

HUNDEWÜRGER, MINIS, ERDBEERBÄUME

TEXT Michaela Bavandi



Das »Österreich Südeuropas« boomt. Touristenhorden kommen wie nie zuvor, suchen den romantischen Weltschmerz und helfen dem kriselnden Staatshaushalt der ehemaligen Weltmacht auf die Beine. Mit der Lisbon Bar Show hat man eine Cocktail-Fachmesse von Relevanz, und auch portugiesischer Gin wird mittlerweile nicht mehr nur in Hamburg destilliert. Über das Trinken in einem schwermütigen Land, das wie vielleicht kein zweites in Europa Vergangenheit und Heute miteinander vermengt und in Einklang bringt.



Saudade

mini

port

Der Fußball vor Münchens Lisboa Bar in der Breisacher Straße hängt nicht erst jetzt, weil etwa die diesjährige Weltmeisterschaft in Russland gerade startet und Portugal mit seinem Nationalhelden Cristiano Ronaldo gleich zum Auftakt am 15. Juni gegen Spanien antritt. Das runde Leder belässt Lisboa-Bar-Gründer und -Betreiber JOSÉ CARLOS VIOTTI DA FONSECA stets am Restauranteingang des mediterranen Innenstadthafens platziert. Es symbolisiert die Passion der Seefahrer- und Fußballnation und darf als Einladung für portugiesische Wahldeutsche oder Liebhaber des Portweinlandes verstanden werden. Vor allem, wenn sich Spieler der Klubs Benfica Lissabon, Sporting Lissabon oder FC Porto, aber auch FC Bayern darum aktiv bemühen.

Sogar noch mehr Fußball als in Deutschland ...

Portugals Sportleidenschaft gilt dem Fußball. Das westlichste Land Europas mit mehr als zehn Millionen Einwohnern publiziert drei eigene Tageszeitungen, die sich nur dieser Sportart widmen. Deutschland hat, mit 82 Millionen, eine. »Ich hoffe auf ein Finale mit Portugal und Deutschland«, wünscht sich der Lisboa-Bar-Gründer mit einem für portugiesische Tradition typisch langen Namen. Vor 28 Jahren hat der gebürtige Lissabonner Da Fonseca sein Restaurant mit traditionellen Fisch- und Fleischgerichten wie dem Stockfisch *Bacalhau*, heimischen Wein- und Spirituosenpezialitäten und natürlich Fado-Musik eröffnet. Am Bar-Tresen mixt er »Caipi Ráo« mit dem Kräuterlikör Beirão, hergestellt aus 50 Kräutern wie Lavendel, Rosmarin, Nelke, Zimt oder Eukalyptus anstatt Zuckerrohrschnaps, »Porto-Flip« mit rotem Portwein und portugiesischem Brandy. *Medronho* verwendet er nicht für Cocktails. »Er ist viel zu aggressiv dafür«, befindet der Wahlmünchner den Schnaps aus den Früchten des Erdbeerbaumes.



Medronho ist ein landestypisches Getränk vorwiegend aus den südlichen Regionen des Alentejo oder des Algarve-Hinterlandes, das von den Einheimischen wegen seines hohen Alkoholgehalts von bis zu 50 Prozent *Mata Bicho*, »Wurmtöter«, genannt wird. Mit Zimt und Honig verfeinert und mit Wasser verdünnt wird er zum mildereren Melosa-Likör weiterverarbeitet. Traditionellerweise werden die Früchte des Erdbeerbaumes auf den hohen Erhebungen des Monchique-Gebirges per Hand von ansässigen Bauern geerntet, vergoren und im darauffolgenden Frühjahr gebrannt. Dann dient der Aguardente Medronho vielfach dem eigenen und nachbarschaftlichen Konsum und verpasst den Sauten der in Portugal zwingend erforderlichen Desserts eine entsprechende Note. »Die Portugiesen lieben Medronho, aber es ist schwierig geworden, einen guten zu bekommen«, findet Da Fonseca, weil die Herstellung viel Zeit brauche und teuer sei und der Verkauf der Spirituose streng reglementiert worden sei. Die Bruderschaft *Confraria do Medronho Os Monchiqueiros* hat sich als Vereinigung neben privaten Brennereien der offiziellen Herstellung und dem Vertrieb des Kulturgutes in Läden verpflichtet.

Prepaid-Karten im Paradies der Rebsorten

Die Republik Portugal mit einer Staatsfläche von rund 92.000 Quadratkilometern bildet von der bergigen Landschaft im Norden bis zu den südlichen und von Touristen überschwemmten Stränden an der Algarve ein kontrastreiches Landschaftsbild. Abseits des Großstadtturbels in Lissabon oder Porto stehen Gemütlichkeit, das Familienessen mit lokalen, herzhaften Fisch- und Fleischgerichten zu reichlich Wein nach einer bei Hitze-tagen erholsamen Siesta an der Tagesordnung. Dann spielt sich auch das Leben des kommunikativen Völkchens vielerorts im Freien, in den Straßenzügen vor den Häusern, aber auch in Restaurants oder Bars ab. Nicht selten wird zum Apéritif Porto-Tonic, weißer Portwein mit Tonic, gereicht, um dann aus der Vielfalt des portugiesischen Weines den perfekten zum Gericht zu servieren.

Portugal – Randnotiz: Anfang der 1990er-Jahre ein Vorreiter in Sachen Mobilfunk-Prepaid-Karten – verfügt mit ca. 250 autochthonen Rebsorten über die weltweit größte Dichte in diesem Bereich. Und das auch noch mit ausgefallenen Namen wie *Esgana Cão* (»Hundewürger«), *Dedo de Dama* (»Damenfinger«) oder *Pé Comprido* (»Langfuß«), die durch die unterschiedlichen Klimaverhältnisse und Bodenlagen innerhalb des ganzen Landes auch unterschiedlich gedeihen. Eher selten werden daher rebsorten-reine Weine, sondern vermehrt Cuvées kreiert. Die britische Weinkritikerin JANCIS ROBINSON stufte in ihrer Auswertung der Jahrgangsverkostungen über 13 Jahre hinweg portugiesische Rotweine am höchsten ein (Quelle: *Wines of Portugal*).

Zu den bekanntesten Weinen zählt der Portwein aus dem Douro-Tal, das auch neben der Region Vinho Verde internationale Anerkennung genießt. Bei den meisten offiziellen Anlässen wird Portwein gerne zu *Leitão Bairrada*, gebratenem Spanferkel, serviert. Der Ausgangswein des mit Weindestillat verstärkten »Lord der Weine« stammt von den Weingütern im Douro-Tal, reift meist in den Portweinkellern in Vila Nova de Gaia und wird in den klassischen Stilen White, Ruby oder Tawny hergestellt, bis heute zählen zudem Vintage-Ports mit entsprechendem Jahrgang zum Teuersten und Exklusivsten, was die Weinwelt zu bieten hat. Das Douro-Tal gilt als älteste Weinbauregion der Welt und zählt zum UNESCO-Welterbe.

»In Portugal selbst spielt das Thema Wein eine große Rolle. Was nicht verwundert bei den tollen, unterschiedlichen Weinen aus allen Regionen des Landes, vom Vinho Verde im Nordwesten bis zur Algarve«, befindet der Hamburger STEPHAN GARBE, der im süd-westlichen Teil des gewürzreichen Küsten- und Hinterlandes seine zweite Heimat gefunden hat. Die neben Wacholderstauden vielfach wild wachsende Zistrose sowie heimische Zitronen bezieht Garbe für seinen hanseatisch-portugiesischen »Gin Sul« von dort. Mittlerweile hat der Gin-Hype diese südlichsten Gefilde Europas geflutet. »Unfassbar«, weiß Garbe aus Erfahrung.

Erst Wein, dann Wacholder

»Gin ist jene Spirituose, die seit fünf bis sechs Jahren am meisten nachgefragt wird und gewachsen ist«, bestätigt auch GERAL von »Gin Lovers«, ein unternehmerisch alliiertes Team, das sich dem Thema rigoros mit Workshops zu nationalen und internationalen Gins, einer eigenen Gin-Bar und einem Restaurant verschrieben hat. Dazu produziert es selbst den »Gin Lovers Gin« mit 32 Botanicals in limitierter Auflage sowie ein eigenes »Gin Lovers Magazine«. »In Portugal ist das Interesse an Gin und seiner Herstellung derart gestiegen, dass mehr als 40 Brands kreiert worden sind«, berichtet Geral, der unter anderem die Präparate »Adamus Dry Gin« von der Destille Levira, »Wild Snow Dog Dry Gin« von Licores Serrano oder den »Friday Chic Gin« von Caves da Montanha beispielhaft anführt. Den Grund für den vor allem in Lissabon und Porto von den Einheimischen aufgesaugten Trend und die Entstehung vieler Gin-Bars und -Manufakturen erklärt Geral folgendermaßen: »Portugiesen haben Gin bis dahin immer in falschen Proportionen getrunken. Hangovers waren die Folge.« Doch der Hype und die fachliche und trinktechnische Auseinandersetzung mit der Wacholderspirituose hätten die Portugiesen nun eines frischeren Umgangs und vor allem Genusses belehrt.

Auch in Sachen Bier verlangen die Portugiesen nach mehr Vielfalt neben den bierigen Big Players »Sagres« und »Super Bock«, die den Markt dominieren. Kreativbier-Bars beseelen das Land, »und jede Stadt von Porto bis Lissabon oder an der



ZUCKERROHR- SCHNAPS: GEHT AUCH AUF MADEIRA!

Algarve braut ihr eigenes Bier. Es sind viele kleine und tolle Bierhersteller darunter«, findet RUI BATISTA von der Spanische Quelle GmbH in Berlins Markgrafenstraße. Prinzipiell populär sind und gerne zwischendurch getrunken werden sogenannte Minis, Flaschenbier mit bis zu 0,25 Liter. »Die gibt es eiskalt und sind in jedem Lokal stets zur Verfügung, was zum großen Teil der Hitze geschuldet ist«, erzählt Garbe. Während man in der deutschen Hauptstadt nach einer Berliner Weisse schmachtet, trinkt man in Portugal gerne *Monaco Groselha* – gezapftes Bier mit einem Schuss roten Johannisbeersirup. Im Vergleich zu Deutschland fällt der Bierkonsum in Portugal geringer aus, sei jedoch nach Auskunft der portugiesischen Botschaft in Berlin im Steigen begriffen. Im Land der iberischen Halbinsel betrug er im Jahr 2016 rund 47 Liter pro Kopf. Im Vergleich dazu tranken die Deutschen im Durchschnitt mehr als das Doppelte, nämlich 104 Liter (Quelle: Statista).

Zum portugiesischen Staatsgebiet gehören auch die autonomen Regionen der im Atlantik gelegenen Inselgruppen der Azoren und die »Blumeninsel« Madeira, die rund 900 Kilometer vom portugiesischen Festland und 650 Kilometer von Marokko entfernt liegt. Bekanntester Export der Insel: besagter Volksheld Cristiano Ronaldo. Und – eigentlich viel interessanter – der Likörwein Madeira, dessen Produktion sich von der des Portweins unterscheidet. Auch den Madeiras wird Weinbrand zugeführt, aber ihre Lagerung, Veredelung und Reifung erfolgt in Stahltanks oder Fässern bei bis zu 50° Celsius.

»Zuckerrohr war das erste, was man auf Madeira angepflanzt hat«, sagt Rui Batista. Folglich wurde daher auf der Atlantikinsel auch Zuckerrohrschnaps hergestellt. »Zwei bis drei Destillen gibt es noch immer. Eine davon besitzt sogar Museumscharakter«, ergänzt er, der den National-Drink der Insel, den »Poncho« aus Zuckerrohrsirup mit Limette und Crushed Ice, als »Ur-Caipí« bezeichnet. »Davon gibt es allerdings unzählige Varianten, wie zum Beispiel den Fischer-Poncho, der mit Maracuja gemacht wird«, erwähnt Batista. In ganz Madeira als auch auf den Azoren wachsen übrigens rund 15 Maracuja-Sorten. Langweilig wird das also nicht so schnell.



Portugiesischer Kork – das unersetzliche Detail

Die ehemalige Seefahrernation zeichnet sich jedoch nicht nur durch ihre autochthonen Rebsorten und Herstellung international beachteter Weinstile aus. Mehr als 70 Länder der Welt importieren portugiesisches Olivenöl, das in den landwirtschaftlichen Betrieben quer durch das Land produziert wird. In der Region Alentejo stellt die Produktion eine bedeutende Einnahmequelle dar. Eine »Olivenöl-Route« führt Reisende durch die gesetzlich geschützten Herkunftsgebiete, die im Jahre 2015 insgesamt eine Fläche von 353.000 Hektar Fläche betragen haben, oder in das Olivenöl-Museum *Museu do Azeite* in Moura.

»Und wir haben den besten Kork der Welt«, sagt Da Fonseca. Portugal gilt als weltweit führender Produzent von Kork, der traditionell per Hand von der immergrünen Korkeiche geschält wird. Dieser Landwirtschaftszweig sichert vielen Bewohnern der Region Alentejo, die den größten Baumbestand innehat, ein beständiges Einkommen während einiger Monate, in denen sich die *Quercus Suber*, die Kork-Eiche, bei einem Mindestalter von 20 Jahren alle neun Jahre von zirka 45 Kilogramm Kork entkleiden lässt. Portugals Kork ist weltweit für die Flaschenhälse von Champagner und Wein gefragt. Wem der Badetrubel an den algarveschen Stränden in den heißen Sommermonaten ohne Niederschlag zu laut wird, könnte die Korkroute in São Brás de Alportel im Zentrum der portugiesischen Korkverarbeitung starten und Einblicke in den Lebens- und Arbeitsraum der Korkeichenwälder gewinnen.

Das »A Ginjinha« ist ein seit mehr als 100 Jahren existierender Stehaußschank in der Nähe von Lissabons belebtem und zentralem Rossio-Platz. Dort wird schlichtweg nur Ginjinha-Likör zur Verkostung angeboten. Die kleine Likör-Bar ist eine von gerade einmal einer Handvoll noch überlebender Stehaußschänke, die ausschließlich diesen traditionellen Likör anbieten. *Com elas sem elas* – also mit oder ohne Kirschfrucht im Glas. Die Sauerkirschenkerne dürfen ausgespuckt werden, für die klebrigen

Hände steht ein Waschbecken zur Verfügung. Der süße Likör aus der *Ginja*-Sauerkirsche – heimisch in den Hainen außerhalb Lissabons – wurde im frühen 19. Jahrhundert von einem galizischen Einwanderer aus Nordspanien und in Folge von Kapuzinermönchen produziert und unter das Volk gemischt. Er erfreut sich auch in jüngster Zeit großer Beliebtheit, und für Lissabon-Besucher führt kaum ein Weg daran vorbei, diese einheimisch-etablierte Spirituose »mit oder ohne« zu verkosten.

Eigen ist den Portugiesen auch der Anis-*Escarchado*, ein süßer Anislikör, in dessen Flasche kandierte Anispflanzen eingelegt sind. Er zählt neben vielen anderen Fruchtlikören wie Mandel-, Orangen-, Maracuja- oder Feigenlikör zu den bekanntesten des beliebten Ferienlandes, das seinen Rang im »The Travel & Tourism Competitiveness Index 2017« stetig verbessert und derzeit auf Position 14 von 136 Ländern und Platz sieben in der EU rangiert. Der *Escarchado* wird in Portugal üblicherweise gerne zum Espresso nach dem Essen gereicht. Ebenso der portugiesische Weinbrand namens *Aguardente Bagaceira*, der auch *Bagaco* genannt wird und ebenso in Cocktails Beachtung findet. Weinbrände, die in Eichenfässern nachreifen, werden in Portugal als *Aguardente Vinica Velha* bezeichnet. Da auch der *Bagaceira* meist aus den Treestern in der Weinherstellung produziert wird, ist er wie sein italienisches Pendant Grappa als der portugiesische Tresterschnaps bekannt.

Der Mandellikör wird aus der Bittermandel gewonnen und ist vor allem an der Algarve populär. Dort, an den heißen Küstenstreifen im Süden, wird er zur Erfrischung gerne mit frisch gepresster und selbstverständlich heimischer Zitrone sowie Crushed Ice getrunken. Lissabons Columbus Bar, die wie viele andere Bars in ganz Portugal internationale Getränke-Trends und klassische Cocktails mit großem Interesse verfolgt, huldigt mit ihrem »Amarguinha Sour« aus Amarguinha, Zuckersirup, Eiweiß und Zitronensaft dem Mandellikör als »queen of the Algarve liqueurs« in Anlehnung an den New York Sour.

Der portugiesisch-deutsche Schmerz

Der Begriff *Saudade*, der seit 2007 aufgrund eines internationalen Wettbewerbs des Stuttgarter Instituts für Auslandsbeziehungen (IfA) und des Magazins *Kulturaustausch – Zeitschrift für internationale Perspektiven* Teil des »schönsten ABC der Welt« ist, geht auf die Mitte des 15. Jahrhunderts zurück: Als die in der Heimat verbliebenen Familien der portugiesischen Seefahrer in Gedanken an diese ein bestimmtes Gefühl der Sehnsucht, Trauer, Trennung und Melancholie entwickelten. *Saudade* kommt sehr oft in den traditionellen Fado-Musikstücken mit Gitarre zum Ausdruck. Übrigens kennt man quasi nur im Deutschen einen adäquaten Begriff dafür: Weltschmerz.

Lässt man seine Urlaubszeit in Portugal Revue passieren und denkt an die kulturelle und geologische Vielfalt des Lebensraumes, seine durch mit Gewürzen versetzten Gerüche im Hinterland oder Spirituosen und lukullischen Eigenheiten wie Ginjinha oder Bacalhau zurück, dann wird man bestimmt ein wenig *Saudade* erahnen. Saúde.

BE THE VERO BARTENDER

AMARO
MONTENEGRO
— 1885 —

DIE GROSSE AMARO MONTENEGRO COMPETITION

Komponiere aus erlesenen Zutaten ein exklusives Geschmackserlebnis und gewinne die Teilnahme am italienischen Finale in Bologna! Dort hast du die Chance, namhafte Barkeeper zu treffen und internationale Kontakte zu knüpfen. Gefragt sind Know-how, Talent und stählerne Nerven – be the vero Bartender!

DIE REGELN

- Interpretiere das Motto „Twist on Classic 2.0“
- Der Cocktail muss mindestens 3 cl Amaro Montenegro enthalten
- maximal 5 Zutaten plus Deko – davon muss es sich bei einer Zutat um einen der wichtigsten Botanicals von Amaro Montenegro handeln (Koriandersamen, Orangen, Nelken, Beifuß, Muskatnuss, Bitterorangen, Zimt, Oregano oder Majoran)
- Gesamtmenge an Alkohol: 7 cl
- als Zutat eine essbare Beilage
- Drink wird in der Bar angeboten – z.B. über eine Special-Karte



DER GEWINN

- Teilnahme am italienischen Finale in Bologna und ein Reisegutschein im Wert von 2.000 €
- Berichte in der DRINKS, der Mixology und der Fizz über den Gewinner

Bitte sende deinen Drink mit Foto, Drinknamen und Rezept per Mail an AmaroMontenegro@schwarze-schlichte.de und gib dabei Namen, E-Mail-Adresse und Telefonnummer an. Einsendeschluss ist der 30. Juni 2018. Das Halbfinale findet im Juli/August in Deutschland statt, anschließend folgt im November das Finale in Bologna.

Mit der Teilnahme erklärst du dich damit einverstanden, dass dein Foto im Zusammenhang mit der Bewerbung des Montenegro durch uns uneingeschränkt und unentgeltlich verwendet werden darf. Du überträgst uns mit der Teilnahme auch unentgeltlich sämtliche zeitlich, räumlich und inhaltlich unbeschränkte Nutzungs- und Verwertungsrechte an der Rezeptur sowie an dem Namen deines Drinks.

 facebook.com/MontenegroAmaroItaliano

Massvoll-
geniessen.de