Taste Portugal

ÜBER

Foto: Mário Cerdeira

Taste Portugal

Portugal ist ein gut gehütetes Geheimnis, wenn es um die Gastronomie geht. Die besitzt alles, um die anspruchsvollsten Gaumen zu verwöhnen, denn sie verwendet Produkte von unverfälschter Qualität, die nach traditionellen Rezepten oder in Anlehnung an eher innovative und ungewöhnliche Tendenzen zubereitet werden.

Wir können sagen, dass die portugiesische Gastronomie auf fünf fundamentalen Ikonen aufgebaut ist. Beginnen wir mit dem Fisch unserer ausgedehnten Atlantikküste, der beste Fisch der Welt nach Meinung bekannter internationaler Küchenchefs. Das Habitat und die spezifische geomorphologische Lage im Atlantik ermöglichen ihm einzigartige Ursprungs- und Wachstumsbedingungen, durch die er einen Geschmack und eine Struktur annimmt, die an anderen Orten nur schwer zu erreichen sind. Die besten Fische werden mit der Angel und mit handwerklichen Methoden gefangen. Danach genießen sie bei Lagerung und Vertrieb Spitzenbedingungen, wodurch sie zusammen mit den Schalentieren unter besten Voraussetzungen in den hochklassigen Restaurants in Europa und Amerika ankommen, um dort von den weltbesten Köchen verarbeitet zu werden. Denen steht jedoch eine andere Ikone der portugiesischen Küche nicht zur Verfügung, die Cataplana, ein Küchengerät, an dem Gourmets und alle, die bei Tisch gern mit allen Sinnen genießen, ihre wahre Freude haben.

Die dritte Ikone der portugiesischen Gastronomie ist der Portwein, der als luxuriös und sinnlich gilt. Der vom Menschen bearbeitete Boden und die Sonne, die die Früchte reifen lässt, verleihen ihm seine einzigartigen Eigenschaften. Während wir uns daran erinnern, dass die Trauben in der ältesten abgegrenzten Region der Welt wachsen, die genau wie die Weinkeller von Gaia, in denen diese Weine altern, von der Unesco als Welterbe klassifiziert wurde, lächeln wir, wenn wir erkennen, dass Natur und Mensch es verstanden haben, sich zusammenzutun, um ein außergewöhnliches Produkt zu erschaffen.

Sprechen wir jetzt von den portugiesischen Süßspeisen. Die lassen uns Gott loben, genau wie es die früheren Mönche taten, während sie Rezepte aus Zucker, Eiern und Mandeln in der Zurückgezogenheit ihrer Klöster zubereiteten. Auch deshalb und wegen der Ausgewogenheit zwischen Geschmack, Cremigkeit und Knusprigkeit besitzen wir eine weitere Ikone der portugiesischen Gastronomie, die als himmlische Süßigkeit gelten kann: das pastel de nata (Blätterteigteilchen mit Cremefüllung)!

Die fünfte Ikone der portugiesischen Gastronomie liegt im menschlichen Faktor. Es sind unsere immer talentierteren und mit Preisen geehrten Köche, die den Reichtum der portugiesischen Küche mit Kreativität, Wagemut und gutem Geschmack revolutionieren. Portugal ist zurzeit stolz darauf, auf einen Kreis berühmter Köche zählen zu können, die mit jahrhundertealten Rezepten oder auf wenig begangenen Wegen, die häufig den Geschmack und die Qualität der regionalen Produkte hervorheben, eine Küche auf hohem Niveau hervorbringen.

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

Aber wir müssen auch noch über verschiedene andere Produkte sprechen, die ebenfalls zur Auszeichnung des portugiesischen Essens beitragen. Die Carnes DOP (Fleisch mit Ursprungsbezeichnung) stammen von einheimischen Rassen – Bísaro-Schwein und schwarzes Schwein, Arouquesa-Kalb, Maronesa-, Mertolenga-, Barrosã- oder Lafões-Rind, Barroso-, Charnequeiro oder Transmontano-Ziege, Terrincho- oder Bragançano-Lamm – deren Produzenten sich darum bemühen, ihren Reichtum an Schmackhaftigkeit und Saftigkeit zu erhalten. Obst und frisches Gemüse sind die Grundlage der portugiesischen Gastronomie mit ihren eher mediterranen Eigenschaften einer gesunden, einfachen und abwechslungsreichen Küche. Sie sind das Produkt eines fruchtbaren Bodens, das sich den neuen biologischen Produktionsprozessen, die menschen- und umweltfreundlich sind, anzupassen weiß. Zu ihrer Geschmackanreicherung besitzen wir ein anderes mediterranes Erzeugnis, ein reines und aromatisches Olivenöl, das jeden Tag neue internationale Märkte erobert. Damit würzen wir Fisch, Suppen, Salate, Käse. Ja, die wunderbaren in Portugal produzierten Gebirgskäse, die die Welt noch nicht entdeckt hat. Cremig, ölig oder trocken, sie stammen von Ziege oder Schaf und lassen uns ebenfalls den Himmel loben.

Als Dreingabe zu all diesem haben wir ein weiteres Geheimnis, das jetzt so langsam enthüllt wird: unsere ausgezeichneten Tischweine. Ergebnis einer neuen Generation von Önologen und Erzeugern und einer neuen Vorstellung vom Weinanbau, sind die portugiesischen Weine das richtige Getränk, die Mahlzeit zu begleiten, und wir haben immer einen Wein von hoher Qualität vor uns, entsprechend dem Ort, an dem wir uns gerade im Land befinden.

Jetzt brauchen wir uns nur noch an den Tisch zu setzen und auf ein köstliches Erlebnis anzustoßen.

Nicht versäumen

> einen Kaffee trinken mit einem pastel de nata oder irgendeinem anderen Teil aus der portugiesischen Konditorei.

> die ausgezeichneten portugiesischen Oliven probieren

> einen einfachen gegrillten Fisch, gewürzt mit portugiesischem Olivenöl, probieren

> die ausgezeichneten portugiesischen Schalentiere genießen

> beim Nachtisch eine der vielen Klostersüßspeisen probieren: arroz doce (Milchreis), leite creme (Milchcreme), pão-de-ló (Biscuitkuchen), barriga de freira (Creme aus Brotkrumen, Zucker, Eiern), papos de anjo (Küchlein mit Zuckerguss), toucinho do céu (Man

> die Birnen pera rocha do oeste, Äpfel maçã bravo de Esmolfe und maçã de Alcobaça, Pflaumen ameixa d’Elvas, Kirschen aus Cova da Beira oder Ananas von den Azoren probieren. Es sind alles DOP-Früchte.

> an heißen Tagen einen kühlen Vinho Verde oder Weißwein probieren, am besten mit Fisch- oder Schalentiergerichten; oder einen vollmundigen Rotwein zu kräftigen Gerichten oder Fleisch.

NüTZLICHE INFORMATIONEN

Prove Portugal/Taste Portugal (Schmecken Sie Portugal)
Mit dem Programm Prove Portugal soll die internationale Präsenz und das Ansehen der portugiesischen Küche, die auf ursprünglichen Produkten in bester Qualität beruht, gefördert werden.

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