

Gastronomie auf den Azoren

ÜBER



Foto: Publiçor

Gastronomie auf den Azoren

Die vielen traditionellen Rezepte der Küche der Azoren begeistern jeden, der gutes Essen schätzt. Hier gibt es eine Fülle an Fisch und Schalentieren, deshalb sind die Azoren für alle, die fangfrischen Fisch lieben, ein Paradies.

Gegrillt, in Fischeintöpfen oder Suppen – Fisch gibt es in allen nur denkbaren Formen. Aber probieren Sie auf jeden Fall auch **atum (Thunfisch)**, der in diesen Gewässern rosa ist, einen mildem Geschmack und eine weiche Faserung hat, leicht salzig ist und noch mit Leine und Köder gefangen wird. Oder **polvo (Oktopus)**, den man hier vor allem geschmort in vinho de cheiro (Isabella-Rotwein) liebt. Auf den Azoren gibt es Schalentiere, die man sonst nirgendwo findet, wie lapas (Muschelart), cracas (Seepocken) oder den cavaco (Großer Bärenkrebs), eine zarte und wohlschmeckende Langustenart, fast eine Sünde, ihn nicht zu probieren.

Beim Fleisch gibt es Gerichte, die für die Azoren typisch sind: das **cozido das Furnas** (gemischtes Fleisch mit Gemüse) ist einzigartig, da es in der Erde mit der Erdwärme dieses Ortes auf der **Insel S. Miguel** gekocht wird. Zum richtigen Zeitpunkt können wir an der Lagune bei der Vorbereitung der Mahlzeit zuschauen. Auf der **Insel Terceira** steht das in traditioneller Art gut gewürzte **alcatra (Rindfleischintopf)** im Mittelpunkt, und auf den restlichen Inseln die verschiedenen Varianten von Yam mit geräucherter Wurst.

Der aus Furnas stammende **bolo lêvedo (süße Hefeküchlein)** ist auch sehr beliebt und kann bei jeder Mahlzeit auftauchen, wobei man ihn trocken oder mit Butter oder Marmelade isst. Oder mit Honig von den Azoren, die mit ihrer Unterschiedlichkeit und ihrem Blumenreichtum zu einem Produkt von hoher Qualität mit einer geschützten Herkunftsbezeichnung beitragen.

Beim Nachtisch regiert die **Ananas**, mit süßsaurem Geschmack und einem sehr angenehmen Aroma, und, wie es nicht anders sein kann, die Süßspeisen. Massa sovada (Hefekuchen), cavacas de Santa Maria (Plätzchen), **queijadas de Vila Franca do Campo (Käseküchlein)**, donas-amélias (Käseküchlein) und doces de alfenim (Teilchen aus Zuckerguss) aus Terceira, Fofas do Faial (mit Creme gefüllte Teilchen), **queijadas da Graciosa (Käseküchlein)**, covilhetes de leite (Milchcreme-Pastetchen) ... es ist fast unmöglich, sie alle aufzuzählen. Allen gemeinsam ist ihre Qualität und die Liebe, mit der sie hergestellt werden.

Klar, dass bei **dem Milchreichtum und der Milchtradition der Azoren** auf fast allen Inseln verschiedene Milchprodukte hergestellt werden, allen voran **der Käse**. Der bekannteste ist **der Käse von São Jorge**. Mit einem starken Eigencharakter, zu dem der pikante Geschmack beiträgt, wird der acht bis zwölf Kilo schwere Käse von São Jorge aus roher Kuhmilch und Salz hergestellt und weist eine gelbliche Farbe und eine feste bis halbfeste Konsistenz auf, je nach seiner Reifungsdauer. São Miguel hat eine Käsevariante, die sich in Struktur und Geschmack

unterscheidet. Pikant ist der Käse von Graciosa, mit gelblicher Farbe und bröckeliger Struktur. Aus Pico kommt ein cremiger Käse, weich und kompakt. Mit einem sehr kräftigen Geschmack, aus einer halbfetten und halbfesten Creme, haben wir den Käse von Corvo vor uns. Butterartig, frisch und gereift sind die Käse von Terceira. Und der beliebte Flamengo-Käse stammt aus Faial.

Wir können diese Spezialitäten jedoch nicht ohne den einheimischen **Wein** probieren. Auch wenn der **Verdelho-Wein** der bekannteste ist, gibt es noch andere, die man beim Essen trinken kann, wie die Rot- und Weißweine von Pico, Graciosa, Santa Maria oder Terceira. Hier dominieren die **Weine aus Biscoitos**, wo man das örtliche **Museum** besuchen kann. Wir haben auch noch **die Maracuja- oder Ananasliköre**, die vor allem nach den Mahlzeiten getrunken werden.

Als Gegend von großen religiösen Traditionen in Verbindung mit den Heiliggeist-Festlichkeiten beschenken uns die Azoren mit einem besonderen Menü. Es besteht aus sopa do Espírito Santo (Heiliggeist-Suppe), cozido (gekochtes Fleisch und Gemüse), alcatra (Rindfleischintopf), pão de mesa (Brot), pão d'água (Brot mit dicker Kruste), pão doce (süßes Brot), massa sovada (Hefekuchen), und dazu wird Isabella-Rotwein getrunken.

Die Insel São Miguel ist der einzige Ort Europas, an dem Tee produziert wird. Er wird seit dem neunzehnten Jahrhundert angebaut, und seine Verarbeitung ist seit mehr als zwei Jahrhunderten unverändert, deshalb ist er ein ökologisches Produkt, das frei von Pestiziden, Herbiziden und Fungiziden ist. Der grüne Tee der Azoren ist am beliebtesten, obwohl auch schwarzer Tee in verschiedenen Varianten produziert wird. Eine gute Idee, die Mahlzeit zu beenden oder den Tag zu beginnen.

Nicht versäumen

- > das Museu do Vinho (Weinmuseum) von Biscoitos auf der Insel Terceira besuchen
- > eins der Teefabrik-Museen und die Ananas-Plantagen auf der Insel São Miguel kennenlernen
- > zusehen, wie der Queijo da Ilha (Käse der Insel) in São Jorge hergestellt wird
- > ein Picknick an einem der verschiedenen Aussichtspunkte machen, die es auf allen Inseln gibt