagos. Das deutsche Abitur erwarb Katharina auf einem Internat in der Schweiz. Zur Ausbildung als Physiotherapeutin fährt sie regelmäßig nach Kopenhagen. In der nächsten Ausgabe der Portugal-Post bringen wir den 2. Teil, in dem Katharina von ihren Erlebnissen auf dem Caminho português von Porto nach Santiago de Compostela berichtet. Der komplette, ungekürzte Pilgerbericht kann auf unserer Homepage ([www.p-hh.de](http://www.p-hh.de)) nachgelesen werden. Dazu gibt es eine Fotostrecke.

### SPASS MIT SPRICHWÖRTERN – PASSATEMPO PROVERBIAL

Lösungen auf Seite 5 dieser Ausgabe – Soluções na p. 5 desta edição

*Inúmeros são os provérbios portugueses que tratam da comida. Peter Koj escolheu 15 deles e fica convosco juntar as duas metades desirmanadas.* – Unzählig sind die portugiesischen Sprichwörter über das Essen. Peter Koj hat 15 ausgesucht, und Sie brauchen nur die beiden Hälften richtig zusammenzusetzen.

- |   |  |
|---|--|
| 1. <i>Sopa fervida ...</i><br>(Eine) kochende Suppe ...                             | A. ... <i>toda a noite rabeia.</i><br>... zappelt (ist unruhig) die ganze Nacht.             |
| 2. <i>Quem tarde vier ...</i><br>Wer (zu) spät kommt ...                            | B. ... <i>como a pescada.</i><br>... wie den Seehecht.                                       |
| 3. <i>Pobre (Coitada) é a ceia ...</i><br>Arm(selig) ist das Nachtessen, ...        | C. ... <i>alimenta a vida.</i><br>... hält am Leben.   |
| 4. <i>Não há peixe ...</i><br>Es gibt keinen Fisch ...                              | D. ... <i>sai o melhor vinagre.</i><br>... kommt der beste Essig.                            |
| 5. <i>Quando a fome é muita, ...</i><br>Wenn der Hunger groß ist, ...               | E. ... <i>nunca tem a barriga cheia.</i><br>... wird niemals satt (füllt niemals den Bauch). |
| 6. <i>Quem ceia vinho ...</i><br>Wer nachts Wein trinkt, ...                        | F. ... <i>que vem de mesa alheia.</i><br>... das von fremdem Tisch kommt.                    |
| 7. <i>Três coisas mudam o homem: ...</i><br>Drei Dinge (ver)ändern den Mann: ...    | G. ... <i>está a gosto de toda a gente.</i><br>... schmeckt allen.                           |
| 8. <i>Quem come em mesa alheia ...</i><br>Wer auswärts (an fremdem Tisch) isst, ... | H. ... <i>almoça água.</i><br>... trinkt Wasser zum Mittagessen.                             |
| 9. <i>Barriga cheia ...</i><br>Voller Bauch ...                                     | I. ... <i>é formosura.</i><br>... ist Schönheit.   |
| 10. <i>Em Agosto, ...</i><br>Im August ...  | J. ... <i>comerá do que houver.</i><br>... wird von dem essen, was es (noch) gibt.           |
| 11. <i>Gordura ...</i><br>Fett(leibigkeit) ...                                      | K. ... <i>chega sempre mais um.</i><br>... kommt immer noch einer dazu.                      |
| 12. <i>Quem come a correr ...</i><br>Wer in Eile (im Laufen) isst ...               | L. ... <i>sardinhas e mosto.</i><br>... Sardinen und Most.                                   |
| 13. <i>Do bom vinho ...</i><br>Aus gutem Wein ...                                   | M. ... <i>a mulher, o estudo e o vinho.</i><br>... die Frau, das Studium und der Wein.       |
| 14. <i>À hora de comer ...</i><br>Zur Essenszeit ...                                | N. ... <i>não há pão ruim.</i><br>... gibt es kein schlechtes/verdorbenes Brot.              |
| 15. <i>Comida quente ...</i><br>Warmes Essen ...                                    | O. ... <i>do estômago vem a sofrer.</i><br>... bekommt Magenschmerzen.                       |

# DIE SCHÖNSTEN FADOTEXTE

Ausgesucht von  
Helge Dankwarth  
und übersetzt von Luise Albers



# OS MAIS BONITOS POEMAS DE FADO

Escolhidos por  
Helge Dankwarth  
e traduzidos por Luise Albers

## ES RIECHT NACH LISSABON CHEIRA A LISBOA

Lissabon liegt schon in der Sonne,  
aber es riecht nach Mond,  
Wenn das Morgenrot über der Erde aufgeht  
Und die erste Straßenbahn auf der Straße  
Mit dem Schlappen am Ufer<sup>1</sup> im Chor erklingt.  
Wenn es regnet, riecht es nach dem gelobtem Land.  
Prozessionen duften nach Rosmarin.  
In der Kneipe der verstecktesten Gasse  
Riecht es nach *iscas com elas*<sup>2</sup> und nach Wein.

Ein Nelkenstock in der Mansarde  
Riecht gut, riecht nach Lissabon  
Eine erblühende Rose in der *tapada*<sup>3</sup>  
Riecht gut, riecht nach Lissabon.  
Die Fregatte mit ihrem aufragenden Bug,  
Die Fischfrau, die sich durchdrängelt,  
Riechen gut, denn sie sind aus Lissabon.  
Lissabon riecht nach Blumen und Meer.

Lissabon duftet nach den Cafés des Rossio  
Und der Fado riecht stets nach Einsamkeit.  
Bei Kälte riecht es nach gerösteten Kastanien  
Und nach reifen Früchten im Sommer.  
Auf den Lippen duftet ein Lächeln,  
Basilikum riecht nach Liedern<sup>4</sup>,  
Und die Jungen verlieren den Kopf,  
Wenn der Duft von Mädchen sie anweht.

*Lisboa já tem sol, mas cheira à lua  
Quando nasce a madrugada surrateira  
E o primeiro eléctrico na rua  
Faz coro com a chinela da ribeira.  
Se chove, cheira a terra prometida.  
Procissões têm cheiro a rosmaninho.  
Na tasca da viela mais escondida  
Cheira a iscas com elas e a vinho*

*Um craveiro numa água furtada,  
Cheira bem, cheira a Lisboa.  
Uma rosa a florir na tapada  
Cheira bem, cheira a Lisboa.  
A fragata que se ergue na proa,  
A varina que teima em passar  
Cheiram bem, porque são de Lisboa.  
Lisboa tem cheiro de flores e de mar*

*Lisboa cheira aos cafés do Rossio  
E o fado cheira sempre a solidão.  
Cheira a castanha assada se está frio.  
Cheira a fruta madura quando é verão.  
Nos lábios tem o cheiro dum sorriso,  
Manjerico tem o cheiro de cantigas  
E os rapazes perdem o juízo  
Quando lhes dá o cheiro a raparigas.*

*Letra e música: Carlos Dias, César de Oliveira*

<sup>1</sup> Gemeint sind die ambulanten Fischhändlerinnen (*varinas*), die mit ihren Schlappen an den Füßen sich schon früh am Tejoufer mit Ware eindeckten. <sup>2</sup> Typisches Lissabonner Gericht: Kleine Rindsleberstücke (etwa 2 auf 5cm) werden 3 Stunden in Marinade eingelegt. Dann in heißem Öl angebraten und mit der Marinade abgelöscht. Noch etwas köcheln lassen und zum Schluss mit Petersilie bestreuen. Statt der Rinds- kann auch Schweine- oder Kalbsleber verwendet werden. <sup>3</sup> Ein von einer Mauer umgebener Park (z.B. *tapada de Ajuda* bei Lissabon) oder Jagdrevier (z.B. *tapada de Mafra*). <sup>4</sup> Der *manjerico* wird bes. am 13. Juni auf dem Lissabonner Stadtfest (*Sant'António*) in kl. Töpfen mit einem Sinnspruch gereicht, während die Volkstanzgruppen (*ranchos*) der verschiedenen Stadtteile auf ihren Umzügen (*marchas populares*) mit Tanz und Gesängen (*cantigas*) gegeneinander antreten.

# WEDER HAND NOCH FUß – EINE KLEINE IDIOMATIK DER KÖRPERTEILE \*

VON PETER KOJ

Der Witz ist alt wie der Wald. Ein im Fluss Baden-der droht zu ertrinken und schreit laut um Hilfe. Fragt ein am Ufer Stehender: „Warum schreien Sie denn so?“ Antwort: „Ich hab keinen Grund!“ Der am Ufer: „Wenn Sie keinen Grund haben, sollten Sie auch nicht so schreien.“ Dieser Witz lässt sich nicht auf Portugiesisch erzählen, denn in derselben Situation hätte der Ertrinkende geschrien: „*Não tenho pé*“, d.h. ich habe keinen Fuß bzw. Halt. Und so gibt es im Portugiesischen eine ganze Reihe idiomatischer Redewendungen, die sich der Körperteile bedienen und die, wenn man sie wörtlich übersetzt, im Deutschen unverständlich bleiben. Eine Reihe von ihnen ist jedoch so plastisch und anschaulich, dass sie verdienen, hier aufgeführt zu werden.

Da wir schon mit dem Fuß (*o pé*) angefangen haben, bleiben wir doch gleich dabei. Wenn bei uns etwas keinen Sinn ergibt, dann hat es weder Kopf noch Fuß, im Portugiesischen hingegen weder Füße noch Kopf (*nem pés nem cabeça*). Die Samtpfoten fallen im Portugiesischen eine Nummer größer aus: Wer sich leise bewegt, geht auf Wollfüßen (*pés de lã*). Wenn jemand mit einem Fuß geht und dem anderen zurückkommt (*ir num pé e vir num outro*), macht er sich rasch auf die Socken. Wer etwas mit dem rechten Fuß beginnt (*entrar com o pé direito*), hat einen guten Start erwischt. Zögerliche oder misstrauische Portugiesen halten den Fuß zurück (*estar de pé atrás*). Geschlossene Füße zeigen an, dass man etwas mit Bestimmtheit tut, z.B. beschwören oder abstreiten (*jurar/negar a pés juntos*).

Wer Füße und Kopf zusammenklappt (*dobrar os pés com a cabeça*), segnet das Zeitliche, kratzt ab, macht den Schirm zu, gibt den Löffel ab etc. (nur um mal zu zeigen, dass auch die deutsche Sprache nicht gerade arm an bildhaften Redewendungen ist). Wichtig ist, wohin man den Fuß stellt. Steht er im Ring (*meter o pé na argola*), hat man einen Fehler begangen. Auf den grünen Zweig (*pôr o pé em ramo verde*) stellt den Fuß, wer Autorität besitzt. Und wer die Füße auf die Erde stellt (*pôr os pés à terra*), beharrt auf etwas. Aber wer es nicht schafft, den Fuß jenseits der Hand zu schwingen (*não lançar o pé além da mão*), hat geistig nicht viel zu bieten. Um ein wichtiger Ratgeber von jemandem zu sein, genügt es im Deutschen, seine rechte Hand zu sein. Im Portugiesischen werden dazu noch die Füße benötigt (*ser pés e mão de alguém*).

Zu Händen und Füßen ließen sich noch eine Reihe weiterer Redewendungen aufzählen. Doch auch die an-

deren Körperteile sollen mit einer kleinen Auswahl besonders expressiver Redewendungen zu ihrem Recht kommen. Auf frischer Tat wird in Portugal jemand mit dem Mund an der Flasche erwischt (*apanhar alguém com a boca na botija*). Wer seinen Kopf nur benutzt, um den Hut zu tragen (*só ter cabeça para usar chapéu*), hat nicht viel auf dem Kasten, während sein Kollege, der „Windkopf“ (*cabeça-de-vento*), eher vergesslich und der „Hohle-Knoblauch-Kopf“ (*cabeça-de-alho-chocho*) eher zerstreut ist.

Während bei uns jemand gelegentlich Haare auf den Zähnen hat, finden sie sich in Portugal im Nasenloch (*cabelo/pêlo na venta*) als Zeichen für einen aufbrausenden Charakter oder auf dem Herzen (*ter cabelo/pêlo no coração*) eines unsensiblen und grausamen Menschen. Einen „Eisenarm“ (*braço-de-ferro*) braucht man bei dem auch bei uns bekannten Armdrücken, er steht in Portugal aber auch für die harte Auseinandersetzung zwischen zwei Parteien.

Portugal, das Land der Heiligen, hat einen ganz besonderen Heiligen erfunden, einen Verwandten unseres „Ohne-Michel“. Sein Gesicht drückt aus, dass er mit der Sache nichts zu tun haben will: *cara de santo-não-terales* (wörtlich: Gesicht des Heiligen Kümmer-dich-nicht). Das portugiesische „Karfreitagsgesicht“ (*cara de sexta-feira santa*) entspricht im Deutschen dem Gesicht „wie drei Tage Regenwetter“ (im Zeichen des Klimawandels und der damit verbundenen Dürre nicht mehr ganz zeitgemäß!). Der erste nachrevolutionäre Präsident Portugals Ramalho Eanes wurde von seinen Landsleuten gerne als *cara de pau* („Holzgesicht“) bezeichnet, womit man eine mürrische Person bezeichnet. Wer die Tür vor dem Gesicht hat (*dar com a cara na porta*) „schaut in die Röhre“ (um mal eine deutsche idiomatische Wendung ins Spiel zu bringen) und wer sich das Gesicht schwarz anmalt (*pintar a cara de negro*), schämt sich. Wenn etwas „die Augen des Gesichts kostet“ (*custar os olhos da cara*), geht es an Ihren Geldbeutel.

Bleiben wir doch gleich bei den Augen, sicherlich ein zentraler Körperteil. Und so ist er auch für eine ganze Reihe von sprichwörtlichen Redensarten gut. Wenn jemand ausdruckslos oder sehnsüchtig und leicht verblödet in die Gegend schaut, hat er die Augen eines toten Fisches (*olhos de peixe morto*) oder die eines verendenden Hammels (*olhos de carneiro mal morto*). Blickt er jedoch heimlich um die Ecke, wirft er „den Schwanz des

Auges“ (*deitar/lançar o rabo do olho*). Weder sollte man „mehr Augen als Bauch haben“ (*ter mais olhos que barriga*), d.h. gierig sein, noch jemandem „die Finger in die Augen stecken“ (*meter os dedos pelos olhos*), d.h. ihn übers Ohr hauen. Doch wohl dem, der „Feuer im Auge hat“ (*ter lume no olho*): er hat einen besonders hohen IQ. Und wenn man etwas sehr rasch tut, so geschieht das „während sich der Teufel ein Auge reibt“ (*enquanto o diabo esfrega um olho*).

Auch die Nase muss für allerlei Wendungen herhalten. So ist ein stolzer und unabhängiger Mensch „Herr seiner Nase“ (*senhor/dono do seu nariz*). Sollte sich dieses Körperteil auf  $1\frac{1}{2}$  *palmos* – das sind stolze 33 cm – verlängern (*ficar com o nariz de palmo e meio*), dann macht man ein langes Gesicht, weil einem irgendetwas „durch die Lappen“ gegangen ist. Prallt man „mit der Nase gegen die Tür“ (*bater com o nariz na porta*), dann findet man eine Sache nicht an der Stelle, wo sie eigentlich sein müsste. Und dann kann einem leicht „der Senf in die Nase steigen“ (*chegar a mostarda ao nariz*), d.h. man wird wütend. Und sollten Sie mal „keine Nase für die Brille haben“ (*não ter nariz para óculos*), dann zeigen Sie, dass Sie wenig bereit sind, auf etwas einzugehen.



Für die Ohren hat das Portugiesische – Sie erinnern sich? – zwei Begriffe: *orelha* für das äußere Ohr und *ouvido* für den Gehörteil. Für idiomatische Wendungen steht jedoch vor allem letzteres auf der Matte. An die Stelle der Bohnen, die wir gelegentlich in den Ohren haben, tritt im Portugiesischen das Wachs (*ter cera nos ouvidos*). Man kann sich auch dumm stellen und so tun, als ob man jemanden nicht versteht. Dann kriegt man im Portugiesischen die „Ohren eines Kaufmanns“ (*fazer ouvidos de mercador*). Oder man hat einfach „taube Ohren“ (*ter ouvidos moucos*). Hier heißt es auch, selbst wenn es anatomisch wenig sinnvoll ist, *ter orelhas moucas*. Hat man jedoch „die Ohren beim Schmied“ (*ter os ouvidos no ferreiro*), bekommt man akustisch etwas nicht mit (kein Wunder bei dem Lärm!). Unzählig die Ausdrücke für „jemandem in den Ohren liegen“: man „hupt jemandem in die Ohren“ (*buzinar nos ouvidos*), „verpasst ihm Spritzen in die Ohren“ (*seringar nos ouvidos*), „martert das Gehör“ (*atanazar os ouvidos*) oder bringt gleich das „Gehörtier“ um (*matar o bicho do ouvido*).

Auch die Zunge kann es auf beachtliche 22 cm bringen: der Träger solch einer langen Zunge tut etwas nur sehr widerwillig, z.B. ein begangenes Unrecht wieder gutmachen (*pagar com língua de palmo*). Während uns ein Begriff, der uns nicht gleich einfällt, auf der Zunge liegt, befindet er sich im Portugiesischen auf der Zungenspitze (*na ponta da língua*) oder unter der Zunge (*debaixo da língua*). Wer jedoch „keinen Brei auf der Zunge“ hat (*não ter papas na língua*), hat dieses Problem nicht: er plappert munter los. Und wer sich verplappert, d.h. indiscret ist, „stößt mit der Zunge gegen die Zähne“ (*dar com a língua nos dentes*). Auch wenn mir die Zunge noch nicht zum Hals raushängt (*estar com a língua de fora*) – trotz meiner Bemühungen, diesen Artikel nicht zwischen Tür und Angel, im Portugiesischen „auf dem Knie“ (*em cima do joelho*), zu redigieren – halt ich jetzt die Klappe: ich „mache einen Knoten in die Zunge“ (*dar um nó na língua*), „schlucke sie herunter“ (*engolir a língua*) oder „pack einen Ochsen drauf“.

PS Das mit dem Ochsen nehme ich zurück. Denn *pôr um boi sobre a língua* hat den Beigeschmack (Konnotation), dass man etwas ums Verrecken nicht preisgeben möchte. Doch davon kann keine Rede sein. Im Gegenteil: Es ist mir eine Freude, allen Lesern, die eine Schwäche für Portugiesisch haben, auch in Zukunft mit meinen kleinen Beiträgen bei dem Verständnis und Erwerb dieser wunderbaren Sprache behilflich zu sein. ▀

*\*Der erste Teil des Artikels ist in der Zeitschrift ESA, Ausgabe Juni 2007, erschienen; der zweite Teil ist für die September-Ausgabe vorgesehen.*

Illustration von Marlies Schaper

VON ANTJE GRIEM\*



Die Maurenburg besuchte ich zum ersten Mal bei einem langen Spaziergang von Sintra aus über das Castelo dos Mouros zur Praia das Maçãs (dem Apfelstrand). Es muss im Frühling 1988 gewesen sein. Ganz früh morgens, so gegen halb sechs, fuhr ich mit meinem Freund Paulo von Queluz aus mit dem Vorortzug in Richtung Sintra. Als wir im Sintra-Bahnhof (übrigens mit tollen *azulejos* geschmückt) ankamen, konnte man schon von weitem die Maurenburg auf einem steilen Felsen erkennen. Darunter war dichter Wald. Ein Bild wie im Märchenbuch. Wir gingen die *volta do duche* (geschlängelte Straße vom Bahnhof ins Zentrum von Sintra) hinauf und kehrten zum Frühstück in das wirklich empfehlenswerte Café *A Piriquita* ein.

Dort gab es ganz leckere kleine Kuchen zum Frühstück. Sie heißen *travesseiros*, was auf Deutsch soviel wie „Kopfkissen“ bedeutet. Sie sind gefüllt mit *doce de gila* (ganz süße Kürbismarmelade). Ein Genuss, vor allem warm. Aber vorsichtig: Manchmal bekommt man die Kuchen direkt aus dem Ofen auf den Tisch. Manch einer hat sich schon fürchterlich die Zunge damit verbrannt. Denn von außen wirken die Kuchen normal warm, aber das Kürbisgelee ist kochend heiß. Man kann oft Menschen beobachten, die herzhaft in so einen Kuchen reinbeißen und dann einen hochroten Kopf bekommen!!! Mich übrigens eingeschlossen.

Nach dieser Stärkung machten wir uns auf den Weg bergauf zum Castelo dos Mouros. Der Himmel war bedeckt und Nebel legte sich über die Gassen Sintras. Von der Altstadt gingen wir die Rua Marechal Saldanha entlang. Nach einer Weile machte die Straße eine Rechtsbiegung und man kam an einen uralten Brunnen *Fonte da Sabuga*, aus dem frisches Quellwasser floss; dort wiederum rechts vorbei (Rua dos Clérigos) erklommen wir dann die Rampa do Castelo. Nach ungefähr einer Stunde Aufstieg (ein schöner Waldweg von 4 km) erreichten wir dann die Burg in 450 Metern Höhe.

Damals konnte man noch das Burggelände betreten, ohne Eintritt zahlen zu müssen. Es war dicht bewachsen mit Wald und Gebüsch und die Wege sehr uneben. Wir erklommen die Zinnen aus dem 8. und 9. Jahrhundert und uns bot sich ein atemberaubender Ausblick auf das Örtchen Sintra und das Hinterland. Man konnte bis hin nach Mafra schauen wie auch zur Praia das Maçãs – unser Ziel, was wir dann aber erst am frühen Abend nach einem langen, interessanten Fußmarsch durch die Serra de Sintra erreichten. Wir erwischten gerade noch rechtzeitig den letzten Bus, der uns wieder zum Sintra-Bahnhof brachte.

### DIE GESCHICHTE DER MAURENBURG

Die ersten urkundlichen Hinweise sowie archäologische Funde lassen die Maurenburg und die dortige Ansiedlung aus der arabischen Herrschaft im 8. / 9. Jahrhundert stammen. Es gibt sogar Beweise dafür, dass es dort schon früher Siedlungen gab. Auf Grund interner Streitigkeiten unter den Mauren übergab Omar al-Mutawakkil (\*1045 - †1094 - vom Maurenkönigreich Badajoz) im Jahre 1093 das Kastell an Afonso V, den König von Kastilien und León. Im Gegenzug erhielt der maurische König eine Schutzgarantie. 1109 eroberten die Mauren die Burg von den Christen zurück. Schon 1147 ergab sich nach der Eroberung Lissabons durch Dom Afonso Henriques das Maurenkastell ohne Widerstand. Im Jahre 1154 gewährte dieser Monarch der Stadt Sintra Erbpacht über die Burg. Aus dieser Epoche stammt ebenfalls die Kirche S. Pedro de Canaferrim (auch in der Burganlage), die bis Mitte des 15. Jahrhunderts ein Wallfahrtsort war. Die Festung sollte die Stadt Lissabon beschützen und sofort in Alarmbereitschaft treten, sollten sich Feinde nähern. Mit dem sich nach Süden schiebenden Vormarsch der Portugiesen verlor das Kastell mehr und mehr seine strategische Bedeutung. Ende des 15. Jahrhunderts lebten dort ausschließlich von der Gemeinde ausgestoßene Juden, die dann 1496 nach der Ausweisungsverordnung die Burg verlassen mussten. Auch das große Erdbeben von 1755 setzte der Burg sehr zu.

Lange dem Verfall preisgegeben, wurde sie schließlich 1839 unter Dom Fernando II restauriert. Die Mauern wurden repariert und gefestigt, der Innenhof wurde bepflanzt und es wurden Wege gebaut, die den Zugang von Sintra her erleichterten. Auch die Ruinen der S. Pedro de Canaferrim Kirche, wie auch die Überbleibsel der Fresken an ihren Außenwänden, die man heute noch bewundern kann, wurden zum Gegenstand der Wertschätzung für D. Fernando II, der im Einvernehmen mit dem Romantismus des 19. Jahrhunderts die mittelalterliche Kirche und den Bereich der Burganlage in den verführe-

rischen Schauplatz des Pena Palastes und seines Parks mit einbezog.

Links neben dem Eingang zum Park kann man eine Zisterne aus dem Mittelalter besichtigen. Eine Legende erzählt, dass dort ein maurischer König in einem bronzenen Grab begraben liegt. Er und seine reichen Grabschätze sollen von bösen Geistern bewacht werden.

#### **INFORMATIONEN**

Auch die Maurenburg gehört zu dem kanadisch-portugiesischen Projekt „Parques de Sintra – Monte da Lua“.

*Öffnungszeiten:* täglich 9 Uhr bis 20 Uhr im Sommer, 9.30 Uhr bis 19 Uhr im Winter. Eintritt 4,50 Euro, bis 17 und ab 65 Jahren kostet der Eintritt 2,50 Euro, unter 6 Jahren ist der Eintritt frei.

*Verbindung:* Vom Bahnhof Sintra bringt Sie der Bus 434 der Firma Scotturb zur Maurenburg.



Von dem alten Königspalast im Zentrum von Sintra aus fahren auch Pferdekutschen auf die Burg. Der Preis wird mit dem Kutscher ausgehandelt.

*\*PHG-Mitglied Antje Griem hat 17 Jahre in der Nähe von Lissabon gelebt und dabei Sintra und Umgebung besonders in ihr Herz geschlossen. In der nächsten Ausgabe der Portugal-Post wird sie uns den Pena Palast und seine Gärten vorstellen.*

## **DR. SEBASTIAN GIESEN**

**WIR STELLEN VOR:**

VON MARIA HILT

INTERVIEW MIT UNSEREM 300. MITGLIED

Im Juni erreichte die Mitgliederzahl der PHG eine historische Marke: die dreihundertste Beitrittserklärung traf in der Susettestraße ein. Der „hanseatische Portugiese“ bzw. „Luso-Hanseat“, der sich nun über eine einjährige Gratis-Mitgliedschaft freuen darf, ist Dr. Sebastian Giesen, Leiter des Ernst-Barlach-Hauses im Jenisch-Park. Maria Hilt sprach mit ihm über seine Beweggründe und darüber, wie er sich seine künftige Verbindung mit der PHG auch beruflich vorstellt.

**P-P** Herr Dr. Giesen, ich heiße Sie herzlich als dreihundertstes PHG-Mitglied willkommen. Wir haben uns alle sehr gefreut, mit Ihnen diese Marke erreicht zu haben. Wie sind Sie auf die PHG aufmerksam geworden?

**G** Das kam erstmal durch Frau Vincenz, die hier im Sekretariat arbeitet und auch PHG-Mitglied ist. Zum anderen bereitet das Barlach-Haus seit längerem eine Ausstellung zu Amadeo de Souza-Cardoso vor. Da haben wir uns überlegt, wie wir die große portugiesische Gemeinde Hamburgs für dieses Thema interessieren können, und es lag nahe, die PHG anzusprechen. Ich bewundere ja die unglaublichen Aktivitäten, die Sie da alle entfalten. Für so einen kleinen Verein ist das sicher nicht einfach, aber bei der PHG ist so viel Engagement und Professionalität dabei, das finde ich toll. Auch dass die Mitglieder die *Portugal-Post* regelmäßig auf die Beine stellen, finde ich bemerkenswert. Deshalb fände ich es schön, wenn wir im Zuge der Amadeo-Ausstellung ein gemeinsames

Rahmenprogramm mit Filmvorführungen, Fadokonzert, Lesungen oder Ähnlichem veranstalten könnten. Immer-



hin steht diese Ausstellung unter der gemeinsamen Schirmherrschaft von Bundespräsident Köhler und des portugiesischen Staatspräsidenten.

**P-P** *Wie kamen Sie auf die Idee, eine Ausstellung über Amadeo de Souza-Cardoso zu machen?*

**G** Wir hatten vor zwei Jahren eine Ausstellung hier, in der auch Werke von Otto Freundlich gezeigt wurden. Freundlich spielte Anfang des 20. Jahrhunderts eine wichtige Rolle als europäischer Kunstvermittler. In einer Lebenserinnerung schreibt er über den „von vielen so sehr bewunderten Amadeo“. Die beiden waren anscheinend sogar befreundet. Und das hat mich dann einfach interessiert, gerade weil man von Souza-Cardoso hier wenig weiß, obwohl er bis 1914 eine ganz wichtige Rolle in der europäischen Kunstszene gespielt hat. Dann kam nach und nach der Kontakt mit der Gulbenkian-Stiftung in Lissabon, die in diesem Frühjahr eine sehr umfangreiche Ausstellung über Amadeo gezeigt hat. Unser Projekt wird dagegen etwas kleiner ausfallen. Alle geplanten Leihgaben kommen aus der Gulbenkian-Stiftung, und auch was Texte für den Katalog angeht, bekommen wir von dort viel Unterstützung, wie auch hier vor Ort von Herrn Dr. Koj, der uns bei der Übersetzung hilft. Es wird auf jeden Fall die erste nordeuropäische Einzelausstellung von Souza-Cardoso nach seinem Tod sein.

**P-P** *Wenn die Zusammenarbeit mit der Gulbenkian-Stiftung schon so gut klappt, könnten Sie sich denn auch vorstellen, auch für eine Hein-Semke-Ausstellung mit den Lissabonnern zusammen zu arbeiten?*

**G** Hein Semke ist natürlich einmal aus hamburgischer Sicht spannend, er war außerdem auch ein großer Barlach-Fan. Außerdem war auch sein Lebensweg in Portugal sehr ungewöhnlich. Er war vom Expressionismus geprägt und hat sich dann in Portugal mit den keramischen Fliesen auseinandergesetzt, was einen ganz eigenen Stil ergab. Und so hat er ja im Grunde die portugiesische Keramik-Kunst wieder zum Leben erweckt. Ich würde das nicht ausschließen, derzeit ist aber noch nichts geplant.

**P-P** *Sind Sie im Zuge der Vorbereitungen für die Amadeo-Ausstellung auch schon in Lissabon gewesen?*

**G** Ja, die Ausstellung dort habe ich mir natürlich angesehen. Aber ich habe auch schon längere Verbindungen zu Portugal. Ein guter Freund aus meiner Aachener Studienzeit ist Portugiese. Er lebt inzwischen wieder in Lissabon, und das erste Mal habe ich ihn vor ungefähr 13 Jahren dort besucht. Und auch danach war ich einige Male in den Ferien in Portugal.

**P-P** *Gibt es eine Region in Portugal, die Ihnen besonders gut gefällt?*

**G** Meine Kenntnisse konzentrieren sich natürlich hauptsächlich auf die Gegend um Lissabon, aber ich habe auch mal eine Tour in den Norden des Landes gemacht. Das hat mich sehr beeindruckt, Porto natürlich, aber auch Bragança. Ich finde, es ist ein sehr faszinierendes Land mit einer für Europa ganz besonderen Mischung. Gerade die maurischen Einflüsse geben Land und Leuten eine außergewöhnliche Note.

**P-P** *Hatten Sie auch schon Gelegenheit, ein bisschen Portugiesisch zu lernen?*

**G** Nein, höchstens „*Bom dia, não falo português.*“. Diese Sprache ist für mich ein absolutes Phänomen. Ich kann sie ein bisschen lesen dank der Verbindungen zum Lateinischen. Aber die Aussprache ist ein Mysterium. Wenn ich meinen Freund António mit seinen Eltern telefonieren höre, ist das für mich wirklich fremd. Ich habe in Portugal mal einen *galão* bestellt, was ja eigentlich nicht so kompliziert ist, und trotzdem war der Kellner völlig ratlos. Keine Ahnung, was ich da falsch gemacht habe.

**P-P** *Und Sie haben in Aachen studiert?*

**G** Ja, ich komme ursprünglich aus dem Rheinland und habe in Bonn und in Aachen Kunstgeschichte studiert. Ich bin dann durch meine Frau nach Hamburg gekommen, da sie hier einen Job gefunden hat. Wir beide haben inzwischen auch schon zwei kleine Kinder. Ich war erst in der Kunsthalle beschäftigt, und seit sieben Jahren bin ich jetzt hier im Barlach-Haus. Im Oktober werde ich allerdings in die Geschäftsführung der Hermann Reemtsma Stiftung wechseln.

**P-P** *Vielen Dank für das Gespräch. ▀*

— *Ausstellung* —

**AMADEO DE SOUZA-CARDOSO (1887-1918). PORTUGALS MODERNE**

3. Dezember 2007 – 30. März 2008 (Eröffnung am 2.12.2007 um 11 Uhr)

Ernst-Barlach-Haus, Baron-Voght-Straße 50 (Jenischpark)

Telefon 040 - 82 60 85

VON HELGE DANKWARTH

Anfang Juli steigen überall verführerische Düfte auf, nicht nur von Douglas, sondern von den Grills im Lande. Aber die Sardinhada der PHG spielt in einer anderen Liga, in der Champions League. Über 100 froh gestimmte Gäste waren auf das schöne Gelände der Freiwilligen Feuerwehr Tötensen gekommen und ließen es sich bei Sardinen (ich glaube, dass die auf dem Grill noch gelächelt haben), Steaks, Würstchen, liebevoll geschnittenen Salaten und frischem Brot so richtig gut gehen. Dazu gab es Wein, Wasser und Säfte in den bekannten Farben. Viele uns besonders verbundene Mitglieder und Freunde und viele liebe Gäste kamen nach Tötensen. Ganz besonders gefreut haben wir uns über den Besuch des Generalkonsuls, Dr. José Pedro Machado Vieira, der sich so richtig wohl zu fühlen schien und trotz anderweitiger Verpflichtungen mehrere Stunden blieb.



Beim Anfeuern des Grills



Den absoluten Ehrenpreis des Tages hatte sich jedoch das Wetter verdient. Eingebettet in Tiefs übelster Sorte an den Tagen zuvor und auch an den Tagen danach, schien an diesem Sonntag über Tötensen die Sonne. Sie hat zu der tollen Stimmung in erheblichem Maße beigetragen. Es gab viele gute Gespräche und jede Menge Vergnüglichen. Wir haben uns über jeden Gast gefreut und hoffen, sie alle im nächsten Jahr wieder zu sehen. Vielen Dank möchten wir noch der FFW Tötensen sagen, es war einfach eine Wucht bei Ihnen! Aber die vielen fleißigen Hände der PHG drücken wir hiermit einzeln und sagen Danke für alles. ▀

links: António Branco und Gabriel Pereira

Es gab aber auch so viel anzuschauen und anzuhören. D. Odete hatte wunderschöne Blumen und Girlanden gefertigt, mit denen Maria und Oscar die Zelte von innen schmückten. Gabriel Pereira hatte das Akkordeon dabei und begleitete António Branco bei seinen selbst getexteten Fados, welche uns an die Schwierigkeiten, denen Emigranten ausgesetzt sind, erinnerten. Alles vom Feinsten und ganz gewiss nicht jeden Tag zu hören. Anderthalb Stunden nach dem leckeren Gegrillten dann schon das nächste Highlight, das Kuchenbuffet der PHG-Damen. Da kann man keine Diät durchhalten, wenn so etwas auf dem Tisch steht.



Am Salatbuffet

Anfang Juni haben wir unser 300. Mitglied begrüßen können, Anlass genug, einmal eine Mitgliederstatistik vorzunehmen nach dem Motto „Wer sind wir und woher kommen wir?“

235 unserer Mitglieder (78%) wohnen in Hamburg oder in der näheren Umgebung. Weitere 24 Mitglieder haben ihren Wohnsitz im übrigen Postleitzahlengebiet 2 (Kiel, Westerland, Bremerhaven, Bremen usw.) und 10 Mitglieder wohnen im übrigen Deutschland.

Insgesamt immerhin 28 Mitglieder (gut 9%) wohnen in Portugal, weitere 5 in Belgien und Frankreich.

160 unserer Mitglieder sind Frauen (53%), demgemäß 47% Männer.

Als Einzelmitglieder führen wir 161 Personen, 70mal sind es Partnermitgliedschaften (=140 Personen) und einmal ist es eine Firmenmitgliedschaft.

Leider wissen wir wenig über die Altersstruktur unserer Mitglieder. Von den Teilnehmern der Rondas und einigen Mitgliedern, die uns persönlich bekannt sind, können wir das Alter etwa schätzen. Wir würden aber gern mehr wissen, um daraus besser auf die möglichen Interessen unserer Mitglieder schließen zu können und uns in unseren Informationen darauf auszurichten. Wenn Sie bereit sind, uns Ihr Geburtsjahr bekannt zu geben, schicken Sie bitte eine kurze E-Mail an unseren Schatzmeister, der auch die Mitgliederliste verwaltet: [Ingmar.Regner@t-online.de](mailto:Ingmar.Regner@t-online.de). Wir versichern Ihnen, dass diese Information, wie grundsätzlich alle Ihre Daten, die Sie uns gegeben haben, nicht an Fremde weitergegeben werden. ▀

Wir trauern um unser Gründungsmitglied

## **Waltraut Voß**

\* 10. Januar 1943 in Eckernförde

† 10. Juni 2007 in Hamburg



Sie war eine der Frauen der ersten Stunde.  
Schon auf der Gründungsversammlung  
übernahm sie die verantwortungsvolle Position der Schriftführerin,  
die sie erst nach einigen Jahren abgab,  
als die Ansprüche ihres Arbeitgebers immer größer wurden.  
Danach organisierte und betreute sie über viele Jahre den Damen-Adventstee,  
der unter ihrer Leitung zu einer Institution aufstieg.  
Waltraut wurde nur 64 Jahre alt.  
Wir hätten ihr so gern noch viele schöne Jahre im Ruhestand gegönnt.  
Wir werden sie sehr vermissen  
und in liebevoller Erinnerung behalten.

# PETER KOJ GEHT INS KLOSTER

VON BARBARA FELLGIEBEL\*



ALFA 20, die Aprilausgabe, war eindeutiger Höhepunkt der bisherigen Alfasalons, denn das mit 90 Plätzen bestuhlte Theater des Convento de São José (Lagoa) musste mit extra Stühlen erweitert werden. Das Interesse an den geladenen Gästen und deren Themen war enorm. Nach gewohnter Einleitung der Initiatorin erzielte die Hör-CD des Monats die ersten Lacher: *Ripley's Einfach unglaublich* – eine witzige Sammlung erstaunlichen Allgemeinwissens. Unter den vorgestellten Büchern war Hans Zipper's *So funktioniert Deutschland* der eindeutige Renner.

Stargast des Abends war Peter Koj, vielen der Anwesenden aus zahlreichen interessanten Portugiesisch-Artikeln bekannt. Dass sein Fanclub so groß sein würde, überraschte ihn. Dr. Koj gab einen eindrucksvollen Einblick in Portugals Präsenz in Hamburg. Er hätte noch stundenlang weiter erzählen können und fühlte sich hoffentlich angeregt zu weiteren ALFA-Auftritten, gerade als Bastian Sick der portugiesischen Sprache, seinem Spezialgebiet.

In der Pause drängelte sich das so erfreulich zahlreiche Publikum am Büchertisch, an der Bar der leckeren, immer wieder überraschenden Vollwertküche von Regina Bachmaier und Silvia Hasenpflug, sowie bei der kontroversen Ausstellung des Schweizer Künstlers Sylvain Bongard.

Im zweiten Teil entführten Jochen Mangelsen und Philipp Alexander Schmitt die Anwesenden auf den Jakobsweg und lasen abwechselnd aus ihrem gelungenen Buch *Chorizo, Sirenen und wilde Gänse*.

Zum großen Bedauern einiger Alfans geriet Armenien in Zeitdruck – ein klarer Grund für Armenienexperte Jochen Mangelsen zum Wiederkommen. Obwohl die von ihm geplante Lesung aus *Ophelias lange Reise nach Berlin* flach fiel, fand sein Buch reißenden Absatz. ■

\* Barbara Fellgiebel lebt in Portimão. In dieser Ausgabe (S. 41) präsentieren wir den von ihr ins Leben gerufenen Freundeskreis ALFA (Assoziation der Literatur- und Filmfreunde der Algarve). Er trifft sich am zweiten Montag jedes Monats in dem liebevoll restaurierten Kloster São José in Lagoa.

Hier schon mal der Kontakt:

Apartado 376 P-8504-913 Portimão

Tel/Fax: +351 282 432 059

Mobil: +351 917 602 607

mail: fellgiebel@mail.telepac.pt

## WIR LADEN EIN

Mit der Dreimastbark *Alexander von Humboldt* auf großer Fahrt. Bootsmann Piet erzählt von der schönsten Art, sich Lissabon zu nähern.

Die *Alexander von Humboldt* ist mit ihren grünen Segeln (Vorsicht Schleichwerbung!) wohl Deutschlands bekannteste Dreimastbark. PHG-Mitglied Peter Griem, genannt Bootsmann Piet, hat sich einen Traum erfüllt und auf ihr angeheuert. Er berichtet, unterstützt von Video-Aufzeichnungen, über die auf seinem Törn angesteuerten Ziele, darunter Madeira, die Azoren und Lissabon.

**Am Donnerstag, 25. 10. 07 um 20 Uhr.**  
Im Kulturhaus Eppendorf, Martinistr. 40.  
Eintritt: € 5,- Für PHG-Mitglieder frei.

Eine Veranstaltung mit Unterstützung der Deutschen Stiftung Sail Training in Bremerhaven.

# „ALLE LÖFFEL SIND SCHON DA ...“

VON RENATE PETRICONI\*

Na cozinha dos artistas –  
in the artist's kitchen – in der Küche der Künstler.

Kochbücher haben Konjunktur! Die Regale sind gefüllt mit bodenständigen in- und ausländischen Rezepten bis hin zu Kreationen von Meisterköchen, die sich in der Zubereitung mit den ausgefallensten Kredenzen überbieten, angerichtet zu kleinen Ess-Skulpturen, den Betrachter vor Erfurcht erschauern lassend. Ende März 2007 stellte das Kulturzentrum (*Centro Cultural São Lourenço*) in Almancil an Portugals herrlicher Algarve-Küste ein „Kochbuch“ ganz besonderer Art vor.

Der Leiterin des Kulturzentrums, Marie Huber, war es ein Anliegen, über das Medium „Kochbuch“ einer breiteren Gesellschaft auch auf diese Weise einen Weg in die Kunst zu öffnen, Berührungängste abzubauen. Alle von der Galerie vertretenen portugiesischen und internationalen Künstler haben ihren Beitrag geleistet. Es ist ein loser Zusammenschluss von Arbeiten ganz unterschiedlicher Künstler, jeweils ein Psychogramm. Alle beteiligten Maler und Bildhauer gestalteten zum vorgegebenen Thema ein abgebildetes Kunstwerk und ergänzten es mit einem kulinarischen oder literarischen Rezept. Wie zufällig gesammelte Arbeiten unterschiedlichster Charaktere ist das Kochbuch gehalten durch eine Spiralbindung, sich voneinander trennend, locker vereinigt, doch nicht durch feste Rückenbindung gefesselt.

Der Reigen beginnt mit einer *Huhn à la Di Maggio*-Kreation von David de Almeida. Der zu Späßen neigende José Alves bemüht für seine Steinsuppe die Legende des Bettelmönches. Die intermedial arbeitende Künstlerin Ana André präsentiert zu ihrem Küchen-Stilleben eine Rebhuhnsuppe mit Kichererbsen und die Installationskünstlerin Cristina Ataíde belässt es bei einem Färberezept für Textilien. Landestypische Stockfisch-Rezepte gepaart mit abstrakter Malerei findet man bei Carlos Barão, Gervásio, Nuno Santiago sowie Bartolomeu dos Santos.

Der Belgier Jean-Marie Boomputte steuert neben einer humorvollen Tafelrunde in Öl ein Genter Fischrezept bei. Zu Saskia Bremers Uhr mit dem Namen *Dinnertime* lädt eine deftige holländische Räucherwurst mit Grünkohl ein. Pedro Calapez, Maler von Zeugnissen einer verlorenen Wirklichkeit, füllt eine Gemüsemischung aus Pilzen, Zucchini und Lauch zu teigumschlossenen Pastetchen. Traditionell wird es bei dem mit Eisen und Schrott arbeitenden Philippe Claisse. Der bedeutendste zeitgenössische portugiesische Bildhauer João Cutileiro steuert einen weiblichen Rückentorso von 1992 bei und



hält ein vieldeutiges Rezept mit Schweineschwänzen in appetitanregender Koriandersauce für passend.

Ausschnitte aus Karsten Fuges Löffelbild *Alle Löffel sind schon da...*, einer Darstellung skurril-mystischer Wesen in Auseinandersetzung mit den Vertretern des Wiener phantastischen Realismus, eigneten sich im Besonderen zur Gestaltung des Bucheinbandes. Günter Grass, über Jahre Freund des Hauses, Freizeitkoch, liefert in *Ja doch, ich koche gerne...* mit nur wenigen, sprachlich ausgefeilten Sätzen eine Kostprobe seiner literarischen Kunst. „... Ich bitte längst tote Freunde, die mir seit Jahren fehlen, zu Tisch ...“ ist eine ganz wundervolle posthume Hommage an seinen verstorbenen Freund, den Galeriebesitzer Volker Huber.

Ähnliches las man jüngst bei *Mit Gästen zu Tisch*. José de Guimarães erweist sich mit einem marinierten Rebhuhn als Feinschmecker, Ingo Kühl abenteuer gleich auf der Hochsee, Helge Leiberger kreiert sein Menü *Springinsfeld*, der Maler Juan Martinez bemüht in Prosa Erasmus, Kafka, Nietzsche und Hannah Arendt.

Der Bildhauer Shintaro Nakaoka, der 1997 erstmals nach Portugal kam, stellt seiner Figurengruppe *Paz* sein Gericht *Engel in der Kasserole* bei, das bevorzugt aus einem gemeinsamen Tontopf in der Tischmitte gegessen werden sollte. Igor Oleinikov bringt eine mit seinen und Volker Hubers Lieblingszutaten zusammengestellte Rote Bete-Ingwer-Suppe.

Manolo Paz reicht vor seiner Skulptur *Sobremesa* (Nachtisch) landestypische Sardinen, hier verfeinert in gefüllter Form. Pedro Cabrita Reis setzt sich für den unübertroffenen, sublimen Genuss einer *Scheibe Brot mit Butter* ein und Alfredo Garcia Revuelta liefert trotz seiner mit Video-Film animierten Wüstenlandschaft *Freir Huevos al Sol* eine marinierte Seebrasse, deren Zubereitung dann gleich seinen humorvollen Trickfilmen in vier Bildern erläutert wird. Georg Scheele stellt seinem kunstvollen Marmorzopf nur eine Heimwerkeranleitung bei, wohingegen Volker Schnüttgen zu 3 Knoblauchzehen bei gratinierten Champignons rät. Der Russe Soren macht den Leser mit einem schwer nachzukochenden Oktopusrezept vertraut, und Glyn Uzzell präsentiert neben seinem impressionistisch beeinflussten Gemälde *Hoje há Festa* eine kalorienreiche, auf der Zunge zergehende Mandel-Him-

beer-Charlotte. Unter anderen beenden João Vieira und Edna Whyte den Reigen mit Wildrezepten.

Das Stöbern in der Küche der Künstler hat, wie es Marie Huber im Vorwort beruft, mehr als nur Spaß bereitet. Einerseits ist es ein Kochbuch, aber andererseits eine bibliophile Kostbarkeit, der eine überregionale Verbreitung zu wünschen bleibt.

Centro Cultural São Lourenço: na cozinha dos artistas – in the artist's kitchen – in der Küche der Künstler; 184 Seiten, durchgehend farbig, Spiralbindung, dreisprachig: portugiesisch, englisch, deutsch; ISBN 978-989-95328-0-9, € 40,- (zuzüglich Porto von: Centro Cultural São Lourenço, Apt. 3079, P-8136-901 Almancil, Tel: +351 289 395 475, Fax: +351 289 393 281, [ccsl@iol.pt](mailto:ccsl@iol.pt)) ▶

*\* PHG-Mitglied Renate Petriconi lebt in Praia da Luz und hat unsere Leser bereits mit einer Reihe interessanter Beiträge vor allem aus dem kunsthistorischen Bereich verwöhnt. In der Portugal-Post 41, in der es um Kulturaktivitäten Deutscher in Portugal gehen soll, wird Renate Petriconi uns das Kulturzentrum in Almancil vorstellen.*

---

## WAS IST ALFA?

---

VON BARBARA FELLGIEBEL\*

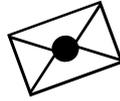
Jeden zweiten Montag des Monats können Literaturfreunde an der kulturellen Diaspora Algarve bei Europas südwestlichstem deutschsprachigen Literatursalon ihrer gemeinsamen Leidenschaft – der Literatur – frönen. Die Publizistin Barbara Fellgiebel gründete die Assoziation der Literatur- und Filmfreunde der Algarve (ALFA) im September 2005 und begrüßt seitdem regelmäßig ein begeistertes Publikum von 50 bis 100 Leseenthusiasten, das gespannt den Lesungen eingeladener Autoren lauscht.

Vorgestellt werden Bücher mit und ohne Portugalbezug sowie Hörbücher. Weiterhin werden Filmevents wie *Alles auf Zucker*, *Der Neunte Tag*, *Kebab Connection* organisiert und lassen großes deutsches Kino in Portugals Süden einziehen. Ziel der Veranstaltungen des ersten deutschsprachigen Fördervereins für Autoren und Literatur in Portugal ist es, Autoren und Leser zusammenzubringen. Autoren bietet sich dabei die Chance, eine interessierte Zuhörerschaft von ihren Büchern zu begeistern und zum Erwerb ihrer Bücher anzuregen. Und auch Verlage können ihre Bücher und Hörbücher auf diesem Wege publik machen.

Zudem findet alljährlich der ALFA-Multi-Media-Wettbewerb statt, dessen diesjähriges Thema „Schwarzer Büstenhalter“ lautet. Mitmachen darf jeder, der seine Ideen zum Thema in medialer Form verwirklicht, sei es als Gedicht, Kurzgeschichte, Gemälde, Skulptur oder Song. Wenn Sie mit Ihrer Idee am diesjährigen Wettbewerb teilnehmen möchten, den Lesungen des Literatursalons lauschen oder ihr eigenes Buch vorstellen wollen, wenden Sie sich an:

Barbara Fellgiebel  
E-Mail: [fellgiebel@mail.telepac.pt](mailto:fellgiebel@mail.telepac.pt)  
<http://www.alfaliteratursalon.com>  
Tel.: (+351) 917 602 607

*\* Der Autorin ist voll und ganz bewusst, dass „o Algarve“ in der „Portugal-Post“ „der Algarve“ heißt und nicht „die Algarve“. Als überzeugte Verfechterin der femininen Form dieses Wortes stellt sie sich gern und jederzeit dieser Debatte, verwahrt sich jedoch höflich aber bestimmt gegen die Vermännlichung dieses südlichsten portugiesischen Landstriches in ihren Artikeln.*



✍ Aus der schönen Schweiz erreichte uns das folgende Mail:

der Artikel in p-p 37 von Dr. Koj bedarf einer kleinen Korrektur: Bei den Bauten auf dem Martinhal-Gelände handelt es sich nicht um „Fertigbauten“.

Und noch etwas zur Schlussbemerkung „... die von einer unbeschreiblichen Hässlichkeit und Brutalität sind.“ Sehr geehrter Herr Koj, wie können sie sich sprachlich noch steigern, wenn sie die „Sünden“ in der Albufeira-Umgebung oder beispielsweise auch um Portimão/Praia da Rocha und und und ... beschreiben möchten!? Hierfür gibt's ja dann wohl keine adäquaten Ausdrücke mehr! – Ich lese gerne und mit Interesse weiterhin ihre p-p!

mit freundlichen Grüßen  
Theres Sonderegger

Liebe Frau Sonderegger,

wie schön, dass die P-P sogar in der fernen (und schönen!) Schweiz gelesen und kommentiert wird. Sicher sehen andere Leute die Bebauung der port. Küste mit anderen Augen. Aus meinem Artikel spricht jedoch die Wut und die Enttäuschung von jemandem, der diese Küste seit 30 Jahren kennt und liebt und ohnmächtig zusehen muss, wie jedes Jahr die Bauhaie (portugiesisch *patos bravos*) ihre scharfen Zähne immer tiefer in diese großartige Landschaft schlagen. Mit Ihrer Kritik des Ausdrucks „Fertigbauweise“ haben Sie sicherlich recht. Sie müssen meinen geringen Sachverstand in Dingen Architektur verzeihen. Auf mich wirkten diese Gebäude, die ich im letzten Sommer im Rohzustand gesehen habe, in ihrer Serialität zumindest wie Fertighäuser. Nur nebenbei: ich hab gar nichts gegen Fertigbauweise, wo sie Sinn macht. Das wohl bekannteste historische Beispiel ist die von Carlos Mardel nach dem Erdbeben von 1755 wieder aufgebaute Baixa Lissabons.

Und was meine Schlussbemerkung über die Hässlichkeit dieser Bauten anbetrifft, so gibt es sicherlich viel Hässlicheres in Portugal, z.B. an den von Ihnen angegebenen Orten. Bloß: so mitten in der kargen Landschaft des Martinhal, die zudem noch *área protegida* ist, sind sie – und da bleibe ich bei meiner Meinung, wobei ich weiß, dass man über Geschmack füglich streiten kann – von einer atemberaubenden Hässlichkeit.

Wir danken Ihnen für Ihr Mail und hoffen, dass Sie weiterhin eine interessierte und kritische Leserin unserer Seite sind. Wenn Sie einverstanden sind, würden wir gerne Ihr Mail in der nächsten Ausgabe der P-P als Leserbrief abdrucken.

Mit freundlichen Grüßen aus HH

✍ Und zu unserer letzten Ausgabe erreichten uns die folgenden Leserbriefe. So schreibt PHG-Mitglied Claus Bunk:

Hallo Peter,  
Heute hat mich die Lektüre der neuen Portugal Post 38

entzückt. Deine realistische Einschätzung über Porto Santo hat mir prächtig gefallen, denn ich war dort in den 80er Jahren und kann Deine Eindrücke von 1999 voll teilen. Es war damals (1985) eine echte Idylle und selbst in der Hochsaison wurde man nicht vom Tourismus überwältigt.

Der Grund meiner E-Mail heute ist aber Dein Artikel über die Ilha do Pessegueiro. Ich wusste gar nicht, dass Du der Küste, an der ich meinen Zweitwohnsitz habe, so nahe stehst. Deine Beschreibung der kleinen Insel, in deren Nähe es mich seit 1995 immer wieder zieht, war voll von Fakten, die ich bisher so noch nicht kannte. Ich wusste, dass die Phönizier dort einen Hafen betrieben haben, der für diesen Küstenabschnitt eine zentrale Bedeutung hatte und z.B. wichtiger war als das heutige Sines. Was allerdings die Geschichten aus der Neuzeit angeht, so bin ich echt verblüfft, woher Du diese ganzen Informationen gesammelt hast, denn es war mir nur wenig davon bekannt. Es ist also schön zu lesen, dass Du nicht nur Porto Santo und Dein so geliebtes Sagres verehrst, sondern auch ein Herz für die kleine Insel an der Costa Vicentina bei mir vor der Tür hast. Die Krönung war die Information, dass Amália R. diese Insel ebenfalls mochte und sich in der Nähe ein Haus gebaut hatte. Das wusste ich überhaupt nicht.

Nur zu Deiner Information: Unterhalb der Festung auf dem Festland liegt ein kleiner Steinstrand. Hier werden regelmäßig die schönsten Steine der Küste angespült und ich habe praktisch meinen halben Garten damit geschmückt, weil ich immer wieder Steine von dort mitnehme. Man hat mich dafür schon für verrückt erklärt. Schau mal auf eine Homepage, die ich vor Jahren zu Ehren des Strandes eingerichtet habe. Ich veröffentliche jedes Jahr ein paar andere Bilder aus dem Alentejo. Die Welt ist doch klein.

<http://www.afrobrasil.de/PT2004/PT2004.htm>

Ich werde Morgen nach Portugal aufbrechen und 10 Tage dort verbringen. Natürlich besuche ich wie immer die Ilha do Pessegueiro, werde dort neue Steine sammeln und dabei an Deinen Artikel denken.

Es wäre schön, wenn Du mit Deinen Kenntnissen die Informationsseite von Wikipedia einmal aufmöbeln würdest. Auch diese Seite habe ich vor Jahren einmal eingerichtet, die Informationen aus Deinem Artikel würden dort großen Sinn machen.

[http://de.wikipedia.org/wiki/Ilha\\_do\\_Pessegueiro](http://de.wikipedia.org/wiki/Ilha_do_Pessegueiro)  
[http://de.wikipedia.org/wiki/Porto\\_Santo](http://de.wikipedia.org/wiki/Porto_Santo)

Gruß Claus

✍ Und aus Wiesthal im schönen Frankenland schreibt uns PHG-Mitglied Rudolf Malkmus, der ebenso wie Claus Bunk schon mehrfach die Portugal-Post mit informativen Beiträgen bereichert hat:

Lieber Peter,  
die *Ilhas*-Artikel in der *Portugal-Post* 38 sind sehr interessant, doch wurde nur fast aller *ilhas* gedacht; ein Archipel wurde vergessen: die Selvagens. Hier kurz ein Steckbrief: Sie liegen 280 km südlich Madeira und 160 km nördlich der Kanaren und bestehen aus den drei Hauptinseln Selvagem Grande (245 ha), Selvagem Pequena (20 ha), Ilhéu de Fora (8,1 ha) und einigen kleinen Felseilanden; 1438 durch die portugiesischen Seefahrer entdeckt. Mangels Trinkwasser wurden sie nie längere Zeit dauerhaft bewohnt.

Vor allem wurden dort auf Felsen wachsende Färberflechten (*Nemaria*) geerntet und gelangten über Madeira in den internationalen Handel. Bekannt wurden die Inseln durch zwei Seevögel: den Cagarra, der viele Hektar mit seinen Bruthöhlen deckt und den Calcamar, eine Sturmschwalbe, die nur auf den Selvagens brütet. Weitere endemische (d.h. nur auf den Inseln vorkommende) Arten sind die Eidechse *Teira dugesii selvagensis* und der Gecko *Tarentola bischoffi*; unter den ca. 90 registrierten Pflanzenarten sind 10 endemisch (z.B. *Lotus salvagensis*, *Euphorbia desfoliata*). Angesichts solcher Besonderheiten und der Tatsache, dass von den Felseilanden wirtschaftlich nichts zu holen ist, wurden sie bereits 1971 unter Schutz gestellt und erhielten 1992 sogar *o diploma europeu*. Seither werden sie von Rangern bewacht. Ihnen und den gelegentlich dort anwesenden Gastwissenschaftlern steht ein geräumiges Haus mit 3 Schlafzimmern, Wohn- und Kochbereich zur Verfügung. Vermutlich die einzige touristische Tabuzone Portugals.

Und hier unsere Antwort:

Lieber Rudolf,  
auf der vorbereitenden Redaktionssitzung waren die Selvagens durchaus im Gespräch, ebenso wie die sehr viel dichter an Madeira liegenden *Ilhas Desertas*. Wir haben sie dann aber doch nicht aufgenommen, weil sie – wie du ganz richtig ausführst – für den normal Sterblichen nicht zugänglich sind und wir keine unnötigen Begehrlichkeiten wecken wollten. Aber wie schön, dass sie durch deine sachkundigen Ausführungen zumindest noch nachträglich einen Platz in unserer Insel-Präsentation gefunden haben.

Liebe Grüße aus Hamburg,  
der Insel lusitanischer Glückseligkeit

✍ Und zum Schluss noch ein Eintrag aus unserem Gästebuch. Ana Maria Cortes Rosa Kollert schreibt:

Es war eine schöne Überraschung, beim Suchen nach Deutsch-Portugiesischen Kontakten nicht nur Ihre Website zu entdecken, sondern auch einen der wenigen inspirierenden Lehrer meiner Schulzeit an der DSL wiederzufinden. Olá, Herr Koj! Wie schade, dass ich im fernen München sitze und an den vielen Aktivitäten nicht teilnehmen kann!

## IMPRESSUM

Portugal-Post / *Correio Luso-Hanseático* ist die Zeitschrift für Mitglieder der Portugiesisch-Hanseatischen Ges. e.V.  
*Associação Luso-Hanseática* Internet: [www.portugal-post.de](http://www.portugal-post.de) E-Mail: [info@p-hh.de](mailto:info@p-hh.de)

### Redaktion:

Luise Albers, Romina Carneiro, Helge Dankwarth, Reiner Drees, Maria Hilt  
Felix Jarck, Karin von Schweder-Schreiner, Peter Unkart – Chefredakteur: Dr. Peter Koj (V. i. S. d. P.)  
Sitz der Gesellschaft und Anschrift der Redaktion:  
Susettestraße 4, 22763 Hamburg Telefon: 040 / 39 80 47 73 Fax: 040 / 46 00 88 41 E-Mail: [redaktion@p-hh.de](mailto:redaktion@p-hh.de)

**Fotos:** Archiv (10,39); Helge Dankwarth (38); Reiner Drees (18,19); Antje Griem (34,35)  
Maria Hilt (35,37); Katharina Høgsberg (28); Maralde Meyer-Minnemann (Titel, 25)

**Satz und Gestaltung:** Ferdinand Blume-Werry

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben die Meinung der Verfasser wieder.

— **Portugal-Post / *Correio Luso-Hanseático*** —

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe ist der 1. Oktober 2007  
Peter Koj und sein Team freuen sich immer über Textbeiträge der Mitglieder.

Alle Mitglieder erhalten per E-Mail einen regelmäßigen Newsletter, der über Veranstaltungen und Termine informiert. Er ist zu bestellen bei: [calendario@p-hh.de](mailto:calendario@p-hh.de)

Der Bezug von Portugal-Post / *Correio Luso-Hanseático* ist im Mitgliedsbeitrag enthalten. Einzelpreis € 5,-  
Wer zum Bestehen des Mitgliederblattes beitragen möchte, spendet an PHG  
Konto Hamburger Sparkasse 1280 142 660, BLZ 200 505 50

# VERANSTALTUNGSKALENDER · CALENDÁRIO

## RONDAS (jeweils ab 19:00 Uhr)

- September-Ronda im „O Pescador“: 11-09-07  
Ditmar-Koel-Straße 17, 20459 Hamburg, Tel. 31 93 000
- Oktober-Ronda im „Porto“: 10-10-07  
Ditmar-Koel-Straße 15, 2059 Hamburg, Tel. 317 84 80
- November-Ronda im „Zur alten Flöte“: 08-11-07  
Koppel 6, 20099 Hamburg, Tel. 253 287 37
- Weihnachts-Ronda im Rest. „Café Rossio“: 04-12-07  
Wandsbeker Chaussee 117, 22089 Hamburg, T. 21908991

## LESUNGEN UND KONZERTE

- Legends of Bahia Brasil: „Born to Samba.Ritmo de Brasil“  
Ort: *Fliegende Bauten, Glacischaussee 4 (Gr. Wallanlagen)*  
Zeit: 28. August bis 15. Oktober 2007
- Lesung mit António Lobo Antunes  
Ort: *Kammerspiele, Hartungstr. 9-11, Hamburg*  
Zeit: 17-09-2007 um 20:00 Uhr
- „Noite de Fado“ mit dem Trio Fado aus Berlin  
Ort: *Museum für Völkerkunde, Rothenbaumchaussee*  
Zeit: 17-11-2007 um 19:00 Uhr
- Konzert mit Maria João Pires und dem London Symphony Orchestra unter Leitung von John Eliot Gardiner  
(gespielt wird Beethovens 4. Klavierkonzert)  
Ort: *Laeiszhalle, Großer Saal*  
Zeit: 05-02-2008 um 19:30 Uhr

## VORTRÄGE UND TAGUNGEN

- „Mit der Dreimastbark Alexander von Humboldt nach Lissabon“, Vortrag mit Video-Aufz. von Peter Griem  
Ort: *Kulturhaus Eppendorf, Martinistr. 40*  
Zeit: 25-10-2007 um 20:00 Uhr
- Colóquio Internacional „Miguel Torga“  
Ort: *Universität Hamburg*  
Zeit: 13.-15. Dezember 2007, ganztägig

## AUSSTELLUNGEN

- „Geflohen aus Deutschland – Hamburger Künstler im Exil 1933“, mit Exponaten der nach Portugal geflohenen Künstler Hein Semke u. Gretchen Wohlwill  
Ort: *hamburgmuseum, Holstenwall 24*  
(Kostenlose Führung jeden Sonntag um 14 Uhr)  
Zeit: 07. Sept. bis 09. Dez. 2007 zu den Öffnungszeiten
- „Amadeo de Souza-Cardoso (1887-1918). Portugals Moderne“  
Ort: *Ernst-Barlach-Haus, Baron-Voght-Str. 50, Jenischpark*  
Zeit: *Eröffnung am 02-12-2007, bis 30. März 2008*

## FILM UND FERNSEHEN

- „Ein Laden in Porto. Die Buchhandlung Lello“  
Ort: *Dokumentation auf arte*  
Zeit: 21-08-2007 um 18:30 Uhr, Wdh. 28-08 um 12:05

## FESTE UND ANDERE FEIERLICHKEITEN

- Einweihung des Vasco-da-Gama Platzes  
Ort: *Hamburg, Hafencity, Dalmann-Kai*  
Zeit: 7. bis 9. September 2007 (u.a. PHG-Zelt)
- 2. Kapverde-Tag in Hamburg  
Ort: *Gymnasium Farmsen, Swebenhöhe 50*  
Zeit: 08-09-2007 ab 15 Uhr
- Erstes Treffen der Academia do Bacalhau de Hamburgo  
Ort und Zeit: *siehe Artikel auf Seite 16 dieser Ausgabe*

## CHRONOLOGISCHER ÜBERBLICK

### August 2007

- |                 |           |   |
|-----------------|-----------|---|
| 16-08-2007 (Do) | 19:00 Uhr | August-Ronda in der „Churrascaria O Frango“   |
| 21-08-2007 (Di) | 18:30 Uhr | Buchhandlung Lello in Porto   |
| 23-08-2007 (Do) | 17:00 Uhr | Doku auf dem TV-Kanal arte  |
| 28-08-2007 (Di) | 11:00 Uhr | Beginn PHG-Portugiesischkurse Kulturhaus Eppendorf  |
| 28-08-2007 (Di) | ???       | Avenzio – Schöner leben TV-Kanal Pro 7  |
| 28-08-2007 (Di) | 19:00 Uhr | Legends of Bahia Brasil (Start) Fliegende Bauten (bis 15.10.)   |
| 31-08-2007 (Fr) | ganztägig | PHG-Vorstandssitzung Ansorgestr. 32, Othmarschen Triathlon-Weltmeisterschaft mit portug. Präsenz, (bis 2. 9.) |

### September 2007

- |                 |              |   |
|-----------------|--------------|---|
| 07-09-2007 (Fr) | ganztägig    | Hamburger Künstler im Exil Hamburg-Museum (bis 9.12.)   |
| 07-09-2007 (Fr) |              | } Einweihung des Vasco-da-Gama-Platzes in der Hafencity, Hamburg am Dalmann-Kai                     |
| 08-09-2007 (Sa) |              |   |
| 09-09-2007 (So) | ganztägig    |   |
| 08-09-2007 (Sa) | ab 15:00 Uhr |   |
| 08-09-2007 (Sa) | 22:45 Uhr    | 2. Kapverde-Tag in Hamburg Gymnasium Farmsen  |
| 11-09-2007 (Di) | 19:00 Uhr    | Fußball Portugal-Polen  |
| 17-09-2007 (Mo) | 20:00 Uhr    | Aktuelles Sportstudio, ZDF  |
| 25-09-2007 (Di) | 19:00 Uhr    | September-Ronda im „O Pescador“   |
|                 |              | Lesung mit A. Lobo Antunes Kammerspiele, Hartungstr. PHG-Vorstandssitzung Susettestraße 4, Ottensen |

### Oktober 2007

- |                 |           |   |
|-----------------|-----------|---|
| 06-10-2007 (Sa) | 13:00 Uhr | Academia do Bacalhau Mercado Económico      |
| 10-10-2007 (Mi) | 19:00 Uhr | Oktober-Ronda im „Porto“                    |
| 25-10-2007 (Do) | 20:00 Uhr | Vortrag von Piet Griem Kulturhaus Eppendorf |

### November 2007

- |                 |           |   |
|-----------------|-----------|---|
| 08-11-2007 (Do) | 19:00 Uhr | November-Ronda im Rest. „Zur alten Flöte“ |
| 17-11-2007 (So) | 19:00 Uhr | Noite de Fado Museum für Völkerkunde      |

### Dezember 2007

- |                 |           |  |
|-----------------|-----------|--|
| 02-12-2007 (So) | 11:00 Uhr | Amadeo de Souza-Cardoso Verniss. im Ernst-Barlach-Haus |
| 09-12-2007 (So) | 16:00 Uhr | Damen-Adventstee der PHG Kulturhaus Eppendorf          |
| 13-12-2007 (Do) | ganztägig | Koll. zu M. Torga (bis 15.12.) Universität Hamburg     |

### Februar 2008

- |                 |           |  |
|-----------------|-----------|--|
| 05-02-2008 (Di) | 19:30 Uhr | Maria João Pires / J. E. Gardiner Laeiszhalle, Großer Saal |
| 07-02-2008 (Do) | 19:00 Uhr | PHG-Jahreshauptversammlung Kulturhaus Eppendorf            |