

1 Unter uns

Algarvios sind stolz auf ihr Land, ihre Geschichte, ihre Herkunft, ihre Sprache und ganz besonders auf ihre Küche. Essen kann man nur hier, beharren sie. Worte, die ich gleich in den ersten Tagen nach meiner Ankunft in meiner neuen Heimat wiederholt zu hören bekam.

Deswegen packen Algarvios für den Urlaub oder Familienbesuch im Ausland Proviant ein. Oliven, Käse, Feigensterne, Schinken, Brot und rote Wurst, für den Eigenverzehr, als Mitbringsel kommen selbstgemachte Marzipanskulpturen, Marmelade und Medronho dazu. Bei längeren Aufenthalten reisen außerdem noch Bacalhau und getrocknete Bohnenkerne im Koffer mit.

Das war also eine meiner ersten Erfahrungen mit der hiesigen Lebenskultur. Im Laufe der Jahre lernte ich eine ganze Menge Eigenheiten meiner neuen Nachbarn kennen und erlernte ihre Sprache sprechen und verstehen, was nicht unbedingt dasselbe ist. Vor allem unterwies mich meine Nachbarn in ihr Lieblingsthema: Kochen und Essen.

„Come, Menina, iss, Mädchen“, gehörten zu den ersten portugiesischen Worten, die ich mir aneignete. Ich wusste eher, welcher Schinken aus welcher Gegend der beste ist, welchem Muschelsammler man trauen kann und welchem nicht, und wie man einen Bohneneintopf richtig kocht, als dass ich auf Portugiesisch Verben konjugieren konnte. Ging ich Brot kaufen, erklärte mir die Bäckerin, wie welche Brotsorte hieß. Auf dem Fischmarkt erfuhr ich die

portugiesischen Namen für Fische und Muscheln, deren deutsche Bezeichnung mir nicht einmal bekannt gewesen sind. Ging ich eine Tasse Kaffee in der Pasteleria um die Ecke trinken, hörte ich, was es bei meinen Nachbarinnen mittags zu essen gibt. Ich lernte demnach Portugiesisch sprechen auf der Straße, und wenn ich nach Lissabon fahre und mich dort unterhalte, dann heißt, schau an, eine Ausländerin, die Algarvisch schwätzt.

Vielleicht hatte ich Glück, dass mich meine neuen Nachbarn auf Anhieb ins Herz geschlossen haben, vielleicht habe ich entsprechend neugierige Signale ausgesendet. Festlegen möchte ich mich da nicht. Meine Integration geschah jedenfalls zügig, lustig und lecker bei einem Sardinensen in einer Autowerkstatt. Bis zu jenem Anlass nannten mich meine Nachbarn die Ausländerin Estrangeira. Nachdem ich zu gegebenem Anlass unaufgefordert einen Salat à la Catrin und eine Flasche Rotwein beige-steuert und beim Sardine-von-der-Gräte-Fummeln einen Fischerwitz erzählt hatte, war der Pakt zwischen meinen Nachbarn und mir besiegelt. Seitdem bin ich Catarina und eine von hier. Eine Algarvia, die genauso schnell und abgehackt Algarve-Portugiesisch redet wie ihre Nachbarn und genauso davon überzeugt ist, essen kann man nur hier.

2 Editorial – Prefácio

Algarve ist einzigartig: Schlicht, schön, wild, ursprünglich, fröhlich, stürmisch, temperamentvoll, melancholisch. Von all dem ist Algarve etwas - und von all dem ein bisschen mehr als anderswo.



Algarve ist ein Sonnenland, geprägt vom Passat- und Levante- Wind, von mediterranem Klima und atlantischen Tiefdruckeinflüssen. Die Küste mit ihren über dreihundert Sonnentagen pro Jahr liegt am Südwesteck der iberischen Peninsula am Atlantik und beschreibt den letzten Zipfel des europäischen Kontinents im Süden von Portugal. Ein schmaler Landstreifen, der etwa einhundertachtzig Kilometer Strand und Küste von der süd-spanischen Grenze

am Rio Guadiana Fluss bei Vila Real de Santo António im Osten des Algarve bis zum Kap des Heiligen Vinzenz in Sagres ganz im Westen misst.



Von Sagres erstreckt sich der westliche Algarve weiter und nordwärts, etwa fünfzig Kilometer entlang der zerklüfteten Steilküste Costa Vincentina bis nach Odeceixe, und von dort ostwärts, quer durch das Hinterland entlang der Provinzgrenze Algarve/Alentejo, bis wiederum ans westliche Ufer am Rio Guadiana Fluss in Alcoutim.

Auf dieser Fläche leben ungefähr 450.000 Menschen auf sechzehn Gemeindebezirke unterschiedlicher Ausdehnung und Größe verteilt. Hinzu kommen etwa fünfzigtausend dauerhaft ansässige ausländische Residenten, die entweder hierher ausgewandert sind und sich, so wie ich, ein neues Leben aufgebaut haben oder eine Zweitimmobilie, meistens als Plätzchen an der Sonne im Ruhestand leisten können.

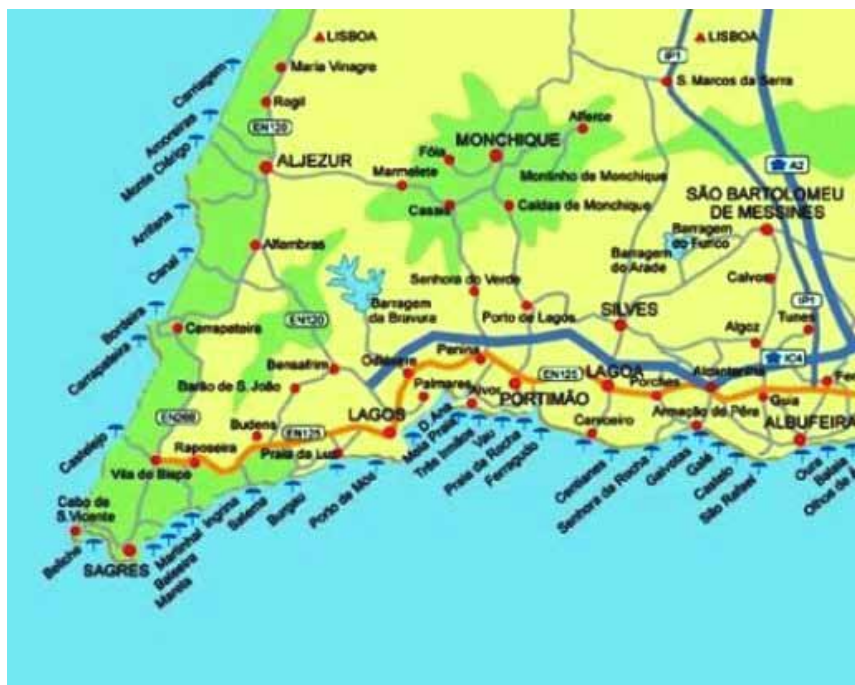
In der Badesaison zwischen Mai und September finden außerdem über zwei Millionen Urlauber ihren Weg an die Algarveküste und halten den Motor Ferienindustrie in Gang.

Algarve bietet Urlaub nach Maß für jeden Geldbeutel und Aktivitäten für jeden Geschmack. Der Gast braucht weder auf heimische Produkte wie saure Gurken oder Nürnberger Würstchen zu verzichten noch auf deutschsprachige Presse und kann bei jedem kleinen oder größeren Notfall einen deutschsprachigen Arzt aufsuchen.

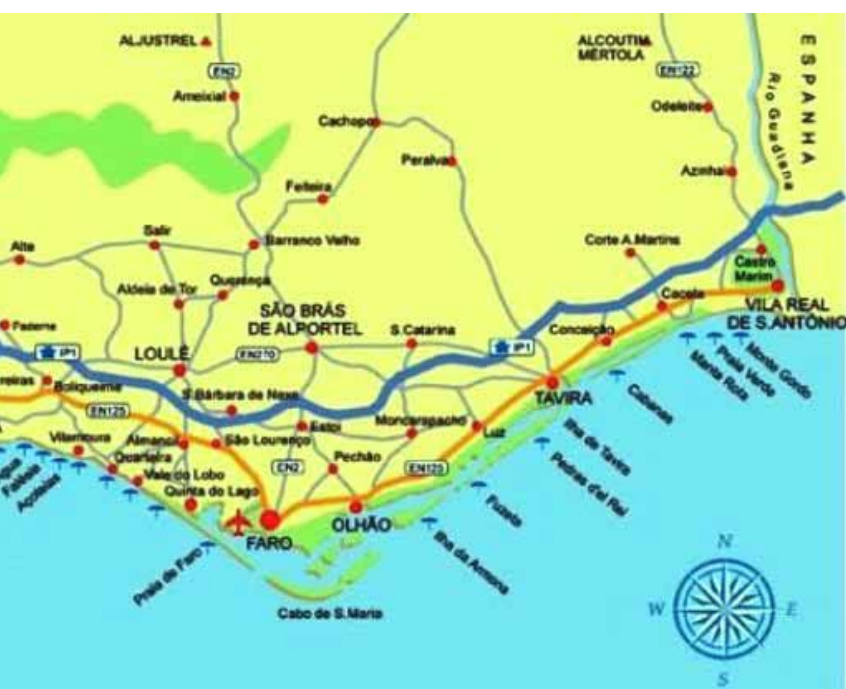
Algarve ist ein sicheres Reiseland, infrastrukturell vollkommen erschlossen, mit internationalem Flughafen in Faro, einer eigenen Bahnlinie entlang der Küste von Lagos bis Vila Real de Santo António. In Tunes steigt man um in den Alfapendular Interregio Zug nach Lissabon. Darüber hinaus ermöglicht das flächendeckende Busverkehrsnetz

Ausflüge kreuz und quer durch den Algarve nach Sevilla oder gen Norden.

Über vierzig Golfplätze, zehn Yachthäfen, mehrere Dutzend Fünf-Sterne-Hotels, Beach- und Country-Resorts sowie jede Menge Boutique Hotels, fünf Mega-Shoppingoasen, historische Stadtzentren und Dörfer, Fischerhafenidylle und Strandparadies von Ost nach West, plus die geographische Nähe zu Lissabon und Sevilla machen Algarve zu einem rundum attraktiven Reiseziel.



Als ich mich vor siebzehn Jahren an der südwestlichen Algarveküste in der Nähe der Hafenstadt Portimão niederließ, war in Portugal vieles noch ganz anders als heute. Damals befand sich Portugal, und Algarve ganz besonders, im Aufbruch Richtung drittes Jahrtausend. Es existierten eine Menge Zustände und Umstände, die in einer Art Schwebestand zwischen gestern und heute harrten oder anders ausgedrückt, sich noch in der progressiven Phase befanden. Algarve entwickelte sich vom einstigen Geheimtipp zum weltweit begehrten Urlaubsziel und holte technisch, infrastrukturell und kulturell mit einer Geschwindigkeit



auf, um die Bedürfnisse seiner Urlaubsgäste zu erfüllen, für die andere Länder mindestens doppelt so lange gebraucht hätten.

Bei meiner Ankunft 1999 fühlte ich mich um geschätzte zwanzig Jahre zurückgeschleudert. Meine selbsterwählte neue Heimat dämmerte zwischen touristischem Sommerhoch und tragem Wintertief mehr oder weniger im Halbnickerchen dahin. Alles geschah bedächtiger, als ich es aus Deutschland gewohnt war. Einkäufe oder Behördengänge erledigte man in Zeitlupe. Der Motor des Alltags stampfte im Jahreszeiten-Zyklus Sommer-Winter wie ein untertourig laufender Schiffsdieselmotor, man wartete am Ende der Badesaison auf den nächsten ersten Mai, um die Strandbetten wieder aufzubauen, die man im Oktober in Schuppen verstaut hat. Im Sommer rennt Algarve einen Dauer-Marathon, im Winter schlendert Algarve der untergehenden Sonne entgegen. Ein Kontrast, an den man sich gewöhnen muss, wem es mit dem Auswandern hierher ernst ist.

Mit der Euro-Einführung erwachte die Algarveküste aus ihrem Prinzessinnenschlaf. Konstruktiv kreative Dynamik breitete sich aus. Algarve vibrierte. Wie ein Athlet, der sich warm machte, mit beiden Füßen im Startloch, die Finger an der Startlinie, vor sich die Zukunft, hinter sich die Vergangenheit, und darauf wartete, dass jemand los!, schrie.

Der hin und wieder einmal als Spätzünder betitelte

Kandidat am südwestlichen Ende von Europa rannte los und legte einen Dekadenspurts vor, den ihm kaum jemand zugetraut hat. Sozusagen über Nacht entstanden Straßen bis zu den entferntesten Bauernhöfen, außerdem Autobahnanbindungen, Kreisverkehre und buchstäblich vom Reißbrett Vororte im Speckgürtel der größeren Städte Albufeira, Loulé, Faro, Portimão und Lagos. Die Sandstrände von Portimão, Praia da Rocha und Alvor bekamen neuen Sand, neue Pfahlbauten-Restaurants und kilometerlange Stelzenstege zum Flanieren am Strand entlang und durch die Dünen. Die Hafenstädte Lagos, Albufeira und Portimão richteten nagelneue Yachthäfen ein, befriedeten Hafeneinfahrten und bauten Wellenbrecher. Fluss-Auen verschwanden, Fischerhütten wurden abgerissen, Hotelgebäude und Appartementanlagen schossen aus dem Boden. Über vierzig Golfplätze zählt Algarve heute und katapultierte Golfers` Lieblingsküste an die Spitze der Golfspielziele weltweit.

Die Entwicklung zwischen 1999 und 2004 in Portimão und Alvor kam mir vor wie eine Zeiten-Wäsche, einmal duschen und man steigt aus der Dusche in einer anderen Epoche aus. Als ich 1999 in der Hafenstadt Portimão gestrandet war, standen im Monat August im Finanzamt Autobesitzer in Warteschlangen an, die bis auf die Straße reichten, um ihre jährliche Kfz-Steuer zu entrichten. Damals wartete man vergeblich auf eine postalische Benachrichtigung mit Hinweis auf die Höhe der Summe oder auf die Zahlungsfrist. Die Autosteuer war im August fällig, zahlbar ab dem Ersten bis zum Letzten und pronto. Den Zahlungsbeleg für die Steuer musste der Fahrzeughalter zusammen mit den

anderen Fahrzeugpapieren samt TÜV-Nachweis bereithalten, von jedem Nachweispapier einen Schnipsel abreißen und für die Polizeibeamten auf Anhieb sichtbar rechts unten in die Windschutzscheibe in dafür vorgesehene Hüllen stecken. Das wusste man als Zuwanderer oder man wusste es nicht, und hat es spätestens während einer Verkehrskontrolle mit einem gesalzenen Bußgeldbescheid gelernt.

Das war einmal. Heute bietet Portugal seinen Bürgern ein rundum unkompliziertes, international anerkanntes, bargeldloses Zahlungssystem, niemand geht mehr ins Finanzamt, um seine Kfz-Steuer in bar zu entrichten. Kfz-Steuern und andere Abgaben entrichten, funktioniert am Bankautomat 7/24/365, digital oder per Bankeinzug. Die universal einsetzbare, international anerkannte portugiesische Visa Electronic Multibanco-Card für „Geld aus der Wand“ feierte 2015 ihren fünfundzwanzigsten Geburtstag und ist bloß ein Beispiel dafür, dass Portugal mit Vollgas vom Esel zum BMW beschleunigt hat.

In 1999 war das Finanzamt von Portimão auch noch nicht in das moderne, technisch tipptopp ausgestattete Finanzamtsgebäude gegenüber der Feuerwehr umgezogen, sondern in einem Gebäude aus den Sechzigern mit Amtsstubenmief und Salazar-Patina in der Nähe der alten Brücke am Rio Arade Fluss untergebracht. Dort wurde jedes Formular, jeder Antrag, jedes Dokument von Hand ausgefüllt, mit Siegel und Stempel beglaubigt und anschließend mit entsprechenden Unterschriften versehen. Das dauerte in der Regel Tage, gar Wochen. In Regalschränken aus dem

vorvorigen Jahrhundert lagerten Aktenberge in einer lediglich wenigen Mitarbeitern bekannten Ordnung verstaubt. Am Hauptkundenschalter stand den Mitarbeitern ein Rechner zur Verfügung, der von einem Finanzbeamten namens João bedient wurde. Wenn João Kaffeepause oder Mittagspause machte, austreten war oder in Ferien, blieb der Rechner ausgeschaltet unter einem Tuch auf dem Tresen stehen und Dokumente wurden weiterhin eifrig von Hand ausgefüllt, abgestempelt, unterschrieben und in eine Akte abgeheftet.

Punkt zwölf Uhr mittags verschwand João und mit ihm über die Hälfte aller Finanzamt Mitarbeiter zum Mittagessen, just in dem Moment, wenn Bürger hereinströmten, um in ihrer Mittagspause ihrer Steuerpflicht nachzukommen. So kamen also die langen Warteschlangen zustande.

Abgesehen von ein paar übrig gebliebenen Mitarbeitern in der Bank, bei der Post, in den Ämtern, bei der Stadtverwaltung, bei Gericht, die versuch(t)en, dem mittäglichen Kundenansturm Herr oder Frau zu werden, setzt(e) sich Portugal mittags um zwölf Uhr zu Tisch. Früher, heute, morgen. Gegen dreizehn Uhr ist Schichtwechsel, die einen kommen vom, die anderen gehen zum Mittagessen. Deswegen hat Portugal das Senha System ertüfelt. Kunde zieht einen Papierschnipsel mit einer Nummer aus einem Spender und falls, laut der Anzeigetafel 132 Nummern vor ihm dran sind, kann Kunde selbst gemütlich zum Mittagessen gehen und später wiederkommen. Die Mittagspause ist heilig. Man stört nicht und möchte nicht gestört werden.

Algarve ging also zum Mittagessen. In Portimão am liebsten in die Garküchen neben der alten Brücke am Fluss, von allen nur Sardinenzelte genannt. Dort saßen Banker, Handwerker, Bauarbeiter, Sekretärinnen, Touristen, ausländische Geschäftsleute und solche, die sich dafür hielten, dicht an dicht auf Ellenbogennähe gedrängt auf wackligen, von der Sonne ausgebleichenen Plastikstühlen an Plastik-tischen unter krummen Sonnenschirmen. Alle aßen sie Sardinen, Makrelen oder anderen Fisch vom Grill, dazu Salat und Pellkartoffeln, tranken Wein aus trüben Wassergläsern, die genauso als Zahnputzgläser getaucht hätten.

Die Grills ächzten unter der Last glühender Holzkohle. Der Platz an der Mole neben der alten Brücke in Portimão erstickte unter einer Qualmwolke, vermischt mit Zigarettenrauch und dem Duft von Parfum und Sonnenmilch. Am Uferkai vor den Grilllokalen lagen Fischkutter vertäut. Möwen flogen kreischend über die Tische der Gäste und kündigten im Tiefflug ihre Anwesenheit an. Fischer wuchteten Holzkisten auf die Mole, in denen der Fisch noch fangfrisch zappelte.

Die Wirte verhandelten mit dem Kapitän des Kutters über Menge und Preis der Ware, ließen eine Runde Sagres-Bier für die Crew springen, dann wechselten die Kisten nach dem üblichen Feilschen, mal leiser, meistens laut, gegen ein Bündel Escudo-Scheine den Besitzer. (Die portugiesische Währung vor dem Euro hieß Escudo). Wer aufs Örtchen musste, verdrückte sich sein Bedürfnis bis zur Rückkehr ins Büro oder stellte sich am öffentlichen Häuschen an.



Ich jedenfalls habe meine Mittagessenorgien in den halb-offenen Garküchen am Uferkai an meinem freien Tag geliebt. Inmitten gutgelaunter Grüppchen Leute zu sitzen, die ihren Fisch oder ihr Grillhähnchen lustvoll mit den Fingern essen, hat mir stets große Freude bereitet. Winzige Tintenfischlein in eigener Tinte zu naschen, Fisch vom Grill, egal welche Sorte, im Sommer, Bohneneintopf, egal welche Sorte, im Winter, Schnippelsalat à Algarvia, und ebenfalls winzige, gerade einmal pralinengroße Kartoffeln dazu essen, sammelfrische Muscheln mit Knoblauch und Koriander zu genießen, all dies drang immer öfter in meinen täglichen Speisenplan, bis der Verzehr von frischem Fisch und in Deutschland unbezahlbaren frischen Schalentiere zur Selbstverständlichkeit wurde. Zuerst war ich bloß neugierig auf all die Delikatessen aus der Tide des Atlantik,

die ich zwar von Fotos her, aber nicht auf der Zunge kannte, dann verliebt in die Vielfalt, zum Schluss süchtig nach der mediterranen puristischen Kochkultur, so dass ich sie mir zu meiner eigenen Kochkultur erwählte.

Meersalz, frische Kräuter, Knoblauch und Olivenöl reichen als Geschmacksverstärker, um sich gesund, abwechslungsreich und lecker zu ernähren. Als Küchen-Profi und Gerne-Esserin finde ich in den hiesigen Markthallen alles, was mein Köchinnenherz schneller schlagen lässt, was ich nicht finde, bestelle ich bei „meinem“ Muschelsammler oder Fischer.

Entgegen meiner spontanen Begeisterung für die Algarvische Küche und ihren reich gedeckten Zutatentisch traf ich zu meinem Erstaunen in den ersten Jahren hier, oft Urlauber, die sich für den hiesigen Tischlein-Deck-dich so gar nicht begeistern konnten. Ich erinnere mich an eine ganze Menge Touristen und ausländische Residenten, die sich mit dem spartanischen Ambiente der Lokale in der damaligen Zeit sowie mit der Schlichtheit der Speisen partout nicht anfreunden mochten und mich fragten, wo man nach europäischem Standard essen gehen könnte. „Steaks, Schnitzel, Fleisch mit Soße - und so.“

Das war in der Tat eine gute Frage. Algarve war stolz auf sein Image, in Südeuropa eines der letzten ursprünglichen Ferienzele mit authentischer Küche geblieben zu sein. Jeder Wirt ist stolz auf sein Lokal und darauf, die regionale Küche unverfälscht pur zu zelebrieren. An den Wänden zeugten Fotos von lachenden Gästen, die in die Kamera winken und Postkarten mit Gästegrüßen aus aller Welt

davon, wie wohl man sich fühlte, inmitten von Fischernetzen, Krakenfallen, Korkbojen, Muschel und Meeresschnecken-Gehäuse. Gast saß auf stählernen Kaffeehausstühlen, quietschgelb, hellblau oder weiß lackiert, an Tischen, die immer wackelten und deren Tischplatte immer zu klein für Teller, Besteck und Gläser war, bedeckt von einer Papier-tischdecke über einer karierten Stofftischdecke. Der Wein aus dem Fass floss in den Krug. „Rot oder weiß?“, lautete die Frage. „Voll!“, die Antwort.

Die Lokale in Portimão am Uferkai, in der Altstadt und am Strand, waren jeden Mittag mehrmals besetzt. Das Ge-deck zum Mittagessen kostete mit Couvert, Hauptgang, Getränk, Kaffee und Dessert, in der Regel 500 Escudos. Dann kam der Euro.

Seitdem hat sich auf dem gastronomischen Sektor enorm viel verändert: Die Sardinenzelte und offenen Garküchen im Fischerhafen von Portimão gibt es seit zwölf Jahren nicht mehr. Bis auf wenige Ausnahmen sind die meisten Familienbetriebe in der Altstadt verschwunden. Statt rustikaler Spelunken, Bars und ECKkneipen, bieten nun Pizzerias, Chi-narestaurants, Sushi-Oasen und indische Restaurants ihre jeweils landestypischen Speisen an. Ihre Nachbarn sind vollklimatisierte, vom Stuhl bis zum Dessertteller farblich abgestimmt, bis zum I-Tüpfelchen gestylte portugiesische Restaurants, die sich auf Fisch oder auf Fleisch oder beides spezialisiert haben und deren Speisekarte sich von links nach rechts und von rechts nach links gelesen ähneln oder sogar gleichen.