Gastronomie

ÜBER

Portugals Gastronomie ist genauso reich und vielfältig wie seine Landschaften.
Das Meer drückt der portugiesischen Küche ihren markantesten Stempel auf. Wir schmecken einen einfachen gegrillten **Fisch**, immer fangfrisch, genau wie **Schalentiere**, die es an der ganzen Küste im Überfluss gibt, und wir wissen, dass wir in Portugal sind. Denn hier gibt es den besten Fisch der Welt! Aber Cataplanas (Fischeintopf im Kupferkessel), caldeiradas (Fischeintopf) oder andere Zubereitungsarten für unseren Fisch oder unsere Schalentiere sind auch die richtige Wahl.
Bei **Fleischgerichten** gibt es einen Vorschlag für das ganze Land: das cozido à portuguesa, dabei werden Fleisch, Gemüse und verschiedene Würste gemischt und saftig gegart. In Portugal haben wir ausgezeichnetes DOP-Fleisch (mit geschützter Ursprungsbezeichnung) von Nord nach Süd, sei es Kalb, Schwein oder Zicklein. Und auch **Gemüse und Obst**, das den Geschmack von früher bewahrt hat, einiges ebenfalls mit DOP-Herkunft, auch weil vieles aus einer Bio-Produktion stammt.

Das portugiesische **Olivenöl** mit seiner hohen Qualität ist immer präsent und gehört zu allen Gerichten dazu, einschließlich den Bacalhau(Stockfisch)-Rezepten (es heißt, es gibt 1001!), bei dessen Zubereitung und Genuss wir unübertroffen sind.
Zu jedem Gericht gibt es den richtigen **Wein**. Denn wir haben im ganzen Land Weine, und auch wenn der Portwein berühmt ist, so sind die roten Tischweine des Douro, des Alentejo und so viele andere nicht weniger hervorragend.
Und erst die **Käse**! Es genügt, wenn man den Käse der Serra erwähnt, aber alle aus der Region Centro de Portugal, aus dem Alentejo oder von den Azoren sind köstlich.
Die **Süßwaren** mit ihren Ursprüngen in den vielen Klöstern, in denen sie hergestellte wurden, lassen uns noch heute „dem Himmel danken“. Und wir müssen unbedingt ein pastel de nata (Blätterteigteilchen mit Cremefüllung) probieren. Es passt immer gut zum Kaffee, den wir als Espresso trinken.

2013 Turismo de Portugal. Alle Rechte vorbehalten.
info@visitportugal.com

Zum Schluss stoßen wir mit einem **Portwein** oder einem **Madeira-Wein** an, den edlen Weinen, die uns seit Jahrhunderten in entferntesten Ecken der Welt repräsentieren. Oder aber wir stoßen mit einem ausgezeichneten, in Portugal produzierten Schaumwein an und unterstreichen so eine denkwürdige Mahlzeit, die uns talentierte Köche überall im Land zubereiten.

2013 Turismo de Portugal. Alle Rechte vorbehalten.
info@visitportugal.com