

PORTUGAL Report

JOURNAL DER DEUTSCH-PORTUGIESISCHEN GESELLSCHAFT E. V. (DPG) Erscheint beim Präsidium der DPG · Gemeinnütziger Verein zur Förderung der freundschaftlichen Beziehungen zwischen Deutschland und Portugal

068 09|2017



LECKERE WEINE AUS PORTUGAL!



MUNDUS LEVE

VINHO REGIONAL LISBOA

Spritziger halbtockener und leichter Wein von ausgewählten Trauben. Zitronengelb. Aroma nach frischen Früchten. Langer und anhaltender Abgang. **Trinktemperatur:** 8–10°C **Rebsorten:** Moscatel-Graúdo, Seara Nova, Fernão Pires, Malvasia · **Produzent:** Adega Cooperativa da Vermelha · **Inhalt:** 0,75l · **Alkohol:** 13 % / Vol. **Preis:** 4,556*

QUINTA DAS AMORAS

VINHO REGIONAL LISBOA

Extrem frisch, trocken und aromatisch. Mit einer intensiven Note von Erdbeeren und Himbeeren. Gut ausbalancierte und erfrischende Säure. Passt zu allen Essen.

Trinktemperatur: 8–10°C · Rebsorten: Castelão, Camarate, Cabernet Sauvignon · Produzent: Casa Santos Lima
Inhalt: 0,75l · Alkohol: 12,5%/Vol.

Preis: 4,956*





O TAL VINHO DA LIXA

VINHO VERDE

Leichter, spritziger junger Wein mit der typischen Säure eines Vinho Verde. Klare fruchtige Aromen mit Spuren von Blüten. Ausgeglichener und anhaltender Geschmack. Erfrischender Wein, der besonders gut zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch schmeckt. • Trinktemperatur: 6–8°C • Rebsorten: Trajadura, Pedernã, Azal, Loureiro • Produzent: Quinta da Lixa Sociedade Agricola • Inhalt: 0,75 l • Alkohol: 10%/Vol. Preis: 5,456*

FORAL DE LISBOA

VINHO REGIONAL LISBOA

Dunkle rubinrote Farbe. Aroma von reifen schwarzen und roten Früchten. Körperreich und fruchtig. Leichte Tannine, feine Gewürznote. Ausbalancierte Säure, angenehmer Abgang. Der Wein will den Menschen Tribut zollen, die ihre Arbeit den Weinen und Weinbergen der Region widmen. Trinktemperatur: 17–19°C·Rebsorten: Castelão, Touriga Franca, Syrah·Produzent: Casa Santos Lima·Inhalt: 0,75l·Alkohol: 13%/Vol.





MUNDUS ROSÉ LEVE VINHO REGIONAL LISBOA

Rötlicher, lachsfarbener Wein mit einer außergewöhnlichen Frische. Fruchtig und halbtrocken. Mit anhaltendem Abgang. Darf gerne kalt getrunken werden! • Trinktemperatur: 6–8°C • Rebsorten: Castelão, Aragonez • Produzent: Adega da Vermelha • Inhalt: 0,75 l • Alkohol: 9,5%/Vol. Preis: 4,556*

RAYEO CAPITÃO RESERVA VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Angenehme Aromen, ausgewogene Tannine, anhaltender Abgang. Sechs Monate in Eichenfässern gereift. Zu rotem Fleisch, Wild, reifem Käse servieren. • Trinktemperatur: 18–20°C • Rebsorten: Syrah, Trincadeira, Aragonez • Produzent: Adegas das Mouras de Arraiolas • Inhalt: 0,75l • Alkohol: 14%/Vol. Preis: 7,656*



*INKL. MWST., ZZGL. VERSANDKOSTEN · ANGEBOT GÜLTIG: 1.9.-30.11.2017. ES GELTEN DIE AGB VON PIRI PIRI.

Bestellen Sie jetzt auf:

piripiri24.de

PIRI PIRI · JOSÉ MANUEL LIMA · SCHWARTAUER ALLEE 67 · 23554 LÜBECK TEL. 0451 | 8997578 · MOBIL 0170 | 5208944 · LIMA@PIRIPIRI24.de

Herzlich willkommen!

Liebe LeserInnen des Portugal-Reports, wie Sie alle wissen, findet die Jahrestagung der DPG dieses Jahr in Erfurt statt, und zwar vom 20.10. bis zum 22.10. Die Jahrestagung ist immer eine gute Möglichkeit, um sich besser kennenzulernen und in Ruhe ein paar Worte miteinander zu plaudern. Neue Gesichter oder lange nicht aufgetauchte sind natürlich immer gern gesehen. ACHTUNG: Eine kleine Änderung des Programms aus Heft 67 steht auf Seite 19.

In diesem Heft finden Sie ein längeres Interview mit Michael W. Wirges, dem Präsidenten der DPG. Er nutzt die Gelegenheit, über die wichtigsten Momente seines bisherigen Lebens zu erzählen: Er spricht über seine Kindheit in Portugal, die Sheraton-Hotels in Lissabon, Paris, Frankfurt und München und erklärt, warum er sich entschieden hat, eine Ausbildung zum Export-Kaufmann zu machen. Das Foto auf Seite 6 beweist, dass er gut und gerne auch einen anderen Job hätte machen können. Weil er in Lissabon geboren ist, schlagen während eines Fußballspieles zwischen Deutschland und Portugal zwei Herzen in seiner Brust.

Catrin George stellt einige Leckereien der Zuckerbäckereien am Algarve vor: Es geht Produkte aus Feigen, Mandeln und Johannisbrot. Naschkatzen kommen auf Ihre Kosten.

Andreas Lausen blickt 100 Jahre zurück und erzählt über das einzige Gefangenenlager für portugiesische Offiziere in Breesen.

Auch dieses Mal gibt es einen Text auf portugiesisch. Ana Carla Gomes und Eberhard Fedtke beglücken Sie mit einigen Gedanken über das Fest zu Ehren des São João in Braga. Nur am Rande: Ich kann über dieses »wichtige« Thema jetzt auch mitreden!

Veranstaltungen, Berichte und Termine dürfen natürlich auch in diesem Portugal Report nicht fehlen.

Ich selbst bin auch unterwegs gewesen. Deshalb dürfen Sie lesen, wie es mir bei den Garrano-Wildpferden im Minho ergangen ist. Bei einem Aufent-

halt in Porto habe ich die Gunst der Stunde genutzt und bin mit dem Comboio Histórico vom Régua nach Tua am Douro entlang gefahren. Und auch wieder zurück. Alles mit viel Spaß, einer schönen Stimmung, mit Musik, Portwein und viel Getöse. Über TAP Portugal habe ich mich geärgert und die Geschichte aufgeschrieben, um anderen Menschen Mut zu machen, sich gegen dreiste Unverfrorenheiten, Ignoranz und schläfriges Nichtstun zu wehren.

Eine gute Nachricht gibt es noch: Die neu gestaltete Website ist endlich online. Unter www.dpg.berlin finden Sie alles, was die DPG meint, veröffentlichen zu müssen. Anregungen, Kritik und Kommentare zu den Artikeln sind herzlich willkommen. Ein Teil der Website wird demnächst ins Portugiesische übersetzt, um vor allem Menschen in Portugal über die DPG zu informieren.

Nach dem vielen Lob für die Illustration von Martina Sophie Pankow in der letzten Ausgabe finden Sie in diesem Heft wieder eine. Dieses Mal geht es um einen Satz Fernando Pessoas aus dem Gedicht Ó Mar, das in seinem Buch Mensagem veröffentlicht ist: »Ó mar salgado, quanto do teu sal são lágrimas de Portugal!« Das Ergebnis ihres Denkprozesses können Sie wieder auf der Rückseite des Heftes bewundern.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen dieses Portugal Reports und hoffe, dass der eine oder andere Artikel eine nachhaltige Wirkung auf Sie hat.

Herzliche Grüße

Andreas Lale

Andreas Lahn



Wenn Sie noch ein bisschen mehr von mir und über mich lesen wollen, schauen Sie sich gern auf meiner Website um: www.portandi.de

Inhalt



Portugal, Deutschland, DPG: Interview mit Michael W. Wirges



Comboio hístórico: Von Régua nach Tua am Douro entlang



Schlaraffenland für Naschkatzen: Zuckerbäckereien am Algarve



Garranos: Eine Begegnung in den Bergen von Peneda-Gerês

Breesen:	Fado-T	öne	im
norddeut	schen	Моо	r

Ausstellung der Malerei von Hans-Georg Hofmann in Speyer

TAP Portugal: Keine S	pur
von offenen Armen	

Festa de São João em Braga cao	la •
vez mais viva (em nortuguês)	

Bericht vom	DASP-Kolloquium
2017 in Aach	ien

Veranstaltungen		Berichte	
Termine I	Neue We	ebsite	

Impressum	
Spendenaufruf	

Martina Sophie Pankow: Illustration zu F. Pessoa

18

20

TERMIN +++ BITTE VORMERKEN ++++ TERMIN +++ BITTE VORMERKEN +++ TERMIN

NÄCHSTE JAHRESTAGUNG DER DPG: 20.-22.10.2017 IN ERFURT

Du bist in Lissabon geboren. Deshalb stellt sich natürlich sofort die Frage: Sporting oder Benfica?

Michael W. Wirges: Obwohl meine Schule näher am Sporting-Stadion liegt, bin ich Benfica-Fan, weil das Krankenhaus meiner Geburt im Stadtteil Benfica liegt. Ich muss aber auch sagen, dass ich nicht viele Spiele gucke. Nur die wichtigen...

Und für wen bist du, wenn Deutschland gegen Portugal spielt?

Ich habe die Frage schon mal so beantwortet: In der ersten Hälfte bin ich für Deutschland und in der zweiten für Portugal. Aber mein Herz schlägt natürlich für Portugal.

Als Kind bist du auf die »Deutsche Schule« gegangen. Wie lange hast du in Lissabon gelebt und warum seid ihr fortgegangen?

In Lissabon habe ich nur mein erstes Lebensjahr verbracht. Wir sind 1954 in die Nähe von Estoril gezogen. Dort und in Cascais habe ich meine Kindheit verbracht. Später auch in Lissabon, weil ich dort auf die Oberschule gegangen bin.

Mein Vater stammt aus der Nähe von Köln. Er ist Mitte der zwanziger Jahre ausgewandert. Meine Mutter stammt aus



MICHAEL W. WIRGES ist am 23.4.1953 in Lissabon geboren. Dort, in Estoril und Cascais verbringt er seine Kindheit. Er lernt Hotelkaufmann und arbeitet für die Sheraton-Hotels in Lissabon, Paris, Frankfurt und München. 1980 zieht er nach Berlin. Nach der Umschulung zum Industriefachwirt durch die IHK arbeitet er 35 Jahre als Exportkaufmann in verschiedenen Unternehmen. Am 1.10.2017 geht er in Rente.

Michael W. Wirges ist ledig und Vater zweier erwachsener Kinder. Im Jahre 2001 tritt er in die DPG ein und wird im Februar 2016 deren Präsident. Er fotografiert viel, fährt gerne Fahrrad, singt im Jazz-Chor, hört Musik und beschäftigt sich mit Kunst und Historischem. Er liest gern Texte von Fernando Pessoa, Hermann Hesse und Rainer Maria Rilke. Seine Lieblingsfarben sind dunkelblau und dunkelgrün.

»Wer in Berlin lebt, dem wird nicht langweilig«

Michael W. Wirges ist seit 18 Monaten Präsident der DPG. Er spricht über Portugal, Deutschland, sein Leben in Berlin und über die DPG ■ Fragen von Andreas Lahn

Sachsen. Sie hat von 1936 bis 1938 bei einer deutsch-portugiesischen Familie als Au-pair-Mädchen gearbeitet. Da mein Vater ein Freund der Familie war, haben sie sich eines Tages kennengelernt. Meine Mutter ist nach Sachsen zurückgekehrt, um ihr Studium zu beenden. Während des Krieges haben sie sich geschrieben. Und danach hat mein Vater ihr vorgeschlagen, nach Portugal auszuwandern.

Ich war nach der Schule zur Ausbildung als Hotelkaufmann ein Jahr in Deutschland, am Tegernsee. Im Oktober 1972 bin ich nach Portugal zurückgekehrt, um bis Oktober 1974 ein Praktikum am Lisboa Sheraton Hotel anzutreten.

Du hast während der Nelken-Revolution in diesem Hotel gearbeitet. Wie hast du den Sturz der Diktatur aufgenommen?

Den Sturz der Diktatur vom 24. auf den 25. April 1974 habe ich live miterlebt, weil ich als Praktikant Nachtdienst hatte. Einen Monat später bin ich nach Paris gegangen, um meine Stelle im dortigen Sheraton-Hotel anzutreten. Damals war das Hotel das größte in Europa. Das hatte keine politischen Gründe, sondern war schon länger geplant.

Wann und warum bist du nach Deutschland gekommen?

Ich war zwei Jahre in Paris, habe dort gelebt und gearbeitet, und immer wieder nach Portugal geschaut, ob sich die Lage dort beruhigt, denn in Portugal ging zu dieser Zeit alles drunter und drüber. Da eine Besserung nicht in Sicht war, habe ich beschlossen, erst einmal nach Deutschland zu gehen. Ich habe ein Jahr für das Sheraton in Frankfurt gearbeitet und wurde dann nach München versetzt. Dort war ich circa vier Jahre. Der Verdienst war nicht üppig und ich wollte keinen Schichtdienst mehr machen. Deshalb habe ich entschieden, bei einer kleinen Firma alles zum Thema Industrieexport zu lernen. Im Oktober 1980 bin ich nach Berlin gezogen und habe mich

bei der Industrie- und Handelskammer zum Industriefachwirt umschulen lassen.

Du hast ein halbes Leben als Exportkaufmann für Bombardier in Berlin gearbeitet. Was hast du dort hauptsächlich gemacht? Ich habe dafür gesorgt, dass Maschinen und Maschinenteile versendet wurden, habe Angebote geschrieben, den Transport, die Zollabwicklung und Bankpapiere organisiert. Bis 2016, allerdings nicht nur bei Bombardier, sondern zunächst bei kleineren Firmen. 1985 bin ich zur AEG gewechselt, die jedoch in die Pleite rutschte. Ich habe einen neuen Arbeitsplatz bei der Waggon Union Gmbh gefunden, die Waggons für die Alliierten gebaut und repariert hat, und Doppeldecker-Busse für Berlin, Lübeck und Bagdad. Sie wurde mit anderen Firmen zu Adtrans, die im Jahre 2000 von Bombardier übernommen wurde. Ich habe 30 Jahre für das gleiche Unternehmen gearbeitet, obwohl ungefähr fünfmal der

Letztes Jahr wurde ich verabschiedet, habe mich zwei Jahre für die Altersteilzeit verpflichtet, ein Jahr aktiv und ein Jahr passiv, das Ende September zu Ende geht. Am 1. Oktober gehe ich in meinen wohlverdienten offiziellen Ruhestand.

Unternehmer gewechselt hat.

Jeder Portugiese reist so oft es geht nach Portugal. In welche Regionen fährst du?

Ich fahre am liebsten in die Region Lissabon, weil dort Freunde und Bekannte leben und ich das Grab meiner Eltern und meines Bruders auf dem deutschen Friedhof aufsuche. Meine Freunde in Lissabon, Estoril, Cascais, Sintra und anderen Orten freuen sich jedes Mal, wenn ich komme – und ich mich natürlich auch. Ich möchte auch mal wieder an den Algarve fahren. Weitere Reiseziele sind Madeira und die Azoren.

Liest du Bücher und Zeitungen lieber auf deutsch oder auf portugiesisch?

Da ich Deutscher bin, lese ich vorwie-



gend auf deutsch, aber ich nehme auch portugiesische Schriftstücke in die Hand und beziehe zwei Zeitungen. Meinen Freunden in Portugal schreibe ich natürlich auf portugiesisch.

Musik von Madredeus und der Fado von Amália Rodrigues, Mariza, Mísia, Ana Moura etc. werden weltweit bewundert. Ist das auch deine Musik?

Ja, selbstverständlich! Das ist ein Mix aus dem ursprünglichen Fado mit Folklore, Jazz und ein bisschen Pop. Exemplarisch dafür ist die Gruppe *Sina Nossa*. Ich bin noch die alte Fado-Zeit aus den 6oer und 7oer Jahren gewohnt, wo der konservative Fado noch unter Beobachtung Salazars und dem *Estado Novo* stand: Carlos do Carmo, Amália Rodrigues etc. Von den jungen Leuten wurde er weitgehend abgelehnt. Nach der Revolution ist eine neue Generation von Fado-SängerInnen entstanden. Die haben einen neuen Fado entwickelt, der auch die Jugend anspricht und von ihr akzeptiert wird.

Es heißt, es gäbe für jeden Tag des Jahres ein andere Art, Bacalhau zu servieren. Welches ist dein Lieblings-Rezept?

Ich schätze viele Arten von Bacalhau, aber am liebsten mag ich Bacalhau à Brás. Das Gericht esse ich nicht nur in Portugal, sondern auch in Berlin. Ich habe auch nichts einzuwenden gegen ein kräftiges Mahl aus dem Alentejo oder einer anderen Region.

Eines deiner Hobbys ist das Rad fahren. Ist das für dich ehrgeiziger Sport oder nutzt du die Zeit in der Natur, um abzuschalten? Ich bin gerne Radfahrer. Aber kein Rennradfahrer, sondern eher der gemütliche. Ich fahre gerne in Berlin, hauptsächlich in meinem Kiez im Westend, in Charlottenburg. Ich mache auch Radtouren z. B. durch Brandenburg. Einmal im Jahr fahre ich mit meiner Schwägerin durch Holland. Von Enschede, Groningen oder Alkmaar aus fahren wir fünf Tage durch Nord-Holland, schauen uns schöne Landschaften an, gehen ins Museum oder

besuchen ein Konzert. Dieses Jahr war ich in Amsterdam, um diese herrliche Stadt kennenzulernen.

Du bist seit 18 Monaten Präsident der DPG. Hast du dich mittlerweile an die Anforderungen dieses Amtes gewöhnt oder bist du immer noch in der »Lernphase«?

Ich bin eigentlich immer in der Lernphase. Wir lernen ja jeden Tag etwas dazu. Ich bin 2001 in die DPG eingetreten. Kurze Zeit später hat Harald Heinke mein Potential erkannt und mich ins Präsidium berufen. Dort war ich lange als einer der vier Vize-Präsidenten tätig. Ich habe vor allem von Harald Heinke viel gelernt und bin so in die Aufgaben hineingewachsen. Ich war also kein Anfänger mehr, als ich 2016 gewählt wurde, und wusste, was auf mich zukommt. Es sollte ja jemand sein, der sich auskennt mit Deutschland, Portugal, den beiden Sprachen und den Mentalitäten. Wichtig war für Harald Heinke, dass die zu wählende Person in Berlin ansässig ist.

Ist alles so gelaufen wie erwartet oder ist etwas besonders Schönes, Komisches oder Ungewöhnliches passiert?

Eine Sache war besonders schön und auch komisch: Ich wachte Anfang März auf, saß an der Bettkante, schüttelte meinen Kopf und sagte zu mir: Mein Gott, Michael, jetzt bist du Präsident der DPG! Da lief mir ein Schauer über den Rücken, und ich fragte mich, ob das wohl gutgehe... Ich begreife das Amt als Herausforderung, als Dienst an der Freundschaft zu Harald Heinke, seiner Frau Gabi, zum Präsiduum und zur DPG ingesamt.

Vom 20. bis 22.10.2017 findet die Jahrestagung der DPG in Erfurt statt. Warum sollten noch mehr Mitglieder als sonst daran teilnehmen?

Bisher hatten wir immer 40–60 Anwesende. Ich würde es natürlich begrüßen, wenn mehr kämen. Wir haben 350 Mitglieder in Deutschland und Portugal. Ich wäre froh, wenn wenigstens 100 kämen. Ich fordere nochmals alle Mitglieder auf, nach Erfurt zu kommen. Schließlich ist es schön, über Portugal zu sprechen und sich über Kultur auszutauschen. Je mehr Außenstehende davon erfahren, desto besser ist das für die DPG. Das ist eine Art Schneeball- oder Synergie-Effekt.

Persönlich und bezogen auf die DPG: Welche Ziele hast du für die Zukunft?

Wir müssen ein stabiler und erfolgreicher Verein bleiben, der sich weiterentwickelt und es schafft, jüngere Menschen für die Mitarbeit in der DPG zu begeistern, für Portugal, die portugiesisch-sprachige Welt und Kultur. Der Verein wurde ja 1964 gegründet und 1990 erweitert durch die Freundschaftsgesellschaft DDR/Portugal. Wir sind zusammengewachsen. Außerdem möchte ich noch einige Reisen im Inland machen und auch im Ausland wie z.B. auf die Kapverdischen Inseln.

Der Kontakt zur portugiesischen Botschaft ist immer wichtig für die DPG. Wie läuft die Zusammenarbeit mit Botschafter João Mira Gomes? Gibt es etwas zu verbessern?

Die Zusammenarbeit mit dem Botschafter und seinem Team läuft sehr gut. Ich bin froh, dass wir uns oft treffen, auch zu Kunst- und Kulturveranstaltungen. So können wir zusammen auftreten, auch mit dem Instituto Camões. Es hat in der letzten Zeit in Berlin einige Lesungen ge-

geben, die wir zusammen mit der Botschaft und dem Instituto Camões durchgeführt haben. Das freut mich sehr!

Die Regierung von António Costa hat den Mindestlohn angehoben, Renten und Sozialleistungen für Geringverdienende erhöht, die 35-Stunden-Woche im Öffentlichen Dienst eingeführt etc. und zahlt Staatsschulden trotzdem pünktlich zurück. Ein kleines Wunder, das größte Anerkennung verdient, oder?

Selbstverständlich. Toll, dass es mit Portugal wieder aufwärts geht. Selbst Finanzminister Schäuble hat Portugal gelobt. Der Tourismus hat stark zugenommen. Die Portugiesen sind jedoch noch unzufrieden, weil bei ihnen viel gekürzt wurde, wodurch sie viel leiden müssen. Bis 2020 will der Staat aus der Schuldenfalle raus sein.

Du lebst seit 36 Jahren in Berlin.

Was gefällt dir an dieser Stadt

Ich mag die heitere, lockere

Art der Berliner, auch wenn

sie bisweilen sehr frech

sind. Doch so ist die Berliner

und was nicht?

durchlässig war. Wenn man raus wollte, musste man Anträge stellen und sich Visa von den DDR-Behörden holen. Ich bin froh, dass die Mauer weg ist. Ich erzähle meinen erwachsenen Söhnen von der Existenz dieser Mauer, damit so etwas nie wieder passiert. Ich lebe hier gern. Und Berlin wird auch meine letzte Adresse werden. Ich gehe von hier nicht weg und werde meine Zeit als Rentner auf keinen Fall am Algarve verbringen!

»Ó mar salgado, quanto do teu sal são lágrimas de Portugal!« Was denkst du über diese Worte von Fernando Pessoa?

Ein sehr schöner Spruch: »Oh du salziges Meer, wie viel von deinem Salz sind Tränen Portugals!« Die Portugiesen sind zwar ein heiteres Volk, aber sie lamentieren auch gerne. Auch über ihr Land. Und sie leiden. Ich denke, dass dieser Spruch richtig gut zu Portugal passt.

Die Sardinhada im Juni in Berlin hat allen BesucherInnen große Freude bereitet. Deshalb schlage ich vor, sie zukünftig einmal im Monat zu feiern. Was meinst du?

Ein- bis zweimal im Jahr ist das wunderbar. Jeden Monat wäre es irgendwann langweilig und würde dem Fest seinen Reiz nehmen.



Tenn Sie Lust auf eine abwechslungsreiche Zeitreise haben, buchen Sie bei *Comboios de Portugal (CP)* einen Platz im *Comboio histórico*. Der Zug fährt von Régua nach Tua am Douro entlang. Die schwarze Lokomotive heißt Vapor 0186 und ist 1925 von Henschel & Sohn konstruiert.

Als ich auf dem Bahnhof in Régua ankomme, herrscht dort schon ein reges Treiben. Viele Fahrgäste sind neugierig und steigen in den Führungsstand der Lokomotive. Hier wird nichts per Software geregelt. Alles wird von Hand gepflegt, wofür immenses Wissen nötig ist.

Die Lok soll fünf Waggons ziehen, von denen zwei als 1. Klasse ausgewiesen sind. Alles wirkt dort edler und komfortabler. Doch mir gefällt mein Platz in der 2. Klasse. Die komplette Inneneinrichtung ist aus Holz gefertigt - gemütlich! Ich habe einen Platz auf der rechten Seite am Fenster - mit dem perfekten Blick auf den Douro (beim Buchen beachten!). Die Lok fährt mit großem Getöse los, dampft, was das Zeug hält, kommt aber genau so gut voran wie heutige Züge. Die spannende Tour beginnt! Ich mag die romantische und geheimnisvolle Ausstrahlung des Douro und bin beeindruckt von den an Berghängen angelegten Weinbergen - Trauben für den Portwein, den ich bisweilen genieße. So auch im Zug, denn nach einer Flasche Wasser wird ein Gläschen Portwein gereicht. Wie passend!

Um die Reise durch alte Zeiten fühlbarer zu machen, darf Musik nicht fehlen. Eine Musikgruppe aus der Region zieht in traditionellen Kleidern durch die Waggons und macht den Zug zum Festsaal. Diese Mischung aus wundervoller Landschaft, gemütlichem Fahren und kleinem Fest gefällt allen Reisenden. Beeindruckend finde ich das schrille Pfeifen, mit dem sich der Zug bemerkbar macht. Vermutlich kommt den Gästen auf den Kreuzfahrtschiffen des Douro ihr eigenes Gefährt seltsam langweilig vor im Vergleich zu diesem schnaufenden, dampfenden und pfeifenden Zug, der alle Aufmerksamkeit auf sich zieht. Und man spürt den Spaß, den der Lokführer und die Techniker dabei haben, die Fahrt zu etwas Besonderem zu machen. Dieses Pfeifen werde ich nie vergessen!

Der Zug hält in Pinhão, wo die Lok gehegt und gepflegt wird. Die Reisenden bestaunen dieses Spektakel. Schnell geht es weiter nach Tua, wo eine längere Pause gemacht wird. Die Lok muss ans andere Ende des Zuges rangiert werden. In der Bahnhofshalle von Tua werden regionale Spezialitäten verkauft. Die Musik-



Das schrille Pfeifen macht den Unterschied

Der »Comboio histórico« fährt durch die Weinberge von Réqua nach Tua am Douro entlang ■ von Andreas Lahn



gruppe legt sich ins Zeug und erobert die Herzen vieler Menschen.

Auf dem Rückweg sind alle Passagiere bester Stimmung, plaudern miteinander und freuen sich über die alles übertönende Pfeife. Und so kommen wir nach einer kurzweiligen Reise pünktlich wieder in Régua an: Ein wunderschöner Nachmittag in einem faszinierenden Zug!

Gostaria de agradecer aos Senhores Bruno Martins e Pedro Gonçalves dos Comboios de Portugal pelo bilhete e pelas informações.





Der Zug fährt noch bis zum 29.10.2017 samstags und sonntags um 15.33 Uhr ab Régua und ist um 18.32 Uhr wieder zurück. Tickets und weitere Informationen:

- https://www.cp.ptpassageiros/pt/ how-to-travel/em-lazer/Roteiros/blog-ch
- https://www.cp.ptpassageiros/en/ como-viajar/For-leisure/circuits/blog-ch
 Sie können auf www.cp.pt auch einen
 Account einrichten und alle Zugtickets für
 Portugal buchen, ausdrucken und per
 Lastschrift bezahlen.

Schlaraffenland für Naschkatzen: Zuckerbäckereien am Algarve

Feige, Mandel und Johannisbrot stillen sinnliche Gelüste nach Süßem und bieten unzählige Möglichkeiten beim Kochen und Backen ■ von Catrin George

en kulinarischen Naschhäppchen in den Auslagen der Algarve-Cafés kann kaum jemand widerstehen. Die Auswahl ist riesig, die Portionen sind zu Miniaturen gebacken und klein genug, um mehr als nur eine süße Köstlichkeit zum Kaffee zu probieren. Neben bekanntem Gebäck und Kuchen, Obst-Tarten und Topfkuchen brillieren die Konditorei-Vitrinen mit einer Fülle von regionalen Spezialitäten: Kunstwerke aus Feigen-Rohmasse, Süßmandel-Marzipan und Johannisbrot-Paste. Die gerade einmal daumengroßen, filigran von Hand modellierten Figuren aus Marzipan sehen täuschend echt aus wie Gemüse, Obst oder Tiere und liegen hübsch mit Lebensmittelfarbe bemalt in Papier-Manschetten aus. Daneben türmen sich - auf Silbertabletts präsentiert - JohannisbrotPralinen in Mandelsplitter gewälzt oder Kugeln aus Feigenkonfekt, gerollt mit Schokohäubchen, und vieles mehr. Ein Schlaraffenland für Naschkatzen!

Das Wissen, wie man die drei Ur-Früchte Feige, Mandelkern und Johannisbrot-Schote trocknet, aufbewahrt und zu Nahrung verarbeitet, gelangte mit den punischen und griechischen Seefahrern nach Portugal – und mit ihnen die Bäume. Die fühlen sich in der steinig lehmigen und stark kalkhaltigen Erde im Hinterland des Algarve ganz besonders wohl und tragen zum typischen lokalen Landschaftsbild im Barrocal im mittleren und im Sotavento im östlichen Algarve bei.

Die Backkunst hat im Algarve Tradition: Bereits vor den KlosterkonditorInnen, die aus den Zutaten der verführerischen Früchte-Trilogie seit dem späten

Mittelalter regional famoses Naschwerk buken und zu süßen Botschaftern erhoben, kreierten maurische ZuckerbäckerInnen feines Marzipan wie Petite Four, Mandel-Honig-Baklava und Feigen-Sorbet. Homer erwähnte die drei Ur-Früchte bereits in seiner »Odyssee« und laut biblischer Überlieferung überlebte Johannes der Täufer während seiner Wüstendurchquerung Hunger und Durst nur deshalb, weil er sich von der Frucht des Karob-Baumes nährte, so dass die dunkelbraune Schote seitdem den lautmalerischen Namen Johannisbrot trägt. Ein Feigenbaum, heißt es in einer griechischen Sage, beschützte mit seinen weit ausladenden Ästen unter dem wie zu einem Herz geformten Blätterdach einst Remus und Romulus, die Gründer Roms. Über den Mandelbaum erzählt eine Geschichte aus 1001 Nacht: Ein Maurenkönig hat um die Burg von Silves herum tausende Mandelbäume pflanzen lassen, weil er unsterblich in seine Lieblingsfrau, eine Prinzessin aus dem hohen Norden, verliebt gewesen ist, die tief traurig jeden Winter wieder den Schnee in ihrer Heimat vermisste. Sobald jedoch die hübschen weiß leuchtenden Blüten jedes Jahr wieder im Januar und Februar wie Schneegestöber durch die Luft vor ihrem Turmfenster in der Burg vorbei wirbelten, war die Schöne aus dem Norden wieder glücklich und der König sich ihrer Gunst sicher.





Feigensterne (o.l.), Feigen-Johannisbrot-Trüffel mit Schoko-Kapuze und Mandelsplitter (o.r.), Feigen (u.l.), Johannisbrotbäume (u.r.)





Die Mandelblüte am Algarve ist eine farbenfrohe Angelegenheit und auf jeden Fall eine Reise wert

Mandel, Feige und Johannnisbrot, alle drei Früchte reifen im Frühsommer und werden in der heißen Jahreszeit im August und September geerntet. Während Mandeln und Johannisbrot vom Baum geschüttelt auf ausgebreitete Tuchlaken fallen, pflücken Erntearbeiter Feigen behutsam Frucht für Frucht. Frische, für den Handel bestimmte Feigenfrüchte werden sorgsam in Körbchen oder Plastikschalen verpackt, damit sie prall bleiben und keine Stoßflecken bekommen. Überreife Feigen trocknen an sonnenexponierter Stelle. Bereits weiche Früchte legt man für Schnaps und Likör in Weinbrand ein oder kandiert sie in Zuckerlösung. Aus Trockenfeigen wird Feigenkonfekt als Grundmasse für die Algarve-Zuckerbäckerei hergestellt. Die Mandelblüte im Januar und Februar kündigt das Ende des Winters an. Mandelbäume blühen, bevor ihre Blätter sprießen, und aus der Blüte wächst eine pelzig-grüne Außenhaut, die die Mandelnuss umhüllt. In Inneren der Nuss liegt der Mandelkern, nochmals umhüllt von einer rauen, braunen Haut. Sobald die grüne Schale aufspringt, sind die Mandeln reif für die Ernte. Die Mandelnüsse knackt man mittels Mandel-Mühle auf. Die braune Haut um den Mandelkern entfernt man am leichtesten mit brühend heißem Wasser-Aufguss, oder man verwertet Mandelkerne mit Haut, was dem späteren Gebäck eine leicht bittere Note verleiht. Nackte Mandelkerne kann

man lose ausgebreitet an der Sonne oder auf einem Backblech im Ofen bei Niedrigtemperatur trocknen, danach halbieren, in Splitter oder grobe Krümel und zu Mandelstaub für die Marzipankunst feinmahlen.

Im Algarve gehörten Anbau, Handel und Weiterverarbeitung von frischen und getrockneten Mandeln, Feigen und Johannisbrot über viele Jahrhunderte hinweg zu den tragenden Säulen der hiesigen landwirtschaftlichen Erwerbswirtschaft, bis in den 1980er Jahren industriell hergestellte Süßigkeiten die leckeren Früchte aus dem Süden Portugal vom internationalen Nasch-Markt verdrängten. Bis dahin galt speziell die Hafenstadt Portimão – im westlichen Algarve an der Mündung des Arade-Flusses gelegen als Zentrum für den Export für süße Verführungen aus Feigen, Mandel und Johannisbrot, vornehmlich nach England und Frankreich, weswegen die Landwirte im Landkreis Portimão eine für Portugals Steuer-Geschichte einmalige, eigens erhobene »Feigensteuer« - auf Portugiesisch »Imposto do Figo« - entrichten mussten, die erst zu Beginn des letzten Jahrhunderts abgeschafft wurde. Als die internationale Nachfrage nach den Konditorei-Spezialitäten aus dem Algarve vor fünfzig Jahren faktisch auf null sank, stellten etliche Fabriken die Produktion ein. Die Folgen für die Erzeuger waren fatal: Plantagen verwaisten, Früchte verfaulten, Ernte-Arbeiterinnen sattelten

um auf Berufe im Tourismusmarkt. Der bis dato lukrative Wirtschaftszweig für Bauern und Industrie brach komplett weg. Als kulinarischer Geheimtipp überlebte die famose Konditoreikunst der Algarven dennoch, und zwar in den Vitrinen der Café-Häuser in der Nachbarschaft, wo noch Kuchen und feine Gebäck-Spezialitäten von Hand gebacken angeboten werden. Ein Geheimtipp bleiben die süßen Verführungen der Algarven auch in Zukunft, obwohl die Nachfrage nach Gebäck, Marzipan und Kuchen-Spezialitäten - hergestellt nach Ur-Omas Rezept - stetig steigt, was mehrere positive Aspekte nach sich zieht: Stillgelegte Plantagen werden rekultiviert, neue Setzlinge angepflanzt. Landwirt sein hat wieder Zukunft, Erntearbeit ist wieder Geld wert. Die zumeist frisch gebackenen Jungunternehmer nutzen die neuen Medien geschickt für ihr Marketing und platzieren ihre wohlschmeckenden, nahrhaften und überwiegend biologisch angebauten Früchte gezielt auf dem Markt, indem sie für glutenfreie und Bio-Produkte werben und damit in den wachsenden Nischenmarkt für bewusstere Ernährung vordringen. Mit Erfolg! Die Renaissance der Konditorei-Kunst im Algarve begünstigt das Kleinunternehmertum, die wirtschaftlich nachhaltige Entwicklung der Region mit vorhandenen Natur-Ressourcen und stärkt gleichzeitig die lokale Marktposition der Marke »Made in Algarve«.



'ild lebende Pferde im nordportugiesischen Minho: Über ein Jahr laufe ich mit der Erinnerung an den Film auf ARTE durchs Leben. Die Garranos sehen nicht nur wundervoll aus, sie haben eine würdevolle Ausstrahlung und etwas Geheimnisvolles, wenn sie in größeren oder kleineren Herden in der Abendsonne durch die Gegend ziehen. In der tiefstehenden Sonne leuchtet das Fell und die schwarze Mähne glitzert. Ich bin nicht vernarrt in irgendwelche Tiere. Doch diese Pferde sind von nun an in meinem Herzen und harren der leibhaftigen Begegnung. Eine Zeitlang schaffe ich es, dieses stärker werdende Gefühl zu ignorieren. Doch dann muss alles

ganz schnell gehen: Auf meiner Reise nach Portugal in diesem Jahr plane ich einen Abstecher in den Minho ein. So komme ich auch in das von Eberhard Fedtke geführte »Casa do Javali« (Wildschweinhaus) in Caniçada und genieße diesen wunderschönen Blick auf den Rio Cávado und zwischen den Bergen hindurch bis nach Gerês.

Als wir an einem wunderschönen Sommertag gemeinsam aufbrechen, um Ausschau zu halten nach den Garranos, bin ich mir sicher, dass wir Glück haben und in den Bergen welchen begegnen. Die Landschaft wird von grünen Weiden, hohen Gebirgsformationen und riesigen Steinen dominiert. Vor allem die Steine

beeindrucken mich, wie sie trotz ihrer oft gigantischen Ausmaße majestätisch auch auf höchsten Gipfeln thronen, ohne nach unten zu kugeln. Und auch die aus massiven Steinen gebauten Vorratsspeicher. Diese Gegend in und um den Nationalpark von Peneda-Gerês ist ein idealer Ort, um zu wandern, zur Ruhe zu kommen und um Tieren zu begegnen, die man sonst nirgends findet, den Garranos.

Diese Pferde sind im Minho seit über 20.000 Jahren ansässig, werden aber erst seit 1993 als eigenständige Rasse* staatlich anerkannt. Ihr Bestand wird aktuell auf 1.000-1.500 Pferde* geschätzt. Probleme gibt es, wenn die Garranos sich auf den Mais- und Gemüseackern der Bauern bedienen*. Wie ein Mensch diese wundervollen Tiere mit einem Jagdgewehr einfach abschießen kann, ist mir unbegreiflich. Garranos werden zudem von Wölfen bedroht und finden weniger Weideland infolge von Waldbränden.

Wir fahren einige Zeit durch die Berge, gar nicht mal lange, und dann es soweit: Circa 100 Meter von der Straße entfernt steht eine kleine Herde von sechs Tieren. Ich gehe über einen Feldweg auf die Pferde zu, was sie zunächst nicht stört, doch als ich näher komme, sind plötzlich alle Augen auf mich gerichtet. Und auch die Ohren scheinen jedes Geräusch wahrzunehmen. Ich habe mir Gedanken gemacht, wie ich mich verhalte, wenn ich den Pferden nahekomme und gehe furchtlos auf die Herde zu. Ich halte ein paar Meter Abstand, werde weiterhin von allen gemustert, bis das Leitpferd auf mich zukommt. Ich strecke ihm meinen Arm entgegen und lasse meine Hand beschnuppern. Als das Pferd wahrnimmt, dass von mir keine Gefahr ausgeht, entspannen sich die anderen Pferde und fressen weiter in Ruhe die Gräser der Weide. Ich streichle dem Leitpferd über die Nüster und spüre die Energie dieses Tieres. Ich kann mich jetzt bewegen, ohne misstrauisch beäugt zu werden. So entstehen einige Fotos, die ich nie vergessen werde. Gerade das Leitpferd mit seiner Mähne, dem braunen und in der Sonne so schön leuchtenden Fell und vor allem die bis zum Knie schwarzen Beine erfüllen mich mit Glücksgefühlen, die sich kaum beschreiben lassen. Für mich ist dieses zehn-minütige Eintauchen in die Welt dieser sechs Garranos etwas Besonderes, weil es wieder zeigt, dass nicht die Dauer von Erlebnissen wichtig ist sondern die Intensität. Ich sehe mich verträumt an die halbe Stunde des ARTE- Filmes zurückdenken, als ich zum ersten Mal von der Existenz dieser Pferde höre. Und nun stehe ich hier im Nirgendwo des Minho mitten in den Bergen und kommuniziere auf eine freundliche Art und Weise mit den Garranos. Damit ist ein kleiner Traum Wirklichkeit geworden.

Auf der Weiterfahrt durch die Berge sehen wir in der Nähe eines Restaurants noch zwei weitere Garranos, eine Stute mit ihrem Fohlen. Ich glaube, das Fohlen möchte gerne näherkommen, um Kontakt aufzunehmen zu dem merkwürdigen Wesen, das ihm da gegenübersteht. Doch die Mutter schiebt einer weiteren Annäherung energisch einen Riegel vor. Pferde haben ihren eigenen Kopf. Und das ist ja auch gut so!

Es wird sich kaum vermeiden lassen, noch einmal in die Gegend von Gerês zu kommen. Zum einen habe ich mich ein wenig in die Pferde verliebt und möchte gerne mehr Zeit in ihrer Nähe verbringen, als das an diesem einen Tag möglich ist. Und zum anderen gilt das gleiche für's Casa do Javali: Die wenigen Tage hier sind wunderschön, anregend und beruhigend zugleich, mit liebevollen Gastgebern, die diese Zeit im Minho für mich unvergesslich machen. Also Ana Carla, Rodrigo und Eberhard: Vielen Dank für die schönen Tage, die ich mit euch habe verbringen dürfen! Gern erinnere ich mich an die angenehme Ruhe bei euch und in den Bergen. Ich bin von den Festen für Santo António aus Lissabon gekommen und fahre weiter nach Porto zum Fest für São João, wo ich mindestens 100 Menschen mit dem Plastikhammer auf den Kopf haue. Dazwischen liegen Caniçada und die Garranos.

* nach Infos auf www.portugalmania.de







otos (4): © Andreas Lahn



er heute auf der Bundesstraße 208 von Ratzeburg nach Gadebusch fährt, kommt durch die kleine Ortschaft Breesen-Chaussee. Nichts deutet darauf hin, dass diese unscheinbare Siedlung einmal Teil europäischer Geschichte war - ein Schauplatz deutscher und portugiesischer Geschichte im I. Weltkrieg.

Die DPG hat 2003 ein Stück portugiesischer Vergangenheit aufgespürt. Hier, am Rande des Breesener Moors, stand von 1917 bis 1919 das einzige Kriegsgefangenen-Lager für portugiesische Offiziere, das es jemals in Europa gegeben hat.

Das Deutsche Reich hatte am 9. März 1916 Portugal den Krieg erklärt, nachdem Portugal 72 deutsche Handelsschiffe beschlagnahmt hatte, die sich in Häfen des neutralen Portugal geflüchtet hatten. Zuvor hatten deutsche U-Boote die Versorgung Portugals mit Lebensmitteln und englischer Kohle stark beeinträchtigt.

Deutsche Truppen drangen bald darauf von der deutschen Kolonie Tanganyika in das portugiesische Moçambique ein. Ab Februar 1917 schickte Portugal ein Expeditionskorps nach Frankreich und bestand dort auf einen eigenen Frontabschnitt gegen die Deutschen, der bis zu 18 Kilometer breit war. In blutigen Kämpfen fielen 2.424 Portugiesen, 7000 gerieten in deutsche Gefangenschaft. Von den 285 gefangenen Offizieren kamen 262 in das abgelegene Lager Breesen.

Dem Großherzogtum Mecklenburg-Schwerin fiel die Aufgabe zu, die portugiesischen Offiziere unterzubringen und zu versorgen. Das deutsche Kommando wählte dazu dieses einsame Lager Breesen, das direkt an der Landesgrenze zum preußischen Herzogtum Lauenburg lag. Mit dessen Hauptstadt Ratzeburg verband es eine Bahnlinie, die die Transporte einfach machte.

Während Mannschaftsdienstgrade nach der Haager Landkriegsordnung in der Gefangenschaft zur Arbeit verpflichtet waren, galt dies nicht für Offiziere. Sie hatten »Anspruch auf die landesübliche Verpflegung«. Diese bestand zu dieser Zeit meist aus Steckrüben, Kartoffeln und



Zeichnung des Lagers Breesen in Mecklenburg

Breesen: Fado-Töne im norddeutschen Moor

Vor 100 Jahren wurden portugiesische Offiziere in deutschem Lager inhaftiert ■ von Andreas Lausen



Musik als Zeitvertreib im Lager Breesen

wässeriger Grütze. »Die Deutschen haben selbst nichts zwischen den Zähnen«, schrieb ein Portugiese nach Hause. Und so war der Hunger ständiger Begleiter im Lageralltag.

Der Alltag der Portugiesen war geprägt von Gedanken an die Heimat, an ihre Familien und von Langeweile. Einige Offiziere meldeten sich freiwillig zur Arbeit im Forst oder im Moor. Gelegentlich wurden sie mit einer Bahnfahrt unter Bewachung in die nächstgelegene katholische Kirche nach Ratzeburg belohnt.

Das Verhältnis zu den deutschen Bewachern - meist verwundete Soldaten oder ältere Reservisten - wird als gut beschrieben. Schwieriger war das Verhältnis zu den 17 portugiesischen Gefreiten, die den Offizieren für allerlei unliebsame Arbeiten zugeteilt waren. Sie wurden »standesgemäß« von den meist besser gestellten Offizieren schikaniert und beleidigt. Die Gefreiten setzten sich schließlich mit einer wüsten Prügelattacke auf eine Offiziersstube zur Wehr. was den entsetzten deutschen Kommandanten zu einem Appell an die Ehre der portugiesischen Soldaten veranlasste.

Ganz wichtig war die Post. Die Gefan-

genen durften einen Brief pro Woche nach Hause schicken, und aus dem ebenfalls hungernden Portugal kamen Päckchen mit Lebensmitteln. So mancher Bacalhau, mancher Bolo do Rei und manche Chouriço fand so seinen Weg ins Mecklenburger Moor - wenn er nicht vorher von hungrigen Deutschen gestohlen wurde. Auch Bücher und Musikinstrumente kamen per Post, dank der Bemühungen portugiesischer Frauenverbände und des Roten Kreuzes.

Als der Krieg im November 1918 mit der deutschen Niederlage endete, dauerte es noch einige Monate, bis die letzten Gefangenen im April 1919 nach Portugal heimkehrten. Trotz des Hungers kamen aus Breesen alle lebend zurück.

Der mit einer Mecklenburgerin verheiratete portugiesische Schriftsteller Aquilino Ribeiro begab sich 1920 auf Spurensuche in das Lager Breesen. Er fand nichts mehr vor. Selbst die Bretter der Baracken waren als Baumaterial und Brennholz verwendet worden. »Aus dem blinden Stolz der Deutschen und der Unvernunft der Briten und Franzosen wird schon bald ein neuer Krieg entstehen«, schrieb er - und behielt Recht.

er 1957 in Speyer geborene, inzwischen in Stuttgart lebende Maler Hans-Georg Hofmann zeigt in der Städtischen Galerie Speyer anlässlich seines 60. Geburtstags eine retrospektive Auswahl seiner Arbeiten der letzten dreißig Jahre. Das Meer, das Quadrat und immer wieder die Farbe Blau sind konstante Elemente seiner Malerei.

Die Ausstellung zeigt spannende und überraschende Variationen aus seinen verschiedenen Schaffensphasen. Zu sehen sind: Frühe Arbeiten, SEE-STÜCKE, Gemälde aus seinem Zyklus ATLANTIK-MADEIRA, Arbeiten aus seiner Serie über Fernando Pessoa und Lissabon und schließlich seine neuen Acrylbilder »Paisagens que não existem – Landschaften die nicht existieren«.

Die intensive Auseinandersetzung mit der Landschaft Madeiras und den Texten von Fernando Pessoa und seinen Heteronymen hat Hans-Georg Hofmanns Interesse an der Fülle der portugiesischen Kultur geweckt – von der Literatur bis zur Musik. Auch die portugiesische Küche wird im Hause von Familie Hofmann gepflegt. Ein weiterer Ausdruck seiner Verbundenheit mit Portugal ist seine Mitgliedschaft in der Deutsch-Portugiesischen Gesellschaft.

Die Ausstellung in Speyer bietet die Möglichkeit, Werke des Künstlers aus seinen verschiedenen Arbeitsphasen im Zusammenhang zu sehen und so auch Einblick zu erhalten in den Entwicklungsprozess, der zu diesen Arbeiten geführt hat.

Zur Ausstellung gibt Frank Buchholz, Galerie per-seh Hannover, die Publikation Hans-Georg Hofmann, Malerei 1987–2017 heraus, die zentrale Arbeiten der Malerei Hans-Georg Hofmanns zeigt. Das Buch mit Texten von Hans-Jürgen Herschel ist ab 20.10.2017 auch im Buchhandel unter der ISBN 978-3-940576-80-4 zu erhalten.

INFOS ZUR AUSSTELLUNG:

Hans-Georg Hofmann, Malerei – Retrospektive zum 60. Geburtstag

20. Oktober – 26. November 2017

Städtische Galerie Speyer Kulturhof Flachsgasse, Flachsgasse 3 67346 Speyer, Tel. 06232 | 142399

Öffnungszeiten: Do – So, 11 – 18 Uhr Der Eintritt ist frei.

Ausstellungseröffnung: Freitag, 20. Oktober 2017, 18 Uhr Einführung: Hans-Jürgen Herschel



Hans-Georg Hofmann, Atlantik Madeira, #5611, 20×20cm, Acryl auf Holz, 2011 © VG Bild-Kunst, Bonn



Hans-Georg Hofmann, Ode Marítima 5, #2615, 80×80cm, Acryl auf Leinwand, 2015 © VG Bild-Kunst, Bonn

Madeira, Fernando Pessoa und Lissabon

Ausstellung der Malerei von Hans-Georg Hofmann in der Städtischen Galerie Speyer ■ von Margit Metzger



Hans-Georg Hofmann, ...o colorido variadíssimo de Lisboa — Die Farben von Lissabon # 1512, 80×80cm, Acryl auf Leinwand, 2012 © VG Bild-Kunst, Bonn



O martelo de plástico é o utensílio mais significativo na festa do São João

mais recente programa da festa do S. João, apresentando uma agenda cultural, folclórica e clerical, no dia 24 de Junho, é um evento cada vez mais popular, com relevância comparável ao Natal e Páscoa.

Já este ano o S. João chamou para a rua milhares de cidadãos de Braga e arredores, acrescendo a estes, multidões de turistas, vindos de quase toda parte do planeta que percorreram a pé a Avenida da Liberdade e festejaram efusivamente o acontecimento anual, debaixo de um agradável céu de verão, uma componente muito importante para esta celebração plebeia de rua. A atmosfera foi, como sempre, bem colorida.

Também no Porto, na famosa capital do Douro Litoral, as gentes celebram o S. João. O evento foi importado de Braga, onde originalmente terão começado tais comemorações. Braga e Porto vivem de uma concorrência animada para ver quem torna o espetáculo mais criativo e impressionante. Outras cidades no país também festejam diversos e conhecidos santos, por exemplo, em Lisboa celebrase o Santo António a 13 de Junho e em Évora o S. Pedro a 20 de Junho, já para não falar de outras comemorações similares em variadíssimas regiões de Portugal. Um plano vantajoso para a indústria de carrosséis e variadíssimos animadores circenses, bandas e músicos que passam a vida andando de um lugar para outro energicamente.

A atual festa do S. João de Braga está culturalmente enriquecida de exposições e variadas apresentações musicais e culturais, este ano todo o programa decorreu entre 11 e 30 de Junho. Os temas das exposições foram, por exemplo, desde »O S. João de 1917«, aliás o ano do milagre de Fátima, até aos »Gigantones e Cabeçudos do São João em Braga« que deram testemunhos silenciosos e clássicos da arquitectura da cidade de Braga, Bracara Augusta e Barroca e lembrando simultaneamente o S. João do homem sagrado. No programa vistoso, saltam à vista as Sanjoaninas e os desfiles de bandas. Promovem-se cada vez mais eventos de alta categoria.

A cerimónia anual dos festejos de

S. João representa uma tradição verdadeiramente fixa. Depois de uma saborosa sardinhada em casa com a própria família ou fora com os amigos num dos muitos restaurantes das ruas da cidade, acompanhada por broa de milho, azeitonas e pimentos e uma boa garrafa de vinho, a festa continua pelas ruas da cidade. Aí a comunicação é muito boa e intensa, quer com o »martelo na cabeça« quer com o alho porro debaixo do nariz, atividades que têm tanto de amigável quanto de cansativa, mas em qualquer caso pacífica.

A festa prossegue com inúmeras bandas de música. Grupos de dança assim como coloridas e inventivas rusgas atingem o top e o ponto culminante, por volta da meia-noite. Crianças entram ativamente na celebração, bebés de colo adormecem num cansaço profundo nos braços dos pais, apesar da crescente agitação e barulho. Este advém de vários palcos espalhados pela cidade, que oferecem música para todos os gostos. Diversos palcos apresentam sugestivos e pitorescos nomes tais como: palco Syner-

gia, palco Desperados, palco Bira Ú lustre, palco RUM e palco da Avenida Central. No entanto todas estas fantásticas designações parecem viradas para a imaginação mística e contemporânea da juventude. Quem tem o desejo de dançar pode fazê-lo intensivamente com os POPados.

Vem depois o ponto alto da festa com o obrigatório fogo-de-artificio. Para os portugueses puros e fiéis, geneticamente marcados e infetados por qualquer tipo de vírus fogo, este momento reflete a alegria total: mais foguetes! Muito mais doses! Sem fim, se faz favor! Uma entonação infernal, um tártaro estético! Que desejo orgástico! No dia seguinte, não se pensa sequer nos custos deste mágico e fascinante evento.

Quem tem fome a meio da exaustiva noite, encontra de forma opulenta, pão com chouriço, bifana, frango assado, petiscos diversos, salgados, farturas e outras apetitosas escolhas da doçaria da famosa cozinha tradicional portuguesa.

A multidão animada vai ficando até ser dia, rindo e tagarelando toda a noite, alguns preparam-se já interiormente, de forma gulosa, para a próxima grande festa pública da cidade, a brilhante noite branca, a ter lugar no início de Setembro. Assim se vive neste país com uma determinada obsessão permanente pelas festas e festivais e que dá prioridade ao entretenimento e bem-estar, enfim, uma vida de luxo de abraços e beijinhos em grandes quantidades.

O evento clerical significante ocorreu na tradicional missa do arcebispo de Braga, D. Jorge Ortiga, conhecido como um homem de coragem e de mente aberta, recordou, no dia 24 de Junho, a histórica figura de S. João Batista que viveu como

um homem sem medo, que proclamou a verdade perante os compatriotas e perante os representantes do estado, denunciando sem ilusões e falsa perspicácia os erros da sua época e da sua sociedade, mesmo quando corria risco de vida. O arcebispo primaz encorajou os fiéis a soltar a língua, a deixar a passividade e a inércia e a interferir dedicadamente nos problemas atuais. Aguardemos para o que virá para 2018, tendo D. Jorge Ortiga sublinhado que é indispensável para o desenvolvimento de uma sociedade ativa, com alma e sentido, a intervenção hábil dos seus cidadãos, abrindo os mesmos mão da sua própria comodidade, eminente preferência para a sociedade moderna.

Vamos a ver, se o S. João ajudar. Por favor, santo reverendo, auxilia! É a tua

DASP-Kolloquium 2017

Jahres-Treffen in Aachen dieses Mal in Gedenken an Prof. Dr. Anne Begenat-Neuschäfer ■ von Josef Wolters

n Heft o67 des PORTUGAL REPORT steht die Notiz, dass wir um das DPG-Mitglied Prof. Dr. Anne Begenat-Neuschäfer aus Aachen, welche am 3.3.2017 verstorben ist, trauern. Ihr langjähriger Kollege, unser Vizepräsident Prof. Dr. Helmut Siepmann, hat das diesjährige Kolloquium der DASP (Deutsche Gesellschaft für die Afrikanischen Staaten Portugiesischer Sprache) in Aachen (6.7. - 7.7.2017) dem Gedenken der Verstorbenen gewidmet.

Frau Prof. Dr. phil. Dr. (Paris) Anne Begenat-Neuschäfer war eine Romanistin, die nicht nur aus dem Französischen, Italienischen, Spanischen und Portugiesischen übersetzt hat, nein, sie war mehr als eine Wissenschaftlerin, die sich mit den Werken verschiedener Autoren aus den Ländern romanischer Sprache auseinandergesetzt hat. Prof. Dr. Begenat-Neuschäfer konnte als zierlich anmutige Person ihre Studierenden begeistern, nicht nur romanische Sprachen zu beherrschen, sondern sich wie sie selbst mit ihrem Ehemann Dr. med. Heinz A. Begenat auch in anderen Ländern romanischer Sprache sozial zu engagieren.

Das Kolloquium, das sich schwerpunktmäßig mit der Arbeit der portugiesischen Schriftstellerin und Lyrikerin So-

phia de Mello Breyner Andresen befasste, gab auch Gelegenheit, Prof. Dr. Begenat-Neuschäfer, wie sie persönlich erlebt wurde, zu würdigen.

Noch im vergangenen Jahr weilte sie mit ihrem Gatten auf Einladung der Universidade Presbiteriana Mackenzie São Paulo in Brasilien und gab dort Seminare für Studierende. Ein Semester lang hielt sie sich dort auf und beeindruckte mit ihrem umfangreichen Wissen ihre Zuhörer. Frau Prof. Dr. Helena Bonito Couto Pereira aus São Paulo erinnerte im Kolloquium in einer Präsentation an diesen letzten Aufenthalt. Dann gab die Aachener Bürgermeisterin Hilde Scheidt ihr persönliches Bild von der Verstorbenen wieder: »Sie strahlte Energie aus, sie konnte jemanden mitnehmen, sie war eine Brückenbauerin.« In der ehemaligen Hauptstadt der Elfenbeinküste Abidjan habe sie sich mit den Themenfeldern Bildung, Gesundheitsvorsorge, Umweltschutz und Energie befasst. Sie leistete Hilfe zur Selbsthilfe und erkannte, was in diesem Entwicklungsland zu tun war. Sie schaute ȟber den Tellerrand hinaus« und band den Aachener Hydrogeologen Prof. Dr. Kurt Schetelig von der RWTH Aachen in ihre Projekte ein.

Prof. Dr. Anne Begenat-Neuschäfer, die



Prof. Dr. Anne Begenat-Neuschäfer † 3.3.2017

der Verfasser noch vor einem Jahr im Aachener Kolloquium getroffen hat, fehlte in diesem Jahr, aber irgendwie war sie in Bildern, Videos, Berichten und Erinnerungen bei den Teilnehmern des Kolloquiums präsent.

Prof. Siepmann gebührt großer Dank für die Konzipierung und Durchführung des Kolloquiums, an dem auch DPG-Mitglied Dr. Heinz A. Begenat teilnahm. An diesen beiden Tagen konnte er noch einmal spüren, welch großartige Frau die Partnerin an seiner Seite war, die nicht nur in Aachen, sondern auch in anderen Orten auf dieser Welt in ehrfürchtiger dankbarer Erinnerung behalten wird.

Foto: © Heinz A. Begen

Frauf Reisen geht, der kann was erleben. Wohl wahr! Doch manchmal erlebt man die unglaublichsten Dinge schon, bevor man überhaupt losgefahren oder geflogen ist. Als Portugal-Liebhaber fliege ich seit circa 25 Jahren mit der TAP nach Portugal. Ich buche meine Flüge relativ lange im Voraus, dieses Mal am 14.12.2016 für die Flüge am 24.5.2017 von Hamburg nach Lissabon und von dort nach Funchal. Wie in den letzten Jahren soll das Flugzeug um 13.30 Uhr starten, und ich habe genug Zeit, um von Lübeck mit Zug und S-Bahn zum Hamburger Flughafen zu kommen.

Eine Woche vor Abflug bin ich mit allem gut im Zeitplan und freue mich auf die Zeit in Funchal. Dann erhalte ich eine E-Mail der TAP mit einem »Upgrade-Angebot«. Dieses Angebot ist ziemlich merkwürdig, weil der dort offerierte Flug von Hamburg nach Lissabon schon am 23.5. startet, der Weiterflug nach Madeira aber nach wie vor für den 24.5. geplant ist. Ich antworte freundlich und etwas ironisch, dass ich so kurzfristig nicht umplanen könne, deshalb kein Interesse an einem Uprade habe, ich aber ohnehin innerhalb eines Tages nach Funchal reisen möchte. Oder möchte mir die TAP im Rahmen der neuen »Stop-over-Bestimmungen« eine Übernachtung in Lissabon spendieren?

Keine Antwort! Stattdessen kommt am Montagmorgen (22.5.) eine weitere Mail: »Check-in is now open for your flight from Hamburg to Lisbon.« Ich habe im Mathe-Unterricht immer gut aufgepasst, und da die TAP den Check-in erst »rekordverdächtige« 36 Stunden vor dem Abflug öffnet, weiß ich, dass ich diese Mail bei einem Abflug am 24.5. um 13.30 Uhr erst am 23.5. erhalten darf. Ich bin irritiert und schaue mir die Daten genauer an. Ich SOLL bereits am 23.5. fliegen, dann aber nur bis nach Lissabon! Das ist doch der Hammer: Die TAP streicht ohne Mitteilung Flüge, bucht mich dann ohne Zustimmung auf ein anderes Datum um und dann auch nur bis Lissabon. Ich weiß nicht, welcher Scherzkeks dafür verantwortlich ist. Falls es kein von einem unwissenden Techniker fehlprogrammiertes Computer-Programm ist, sondern ein Mensch, möchte ich die TAP bitten, diese Person in einem finsteren Keller Akten sortieren zu lassen und für immer aus dem »Service« zu entfernen.

Ich freue mich seit Wochen auf diese Reise und drohe nun im Termin-Chaos zu versinken. Ein Anruf bei der Hotline bringt über die Gründe des mysteriösen Verschwindens meines gebuchten Flu-

TAP Portugal: Keine Spur von offenen Armen

Gebuchte Flüge verschwinden, Gepäck wird verspätet geliefert – Wie reagiert die TAP? ■ von Andreas Lahn



Im Umgang mit ihren Passagieren befindet sich TAP Portugal augenscheinlich im Blindflug

ges zwar kein Licht ins Dunkel. Doch die Mitarbeiterin dort bietet mir die möglichen, aber allesamt schlechteren Alternativen an. Ich wäre wegen der fast gleichen Flugzeit gerne mit Ryanair geflogen, doch das geht natürlich nicht. Das Ergebnis: Am 24.5. um 9.30 Uhr von Hamburg nach Frankfurt, von dort nach Lissabon und dann weiter nach Funchal. Zweimal umsteigen und mitten in der Nacht aufstehen, um nach Hamburg zu kommen. Alles ziemlich daneben, aber immerhin komme ich wie geplant am 24.5. in Funchal an. Doch als ich am Morgen des 24.5. um 5.30 Uhr an der Bushaltestelle stehe, erreicht mich eine SMS von Lufthansa: »Your flight from Hamburg to Frankfurt has been cancelled.« Oh, jetzt wird es wieder spannend. Ich fahre zum Flughafen, wo der gestrichene Flug glücklicherweise auf einen Flug um 9 Uhr umgebucht wird. Dann geht es tatsächlich nach Frankfurt, von dort nach Lissabon und weiter nach Funchal.

Eine offizielle Mitteilung von TAP Portugal zu dem gestrichenen Flug liegt mir bis heute nicht vor! Von einer Entschuldigung gar nicht zu reden.

Doch die Geschichte geht noch weiter. Jeder kennt das Sprichwort »Ein Unglück kommt selten allein.« Und so stehe ich um 17:30 Uhr in Funchal an der Gepäckausgabe und lese irgendwann ungläubig auf der Anzeigetafel, dass alle Gepäckstücke ausgeliefert seien. Das erste Mal habe ich auf einem Flug mein Gepäck nicht bekommen. Okay, dafür ist »Lost and found« zuständig. Im Moment nur »Lost«, aber ich hoffe natürlich auf ein späteres »Found«. Durch das Ausfüllen der Formulare muss ich einen späteren Bus nehmen, aber gut: Ich bin um 19 Uhr in Funchal und fühle mich ohne Gepäck ganz leicht - TAP Portugal sei Dank!

Gegen 20 Uhr erhalte ich die Mitteilung aus Faro, mein Koffer sei dort angekommen. Die nette Frau am Telefon erklärt mir, der Koffer werde gleich mor-

16 PORTUGAL-REPORT NR. 68

gen früh nach Lissabon geschickt und von dort weiter nach Funchal. Also dann: Es gibt einen Flug gegen 6.00 Uhr von Faro nach Lissabon, und von dort etliche weitere nach Funchal. Das sollte zu schaffen sein. Ich habe ein »Ende gut, alles gut vor Augen«. Schließlich will ich auf Madeira wandern, schwimmen und fotografieren, was aber ohne Wanderschuhe. Badehose und Kamerazubehör nicht möglich ist. Doch der nächste Tag verstreicht, ohne dass ich eine weitere Mitteilung oder gar meinen Koffer erhalte - unglaublich! Die »Groundforce« kriegt es innerhalb eines ganzen Arbeitstages nicht auf die Reihe, einen Koffer von Faro nach Funchal zu transportieren!

Trotz dieser misslichen Lage entscheide ich mich dagegen, shoppen zu gehen und alle Dinge des täglichen Bedarfs auf Kosten der Airline einzukaufen. Selbst Wanderschuhe kann man scheinbar kaufen gehen, und kriegt die Kosten zu 50 Prozent erstattet. Ich mag dieses Zusammenraffen nicht und entscheide mich dafür, am nächsten Morgen (26.5.) mit meinem gerade abgeholten Mietwagen zum Flughafen zu fahren, um direkt zu klären, wo mein Koffer geblieben ist. Und, oh Wunder, er ist tatsächlich in Funchal angekommen und liegt in einem Lieferwagen zur Auslieferung bereit. Ich nehme ihn gerne gleich an mich. Noch nie habe ich mich so auf frische Wäsche, Rasierapparat und Zahnpasta gefreut!

Man muss zu seinen Fehlern stehen! So sehe ich das, und deshalb finde ich es merkwürdig, dass die TAP sich nicht äußert. Ich fülle auf der Website ein Beschwerde-Formular aus, mit der Bitte um eine schnelle Antwort und auch um Vorschläge für eine Entschädigung. Doch nichts passiert: TAP Portugal schweigt. Ob mit offenen Armen, weiß ich nicht. Weil ich dieses ignorante Verhalten nicht mag, informiere ich mich im Internet über meine Rechte bei gestrichenen Flügen und verspätet eintreffendem Gepäck. Diese juristischen Formulierungen sind nicht mein Ding. Eigentlich möchte ich meine Rechte besser verstehen. Doch bisweilen tauchen bei der »Antwort« auf eine Frage zwei weitere Fragen auf. Ich beschließe, meine schon eingereichte Beschwerde am 30.6. zu ergänzen und schreibe konkrete Summen für die Entschädigung dazu, nach bestem Wissen und Gewissen. Jetzt kann es richtig »teuer« werden für die TAP. Aber dass Nichtstun und Aussitzen »bestraft« werden, ist aus meiner Sicht vollkommen okay. Wie heißt es so schön: »Wer nicht hören will, muss fühlen.«

Die Wochen vergehen, und es passiert - Sie ahnen es schon - NICHTS! Klar, wenn ich mich auf einem Weg befinde, gehe ich ihn auch bis zum Ende. Zwischenzeitlich habe ich aus einem Zeitungs-Artikel erfahren, dass es in Berlin eine Organisation gibt, die im Streit zwischen Passagieren und Fluglinien vermittelt: »söp -Schlichtungsstelle für den öffentlichen Personenverkehr e.V.« Ein Blick in die Mitgliedsliste zeigt, dass auch die TAP dort aufgeführt ist. Das online ausfüllbare Formular reicht für die meisten Fälle aus, doch bei meiner Kombination aus gestrichenem Flug und verlorenem Koffer beschließe ich kurzerhand, die gesammelten Unterlagen als pdf-Datei zu speichern und per E-Mail zu schicken. Kurze Zeit später kommt die Mitteilung, dass meine Unterlagen eingegangen sind und schnellstmöglich geprüft werden. Das ist am nächsten Tag dann auch der Fall. So wird alles an die TAP geschickt mit der Bitte um Stellungnahme. Nun heißt es wieder warten. Heute ist der 24. August. Die erste Mitteilung habe ich am 25. Mai an die TAP geschickt. Fast drei Monate sind bereits vergangen.

»De braços abertos«? Tja, wo sind die offenen Arme von TAP Portugal? Ich sehe und fühle keine. Das mit den offenen Armen geht irgendwie anders! Bleiben nur zwei Möglichkeiten: Entweder TAP Portugal behandelt Beschwerden zukünftig ganz anders oder die Airline streicht nicht nur die Flüge, sondern auch diesen lächerlichen Slogan, der nur auf dem Papier steht und mit der Realität nichts, aber auch gar nichts gemein hat.

Jetzt ist wieder Warten angesagt: Klar, das ist alles nicht wirklich lebensbedrohlich, aber ärgerlich, nervig, zeitaufwändig und hat andere Leute garantiert noch viel heftiger erwischt als mich: Was wäre passiert, wenn ich meine E-Mails nicht kontrollieren würde? Dann hätte ich ja gar nicht mitbekommen, dass der Flug gestrichen ist. Und wie vermutlich viele andere Menschen stünde ich dann um 12 Uhr auf dem Flughafen vor dem Display und würde vergeblich Ausschau halten nach »meinem« Flug von Hamburg nach Lissabon um 13.30 Uhr. Und wenn dann noch jemand am selben Tag von Lissabon nach Rio de Janeiro oder sonst wohin weiterfliegen möchte: Tja, Pech gehabt dank TAP Portugal!

Ich bin gespannt, wie die Geschichte ausgeht, werde Sie über eventuelle Neuigkeiten auf dem Laufenden halten und hoffe, dass Sie zu den gebuchten Zeiten losfliegen und dort ankommen, wo Sie hin wollen - und Ihr Koffer auch!

LITERATUR

CATARINA SOBRAL beim 17. ilb Internationales Literaturfest Berlin 7.9. | 9 Uhr: Haus der Berliner Festspiele - Seitenbühne; 7.9. | 11.30 Uhr: Gartenarbeitsschule Ilse Demme 8.9. | 9.30 Uhr: Haus der Berliner Festspiele - Große Bühne; 10.9. 12 Uhr: die gelbe Villa - Lesezelt

LIVE-MUSIK

ANTÓNIO DE BRITO 3.9. | 16 h30 | Offener Garten, Kruppstraße 16, Berlin-Moabit;

MARIA DE FÁTIMA 23.9. | 20 h; Bürgertreff Altona-Nord mit BiB, Gefionstraße 3, Hamburg

RODRIGO LEÃO & SCOTT MATTHEW 3.10. | Bochum; 4.10. | Dresden; 5.10. | München; 6.10. | Karlsruhe; 7.10. | Aachen; 9.10. | Bonn

CARMINHO CANTA JOBIM 11.11. | 20 h; Elbphilharmonie, Platz der Deutschen Einheit 4, Hamburg 12.11. | 20 h; Die Glocke Domsheide 6-8, Bremen

HERBERT BLOMSTEDT und MARIA JOÃO PIRES: Mozarts Klavierkonzert Nr. 23 8.12. | 20 Uhr; 9.12. | 19 Uhr; 10.12. | 20 h; Berliner Philharmonie, Herbert-von-Karajanstraße 1, Berlin

INFOS:

http://culturalmente-botschaft-portugal. blogspot.de/p/blog-page_29.html

UM SEINE RECHTE KÄMPFEN OHNE ZUSÄTZLICHE KOSTEN:

Schlichtungsstelle für den öffentlichen Personennahverkehr e. V. Fasanenstraße 81 · 10623 Berlin

Tel.: 030 | 6449933-0 kontakt@soep-online.de https://soep-online.de

SIGNIERSTUNDE IN LISBOA

Im Rahmen einer Autogrammstunde signiert Eberhard Fedtke am 14.6.2017 auf der »Feira dos livros« in Lissabon sein Buch »Caminhada«

LESUNG IN ALJEZUR



Catrin George liest am 10.6.2017 in Aljezur aus »Algarve erkunden und erleben«

KONZERT IN LEIPZIG

Auf Initiative von DPG-Mitglied Manuel Durão findet am 14.11.2017 um 19 Uhr wieder ein Konzert mit portugiesischen Studenten in der Stadtbiblio-

thek Leipzig statt. Wir freuen uns schon auf diesen Abend, denn der Erfolg des Konzerts »Música de Abril« ist uns allen noch in guter Erinnerung.

SOMMERFEST IN STUTTGART

Wie in jedem Jahr hat der Landesverband Baden-Württemberg zum Sommerfest in die Weinberge eingeladen.

Die inzwischen nach Portugal zurückgekehrte Familie Pimenta hat viele Jahre in Stuttgart gelebt und stellt wieder ihren Garten zum Feiern zur Verfügung. Die Gäste - eine bunte Mischung aus Portugiesen, Portugal-Liebhabern, Brasilianern und Menschen, die Portugal erst noch kennen lernen wollen - finden bei schönstem Sommerwetter Gelegenheiten zum Austausch und zum gemeinsamen Essen. Das bewährte Highlight sind wieder die »sardinhas grelhadas«, die schnell für portugiesische Atmosphäre sorgen:

»Cheira bem!« Nicht fehlen darf natürlich die Musik: Bernardino Pimenta hat seine Gitarre dabei und erzählt, dass das Instrument sein erster Kauf vom ersten Lohn in Deutschland gewesen ist zum Preis von 40 Deutsche Mark! Auf dieser Gitarre begleitet er seine Frau und sich selbst noch immer beim Fado... Inspiriert von der portugiesischen Musik hält es einige brasilianische Gäste nicht mehr auf ihren Sitzen. Ganz spontan tragen sie einige Stücke aus ihrer Heimat vor. Und dieser lusophon-musikalische Schulterschluss bildet zugleich den stimmungsvollen Ausklang des Abends.

Jürgen Lotterer/Anita Dreischer

FÜHRUNGEN IN MAFRA

Vom 22. September bis zum 12. Oktober 2017 gibt es wieder deutschsprachige Führungen im grandiosen Palast von Mafra. DPG-Landesvorsitzender Andreas Lausen hat sich intensiv mit der Geschichte dieses

merkwürdigen Bauwerks beschäftigt. Er würde sich freuen, wenn ihn auch Freunde aus der DPG auf seinen Führungen begleiten. Auskünfte erhalten Sie bis zum 13. September per Telefon: 038876 | 31650.



Stuttgart-Rotenberg: Fado-Klänge auf der Sardinhada am 8.7.2017

Neue Website der DPG: www.dpg.berlin

s hat alles viel länger gedauert als gedacht. Aber nun ist L's nat alles vier langer gedadere die get sie online, die neu gestaltete Website der DPG. Unter der Domain www.dpg.berlin findet ihr alles, was die DPG meint, über das Internet veröffentlichen zu müssen. Wer den alten Namen www.dpg-report.de eingibt, soll demnächst automatisch auf die neue Website weitergeleitet werden.

Die grundlegende Idee ist, die Website kommunikativer zu machen, öfter zu verändern und kontinuierlich mit neuem Leben zu füllen. Sie lebt somit von neuen Beiträgen. Dazu werden die Artikel aus dem PORTUGAL REPORT einzeln dargestellt. Sie können Kommentare abgeben, damit Diskussionen entstehen. Es gibt einen Kalender für Hinweise zu Ver-

anstaltungen oder anderen wichtige Termine: Daten einfach ins Kontakt-Formular eingeben oder senden an: »termine@ dpg.berlin«. Bitte in jedem Fall Telefonnummer und E-Mail-Adresse für Fragen angeben! In einem zweiten Schritt sollen ausgewählte Teile der Website ins Portugiesische übersetzt werden und in einem separaten Teil erscheinen, damit die DPG verständlicher wird für Menschen vor allem in Portugal, die kein deutsch, aber portugiesisch verstehen.

Bei diesem Projekt sind alle aufgefordert, Vorschläge zu machen, Beiträge zu veröffentlichen und Kritik zu üben. Vielleicht kann auf der Tagung in Erfurt ein erstes Resümee gezogen werden. Andreas Lahn

IMPRESSUM

Die Deutsch-Portugiesische Gesellschaft e. V. (DPG) ist ein eingetragener Verein beim Amtsgericht Berlin-Charlottenburg Vereinsregister · VR 21072 B

Deutsch-Portugiesische Gesellschaft e.V.

c/o Heinke

Zillertalstraße 51 · 13187 Berlin **Telefon:** +49|176|54079866 Fax: +49|30|43723760 E-Mail: dpg.berlin@gmx.de **Internet:** www.dpg.berlin

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß §6MDStV:

Michael W. Wirges (Präsident der DPG)

Haeselerstraße 14 d · 14050 Berlin Telefon: +49|30|39370108

E-Mail: dpg.wirges@gmx.de Internet: www.dpg.berlin

Redaktion Portugal Report

Andreas Lahn Travelmannstraße 25 23564 Lübeck · **Mobil:** 0163 | 6000060 E-Mail: portugal-report@dpg.berlin Layout: Andreas Lahn (PORTANDI e.K.) Internet: www.portandi.de

Website

Gestaltung: Andreas Lahn

Druck: wir machen druck, Backnang

Newsletter

LUSOLIPSIA (Mitteldeutschalnd) Dr. Stefan Poppitz E-Mail: stefan.poppitz@gmx.de

Präsidium

Michael W. Wirges Präsident Harald Heinke Ehren-Präsident Maria de Fátima Veiga Stellvertretende Präsidentin Gabriele Baumgarten-Heinke Bundesschatzmeisterin Carlos Rodrigues Vize-Präsident Prof. Dr. Helmut Siepmann Vize-Präsident Josef Wolters Vize-Präsident Ray Hartung Vize-Präsident Gert Peuckert Beauftragter in Portugal

Rechnungsprüfer

Dr. Klaus Brichtswein, Dr. Rolf Müller

Landesverbände Deutschland

Baden-Württemberg Vorstand: Gunthard Lichtenberg, Dr. Jürgen Lotterer und Carlos Rodrigues

Berlin/Brandenburg Dr. Ingolf Wernicke Bayern Dr. Stefanie Duarte Fernandes Bremen Ingrid Nipp-Diersch

Hamburg/Schleswig-Holstein Jan-Taken A. de Vries

Hessen Maria de Fátima Veiga

Nordrhein-Westfalen Josef Wolters

Sachsen Ray Hartung Mecklenburg-Vorpommern

Andreas Lausen

Thüringen Natália Caldeira-Schütz

Stadt- und Regional-Sektionen

Bonn/Rhein-Sieg Roman Sieger Erfurt Natália Caldeira-Schütz Essen Josef Wolters Gera Karl-Heinz Spangenberg Köln Pascal Zahn **Leipzig** Falk Zirnstein Südbaden (Freiburg) Elisa Tavares/Anibal Marques

Landesverbände Portugal

Madeira Roland Bachmeier www.galoresort.com **Algarve** Catrin George www.catringeorge.com Mitte Gert Peuckert peuckus@yahoo.de

Bibliothek der DPG

in der Anwaltskanzlei Dr. Daniela Kreidler-Pleus Bahnhofstraße 29 · 71638 Ludwigsburg Ausleihe: nur werktags über kanzlei@kreidler-pleus.de Liste des Buchbestands: www.dpg-report.de

Facebook: https://www.facebook.com/ Deutsch-Portugiesische-Gesellschaft-eV-Bundesverband-952004018156736





Botschaft von Portugal



Porto: Blick von der Ribeira auf den Douro

Änderung des Programms der Jahrestagung 2017 in Erfurt

Freitag, 20.10.2017, 19.30 Uhr: Gemeinsames Abendessen jetzt im Restaurant Zum Wenigemarkt 13, Wenigemarkt 13, 99084 Erfurt; kleine Karte; Selbstzahler

Wir trauern um

Hans-Joachim Mohr † 23.6.2017 (Bremen) Wir danken den Freunden von Herrn Mohr, die anstelle von Blumen Spenden an die DPG überwiesen haben. Hans-Heinrich Wappner (Hamburg) † Juli 2017

Wir begrüßen in der DPG

Sara Tonat (Berlin/Brandenburg) Dr. Ralf Krause (Berlin/Brandenburg) Andreas Dornseifer (Düsseldorf/NRW) Carlos Quintas (Düsseldorf/NRW)

Spenden für PORTUGAL REPORT

Liebe Leser, bei den Freunden der lusophonen Welt stößt die Zeitschrift auf großes Interesse. Die Einnahmen aus Beiträgen reichen nicht für die Herausgabe von vier Ausgaben im Jahr. Deshalb freuen wir uns über eine Spende an:

DPG Berlin

IBAN: DE02 1007 0024 0815 4692 00 **BIC: DEUTDEDBBER**

