



Sardinen in allen Geschmacksrichtungen
in einem Laden in Porto.

genuss

MAGAZIN FÜR WEIN, SPIRITUOSEN UND BIER

SAÚDE, PORTUGAL!

SARDINEN
IN DER DOSE

PORTWEIN UND MADEIRA

PASTEL DE NATA

Paul Ullrich AG
FRÜHLING 2019

DIE 3 FRAGEN

**AN ANA MOURA
EINE STIMME, «IM FADO GEBOREN»,
BRINGT PORTUGAL IN DIE WELT.**

«Guarda-me a Vida na Mão», bewahre mein Leben in deiner Hand, hiess das Album, mit dem Ana Moura international bekannt wurde. Bereits ihr zweites Werk, «a Saudade», jenseits der Sehnsucht, erhielt Platin. Mit dem Album «Desfado» erweiterte sie ihre Stilrichtung mit Jazzelementen, und mit «Moura» präsentierte sie einen Mix aus portugiesischer Folklore und Rock. Ihr Gesang und die portugiesische Gitarre blieben dabei immer zentral. Die Sängerin trat schon mit den Rolling Stones und Prince auf.

Ana Moura, was bedeutet Genuss für Sie?

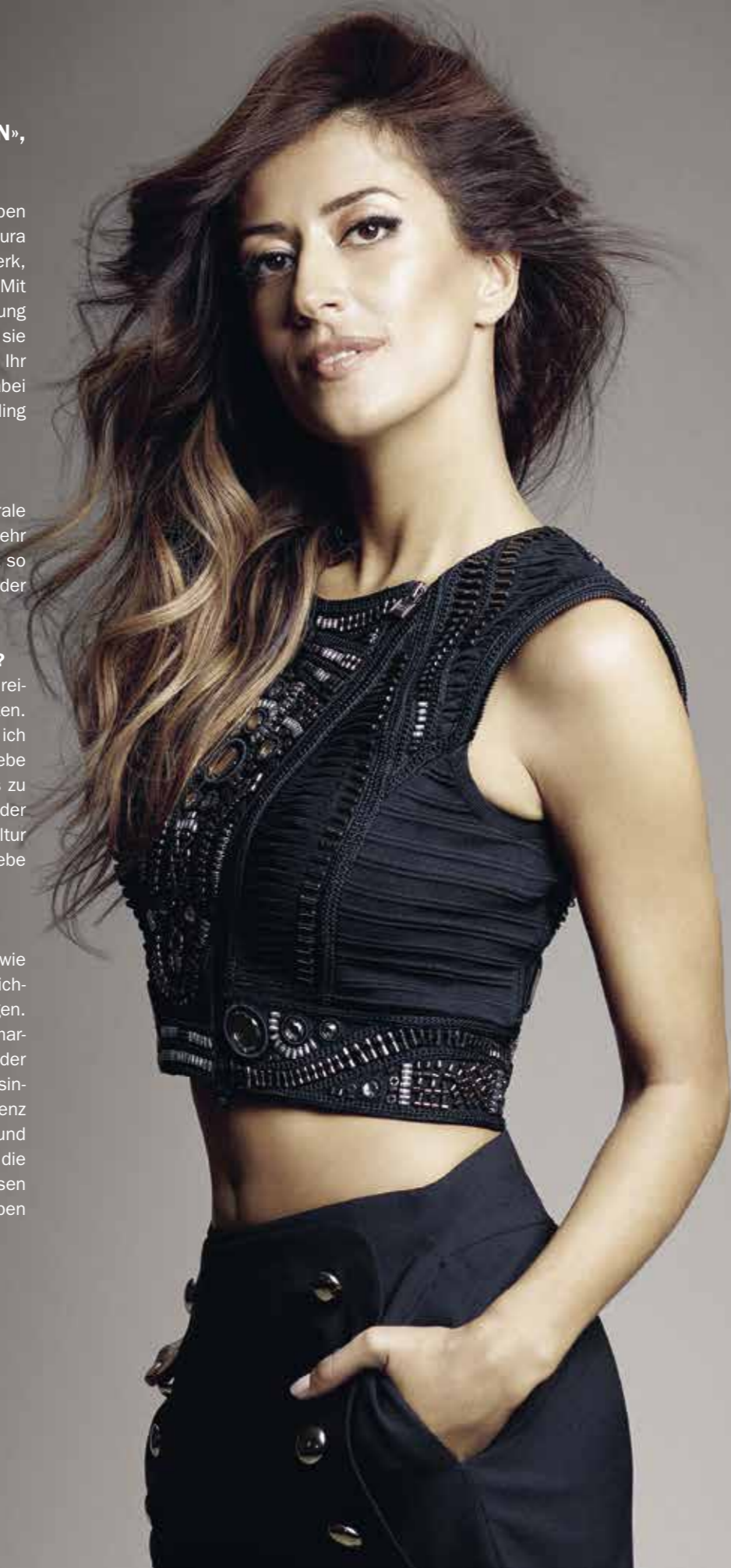
Genuss spielt in meinem Leben seit jeher eine zentrale Rolle. Er gibt allem mehr Würze. Das Leben wäre sehr viel weniger schön, wenn Liebe und Zuneigung nicht so süss wären, wenn ein Konzert keine Würze hätte oder eine Liebesbeziehung keinen Pepp.

Essen und Trinken, was geniessen Sie am meisten?

Ich mag sehr vieles. Ich bin offen und neugierig. Ich reise viel und liebe es, exotische Mahlzeiten zu entdecken. Ich lasse mich gerne überraschen. Natürlich mag ich auch die traditionelle portugiesische Küche – ich liebe unser Essen und unseren Wein! Ich weiss, dass es zu meinen Aufgaben als Künstlerin und Botschafterin der portugiesischen Musik gehört, etwas aus unserer Kultur mitzubringen. Das mach ich auch durch meine Vorliebe für portugiesische Modedesigner und Stylisten.

Was geniessen Sie sonst noch im Leben?

Das ist eine schwierige Frage. Im Prinzip bin ich da wie alle anderen: Am meisten schätze ich im Leben Zärtlichkeit, Zuneigung und Liebe derjenigen, die mich mögen. Ganz gleich in welcher Form, sei es durch eine Umarmung eines Familienmitglieds, durch Freundschaft oder durch die Hingabe eines Menschen, der mich gerne singen hört. Das ist es letztendlich, was unsere Existenz ausmacht: die Weise, wie wir unser Leben führen und uns selbst verwirklichen. Und dann sind da noch die vielen kleinen Dinge, die Freude bereiten, sei es Essen oder Trinken oder auch Reisen. Ich reise für mein Leben gern und lerne sehr gerne andere Kulturen kennen.



Impressum

genuss, Ausgabe Frühling 2019
Kundenmagazin der Paul Ullrich AG
Aliothstrasse 40, CH-4142 Münchenstein
Telefon +41 61 338 90 90
info@ullrich.ch, www.ullrich.ch
Gestaltung und Konzept: FOUR Werbeagentur AG
Redaktion: Paul Ullrich AG
Text: Christ Kommunikation AG
Fotos: Gerry Nitsch
Lithos: Bildpunkt AG
Druck: Multicolor Print AG
Auflage: 25 000 Exemplare
Erscheint zweimal jährlich in
Deutsch und Französisch.

2 DIE 3 FRAGEN AN ANA MOURA

6 SARDINEN

Auf dem Weg von der Konserve zur Delikatesse wird vieles von Hand gemacht.



8 PORTWEIN

Bei der Quinta do Crasto wird noch traditionell gestampft.

12 KORK UND EICHE

Vor der Ernte braucht es viele Jahre Pflege.

16 MADEIRA

Spezielle Vinifikation und lange Lagerung.

18 MANUEL GOMES

brachte ein Stück Portugal in die Schweiz.

20 THE BIG WAVE

In Nazaré treffen sich die Weltklasse-Surfer.

22 AZULEJO

Viel Kunst an edlen Fassaden.



Liebe Leserin, lieber Leser

Vielleicht haben Sie es schon in unserem Liquid gelesen: Manuel Gomes ging nach 35 Jahren Weinhandel in Pension. Zuvor legte er sein Lebenswerk, das beste Angebot portugiesischer Weine in der Schweiz, in unsere Hände. Wir haben mit ihm alle Winzer besucht: beeindruckend, was uns gezeigt wurde. Portugals Weine gehören zur Weltspitze, haben ihre Identität mit all den autochthonen Rebsorten behalten, und glänzen mit tollem Preis-Genuss-Verhältnis. Auf dieser Reise lernte ich nicht nur viel über Weine, ich kam auch ins Staunen über das Land selbst. Sie hat mich zudem motiviert, für Sie ein Genuss mit Impressionen aus Portugal zu machen. Ich hoffe, Sie haben Freude daran. Besonders hat mich der Korkanbau fasziniert. Ein richtiger Zapfen anstatt Kunststoff oder Metall ist und bleibt ungeschlagen. Natürlich dürfen Port und Madeira hier nicht fehlen. Ihre Herstellung und Vielfalt ist immer wieder interessant. In Portugal gibt es über 250 Rebsorten, deren Trauben sich je nach geografischen und klimatischen Bedingungen ganz individuell entwickeln und die dadurch sehr verschiedene Weine bringen. Sie sind die Basis für die wunderbaren Cuvées, die in diesem Land wahrlich meisterhaft vinifiziert werden. Degustieren Sie diese an einem unserer Events. Sie werden überrascht sein!

Urs Ullrich

Ihr Urs Ullrich



EUROPA SÜDWEST SAÚDE, PORTUGAL!

VON DER TRADITION IN DER LANDWIRTSCHAFT
ZU HOHER QUALITÄT UND DAMIT ZUM ERFOLG DER ZUKUNFT

Die Rebberge der Quinta do Crasto
auf den sanften Hügeln entlang des Douro.



VON DER KONSERVE ZUR DELIKATESSE SUPERBE SARDINEN

BESTE QUALITÄT UND VIEL HANDARBEIT

40 MINUTEN BEI ÜBER 120 GRAD STERILISIERT: DAS MACHT DIE SARDINEN PRAKTISCH UNENDLICH HALTBAR – ABER AUCH UNENDLICH GUT. BESONDERS, WENN SIE FRISCH GEFANGEN UND MIT VIEL SORGFALT ZUBEREITET WORDEN SIND.

Hell und fest muss das Fleisch einer Sardine sein – und ihr Bauch dick statt gelb und matschig und mickrig. Durch hohe Standards für die Produktion und die Qualität der Sardinen in Dosen und dank Gourmet-Marketing konnte die Branche ihr Produkt vom Notvorrat auf kulinarische Höhe heben. Dosensardinen sind beliebt bei den Einheimischen, und die Touristen schätzen sie als Mitbringsel. Und dies zu recht, denn die Herstellung ist aufwendig: Die Arbeiterinnen schneiden mit einer Schere Kopf und Schwanz



aller grösseren Fische ab und entfernen den Darm. In jede Dose wird zuerst eine Essiggurken- und eine Rüebliceibe, ein Pfefferkorn, eine Chilischote oder eine Gewürznelke gelegt. Dann werden die Sardinen darauf gebettet, ein erstes Mal gedämpft, abgekühlt und mit Olivenöl beträufelt. Nach dem Aufsetzen des Deckels erhitzt man die Dose im Autoklav auf über 120 Grad, so ist der Inhalt steril und praktisch unendlich lang haltbar. «Tirar a sardinha com a mão de gato», sagen die Portugiesen, was so viel bedeutet wie «eine Sardine mit der Katzenpfote wegnehmen» – sich also unbemerkt etwas anzueignen. Vielleicht denken Sie ja daran und müssen schmunzeln, wenn Sie Ihre nächste Sardinendose kaufen.



In den Konservenfabriken arbeiten meist nur Frauen.



Mitarbeiter der Quinta do Crasto stampfen die Trauben in Lagares, den Becken aus Granit.



VIelfalt aus Fass und Flasche IKONE UND KULTURGUT PORTWEIN

DIE HERSTELLUNG IST EINE EIGENE WISSENSCHAFT

DER STARKE SÜSSWEIN WIRD NUR IM DOURO-TAL UNTER STRENGER KONTROLLE DES DOURO- UND PORTWEIN-INSTITUT GEKELTERT.

Warum stampft man Trauben? Keine Maschine oder Mühle kann die Beeren so sanft quetschen wie die Füße. Durch dieses Einmaischen zerreißen die Beerenhäute und der Traubensaft wird freigesetzt und vermischt sich mit den festen Häuten und Fasern der

Traube. Farb- und Gerbstoffe werden extrahiert. Die so gewonnene Maische wird gepresst und zur Gärung angesetzt. Nach einer bestimmten Zeit vermischt man den Sauser mit hochprozentigem Alkohol und bricht damit die Gärung ab. So bleibt mehr Zucker im Wein und er ist süß und dicht. Während der folgenden Reifezeit entwickelt sich dann der Charakter. Je nach Traubensorte, Vinifizierung und Reifung gibt es

sehr unterschiedliche Ports. Zum Apéro empfiehlt sich ein gekühlter White Port, ebenso zu cremigen Suppen, hellem Fleisch oder gegrilltem Fisch. Zu Pasteten, Käse und Früchten passt ein zehn Jahre alter Tawny und zu Steaks und gebratenem Fleisch mit Pfeffer und würzigen Saucen ein LBV. Für das Dessert empfehlen sich eigentlich fast alle Ports: Zu Glacés passen eher gekühlte Tawnys, zu warmen Desserts Ruby Reserves.

Portweine aus einer Ernte
(mehrere Traubensorten aus
einem Jahrgang)



Touriga Nacional,
Tinta Roriz, Tinto Cão



Vintage

2-3 J. im Holzfass

Nach 10-20 Jahren
trinkbereit

Schokolade, Kaffee,
Kakao, Tabak



Crasto 2016



LBV

4-6 J. im Holzfass

Sofort trinkbereit
Lagerung möglich

Sanft, fruchtig,
harmonisch,
lieblich-elegant



Crasto LBV



Colheita

7 J. im Holzfass

Sofort trinkbereit
Lagerung möglich

Jung, fruchtig, frisch,
Trockenfrüchte,
Holz und Gewürze



Crasto 1998

Assemblages aus
mehreren Jahrgängen und
mehreren Traubensorten



Malvasia, Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Tinta Barroca, Tinta Roriz,
Tinta Amarela usw.



White Port

18 Mt. im Holzfass

Sofort trinkbereit
Lagerung möglich

Meist blumige und
komplexe Aromen



Dow's White



Ruby

2 J. im Holzfass

Sofort trinkbereit
Lagerung nicht möglich

Frische rote Früchte
wie Kirschen
oder Erdbeeren



Dow's Nirvana



Tawny

3-40 J. im Holzfass

Sofort trinkbereit
Lagerung nicht möglich

Trockenfrüchte, Vanille,
Karamell

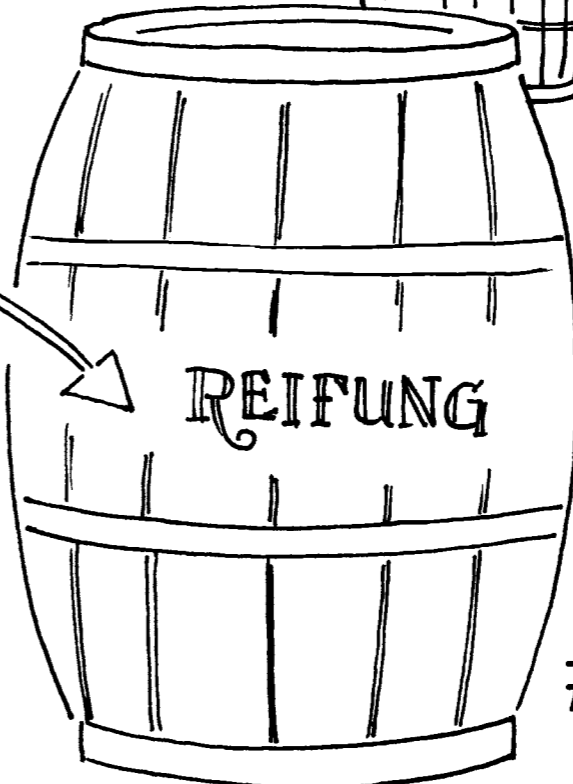
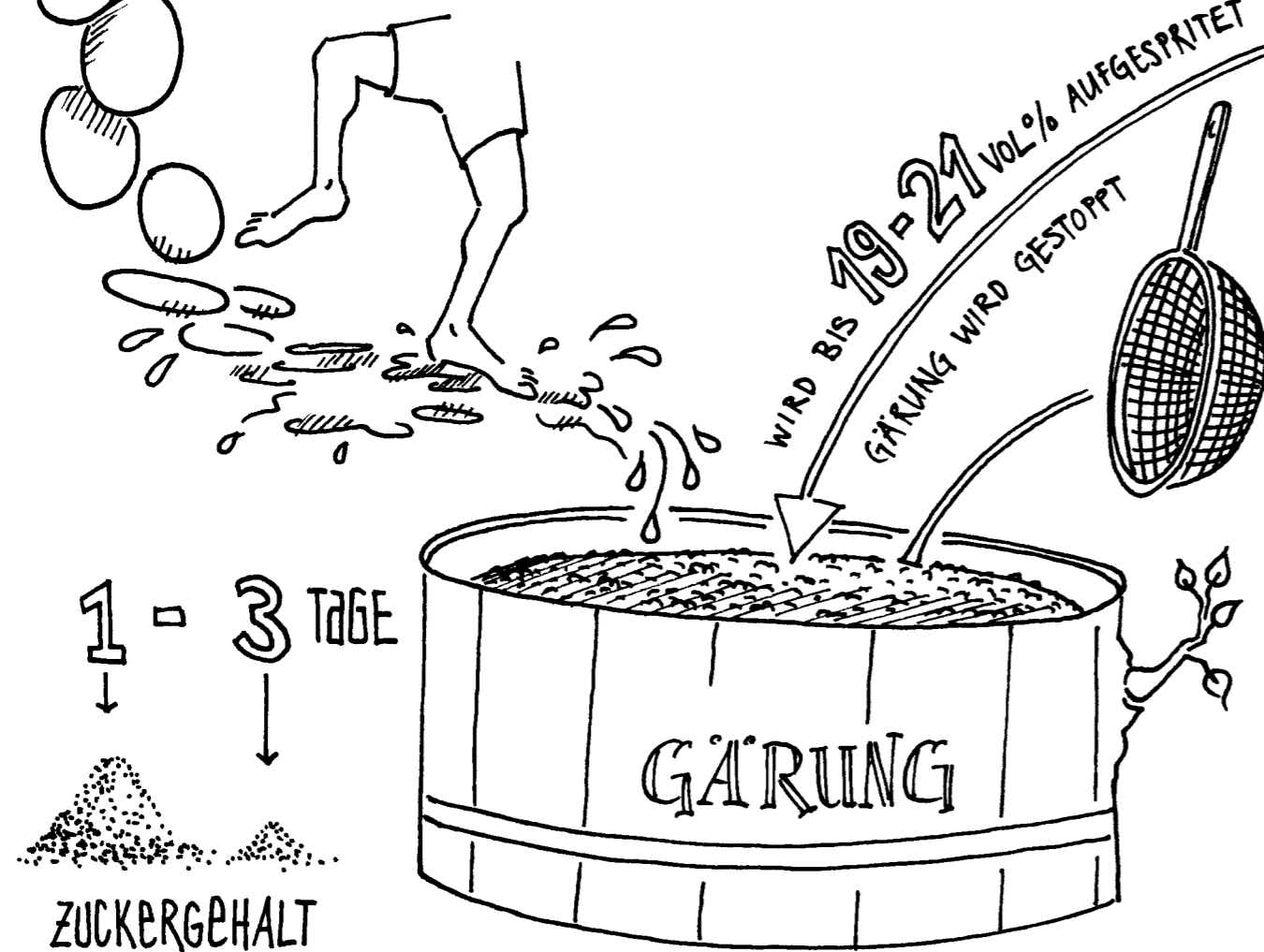


Dow's 30 J.

Tinto Cão
 Tinta Roriz
 Touriga Nacional

DER KRÄFTIGE SÜSSE
HOW TO MAKE PORTWEIN

KOMPLEX UND AUFWENDIG



PORTUGALS EXPORTSCHLAGER „KORK AUS EICHE FÜR DIE WELT

EIN ÖKOLOGISCHES UND NACHHALTIGES NATURPRODUKT



Zapfen werden nur aus den besten Korkplatten gestanzt, oft noch von Hand.

Ohne Zapfen keine Flaschenalterung für Wein: In Portugal entstand dafür ein ganzer Wirtschaftszweig.

Die Eichenwälder Portugals machen heute mit 670 000 Hektaren etwa 30 Prozent der Korkeichenbestände der ganzen Welt aus. Sie sind somit die umfangreichsten aller Länder. Die Fördermittel der Europäischen Union haben Ende der 1980er-Jahre einen grossen Beitrag dazu geleistet. Die Korkverarbeitung hat sich im Verlauf des letzten Jahrhunderts kaum verändert, denn das Wissen und die Technik der Ernte wird meist in der Familie weitergegeben. Hier zu sehen sind die Korkarbeiter, Vater Adelino Guarda und Sohn Eduardo.





Stamm und Hauptäste werden geschält. Sie dunkeln mit der Zeit nach und bilden neue Borke.

ES BRAUCHT VIEL GEDULD, VIEL HAND-ARBEIT UND VIEL WISSEN, UM KORK RICHTIG ZU ERNTEN UND ZU VERARBEITEN.

Ein Kleid für Lady Gaga, Isolierschichten für die NASA, Kunstwerke, Taschen und Portemonnaies, Wandverkleidungen, Böden, Schwimmer für Fischernetze und Angeln und natürlich Weinzapfen: das alles aus Kork, einem wasserabweisenden, wärmedämmenden und elastischen Material. Es stammt von den Korkeichen und besteht aus leichten, gasgefüllten wabenförmigen Zellen. Die Eichen bilden diese dicke Kork-Borkenschicht, um sich vor Hitze und Trockenheit zu schützen. Sie isoliert den Stamm perfekt vor Flüssigkeitsverlust und schwellt nur wenig bei einem Waldbrand. Das Wunder an der Korkeiche ist, dass die Borke nachwächst, wenn man sie abzieht – so kann sie für den menschlichen Gebrauch gewonnen werden. Den Baum stört das nicht, er wächst lustig weiter. Doch der Weg bis zur Ernte ist lang und hart: Eine Eiche ist 20 Jahre alt, wenn sie das erste Mal geschält wird – und gesetzlich bedingt ist sie bei der zweiten Schälung sogar noch neun weitere Jahre alt. Diese beiden Ernten sind für Granulat oder Ähnliches industriell verwertbar. Nach nochmals neun Jahren wird dann die erste

gute Korksicht gewonnen. Das heisst: Es dauert 38 Jahre bis zum Gewinn. Für die Korkeiche, die 200 Jahre alt wird, ein jugendliches Alter, für die Menschen, die sie betreuen, aber eher eine lange Zeit. Ein Baum gibt im Laufe seines Lebens 100 bis 200 Kilo Kork. Im Durchschnitt liefert eine Hektare Korkeichenwald 230 Kilogramm und je älter ein Baum ist, desto mehr kann man ernten.



Die Eichen so zu schälen, dass die feine Haut unter der Borke, die für das weitere Wachstum gebraucht wird, nicht verletzt wird, ist eine Kunst. Die Arbeiter haben bessere Löhne als sonst wo, dafür arbeiten sie

von Mai bis August und meist unter der prallen Sonne. Die abgeschälten Stücke werden in den Norden Portugals gefahren und auf grossen Plätzen einige Monate im Freien gelagert. Sonne, Wind und Regen stärken die Struktur der Platten. Ein wichtiger Schritt ist das neunzigminütige Kochen in heissem Wasser: Es befreit die breiten Korkplatten von Erde, Staub, Schimmelpilzen, Insekten und Infektionsherden. Ausserdem vergrössert sich ihr Volumen und sie werden flach. Es folgt eine Trockenphase und daraufhin die weitere Verarbeitung. Nur aus 40 Prozent des für gewerbliche Zwecke geeigneten Korks können Flaschenkorken gestanzt werden. Diese bringen dafür 80 Prozent des Umsatzes ein. Die Zapfen werden poliert, desinfiziert und gebleicht. Früher verwendete man dazu eine Chlorlösung. Diese wurde bei vielen Produzenten von Wasserstoffperoxid abgelöst, da sie im Verdacht stand, die Entstehung von Trichloranisol und damit des Korkgeruchs im Wein zu fördern. Trotz strenger Qualitätskontrollen haben immer noch etwa fünf bis acht Prozent aller Weinflaschen Korkgeschmack.

Die Hauptregion für die Korkproduktion ist Alentejo, auf Deutsch «jenseits des Tejo» – ein Gebiet, das sich vom Norden der Algarve bis nach Lissabon erstreckt. Etwa 700 Firmen sind hier tätig, die zusammen über die Hälfte der weltweiten Korkproduktion erledigen. Die Korkeichenwälder sind wertvolle Kulturlandschaften, die als Weide- und Ackerland genutzt werden. Zudem sind sie als Heimat vieler Tier- und Pflanzenarten, von denen viele vom Aussterben bedroht sind, unschätzbar wichtig. Um sie zu erhalten hat die Associação Portuguesa da Cortiça (APCOR) Aufforstungsprogramme gestartet. Korkeichen gedeihen auf sandigen, kalkfreien Böden in Höhen zwischen 100 und 300 Metern und bei Jahresniederschlagsmengen zwischen 400 und 800 mm. Die Temperaturen dürfen ausserdem niemals unter –5 Grad fallen. Wichtig zu wissen: Eichen binden fünfmal mehr Kohlendioxid als andere Bäume, sie leisten damit einen enorm wichtigen Beitrag zum Klima der Mittelmeerregion.

Vielen Dank an die Amorim S.A., dass wir ihre Erntearbeiter begleiten und fotografieren durften. Fakten und Zahlen aus dem Oxford-Weinlexikon. Danke, Jancis Robinson.



Eichenschäler arbeiten an Tagen mit bis zu 50 Grad Hitze.



Durch das Kochen verlieren die Korkplatten ihre Wölbung.



Getrocknet und bereit für die Weiterverarbeitung oder den Abtransport.



WEIN VON DER ATLANTIKINSEL
MADEIRA
 DER LANGLEBIGSTE WEIN DER WELT

Madeira, die Insel
 des ewigen Frühlings

MADEIRA VERLEIHT GERICHTEN EIN MARKANTES AROMA. SÜSSE WEINCRÈMES KONFITÜREN ODER DESSERTS, ABER AUCH WILDGERICHTE WERDEN MIT IHM GEWÜRZT. DABEI IST DER LIKÖRWEIN EIN DELIKATES GETRÄNK MIT LANGER GESCHICHTE, AUFWENDIGER HERSTELLUNG UND STRENGEN QUALITÄTSRICHTLINIEN.

Sercial ist der Name einer autochthonen Weissweintraupe, die auf Madeira angebaut wird. Sie ist prädestiniert für trockenen Madeirawein und für unglaublich lange Lagerung. Henriques & Henriques hat mit dem 71er ein Weinmonument geschaffen.

Weitere Informationen zu Madeira-Wein auf www.vinhomadeira.pt

1490 wurde Madeira von Portugiesen besiedelt. Der Weinbau geht nach einem Bericht von 1450 auf Heinrich den Seefahrer zurück, der anordnete, Weinberge mit Malvasia und anderen Rebsorten auszusetzen. Bereits 25 Jahre nach der Kolonialisierung wurde Wein exportiert. Bald merkte man, dass dieser durch die grosse und beständige Hitze in den Lagerräumen der Schiffe schneller reifte. So schickte man die Fässer systematisch auf Reisen, um diesen Effekt zu erreichen. Heute ist dieser Vinho Da Roda sehr selten und sehr teuer, das alte Verfahren wird jedoch nicht mehr angewendet.

Da man die Wirkung der Wärme nicht mehr missen wollte, erfand man neue Methoden: Lagerung auf Estrichen mit Glasdächern, Regale, die in der Sonne standen, und Ähnliches. Durchgesetzt hat sich die Estufagem-Methode, nach der die Weine drei Monate in Stahltanks bei etwa 50 Grad liegen. Darauf folgen 90 Ruhetage, Estágio genannt, dann erfolgt die Abfüllung in Flaschen. Die zweite Technik nennt sich Canteiro, nach den hölzernen Stützen, auf denen die Fässer mit selektionierten Weinen ruhen – und das tun sie für mindestens zwei Jahre in den warmen, oberen Räumen der Keller.

Wer nun meint, es gibt DEN Madeira-Wein, der irrt: Früher gab es vier edle Rebsorten, nämlich Sercial,

Verdelho, Boal und Malvasia, die zugelassen waren und von denen jede für ihren eigenen Stil und Zuckergrad bekannt war. Heute gibt es etwa 20 Sorten weisse und rote Trauben. Merken sollten Sie sich den säurebetonten Sercial, den halbtrockenen Verdelho, den süssen, dichten Malmsey und den halbsüssen Boal. Cuvées werden nach Alter oder Jahrgang deklariert. Zudem gibt es besondere Spezialitäten: Solera ist ein System von Fässern, von denen jeweils ein Teil abgefüllt und verkauft wird. Die Fässer füllt man mit Jungwein auf. Colheitas sind mindestens fünf Jahre gelagerte Weine, die zu 85 Prozent von einer Traube stammen. Vintage-Madeira, also Jahrgangswein, reift mindestens 20 Jahre im Fass und zwei Jahre auf der Flasche. Oft altert er viel länger – selten bis über 100 Jahre – und wird durch Verdunstung sehr konzentriert und unbegrenzt haltbar.



Natur-Seebad
 in Porto Moniz

**NICHT NUR MADEIRA, PORT UND SHERRY:
MANUEL GOMES WAR DER PIONIER, DER WEINE
AUS PORTUGAL IN UNSEREM LAND ETABLIERTE.**

Bis vor gut 30 Jahren waren portugiesische Weine in der Schweiz fast nicht erhältlich und dementsprechend auch kaum bekannt. Bis Manuel Gomes 1983 seine Weinhandlung gründete und die besten Tropfen von den Regionen Setúbal, Minho, Lisboa, Douro, Dão, Bairrada und Alentejo mitbrachte. Der Weinbau in Portugal hatte nach den 70er-Jahren mit der politischen und wirtschaftlichen Öffnung einen grossen Aufschwung erlebt, die Qualität der Weine war generell

stark gestiegen. Zudem hatte man gemerkt, dass man mit den fast 300 Traubensorten, entstanden aus den unterschiedlichsten geologischen und klimatischen Bedingungen, die besten Grundlagen für Cuvées zur Verfügung hatte. Manuel Gomes und ab 1995 auch seine Geschäftspartnerin Susanne Plüss nahmen nur Weine in ihr Sortiment auf, die sie persönlich vor Ort degustiert hatten. Dies brachte nach und nach Kontakte und Freundschaften mit Winzern und Quintas in ganz Portugal mit sich. Sie alle haben massgeblich zur Entfaltung des Unternehmens und zu seinem Erfolg beigetragen. Manuel Gomes hat sein Geschäft nun der Paul Ullrich AG übergeben und setzt sich in Australien zur Ruhe. Bestimmt bekommt er in seiner neuen Heimat den einen oder anderen Besuch aus Portugal.



Die Gewinnerinnen und Gewinner in Portugal: **1** João Roquette, CEO Esporão, **2** Luis Louro, Besitzer / Önologe Adega do Monte Branco, **3** Joana Cunha, Besitzerin / Önologin Quinta do Mondego, **4** Iain Reynolds Richardson, Besitzer Mouchão, **5** Vasco Penha Garcia, Önologe Bacalhã Vinhos, **6** Eduarda Dias, Marketing Vadio / Luis Patrão, Besitzer / Önologe Vadio, **7** Fernando Soares Franco, Besitzer José Maria de Fonseca, **8** Miguel Louro, Besitzer Quinta do Mouro, **9** Manuel Lobos, Winzer Quinta do Crasto, **10** Miguel, Jorge und Tomás Roquette, Besitzer Quinta do Crasto, **11** Alvaro und Maria Castro, Besitzer Quinta da Pellada, **12** Paulo Soares, Eigentümer Malhadinha Nova, **13** Isaque de Lages Paiva, Eigentümer Quinta do Isaac, **14** David Baverstock, Önologe Esporão, **15** Alberto Weisser, Besitzer Herdade de Coelheiros, **16** Gabriela Fialho, Export Manager Cartuxa



Nicht per Esel: Manuel Gomes, der den portugiesischen Wein in die Schweiz brachte, mit Carricho von der Quinta de Pellada.

25-Meter-Welle bei Nazaré

SURFEN AUF DER BIG WAVE REKORD IN NAZARÉ

**DER DEUTSCHE SEBASTIAN STEUDTNER TRAF
AUF DIE GRÖSSTE WELLE UND RITT AUF IHR ZUM SIEG.**

Am 18. Januar 2018 ritt Sebastian Steudtner am Big Wave Award der World Surf League den Ride of the Year. Die Riesenwelle, auf die er traf, war fast 25 Meter hoch. Diese Wellen kommen an der Atlantikküste aus einer tiefen Schlucht im Meeresboden, die genau vor Nazaré endet.



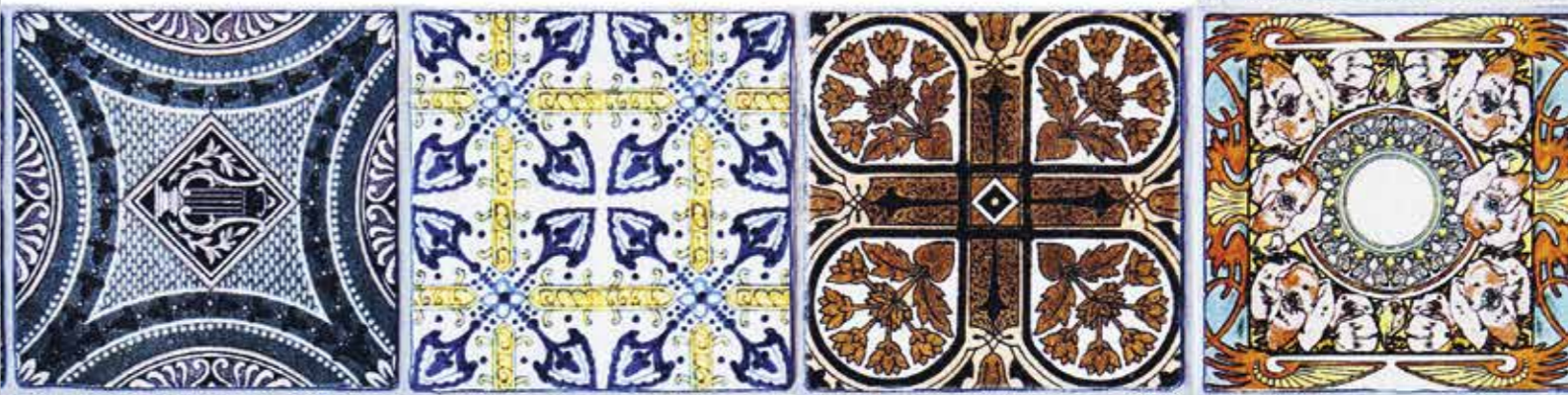
Das Video vom Rekord:

Fassade eines Privatgebäudes
in Lissabon.



KUNST UND HANDWERK EDLE FASSADEN MIT AZULEJO

FARBEN UND MUSTER STATT GRAUE WÄNDE



**VOR 700 JAHREN
SOLLEN DIE ERSTEN
FLIESEN VON SPANIEN
NACH PORTUGAL
GEKOMMEN SEIN. BIS
HEUTE PRÄGEN SIE
DAS BILD DER STÄDTE.**



Entdecken Sie die
Azulejos in den
Metrostationen Lissabons.



Die farbigen Plättchen verbreiteten sich von Persien aus im Orient. Die Mauren brachten sie nach 800 nach Spanien und darauf nach Portugal. Über die Jahrhunderte änderte sich die Technik: Hatte man ursprünglich einfarbige Plättchen mit Zangen in Stücke geschnitten und aus diesen Mosaiken geformt, konnte man mit weiterentwickelten Methoden und Pigmenten farbig gemusterte Fliesen herstellen. Ab 1500 kamen Einflüsse der europäischen Majolika-Malkunst hinzu. Diese weckten auch die Wünsche der Auftraggeber nach ganzen Wandbildern. Lange wurden nur Kirchen und Klöster mit Azulejos verziert, später aber auch Königspaläste und Adelhäuser. Um 1850 begann man dann, Wohnhäuser und Geschäfte einzukleiden. Da die Fliesen nun industriell produziert wurden, waren sie günstiger, haltbarer und pflegeleichter als andere Fassaden.





PASTEL DE NATA DAS SÜSSE TÖRTCHEN

Nach Lissabon reisen, in eine Confeitaria – eine Konditorei – gehen, die das geheime Originalrezept besitzt, Platz nehmen, in das handtellergrosse Puddingtörtchen beissen, die Augen schliessen, lächeln. Alle, die die Reise nicht auf sich nehmen möchten, finden hier ein einfaches Rezept für dieses himmlische Kleingebäck von Luis Miranda, Pastel de Nata Zürich Portugal: ullrich.ch/genuss/rezepte.php. Oder bestellen Sie das Rezept per E-Mail an info@ullrich.ch.