

Ein Menü hat mehrere Komponenten, Vor-, Haupt- und Nachspeise gehören dazu, vielleicht ein guter Wein, eingebettet in eine angenehme Atmosphäre, ein sympathisches Gegenüber, ein perfekter Abend. In diesem exklusiven Buch präsentiert sich ebenfalls ein Menü, ein faszinierendes dazu: Landeskunde, Reiseimpressionen und Kulinarisches. Ein sinnliches Buch, das mit seinen eigenwilligen Zutaten zu einer überraschend runden Sache wird. **BARBARA WEGMANN** stellt es vor.



Vielleicht denkt man schnell: Wenn ich die Algarve kennenlernen möchte, dann kaufe ich mir einen Bildband oder einen Reiseführer, für die spezielle Küche erwerbe ich ein Kochbuch und für Geschichtliches und Landeskunde gibt es auch separate Literatur in großer Auswahl. Wer dann aber in dieses sicher nicht preiswerte, aber sicher lohnende und vor allem sehr ausgefallene Buch schaut, der stellt schnell fest, dass er hier alles in einem bekommt.

Ob es die Menschen sind, ihre weit über Portugals Grenzen hinaus bekannte Gastfreundlichkeit, das Klima, die so vielseitige Kultur, das »maurische Erbe«, das Meer, die Strände, die Geschichte des Landes und natürlich seine Küche für alle Sinne, dieses Buch nimmt auf 352 Seiten mit auf eine eindrucksvolle und unvergessliche Reise. »Es ist ein Buch über weite Räume, mit Platz für das Detail. Eine Einladung, die man unmöglich ausschlagen kann.« Das stimmt absolut. Sich einlassen mit allen Sinnen ist Motto und Aufforderung dieses sehr detailreich und höchst liebevoll gestalteten Buches. Schnell reist man denn auch gedanklich an die Algarve und kein sachlich-nüchternes Inhaltsverzeichnis hält diese Sehnsucht dabei auf: die einzelnen Kapitel sagen nicht viel und doch alles: es geht um das »Meer«, das »Land«, die »Seele«, das »Wissen« und den »Geschmack«, aber: sagt das nicht gerade schon alles?

Da gibt es die Weite des Buches mit Fotografien, die endloses Meer zeigen und Strände, aber die große Vielzahl der Fotografien hat eine ganz besondere Ausstrahlung: hier geht es um Details und Kleinigkeiten, Dinge, die man vermutlich erst auf den zweiten Blick sehen würde, stünde man davor. Ganz nah heran holt die Kamera das, was Leben und Küche der Algarve ausmacht: den funkelnden Wein, die unverwechselbare Schale der Auster, alte Handwerke, Szenen in Restaurants und Bars und immer wieder die Menschen dort, ihr Lachen, ihre Arbeit, ihre Existenz.

»Wir bringen unsere Gäste zu den Menschen, die etwas über unsere Heimat zu erzählen haben.« Joana und

Antonio bieten Food-Touren an, eine, wie sie sagen im doppelten Sinne ausgezeichnete Idee, »die Kultur ihrer algarvischen Heimat auf besondere Art zu vermitteln. Die beiden bilden eines der vielen Porträts in diesem Buch. An einem Wettbewerb hatten sie vor Jahren teilgenommen, für »neue Geschäftsideen in Portugal«, sechs Monate hatten sie Zeit für ein Konzept, landeten auf Platz 5 und erhielten 20 000 Euro Starkapital. »Wir fragten unsere Eltern, Großeltern, Verwandte und Freunde aus: Über ihre Erfahrungen, ihr spezielles Wissen über unsere Region.«- Kulturgeschichte, Kulinarik, Produkterfahrung, alle Themen, so erzählen sie, saugten die beiden Jungunternehmer auf. Mit Erfolg, »Eating Algarve Tours eint Architektur, Geschichte, Sprache und Gaumenkitzel«, fasst die engagierte und sympathische Jungunternehmerin zusammen.

Was sie thematisch in ihren Food-Touren vereint, das bietet auch dieses spektakuläre Buch in breitem Bogen: wunderbare Porträts jener Menschen, die für Spezialitäten der Region sorgen, die alte Handwerke aufrechterhalten, Menschen, die in der Landwirtschaft alte Traditionen pflegen. Reportagen vom Alltagsleben, Blicke hinter die Kulissen, und auch »wohlgehütete Rezepte« der besten Köche werden preisgegeben. Ein Feinschmecker-Blick in die »Kochkunst am Ende Europas«. Mit dazu gehört Joo Marreiros, der »starke Aromen, Experimente, Wildwuchs und die Musik von Johann Sebastian Bach liebt.« Ein kleines eigenes Restaurant hat er für acht Personen, das Mobiliar hat er aus Sperrmüll selbst restauriert, das Brot backt er selbst, Ziegenkäse kommt aus eigener Produktion, Pilze sammelt er und alle Zutaten stammen aus einem Umfeld von 100 Kilometern.

Der das Buch abrundende Rezeptteil lässt einen denn auch schnell den Notizblock zücken für die Zutatenliste und den nächsten Einkauf: Thunfisch-Tatar mit Feigen, Reis mit Schwertmuscheln, Fischeintopf, Jakobsmuscheln, Sardinereis, geschmortes Wildschwein oder Brotsuppe mit Gabeldorsch, die Anleitungen, dies und viel mehr zuzubereiten, sie sind ausführlich und detailgenau. Übrigens: gewürzt wird an der Algarve »traditionell wenig- obwohl maurische Herrscher und portugiesische Seefahrer so exotische Dinge wie Pfeffer, Ingwer, Curry, Safran, Paprika, Kreuzkümmel in den Al-Gharb mitbrachten.«

Ein umfassendes, schwergewichtiges und einfach ein tolles Buch mit einem einzigen Thema, der Algarve, und dies mit einer schillernden Vielfarbigkeit und einer Fülle von Aspekten, die viele, viele Eindrücke hinterlässt und immer wieder zum Kulinarischen führt.

»Genuss in der heutigen Algarve ... verbindet das uralte Wissen vieler Kulturen mit dem tiefen Verständnis der Algarvios für die Schätze von Erde und Meer.«

| [BARBARA WEGMANN](#)

Titelangaben

[Algarve. Eine kulinarische Reise](#)

Geschichten und Rezepte aus Portugals wildem Süden

Rita Hess (Autorin); Markus Bassler, Anja Jahn (Fotograf/in)

München: Knesebeck 2021

40 Euro, 352 Seiten

| [Erwerben Sie dieses Buch portofrei bei Osiander](#)

Reisnchauen

| [Leseprobe](#)