

## Nationalgericht mit fremder Herkunft

- Lissabon und sein Bacalhau

So langsam verlässt uns der Winter, die Tage werden wieder heller und vereinzelt kann man hier und da das erste Grün erblicken. Der Frühling kommt und mit ihm die Lust auf Sonne und Wärme. Es ist die perfekte Zeit für einen Kurztrip in den Süden. Und wo tankt man schneller Lebensfreude als in Lissabon? Seit einigen Jahren ist die Hauptstadt Portugals auf der absoluten Überholspur. Vom verschlafenen Hafentädtchen zur hippen Metropole im Eiltempo. Und spätestens seit auch Madonna medienträftig ihren ersten Wohnsitz hier hin verlegte, ist Lissabon an die Spitze vieler Reisewunschlisten gerutscht.

Die jungen hippen Besucher aus aller Welt bringen neben dem Verlangen nach Strand und Sonnenschein vor allem eines mit, einen ungebändigten Appetit auf die kulinarischen Genüsse der iberischen Atlantikküste. Die Portugese Cuisine, einst die einfache Küche der Bauern und Fischer, erlebt eine Renaissance und erfindet sich dabei neu. Und im Zentrum dieser kulinarischen Entwicklung steht der unangefochtene Star aller portugiesischen Spezialitäten: Bacalhau.

Tief verwurzelt in die Geschichte und Kultur des Landes, ist Bacalhau heutzutage von den Tischen der Portugiesen nicht mehr wegzudenken. Der mit Salz gepökelte und anschliessend luftgetrocknete Kabeljau hat hier einen Stellenwert, der weit über den Status einer Liebesspeise reicht. "O fiel amigo" nennen sie liebevoll ihr Nationalgericht, was soviel bedeutet wie "der treue Freund".

Dass weder der Kabeljau vor der portugiesischen Küste gefangen wird, noch das Konservierungsverfahren hier erfunden wurde, scheint in Portugal niemanden zu stören. Das empfinden wohl nur wir Aussenstehenden als kurios. Denn bei Bacalhau geht es um mehr. Genau wie der wehmütige Fado-Gesang, welcher in Lissabons lauen Nächten erklingt, ist auch der gesalzene Klippfisch eine Erinnerung an vergangene Zeiten. Eine sehnsüchtige Hommage an die goldene Ära der portugiesischen Seefahrt.

Bereits 1500 segelten tapfere Männer von Lissabon aus über den Atlantik nach Neufundland. Auf kleinen Segelschiffen, voll bepackt mit dem Salz der Salinen von Samouco, trotzten sie den Gefahren der rauen See, um im kalten Wasser der Labradorsee Kabeljau zu fangen und ihn direkt vor Ort zu salzen und trocknen. Eine Tradition, welche sich Jahrhunderte halten sollte. Im zweiten Weltkrieg strichen sie ihre Schiffe weiss an, um von Deutschen und Alliierten als neutrale portugiesische Fischer erkannt zu werden. Heutzutage kommt der Kabeljau hauptsächlich aus Norwegen, der Mythos aber ist ungebrochen.

Mehrere Tage braucht der Bacalhau, um durch Wässern wieder zart und geniessbar zu werden. Das Wasser wird in dieser Zeit mehrfach gewechselt, dadurch ist der Fisch weder salzig, noch besonders zäh. Er schmeckt jetzt eher wie frischer Fisch, vielleicht mit einer etwas höheren Geschmackskonzentration. Dabei gibt es auch für gesalzene Fisch verschiedene Qualitätsstufen und Preise. Woher kommt der Kabeljau und welches Stück vom Fisch wurde mit welchem Salz wie lange getrocknet? Und wer hat ihn wie zubereitet? Die Liste der Faktoren ist lang und laut Volksmund gibt es 1001 Rezepte, um des Portugiesen Leibspeise zuzubereiten. Und Lissabon bildet das Epizentrum der kulinarischen Bacalhau-Front.

Das Restaurant Tapisco liegt in der Rua Dom Pedro V am Rande des Bairro Alta Stadtteils, eine der hipsten Nachbarschaften Lissabons. Eine Reservierung ist absolut notwendig und den Laden als Geheimtipp zu bezeichnen wäre glatt gelogen. Selbst die Damen und Herren von Michelin waren schon hier, haben die Speisen des bekannten Koches Henrique Sá Pessoa probiert und eine Empfehlung dagelassen. Neben einem sensationellen Pilz-Reisgericht serviert das Tapisco einige der bekanntesten Bacalhau Varianten.

Bacalhau à Brás ist das portugiesische Allheilmittel gegen die "Saudades", der national zelebrierten lusophonen Melancholie. Der Kabeljau mit Kartoffelstiften, Zwiebeln, Oliven und Ei macht angeblich glücklich und löst selbst bei den hartgesottensten Portugiesen warme Kindheitserinnerungen aus. Das Tapisco serviert eine elegante Version mit konfiertem Eigelb. Dem sehr ähnlich ist der aus dem Norden stammende Bacalhau à Gomes de Sá, bei dem der Kabeljau erst in Milch eingelegt wird und dann mit Kartoffeln und viel Olivenöl und Knoblauch als Auflauf gebacken wird. Henrique Sá Pessoa's Interpretation wertet den Klassiker noch mit Wachteleiern auf.

Heutzutage wird meist ein leichter Weißwein dazu bestellt, häufig der Favorit aller Touristen, ein Alvarinho aus der Vinho Verde Region. Das ist auch vollkommen okay, wer es aber traditioneller probieren mag, sollte seinen Kellner einmal nach einem Palhete fragen. Der ursprünglichste aller portugiesischen Landweine ist ein leichter Rotwein, der vom Weingut mit etwas Weißwein versetzt wurde und gerne gekühlt serviert wird. Er passt hervorragend zu den rustikalen Bacalhau-Delikatessen, ist aber leider von vielen Karten verschwunden.

Wer den Mainstream hinter sich lassen möchte und tiefer in die Welt der portugiesischen Landküche und Weine eintauchen möchte, sollte unbedingt einen Besuch im A Obra einplanen. Mitten in der bekannten Green Street gelegen, trifft sich hier die Szene, um Catarinas wechselnde Gerichte zu genießen. Im "Farm to Table"-Konzept bietet sie eine tolle Fusion aus alten Traditionen und modernen Ideen. Und Bacalhau steht natürlich immer auf der Karte, in welcher Form auch immer. Dazu gibt es tolle biodynamische Weine von jungen Winzertalenten.

Lissabon erlebt momentan einen nie dagewesenen Boom, verändert sich rasant. Doch Bacalhau bleibt, und schenkt den Lisboetas weiterhin Momente voll Tradition und Nostalgie. Und das ist auch gut so.