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

085
1.12.2021

GRAHAM'S/PORTO

+++ SPENDENAKTION +++ SPENDENAKTION +++ SPENDENAKTION +++ SPENDENAKTION +++

9.999 € FÜR DIE DPG!

BIS ZUM 31.12.2021 +++ BIS ZUM 31.12.2021 +++ BIS ZUM 31.12.2021 +++ BIS ZUM 31.12.2021

SEIEN SIE BITTE AUCH IM JAHR 2021 GROSSZÜGIG:

Die DPG braucht auch im Jahre 2021 Geld, um in den nächsten Monaten und Jahren den PORTUGAL REPORT und alle anderen Aufgaben zu finanzieren.

Wir sind bescheidener als im letzten Jahr, freuen uns über jede Spende und sagen *»Herzlichen Dank«* im Voraus.

DPG-KONTO BEI DER BERLINER SPARKASSE

Nachdem merkwürdige Aktionen von PayPal im letzten Jahr für Chaos auf der Website gesorgt haben, möchten wir Sie in diesem Jahr um eine Spende auf *normalem* Weg bitten.

DPG Berlin
IBAN: DE61 1005 0000 0190 9031 04
Berliner Sparkasse

SCHNELL SEIN LOHNT SICH!

Die ersten 5 SpenderInnen, die bis zum 31.12.2021 **mindestens 500 Euro** an die DPG überweisen, erhalten den Sternzeichenkalender 2022 im DIN-A2-Format im Wert von 29,50 € gratis zugesendet (Ausland: plus Versandkosten).

Natürlich sind auch alle anderen Zahlungen in beliebiger Höhe herzlich willkommen – je höher desto besser für die DPG!

Diesen STERNZEICHEN-KUNSTKALENDER für 2022 hat Andreas Lahn in seiner Firma PORTANDI e. K. zusammen mit der Künstlerin Tamara Budnikova produziert, die seit etlichen Ausgaben Illustrationen für den PORTUGAL REPORT zeichnet. Sie haben auf den beiden Webseiten www.portandi.de und www.amazon.de die Möglichkeit, den Kalender im Format DIN A2 für 29,50 € zu erwerben: EAN-Code 4251851300139

Herzlich willkommen!

Liebe LeserIn des Portugal Reports, auch wenn die linke Seite nicht zu übersehen ist: Falls Sie mehr oder weniger Geld übrig haben, seien Sie bitte großzügig und spenden Sie an die DPG – herzlichen Dank im Voraus!

Um die DPG bekannter zu machen, habe ich den letzten PORTUGAL REPORT auch digital als pdf-Datei versendet, mit der Bitte, diese Datei an alle FreundInnen und Bekannte weiterzusenden. Leider hat das offensichtlich so gut wie niemand gemacht. Schade! Jetzt noch einmal: Ladet PORTUGAL REPORT 85 bitte von der Website der DPG runter und sendet die Datei weiter.

Die Jahrestagung der DPG im Oktober 2021 in Porto ist allen Beteiligten noch in guter Erinnerung. Es ist ein schönes Gefühl, alte Bekannte endlich wiederzusehen und neue Kontakte zu knüpfen. Mir bereiten die Tage viel Freude, und ich glaube, den anderen anwesenden DPG-Mitgliedern geht es ebenso. Auf der Jahrestagung selbst sind immerhin 34 Mitglieder. Einen ausführlichen Bericht lesen Sie auf den Seiten 16–18.

Für viele ist es seit fast zwei Jahren die erste Reise und deshalb auch für mich ein besonderes Gefühl, in Hamburg ins Flugzeug nach Lissabon zu steigen. Auf den Seiten 4 bis 6 stehen einige Impressionen über meine *Rückkehr* in die portugiesische Hauptstadt.

Auf Seite 6 finden Sie einen kurzen Bericht über den Versuch, die DPG in Lissabon zu verankern und dort eine feste Gruppe ins Leben zu rufen. Wer Interesse an einer Mitarbeit hat, setze sich bitte mit Oliver Wedekind in Verbindung.

Wer schon mal auf der Azoren-Insel Flores gewesen ist, weiß um die beeindruckende Schönheit von Landschaft und Orten. Ana Carla Gomes Fedtke und Eberhard Fedtke haben dort zwei *Naturwunder* entdeckt und sind irritiert, weil sie in der Liste der Weltwunder fehlen. Lesen Sie die deutsche Version des Artikels auf Seite 7 und die portugiesische auf den Seiten 8 und 9.

Catrin George Ponciano schreibt über die Folterung von Frauen zu Zeiten der Salazar-Diktatur – ein finsteres Kapitel der portugiesischen Geschichte. Lesen Sie auf den Seiten 10 und 11, was das Wort *Streichholzschachtel* gegen die Foltermethoden der PIDE-Brigadechefin Madalena Oliveira ausrichten kann.

Viele von Ihnen sind sicherlich schon in den Alentejo gereist und haben sich Évora, Serpa, Mértola oder andere Orte angesehen. Catrin George Ponciano hat ein beeindruckendes Buch über 111 Orte im Alentejo geschrieben, eine tolle Mischung aus Reisetipps, spannenden Erzählungen und historischen Ereignissen. Mehr dazu auf Seite 12.

Wie Sie wissen, hat der Bacalhau für Portugal eine besondere Bedeutung. Ariane Reipke schreibt, warum der Bacalhau Teil der portugiesischen Identität ist und worin sein kulturelles Erbe besteht. Dies und eine kurze Übersicht zu Rezepten lesen Sie auf Seite 13.

Einige werden noch den ehemaligen Präsidenten der DPG, Peter Neufert, kennen, der leider 1999 gestorben ist. Gabriele Baumgarten-Heinke erzählt Ihnen einige interessante Details rund um das sogenannte Neufert-Haus in Weimar-Gelmeroda (S. 14-15).

Auf der Rückseite des Heftes finden Sie eine Illustration von Tamara Budnikova zum Jahreswechsel. Die Zeichnung soll Lust auf ein hoffentlich spannendes und gerne angenehmeres Jahr 2022 machen. Und auch ich rufe Ihnen zu: Feliz Natal e Bom Ano Novo!

Herzliche Grüße und alles Gute

Andreas Lahn

Foto: © Lea Henning

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

Bom dia, Lisboa: Impressionen einer Rückkehr 4

DPG in Lissabon: Es tut sich was! 6

Flores: Vergessen auf der Liste der Weltwunder 7

Flores: Esquecidos na listagem universal maravilhosas mundiais 8

Brigadechefin Madalena Oliveira: Das Schreckgespenst der PIDE 10

Buch: 111 Orte im Alentejo von Catrin George Ponciano 12

Bacalhau als portugiesische Identität und kulturelles Erbe 13

Architektur: Das Neufert-Haus in Weimar-Gelmeroda 14

DPG-Reise nach Porto und Jahrestagung im Oktober 2021 16

Impressum Spendenaufruf 19

Illustration: Feliz Natal e Bom Ano Novo 20

28.10.2022: DPG-JAHRESTAGUNG IN BERLIN

Foto: © Andreas Lahn

Was für ein bewegender Moment, endlich die gelben Fassaden am Terreiro do Paço wiederzusehen!

Bom dia, Lisboa

Impressionen einer Rückkehr: Nach zwei Jahren ist eine Reise in die charmante Stadt am Tejo endlich wieder möglich ▪ von Andreas Lahn

Der Flug mit der TAP von Hamburg nach Lissabon verläuft ohne Probleme. Auch wenn man bei den immer enger werden Sitzreihen kaum weiß, wo man seine Beine lassen soll und nicht mal mehr ein Glas Wasser umsonst serviert wird, ist es doch ein schönes Gefühl, den portugiesischen Worten der Stewardessen zu lauschen. Auf dem Lissabonner Flughafen kommt das Gepäck so schnell wie noch nie - was für eine angenehme Überraschung! Und das, obwohl das Flugzeug relativ weit draußen parken muss und keine Gangway zur Verfügung steht.

Was für ein unvergesslicher Moment, beim Verlassen des Flughafens endlich wieder *Lissabonner Luft* zu atmen und aufgrund der angenehm warmen Temperaturen den Pullover auszuziehen. Ich fahre zum Hotel immer mit der Metro, die an diesem Sonntagnachmittag nahezu leer durch die Gegend fährt. Dieses Mal steige ich am Cais do Sodré aus, denn ich habe beschlossen, ein paar Tage in der Nähe des Tejo zu logieren. Doch bevor es zum Hotel geht, verbringe ich eine knappe Stunde am Tejo, schaue in die Sonne und lasse die vielen Momente an diesem Ort Revue passieren. Ich liebe es, an Orte zurückzukehren, die ich im Laufe des Lebens zu schätzen gelernt habe. Die Treppenstufen am Tejo sind so ein Ort. Allein träumend oder mit Leuten plaudernd, morgens die wärmenden Sonnenstrahlen genießen oder abends auf das beeindruckende Lichtermeer am anderen Ufer blicken, immer sind Licht und Stimmungen anders. Und genau das macht den Reiz aus: Ich fühle jedes Mal anders und deshalb ist auch der Blick auf die Ponte jedes Mal ein anderer. Fernando Pessoa hat schlicht Recht mit seinem schlauen Satz: *»Was wir sehen ist nicht, was wir sehen, sondern was wir sind.«* Wir leben unser Leben und kommen immer an Orte zurück, die auch ihr Leben leben. So einfach ist das!

Mein gemütliches Zimmer liegt direkt am Largo do Corpo Santo und hat einen freien Blick auf die gegenüber liegende Igreja do Corpo Santo. Ich habe es bekanntermaßen nicht so mit Kirchen und vertraue eher mir selbst als himmlischen Kräften, doch etwas befremdlich finde ich es schon, dass etliche Jugendliche direkt auf dem Vorplatz der Kirche bis in Nacht mit ihren Scateboards einen geradezu höllischen Krach machen. Nur gut, dass dieses Spektakel kurz vorm Schlafen vorbei ist. Ein *Gott sei Dank* kann ich mir an dieser Stelle gerade noch verkneifen.

Eigentlich möchte ich im *Zarzuela* frühstücken und Udo Bachmeier, dem deutschen Besitzer des Restaurants ein freundliches *Bom dia* entgegen schmettern, doch leider hat das auch glutenfreie Speisen servierende Restaurant montags und dienstags geschlossen. Ich habe mir im Laufe der Jahrzehnte abgewöhnt, lange nach Alternativen zu suchen, weil ein solches Vorgehen nur länger dauert, aber nicht zu besseren Lösungen führt. Deshalb zieht mich die ein

paar Meter weiter auf der rechten Seite liegende *Pastelaria Ribeira* magisch an. Draußen stehen Tische, und drinnen steht mir ein freundlicher Verkäufer gegenüber, dem ich – vermutlich etwas zu laut – mein erstes *Bom dia* im Jahre 2021 direkt ins Gesicht rufe. Ich bestelle einen Espresso und muss danach innehalten. Denn diese Pastelaria hat etwas, was vor etlichen Jahren und ohnehin vor einigen Jahrzehnten in Lissabon zum normalen Angebot jedes Cafés gehört. Um Sie nicht länger auf die Folter zu spannen: Die Rede ist von Croissants. Während ich zu Hause kaum Brot esse und mir morgens einen leckeren Smoothie mit Obst, Hanfsamen, schwarzem Sesam, Kokosflocken, Leinsamen, einigen Gewürzen und Hirsemilch zubereite, liebe ich in Portugal die fettige Variante in Form von Torradas und eben Croissants. In der Pastelaria Ribeira gibt es viele verschiedene: normale, ungefüllte und welche mit Füllung in Form von Schokolade oder Creme. Alle sind gigantisch groß und genau das, was ich jetzt Lust habe zu verzehren. Ich esse sonst immer einen *normalen,* aber an diesem Morgen schreit der Croissant – oder heißt es »das«? – mit einer Creme-Füllung so laut *»Nimm' mich«,* dass ich keine andere Chance habe als diesem aufdringlichem Verhalten nachzugeben. Ich zahle das erste Mal an einem kontaktlos

Foto: © Andreas Lahn

Abendlicher Blick auf die Ponte 25 de Abril

funktionierenden Münzautomaten, schnappe mir Croissant und Bica, um mich nach draußen zu setzen und mein erstes Frühstück in Lisboa nach langen Monaten gebührend zu zelebrieren. Selbst obigem Foto kann ich nicht widerstehen, obwohl es sonst nicht meine Art ist, von allen Dingen des Alltags Erinnerungen in Form von Fotos zu produzieren. Ich transportiere diese Erinnerungen lieber in Form von persönlichen und nur mir zugänglichen Bildern in meinem Herzen, immer bereit, sie zu gegebener Zeit erneut zu fühlen.

Frisch gestärkt bin ich bereit, Schiffe zu gucken und Leute, die am Tejo spazieren gehen, joggen, laufen oder auf diesen unsäglichen Rollern am liebsten durch alle hindurch fahren würden. Die Sonne scheint und wärmt den ganzen Körper so angenehm, dass ich die feuchte Kälte der ersten Oktoberwochen in Deutschland schnell vergesse. Ich gehe am Tejo entlang Richtung Terreiro do Paço und bin – wie immer – begeistert von diesem wundervollen Platz mit seinen in jeder Richtung atemberaubenden Reizen. Ich laufe unter den Arkaden entlang nach rechts Richtung Campo das Cebolas und weiter nach Santa Apolónia. Um mich herum wirkt alles entspannt. Selbst die TouristInnen scheinen sich dem portugiesischen Lauf der Dinge anzuschließen und schalten ein paar Gänge zurück. Schließlich muss man nicht alles an einem Tag sehen, sondern das, was man sieht, auch wirken lassen und genießen!

Jetzt geht es steil bergauf in die Alfama. Nach ein paar Stunden ist es Zeit für ein Mittagessen. Es ist zwar erst 12 Uhr, doch mein Magen knurrt. Und als ich sehe, wie liebevoll eine ältere Dame ihre drei Tische deckt, frage ich sie, ob sie schon bereit sei, ein Mittagessen zu servieren. Ein kurzer Blick in die Karte reicht, um mich für Bacalhau à Brás zu entscheiden. *«E para beber?»* Eigentlich trinke ich nichts zum Essen, aber heute muss es einfach ein Glas Rotwein sein. Ich habe im Laufe der Jahre gemerkt, dass ich mit Vinho tinto da casa, also dem Hauswein, noch nie eine schlechte Wahl getroffen habe. So ist es auch dieses Mal. Schön fruchtig, knallrot, angenehm leicht und trotzdem vollmundig: Genau die richtige Wahl für einen wundervollen Sommertag im Oktober! Ich bin ja das, was die PortugiesInnen einen *guloso* nennen, eine Naschkatze also, und deshalb ist die Frage nach *sobremesa* (Nachtisch) fast schon zwingend. Und als ich *bolo de chocolate* höre, ist meine Wahl schnell getroffen. *Mousse*

Foto: © Andreas Lahn

Elétrico Nr. 24 auf dem Weg nach Campolide

de chocolate hätte ich auch genommen, aber dieser kleine Kuchen ist nicht nur optisch ein Genuss, sondern er schmeckt auch einfach wundervoll. Ich muss nach einem dreimal so teuren, aber lieblosen Essen in einem Hotel in Porto an diese sympathische Dame und ihre mit Liebe und Leidenschaft zubereiteten Speisen zurückdenken. Ich mag sowohl die ungezwungene Stimmung als auch das oft authentischere Essen in diesen »Volksküchen« lieber als die gediegene Atmosphäre und das »korrekt« liegende Besteck und die einstudierten Abläufe in diesen Hotel-Restaurants.

Frisch gestärkt geht es kreuz und quer durch die verwinkelte Alfama zum Pantheon und weiter an der Igreja de São Vicente de Fora vorbei hoch nach Graça zum Miradouro da Graça, wo zur Zeit leider gebaut wird. Ich gehe also weiter die Treppe runter und genieße das schöne Licht in den Gassen der Mouraria. Hier hat ja die britische Fotografin Camilla Watson viele BewohnerInnen des Viertels abgelichtet und ihre Konterfeis samt Namen auf die Gebäude in der Nachbarschaft gebannt. Was für eine schöne Idee! Ich habe jedes Mal das Gefühl, immer mehr BewohnerInnen der Mouraria zu kennen, obwohl ich noch nie jemandem begegnet bin, der oder die auf einem Bild an der Hauswand prangt – jedenfalls nicht bewusst. Es duftet nach

frisch gegrillten Sardinen. Ich laufe kreuz und quer durch die Mouraria und komme an der Rua da Palma raus. Ich gehe über die Praça Martim Moniz, lasse das Hotel Mundial links liegen. Direkt am Rossio schaue ich mir das Treiben vor der Ginjinha-Bar an, wo ich gestern Abend auch einen Kirschlikör getrunken habe, um Lissabon und den Lisboetas *bem-vindo* zu sagen. Diese Tradition habe ich über alle Jahre beibehalten.

An vielen Stellen stehen wieder die Stände der Maronen-VerkäuferInnen. Ich liebe diesen Geruch, den von weitem sichtbaren Rauch und kaufe fast jeden Tag *«Uma dúzia»*, zwölf heiße Kastanien, deren Schale ich auf dem weiteren Weg pelle, um anschließend den köstlichen Geschmack der Maronen zu genießen.

So schlendere ich mit meiner Maronen-Tüte langsam durch die Rua Augusta zum Terreiro do Paço und biege ein in die Rua do Arsenal Ich gehe am Praça do Município vorbei, von dem das sehenswerte Museu do Dinheiro nur einen Katzensprung entfernt liegt. Mich zieht es zurück in mein Zimmer, um ein wenig auszuruhen und um Mails zu checken, wie es auf Neudeutsch mittlerweile heißt. Davon kann ich mich leider nicht ganz freimachen, da ich bekanntlich die kleine Firma PORTANDI führe und deshalb bisweilen schauen muss, ob KundInnen irgendwelche Wünsche haben.

Nach einer Bica am Tejo und einem Rundgang inklusive Bad in der Abendsonne entscheide ich mich für ein Abendessen in der Nähe des Hotels – draußen! Ich habe wohl noch den Geruch der Sardinen aus der Mouraria in der Nase, denn dies ist das Essen meiner Wahl. Ich erinnere mich noch genau daran, wie vor etwa vierzig Jahren meine Liebe zu Land und Leuten mit diesen gegrillten Sardinen, einem leckeren Salat und genau so leckerem Rotwein auf der Ilha da Tavira im Algarve angefangen hat. Damals faszinieren mich Strand, Sonne und Sternenhimmel, heute sind es das Licht und die immer wieder bezaubernde Atmosphäre in meinem geliebten Lissabon. Diese Liebe wird ewig halten, davon bin ich felsenfest überzeugt.

Also Lisboa: Dieser erste Tag ist wunderschön. Weitere sind in der Zwischenzeit gefolgt. Während der DPG-Tagung in Porto habe ich von einigen Leuten viele schöne Dinge über Porto gehört. Auch wenn sich ja niemand für die eine und damit gegen die andere Stadt entscheidet, möchte ich abschließend einfach nur sagen: Amo-te, Lisboa!

Foto: © Andreas Lahn

Calçadinha do Tijolo: Unterwegs in der Lissabonner Alfama

DPG IN LISSABON: ES TUT SICH WAS!

Foto: © DPG

Treffen in Lissabon am 26.10.2021

Am 26.10.2021 trifft sich DPG-Präsident Michael W. Wirges im Lissabonner Hotel Mundial mit einigen aktiven DPG-Mitgliedern aus Portugal und Deutschland, um die Chancen für DPG-Aktivitäten in Lissabon und den Aufbau einer Stadtsektion zu erfragen.

Die drei ganz oder zeitweilig in Lissabon ansässigen DPG-Mitglieder Ariane Reipke, Madalena Leal de Faria und Oliver Wedekind wollen in einem weiteren Treffen Anfang November klären, ob ein Engagement möglich ist und wie sich das mit beruflichen Anforderungen vereinbaren lässt. Dieses zweite Treffen findet am 6.11. mit dem Ergebnis statt, *»die Aktivitäten in Lisboa zu bündeln«*. Es geht zunächst nicht in erster Linie darum, Mitglieder anzuwerben, sondern *»eine Masse an motivierten Leuten in Lissabon zu akquirieren, mit denen sich kurz- bis mittelfristig Unternehmungen in Lissabon durchführen lassen«*. Die Zielgruppe besteht vornehmlich aus Deutschen, *»die in Lissabon leben und/oder arbeiten«*. Die angedachten Aktivitäten werden zunächst ähnlich wie in Deutschland sein, also Sardinhadas, Beer Talks, Vorträge, Lesungen, Podiumsdiskussionen, Konzertbesuche, Ausstellungen etc. Die bestehenden Netzwerke der einzelnen Mitglieder sollen gebündelt, die Kontakte intensiviert und ausgebaut werden. Ziel ist, für Lissabon einen Verteiler aufzubauen, der auch für die Verbreitung des PORTUGAL REPORTs genutzt werden soll. 2022 will sich die Gruppe in die Hannover Messe einbringen, denn Portugal ist dort Gastland.

Es ist beabsichtigt, sich eng mit den anderen Mitgliedern in Portugal abzustimmen. Wer in oder um Lissabon wohnt oder dort Bekannte hat, die Interesse an einer Mitarbeit haben könnten, möge sich bitte per E-Mail an Oliver Wedekind wenden: lisboa@dpg.berlin

Andreas Lahn

Vergessen auf der Liste der Weltwunder

Über zwei faszinierende Naturwunder auf Flores (Azoren)

■ von Ana Carla Gomes Fedtke und Eberhard Fedtke

Mag sein, dass viele die sieben Wunder der antiken Welt kennen, aber falls nicht, sollten ihnen die sieben Wunder der heutigen Welt bekannt sein. Als diese Listen erstellt wurden – sei es das antike Original, sei es eine neue moderne Aufstellung zu attraktiven Naturorten und wertvollen sowie preziösen Zeugnissen des menschlichen Geistes auf dem Gebiet der Architektur – taucht das Archipel der Azoren in dieser Liste nicht auf. Besucht man dieses endemisch intakten beeindruckenden Monumente, erkennt man deutlich, dass die Listen unvollständig sind, Naturschönheiten erster Kategorie aufzuzeigen und zu bezeugen.

In diesem Fall hier reden wir von der Insel Flores. Wir besuchten imponierende und unerklärliche Wunder. Beginnen wir mit dem *Poço da Ribeira do Ferreiro:* Der Besuch zu Fuß ist ein Abenteuer. Wir lassen daher unseren Wagen auf dem Parkplatz an der Hauptstraße zwischen Mosteiro und Fajã Grande. Gut mit Sport- und Bergschuhen und sicheren Sohlen ausgerüstet, benötigen wir etwa 45 Minuten, um zur erwähnten Poço aufzusteigen, auf einem Weg mit Natursteinen, die glatt und unregelmäßig sind. Dona Fatima, Assistentin in der wenige Meter vom Parkplatz entfernt stehenden Wassermühle, ist enthusiastisch damit beschäftigt, dem Publikum die Art und Weise zu demonstrieren, wie Mais gemahlen wird. Sie warnt uns, dass der Aufstieg zum Poço da Ribeira do Ferreiro bei Regenwetter, mehr noch der Abstieg auf nassen Platten ohne adäquates Schuhwerk echte Lebensgefahr bedeuten könne. Schließlich habe der Weg keinen Handlauf auf der Seite des Abgrunds. Sie hatte allzu Recht, aber wir hatten zum Glück einen Tag voller Sonne und tanzten von einer Steinplatte zur anderen.

Am Poço angekommen, grüßt ein wahrhaft weiträumiges Amphitheater in einer magischen grünen und braunen Wand die TouristInnen, die bezaubert sind von diesem ergötzlichen Anblick der Einmaligkeit. Zwölf originäre Wasserfälle, einer neben dem anderen, vielleicht deren mehr, sicherlich unsichtbar verborgen unter dem Schutz des grünen Vorhangs, ähneln glitzernden Zöpfen, spiegeln ihre elementare Wucht im Poço unterhalb von ihnen und echoloten eine lyrisch beruhigende und milde Musik. Es ist nicht gestattet, in dieser Quelle reinsten Wassers zu schwimmen. Die Pflanzen auf dem Grund des Poço bilden ein Meer poetischer Inspiration, ähneln authentischen Korallen. Ein Wächter, Herr Gilberto, listet die Zahl der BesucherInnen auf, außer samstags und sonntags, und versichert sich, dass niemand diesen paradiesischen Ort missbraucht und nicht campiert, nicht grillt, nicht fischt.

Foto: © Ana Carla Gomes Fedtke

Poco da Ribeira do Ferreiro

Foto: © Ana Carla Gomes Fedtke

Rocha do Bordões

Eine moderne Störung bildet die wachsende Zunahme des Gebrauchs von Drohnen, um das illustre Firmament dieses Ortes *jenseits der Welt* zu erkunden. Aber die Natur wehrt sich und wir wurden Zeugen eines euphorischen Versuchs: Die gigantische Wand fängt ungelegene Geräte ein. *»Heute wurden acht Stück eingefangen.«,* sagt Herr Gilberto mit einem vielsagenden Lächeln. *»Bravo, mutige Natur!«* Wir scheiden von dieser fantastischen Atmosphäre mit ihrer intimen Autobiographie, perfekten Harmonie und einer sichtbar gefestigten Natur, den *Hängenden Gärten von Babylon* ähnelnd. Insgesamt eine sensible Einmaligkeit, sind wir sicher, dass dieser Platz mit seiner durchdringenden Schönheit und seiner polycromen und indiskutablen Authentizität eindeutig berechtigt ist, in einer Liste der Wunder der Welt zu erscheinen.

Der zweite Ort in Flores, welcher eine Ehre in der famosen Liste verdient, ist *Rocha do Bordões.* Dieses Juwel findet sich auf dem Weg von Mosteiro nach Lajes de Flores. Die gigantische Naturkonstruktion von Lava gibt der BeobachterIn keine logische Erklärung für die vulkanische Verformung. Wie ist diese Verbindung von Lava-Material in vertikalem und horizontalem Überfluss möglich? Schon der untere Teil des Berges mit seiner filigranen und regelmäßigen Ablagerung ähnelt menschlicher Arbeit und nicht dem Resultat wilder Ablagerung eines natürlichen Feuerspeiers. Dies so gesehen, erscheint er uns als ein Phänomen gegen feste Regeln irdischer Schwerkraft. Niemand vermag uns eine plausible Erklärung für diese gegensätzliche Ablagerung der erkalteten Lava zu geben, im unteren Teil in einer rigiden vertikalen Form gleichförmiger Rippen, sodann mit *dem Hut* obendrauf, mehr oder minder horizontal in seinem finalen Szenarium einer Eruption. Die bei Sonnenuntergang in lachsfarben erleuchtete Wand kann poetische Gedanken bis zu hypnotischen Fantasien reflektieren. ArchäologInnen sprechen von einem charismatischen Wunder dieses *Rocha de Bordões.* Was kann besser für eine verdiente Legitimation sein als die Aufnahme in eine Liste der Weltwunder? Es mag kein überzeugenderes und beeindruckenderes Wunder von weltweiter Bedeutung geben. *Rocha de Bordões* als perfektes Naturprodukt kann mit der *Grande Pyramide von Gizé* sowie *Chicen Itzá* konkurrieren, beides einzigartige Gebilde von Menschenhand, kann zumindest beanspruchen, als ernsthaftes *Modell* auf Distanz aus der Urzeit der Welt angesehen zu werden.

Foto: © Ana Carla Gomes Fedtke

Poco da Ribeira do Ferreiro

Esquecidos na listagem universal maravilhosas mundiais

Uma viagem á ilha de Flores (Açores) ▪ de Eberhard Fedtke e Ana Carla Gomes Fedtke

Talvez muita gente conheça as sete maravilhas do mundo antigo, mas se não conhece, deveria conhecer as sete maravilhas do mundo contemporâneo. Contudo, obviamente, que quando foram concebidas estas listas, quer um original antigo quer uma nova coleção moderna, de atrativas paisagens naturais e de preciosas e majestosas testemunhas do espírito humano no sector de arquitetura, certamente não vislumbrava desta listagem, o arquipélago dos Açores. Visitando este monumento impressionante endemicamente intacto, vê-se claramente que ambas as listas estão incompletas, para demostrar e testemunhar as belezas naturais de primeira categoria, incorporadas na relação e conexão com forças espirituais no mundo inteiro.

Falamos, neste caso, da ilha de Flores. Visitámos milagres imponentes, respetivamente, inexplicáveis. Começámos pelo *Poço da Ribeira do Ferreiro.* É uma aventura para visitar a pé. Por isso, deixámos o nosso carro no parque de estacionamento na estrada principal, entre Mosteiro e a Fajã Grande. Bem equipados, com ténis ou botas de montanha de solas seguras, precisamos de cerca de 45 minutes para subir até ao referido poço, num caminho de pedras naturais, lisas, com formas irregulares. Sem calçado adequado, advertiu a Dona Fátima, assistente no moinho de água, alguns metros ao lado do parque de estacionamento, entusiasta na demostração ao público, a forma de moer o trigo de milho, que a subida ao Poço da Ribeira do Ferreiro, com tempo de chuva ou caminho molhado é, ainda mais na descida, um risco muito grave para a vida, visto que se devem percorrer as placas escorregadiças, ainda sem corrimão, ao lado de um perfeito abismo. Ela tinha muita razão, mas nós tivemos um dia cheio de sol e uma dança segura, de uma sobre outra placa de pedra.

Chegados ao Poço, um autêntico e vas-

Foto: © Ana Carla Gomes Fedtke

Rocha do Bordões

to anfiteatro, mágico, num muro de cor verde e castanho cumprimenta os turistas, cativados, neste deleite de unicidade para os olhos. Doze cascatas originais, uma ao lado da outra, talvez mais ainda, certamente invisíveis por debaixo da proteção da cortina verde, semelhantes às tranças cintilantes, refletem a sua força elementar no poço em baixo, ecoando numa *música lírica calmante e doce.* Não é permitido nadar nesta mina de água puríssima. As plantas no fundo de poço são um mar de inspiração poético, parecem autênticos corais.

Um guarda, o senhor Gilberto, contabiliza o número dos visitantes, com exceção ao sábado e domingo, e certifica-se que ninguém abusa deste lugar paradisíaco; não faz campismo, não faz grelhados, nem pesca. Um distúrbio moderno é o crescendo uso de drones para explorar o firmamento ilustre deste lugar *fora do mundo.* Mas a natureza defende-se, como fomos testemunhas duma tentativa eufórica: O muro gigante apanha aparelhos inoportunos. *«Foram apanhados só no dia de hoje, oito peças»,* diz o Senhor Gilberto com um sorriso ambíguo. *«Bravo, natureza corajosa!»* Partimos desta fantástica atmosfera com uma autobiografia íntima, de harmonia perfeita e com uma ecologia manifestamente equilibrada, à semelhança dos *Jardins Suspensos da Babilónia.* Em soma, uma universalidade sensível, estamos convictos de que este lugar, com a sua beleza penetrante e a sua policroma e indiscutível autenticidade, tem o puro direito de constar numa lista de maravilhas do mundo.

O segundo lugar de Flores que merece uma homenagem nesta lista famosa é a Rocha do Bordões. Esta joia encontra-se no caminho Mosteiro – Lajes de Flores. A construção gigante natural da lava não dá uma lógica explicação de formação vulcânica ao observador. Como é possível esta combinação de material de lava numa profusão vertical e horizontal? Já a parte baixa do monte, com estratos filigranes tão regulares, parece um trabalho humano e não o resultado de um sedimento salvagem dum cospe-fogo natural. Feitas as contas, até para nós, nos parece um fenómeno contra as regras fixas da gravitação na terra. Ninguém nos pode dar uma explicação plausível desta configuração oposta entre o magma petrificado, na parte em baixo, numa rígida posição vertical com ripas iguais, e *o chapéu* em cima, que prova um sistema lógico, mais ou menos horizontal do cenário final duma erupção. A lava iluminada em cor salmão pode refletir pensamentos poéticos até fantasias hipnóticas.

Arqueólogos falam de um milagre carismático, desta Rocha de Bordões. Como poderia ser melhor a uma merecida legitimação, se não a de conferir uma honra escolhida numa lista de maravilhas do mundo? Não pode haver uma maravilha mais convincente e gigantesca de caráter e preferência mundial. A Rocha dos Bordões como perfeita elaboração da natureza, pode concorrer com a Grande Pirâmide de Gizé e Chichén Itzá, ambas construções únicas da mão humana, podendo, pelo menos, este, ser pretendido como um modelo honesto, *à distância* de um mundo autóctone.

Foto: © Lameiro · CC-BY-SA4.0

Wandbild in Vila Nova de Cerveira über die Frauen der Revolution

Brigadechefin Madalena Oliveira – das Schreckgespenst der PIDE

Wie Maria mit »Streichholzschachtel« die Folter übersteht ▪ von Catrin George Ponciano

Marias Bruder wurde verhaftet und nach Lissabon in die Zentrale in die Rua António Maria Cardoso, Hausnummer 39, gebracht. Dort haben die sogenannten *Zeittotschläger (safanões a tempo)* ihn verhört, für durchgehenden Schlafentzug gesorgt. Neun Tage lang. Danach kam er ins Gefängnis Aljube in Lissabon. Seine Schwester Maria kämpfte weiter. Für ihn. Für sich. Für alle Marias.

Sie tritt ein in die vom Regime verbotene Bewegung für demokratische Vereinigung *Movimento de Unidade Democrática.* Doch pazifistisches Aufbegehren wird mit Polizeigewalt bestraft. Polizisten prügeln die Frauen nieder, wollen ihren Widerstand brechen. Maria und andere Marias schließen sich als Aktivistinnen zusammen im militanten Flügel der Portugiesischen Kommunistischen Partei PCP, sorgen für Unruhe bei Protestkundgebung gegen das faschistische Regime. Während einer Kundgebung kommt es zu Tumulten, die Geheimpolizei schlägt zu, verhaftet Maria und bringt sie nach Lissabon. Wohin, weiß Maria ganz genau: In die Rua António Maria Cardoso, Hausnummer 39, dritter Stock. Was sie dort erwartet, weiß sie auch und nimmt sich vor, außer dem Wort *Streichholzschachtel* sonst nichts zu sagen.

Es ist Ende April. Der Frühling hält Einzug in Lissabon. Es ist warm. Frauen tragen bunte Kleider spazieren. Maria erspäht Menschen, die auf den Bürgersteigen flanieren, während der Militärjeep die Steigung erklimmt und in den Hof des PIDE-Hauptquartiers einbiegt. Das Metalltor schließt sich. Die Agenten schubsen Maria aus dem Jeep, in das Gebäude, in einen schmalen leeren Raum. Die Fensterflügel zum Hinterhof sind weit geöffnet. Eine Lerche singt. Alle zehn Minuten kündigt eine Tram mit fröhlichem Bimmeln ihren Halt vor dem *Teatro São Luiz* an.

Der erste Faustschlag schnürt Maria die Luft ab, sie erbricht sich, aber sie schreit nicht – sie bleibt stumm. Mehrere Agenten der PIDE bombardieren sie abwechselnd mit Fangfragen über militante Genossen, über Verstecke, Waffen, Strukturen, schlagen willkürlich zu, überallhin. Schlaf wird zum Fremdwort. Man verweigert Maria Wasser, Nahrung, den Gang zur Toilette. Irgendwann, Maria hat sämtliches Zeitgefühl längst verloren, betritt eine Frau in Uniform das Verhörzimmer.

Die Brigadechefin Madalena Oliveira, Spitzname *PIDE-Leninha. »Spricht sie immer noch nicht?«,* höhnt sie. Die Kollegen lachen. Die Brigadechefin schlägt zu.

Maria röchelt, erbricht sich, macht unter sich. Madalena Oliveira zwingt sie,

Foto: © Museu do Aljube Resistência e Liberdade & Joana Hintze

Eingang zum *Museu do Aljube de Resistência e Liberdade*

Foto: © Museu do Aljube Resistência e Liberdade & Joana Hintze

Aljube: Ausstellung Frauen im Widerstand – Mulheres e Resistência

Foto: © Museu do Aljube Resistência e Liberdade & Joana Hintze

Aljube: Ausstellung Frauen im Widerstand – Mulheres e Resistência

Das Buch der »Drei Marias«

Fotos (2): © Câmara Municipal Lisboa

Presseberichte über die »Drei Marias«

sich auszuziehen, auf den Boden zu knien und Urin und Erbrochenes mit der eigenen Kleidung aufzuwischen. Die anderen Agenten schauen zu. Rauchend. Lachend. Fotografierend.

Marias Körper erträgt die Drangsal. Alles erträgt sie. Den Schlafentzug. Das Dauerstehen. Systematisch demoralisiert, missbraucht, misshandelt, widersteht sie allen psychologisch perfiden Taktiken. In einem fort murmelt sie *caixa dos fósforos,* Streichholzschachtel, Streichholzschachtel. Wie ein Gebet.

Nach elf Tagen kommt sie ins Gefängnis nach Caxias, achtzehn Monate Einzelhaft. Ein Ohr an die Wand gepresst, lernt sie das Klopfmorsen, um das Alleinsein zu überstehen. Drei Jahre nach ihrer Freilassung die zweite Verhaftung. Wieder treffen Maria und Madalena aufeinander, und auch dieses Mal sagt Maria nicht mehr als das Wort Streichholzschachtel. Die Brigadechefin steckt sie in eine Dunkelzelle in Einzelhaft.

Drei Jahre nach der Nelkenrevolution erstattet Maria Anzeige gegen Madalena Oliveira wegen Menschenrechtsverletzung. Vier weitere weibliche PIDE-Opfer treten in den Zeugenstand und berichten erstmals in aller Öffentlichkeit von den erfahrenen Misshandlungen in der Frauengefängnisabteilung in Caxias sowie von den Drangsalen im PIDE-Hauptquartier durch die ehemalige Brigadechefin.

Madalena Oliveiras sagt aus: *»Ich habe mir nichts zuschulden kommen lassen, sondern nur meine Arbeit gemacht.«* Sie sagt das mit Inbrunst tiefer Überzeugung, was das charakteristische für Staatsfolterorgane nicht vorhandene Unrechtbewusstsein widerspiegelt, das den meisten vor Gericht gestellten Tätern und Handlangern aus faschistischen Systemen fehlt.

Beinahe wäre Madalena Oliveira freigesprochen worden, denn in den 148 am 25. April 1974 sichergestellten Registerjournalen im PIDE-Hauptquartier mit 29.500 penibel notierten Verhörprotokollen zwischen 1933 und 1974, steht nirgends auch nur eine einzige Bemerkung über angewandte Staatsfolter oder gar Todesfälle. Einzig beruhend auf den Zeugenaussagen der fünf Opfer wird Madalena Oliveira zu vier Jahren und vier Monaten Haft verurteilt.

Die Geschichte von Maria und Madalena ist ein Paradigma dafür, wie essentiell Erinnerungskultur ist, wie komplex der Aufarbeitungsbedarf ist, damit keine einzige Maria, die jahrelang Folter und Haft für ihren Glauben an eine gerechtere Zukunft ertragen hat, jemals in Vergessenheit gerät.

Zeittafel zur Geheimpolizei Portugals:

- 1932 bis 1945 PVDE – *Polícia de Vigilância e de Defesa do Estado*
- 1945 bis 1969 PIDE – *Polícia Internacional de Defesa do Estado*
- 1969 bis 1974 DGS – *Direcção Geral da Segurança*

INFO:

Im Museum *Museu do Aljube de Resistência e Liberdade* in Lissabon hat im April 2021 die Ausstellung *»Frauen im Widerstand – Mulheres e Resistência«* eröffnet.

Die Exponate gedenken weiblichen Folteropfern der portugiesischen Geheimpolizei zwischen 1926 und 1974 und dokumentieren den Gerichtsprozess gegen die *Drei Marias,* Maria Teresa Horta, Maria Velho da Costa und Maria Isabel Barreno.

Eine Hommage an 50 Jahre »Neue Portugiesische Briefe« – *Novas Cartas Portuguesas* (Gustav Kiepenhauer Verlag) und an alle Marias, die Opfer des Salazar-Regimes wurden.

INTERNET:

https://www.museudoaljube.pt/en/

111 Orte im Alentejo

Anmerkungen zum Reisebuch von Catrin George Ponciano über die größte Provinz Portugals ▪ von Andreas Lahn

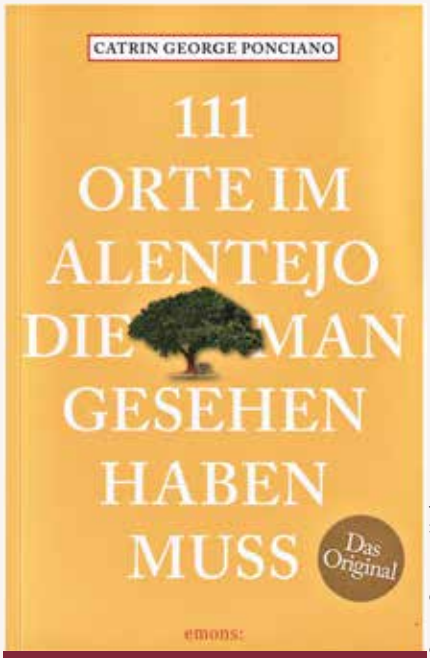
Bevor ein Buch mit Artikeln zu 111 Orten im Alentejo erscheinen kann, muss die Autorin den einen oder anderen Kilometer zurücklegen. Denn der Alentejo ist ein riesiges Gebiet, die Orte, Städte und Objekte der Begierde liegen weit auseinander. Viele der von Catrin George Ponciano vorgestellten Orte haben eine mehr oder weniger weit zurückliegende Geschichte. Das Buch selbst zum Beispiel ist Catarina Eufémia gewidmet, die am 19.5.1954 in Baleizão von Polizisten erschossen wird, weil sie und andere LandarbeiterInnen mehr Geld fordern, damit Mütter Milch für ihre Kinder kaufen können.

Geschichten über den Alentejo müssen den eigenen Lebensrhythmus zum Thema haben, die Hitze, die alte Kultur, aber auch Ritterburgen, uralte Festungsstädte, alte Wanderwege, schöne Strände, eine spezielle Küche etc. Im Vorwort schreibt Catrin George Ponciano: *»Folgen Sie mir in das andere, in das verschwiegene Portugal, wo Schmugglerinnen Kaffee gegen Bombazin tauschten, wo das Traumpferd des Königs wiehert, wo Antoni Gaudí Inspiration für seine Kunst bei der heiligen Santa Maria fand und wo Tümmler im Mondlicht tanzen.«* Ja Catrin, wir folgen dir!

Lernen Sie, warum es eine Fisch- und eine Salzgaleere gibt und was das Schwarmfischen damit zu tun hat (S.12). In der Gemeinde Torrão kreuzen sich vier spätantike Handelsrouten (S. 28). Auf S. 20 lesen Sie, wie ein uneheliches Kind die Souveränität Portugals rettet und zu König Dom João I. ernannt wird. Sie erfahren, wie der Chocalheiro seine Signalinstrumente herstellt (S. 22), wie der größte Stausee Europas ein ganzes Dorf verschlingt (S. 24). In Alter do Chão lernen Sie 300 lusitanische Pferde kennen, die traumhaft schön sind und als Höhepunkt des Tages gegen 15 Uhr alle zusammen auf die Nachtweide traben. In Arraiolos im Norden wiederum ist eine Teppichstick-Industrie entstanden, die einen Aufschwung erlebt, als eine Weberin die Idee hat, Leinen mit dem Doppelkreuzstich zu bearbeiten. Warum man dabei gut zählen können muss, steht auf S. 40. Wie ist das Spielmuseum in Arronches entstanden (S. 44), wo steht die kleinste Grenzbrücke der Welt (S. 46), woher kommt der Dialekt Barranquenhos (S.50), wie überleben Flüchtlinge des spanischen Bürgerkriegs in Barrancos (S. 52), wo und warum werden die mittlerweile berühmten Liebesbriefe «As Cartas Portuguesas» geschrieben (S. 56)? Wollen Sie wissen, was Salgueiro Maia am Tag der Nelkenrevolution vom 25.4.1974 gemacht hat (S. 68), was der Friedensstein in Castelo de Vide mit den sephardischen Juden zu tun hat (S.70), was den Laurentius-Brunnen in Elvas so besonders macht (S. 84), was eine Schnarchtrommel ist (S. 86), woher der blinde Engel der Liebe in Estremoz kommt (S. 92), was das Denkmal für Radrennen in Èvora (S.114) und die Hinkelsteinfamilie in Guadelupe (S. 120) bedeuten, was die Gedenkmauer in Grândola (S. 126) ist, was das Buchdenkmal in Melides bedeutet (S.134) und was die roten Gaudí-Klippen am Strand von Galé so interessant macht (S. 138)?

Foto: © Andreas Lahn

Autorin Catrin George Ponciano



Cover: © emons Verlag

Catrin George Ponciano
111 Orte im Alentejo, die man gesehen haben muss
emons Verlag · 26.8.2021 · 13,5 × 20,5cm
Broschur, 240 Seiten
ISBN 978-3-7408-1067-2 · 16,95 €

In Portugal gibt es ein »Flipper-Delta« (S. 140) und eine Schmugglerroute, auf der Sie nicht nur wandern, sondern auch vergangene Zeiten nachempfinden können. Die Olivenmühle in Moura (S. 166) ist genauso faszinierend wie die Idee, Kunstwerke als Teppich nachzubilden (S. 174) Auf S. 178 lernen Sie die *Aldeia dos pequeninos,* das Miniaturdorf in São Bartolomeu do Outeiro kennen.

Sie lieben Sterne? Dann nichts wie los zum Sternenpark. Das *Observatório Oficial Dark Sky Alqueva* in Reguengos de Monsaraz wartet auf Sie (S. 182). Um den Hirtengesang *Cante Alentejano* geht es auf S. 194, um den Uhrenturm von Serpa auf S. 200 und um den Amphorenwein Vila de Frades auf S. 220. Über die Dichterin Florbela Espanca haben wir in Portugal Report 82 berichtet. Lesen Sie über ihre wechselvolle Geschichte, ihren gewollten Tod am Geburtstag 8.12.1930 und über ihr Grab in Vila Viçosa auf S. 226.

Dieses Buch ist ein wundervolles Lesebuch mit tiefgründigen Erzählungen über den Alentejo und die AlentejanerInnen. Es ist aber gleichzeitig auch ein Reisebuch, das 111 Möglichkeiten bietet, den Alentejo in all seinen Facetten zu entdecken. Und es ist auch ein Geschichtsbuch, denn in vielen Orten liegen die dem Artikel zugrunde liegenden Ereignisse Jahrhunderte zurück.

Catrin George Ponciano ist mit diesem Buch eine beeindruckende Hommage an den Alentejo und die AlentejanerInnen gelungen. Allein ihr Fleiß bei der aufwändigen Recherche für die 111 Artikel dieses beeindruckenden Werkes hat als Lohn viele LeserInnen verdient!

Bacalhau als portugiesische Identität und kulturelles Erbe

Weihnachten ohne Bacalhau ist in Portugal undenkbar ▪ von Ariane Reipke

Soziale und kulturelle Identitäten drücken sich in der Wahl der Lebensmittel aus. Essen wird als kulturelles Konstrukt verstanden, und zwar in dem Sinne, dass wir als Nahrung das wählen, was biologisch verdaulich ist, aber auch das, was kulturell erlaubt und akzeptabel ist. Neurowissenschaften sprechen hier von Eindrücken und Vorlieben auf geschmacklicher Ebene, die dann im Gehirn auf Grund von Erfahrungen in der Kindheit gespeichert werden. Selbst die Vielzahl kulinarischer Angebote, denen wir in einer globalisierten Welt begegnen, verändern diese kaum. Die besonderen Kombinationen, die wir beim Aufwachsen lernen, sind Teil unserer Identität.

Bacalhau: verschiedene Kabeljau-Spezialitäten in einem Lissabonner Fischgeschäft

Foto: © Happolati · CC BY-SA 3-0
https://commons.wikimedia. org/wiki/File:Bacalhau_Lisboa.jpg

Was hat dies mit dem Konsum von Bacalhau zu Weihnachten zu tun?

Die Popularisierung des Verzehrs von Bacalhau und dem Entstehen des Mythos vom *treuen Freund* begann Ende des 18. Jahrhunderts. Dieser Prozess der *Demokratisierung* des Gerichtes setzte sich im 19. Jahrhundert fort, und immer stärker steigender Konsum bewirkte, dass im 20. Jahrhundert der Bacalhau zwar noch nicht zum täglichen Speiseplan gehörte, doch aber an besonderen oder festlichen Tagen ihn bereits der größte Teil der Bevölkerung integriert hatte.

Es war ein jahrhundertelanger Prozess, der den Bacalhau zu einem wichtigen Nahrungsmittel in Portugal machte. Heutzutage ist der Bacalhau bei verschiedenen Festen und Wallfahrten in allen Teilen des Landes präsent, sei es bei der Segnung der *Bacalhoeiros* (symbolischer Akt während der Diktatur zur Verabschiedung der Fischer auf ihrem Weg nach Neufundland) oder der *Beerdigung des Bacalhaus* (feierlicher Akt am Halleluja-Samstag, mit dem das Ende des Verzichts auf Fleischverzehr vor Ostern gefeiert wird) oder dem festlichen Weihnachtsschmaus am Abend des 24. Dezembers.

Der Verzehr von Bacalhau zu Weihnachten ist allerdings ein bereits sehr alter Brauch, da aus religiösen Gründen der Verzehr von Fleisch vom Beginn der Adventszeit bis zum Heiligen Abend verboten war und der Verzehr von Geflügel- und Fleischgerichten als Weihnachtsmahlzeit durch den Verzehr von Bacalhau serviert mit Kartoffeln und Kohl ersetzt wurde. Sollte es Reste vom Vorabend geben, trifft sich die Familie am nächsten Tag zum festlichen Weihnachtsmittagessen, um die *roupa velha* aufzuessen.

Das Vorhandensein von Bacalhau in der portugiesischen Küche

Die Verbindung zwischen dem Bacalhau und der portugiesischen Küche hat zu einem umfangreichen und reichhaltigen Repertoir an Rezepten geführt, zu dem sowohl die Hausfrauen als auch die Chefköche der berühmten und weniger berühmten Restaurants Portugals beigetragen haben.

Der Küchenchef Vitor Sobral aus dem Alentejo beschreibt in seinem Buch 500 Rezepte der Zubereitung des Bacalhaus. Und es gibt Köche, die sagen, die Zahl ließe sich auf 1001 Rezepte erhöhen.

Einige der Rezepte sind in der portugiesischen Gastronomie und in der Bevölkerung so stark verbreitet, dass sie landesweit bekannt sind und von Touristen als *typisch portugiesische Gerichte* wahrgenommen werden.
Beispiele hierzu sind:

- Bacalhau a Lagareiro: ein Rezept, das seinen Ursprung in den Beiras, in den Öfen der Olivenölpressung hat.
- Der Bacalhau à Zé do Pipo wurde von Zé do Pipo, dem Besitzer eines traditionellen Restaurants in Porto kreiert. Das Gericht erlangte große Berühmtheit, als das Rezept 1960 bei einem gastronomischen Wettbewerb einen Preis für das beste Gericht gewann. Es besteht aus Bacalhau mit Mayonnaise bestrichen und von Kartoffelpüree umgeben. Das Ganze wird dann im Ofen gratiniert.
- Bacalhau à Brás: kreiert von Brás, der im Bairro Alto in Lissabon lebte. Dieses typische portugiesische Gericht besteht aus einer Mischung von zerkleinertem Bacalhau, Rührei und Kartoffelchips. Das Rezept ist ein Klassiker, das in vielen portugiesischen Haushalten und Restaurants sehr geschätzt wird.
- Pasteis de bacalhau (Kartoffel-Bacalhau-Bällchen) wurden wahrscheinlich erstmals 1904 in dem Buch *Tratado de Cozinha e Copa* von Carlos Bandeira de Melo mit typisch portugiesischen Rezepten erwähnt und ist heute in allen Ecken des Landes bekannt.
- Bacalhau com Todos oder Bacalhau do Natal ist ein Rezept, das bei jedem Portugiesen die Erinnerung an den Geschmack von festlicher, familiärer Wärme weckt. Es handelt sich um ein Rezept, bei dem der Bacalhau mit Kartoffeln und Kohl gekocht, dann mit Olivenöl abgeschmeckt wird und spätestens nach seinem Verzehr zu *einem treuen Freund* geworden ist.

Das Neufert-Haus in Weimar-Gelmeroda

Zwei Leben für die Architektur: Ernst und Peter Neufert

▪ von Gabriele Baumgarten-Heinke

Foto: © Gunter Binsack

Blick auf das Neufert-Haus samt Garten in Weimar-Gelmeroda

Im Spätsommer dieses Jahres lernte ich, eher zufällig, ein sympathisches, älteres Ehepaar in Berlin kennen. Er, Professor der Architektur und seine Frau, eine namhafte Architektin, die an mehren Gebäuden in Berlin ihre *Handschrift* hinterlassen hat.

Beim Auflesen der ersten Klaräpfel im Garten ihres Hauses kamen wir schnell ins Gespräch und vielleicht um zu zeigen, dass ich da auch *Jemanden* aus der Architektur-Branche kenne, fragte ich, ob ihnen der Name Peter Neufert etwas sage. Diese Frage Architekten zu stellen, ist wohl ein eher ein *fauxpas,* wie ich schnell begreifen musste. Die Frau gab mir freundlich zur Antwort, *»Wer keinen Neufert im Schrank zu stehen hat, ist kein Architekt«.* Ich war für einen Moment verblüfft – die Bedeutung der *Neuferts* für die Architektur in dem Maße war mir nicht bewusst, und das Gespräch wurde für mich zum Anlass, mehr darüber erfahren zu wollen..

Es gibt ja zwei bedeutende Neuferts in der Architektur. Sie sprach von Ernst Neufert, der 1936 die erste Ausgabe der *Bauentwurfslehre* herausgegeben hatte. Dieses Buch gilt seit Jahrzehnten als Handbuch für Architekten und wird seit 1936 kontinuierlich aktualisiert. Es gilt wohl jetzt die 43. Auflage. Das Buch bietet grundlegende Kenntnisse für die detaillierte Entwicklung eines Bauprojektes. Ich dagegen sprach von Peter Neufert, dem Sohn von Ernst Neufert, den ich 1998 als Präsidenten der Deutsch-Portugiesischen Gesellschaft kennen lernen durfte.

Ganz schnell waren wir bei dem Neufert-Haus in Weimar-Gelmeroda und bei der Frage, was denn daraus geworden sei. Sie meinte damit natürlich das Neufert-Holzversuchshaus im Bauhausstil, und ich verband mit dem Neufert-Haus eine DPG-Jahrestagung, die dort am 8.5.1999 stattfand. Zu dieser Jahrestagung hatte Peter Neufert, bereits gezeichnet durch seine Krankheit, sein langjähriges Amt als Präsident der DPG niedergelegt, und sein Stellvertreter, Harald Heinke, wurde zum neuen Präsidenten gewählt. Beide verband eine enge Freundschaft und eine große Leidenschaft für das Land und die Menschen in Portugal.

Die Frage nach dem Verbleib und der Bedeutung des Hauses lies mich nicht mehr los, und um es zu verstehen, musste ich eintauchen in die Geschichte der Bauhaus-Architektur und ein bisschen in das Leben von Ernst und Peter Neufert.

Auf der Website der DBU Deutsche Bau-Union AG wird die Bauhaus-Architektur wie folgt beschrieben: *»Die Stilepoche der Architektur hat ihre Wurzeln im idyllischen Weimar. Hier errichtete Walter Gropius erstmalig eine Schule, die aus dem Handwerk und der Kunst des Bauens eine Symbiose formte und beide Disziplinen an einer Schule lehrte. 1919 erschuf er eine Baukunst, die später den Namen ›Bauhaus‹ erhielt. Diese Kunst lebte davon, dass verschiedene Künstler aus unterschiedlichen Stilen zusammenkamen und ein gemeinsames Ziel verfolgten.«*

Einer dieser Künstler war **Ernst Neufert** (1900–1986), der wegen der wärmephysikalischen Eigenschaften von je her eine Vorliebe für den natürlichen Werk-

stoff Holz hatte. Geboren in Freyburg/Unstrut und Besuch der Bürgerschule begann er, nach der Gesellenprüfung 1917 als Maurer, eine Berufsbegleitende Ausbildung an der Großherzoglich-Sächsischen Baugewerkenschule Weimar. Dem schloss sich ein Studium am Staatlichen Bauhaus in Weimar mit einer anschließenden einjährigen Studienreise durch Spanien an. Nach seiner Rückkehr 1921 nach Weimar erhielt er eine leitende Position unter Walter Gropius in dessen Architekturbüro in Weimar und Dessau. Als späterem Bauleiter fiel 1925 der Bauhaus-Neubau und die Meisterhaus-Siedlung in Dessau in seinen Zuständigkeitsbereich. Als er 1926 zum Professor an die Staatliche Bauhochschule in Weimar berufen wurde, galt er als der damals jüngste Universitäts-Professor in Deutschland.

1929 plante er in Weimar-Gelmeroda ein Wohnhaus mit integriertem Architekturbüro. Zu der Zeit, 1921, war er mit Alice Spieß-Neufert verheiratet. Aus dieser Ehe gingen vier Kinder hervor. Sein ältester Sohn, **Peter Neufert** (1925-1999), trat später in seine *Fußstapfen.* Ein Schreinergeschäft wurde mit der Errichtung des Hauses beauftragt, das nach nur sechs Wochen bezugsfertig war. Das zweigeschossige Haus wurde auf einer Fläche von 10×10 Meter errichtet und hatte Platz für Familie und Atelier. Im Hochparterre befand sich die Arbeitsetage mit Terrasse und im ersten Stock die Wohnräume der Familie mit Balkon.

Dieses Haus galt als das erste Holzhaus des Bauhauses, ein Versuchsbau Neuferts, in dem er schwedische und nordamerikanische Vorbilder einfließen ließ. *(Quelle: Villen in Weimar; Hans Hoffmeister).* Teile des Baumbestands im Garten zeugen von den ursprünglichen Plänen Neuferts, das Haus mit einem Selbstversorger-Garten zu umgeben.

Nach der Schließung der Bauhochschule 1930 durch die Nationalsozialisten erfolgte der Umzug nach Berlin. Peter Neufert lebte nach der Scheidung der Eltern 1939 in Dresden und machte 1943 an der Dreikönigsschule sein Abitur. Danach absolvierte er ein Studium der Architektur (1945–1949) an der TH Darmstadt, an dem sein Vater einen Lehrstuhl für Baukunst innehatte. 1953 heiratet er Marys Stüssgen, aus der Ehe gingen drei Kinder hervor. Ab 1955 betrieb er sein selbständiges Atelier unter dem Namen *Atelier Neufert Köln.* 1972 gründete er eine Niederlassung des Architekturbüros in Lissabon. 1985 erfolgte der Umzug nach Portugal. Von 1986 bis 1999 war er Präsident der Deutsch-Portugiesischen Gesellschaft.

Was aber wurde aus dem Neufert-Haus in Gelmeroda? Nach Ende des 2. Weltkrieges quartierte sich hier zunächst sowjetisches Militär ein. Danach wurden die zwei Stockwerke separat von verschiedenen Familien bewohnt. Es wird berichtet, dass die Familien, vor allem aber deren Kinder, das Haus mit dem großen Garten sehr liebten. 1991 wurde dem Rückführungsantrag der Erbengemeinschaft entsprochen. Bis auf wenige Änderungen war das Haus im Original erhalten und wurde von Peter Neufert und Katja Aulbach, geb. Neufert, (Tochter aus 2. Ehe von Ernst Neufert) in zwei Schritten saniert.

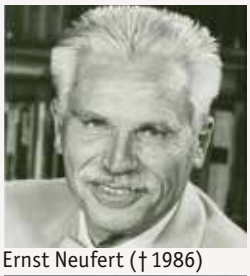
Foto: © Gunter Binsack

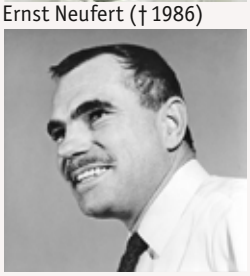
Die Neufert-Box in Weimar-Gelmeroda

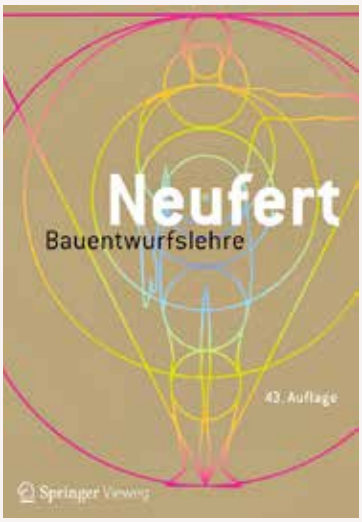
Die Familie Neufert gründete 2001 die Neufert-Stiftung, um das architektonische Erbe von Ernst und Peter Neufert zu bewahren: https://www.neufert-stiftung.de/de Ein Anliegen von Peter und Ernst Neufert war es, die Ausbildung der Jugend zu fördern. Die Stiftung vergibt jedes Jahr Stipendien an nationale und internationale Studierende der Architektur und richtet Ausstellungen und Veranstaltungen in der Neufert-Box im Garten des Neufert-Hauses aus. Die Box wurde im Jahr 1999 aus Anlass des 100. Geburtstages von Ernst Neufert im Garten des Neufert-Hauses als Raum für Veranstaltungen und Ausstellungen errichtet. Zu den öffentlichen Veranstaltungen gehören unter anderem der Tag des offenen Denkmals und die Museumsnacht. Eine große Aufgabe ist die Realisierung von Ausstellungen zur zeitgenössischen Architektur. Es besteht die Möglichkeit, sowohl das Neufert-Haus als auch die Neufert-Box nach Voranmeldung zu besichtigen. Es ist die Aufgabe der Stiftung, die Bauentwurfslehre von Prof. Ernst Neufert fortzusetzen und das Neufert-Haus in Weimar von 1929 sowie die Neufert-Box zu pflegen.

Vielen Dank an Nicole Delmes, Tochter von Peter und Marys Neufert, für die Unterstützung bei der Entstehung des Artikels.

Richtfest für das Neufert-Haus in Weimar-Gelmeroda


Ernst Neufert († 1986)


Peter Neufert († 1999)



Standardwerk für ArchitektInnen

Fotos: © Marys Neufert (1), privat (2)

Cover: © Springer Verlag

Foto: © Gunthard Lichtenberg

Casa da Música

Foto: © Gunthard Lichtenberg

Konzertsaal in der Casa da Música

Foto: © Gunthard Lichtenberg

Casa de Serralves

Die DPG in Porto

Bericht über Reise und Jahrestagung der Deutsch-Portugiesischen Gesellschaft (27.10.–31.10 2021)

Wir möchten Ihnen Eindrücke aus allen Teilen des Reiseprogramms schildern. Die Module können einzeln gewählt werden, so dass alle je nach Zeit und Lust das buchen, was sie interessiert. Die Texte stammen von Gunthard Lichtenberg (GL) und Andreas Lahn (AL).

Mittwoch, 27.10.2021 (GL)

Pünktlich am späten Nachmittag des 27.10.2021 treffen wir uns in noch kleinem Kreise in einem netten Aufenthaltsraum *(Lounge)* des Hotels Vila Galé. Bei kleinen Petiscos und einem Gläschen Sekt begrüßt der frisch aus Lissabon eingetroffene DPG-Präsident Michael W. Wirges, die Anwesenden. Danach wechseln wir ins Hotel-Restaurant, wo wir à la carte essen. Die Qualität der Speisen und der Service sind ausgezeichnet.

Donnerstag, 28.10.2021, I (GL)

Um 9 Uhr früh brechen wir mit einem Reisebus zur Besichtigung einiger Sehenswürdigkeiten Portos auf. Der kundige Reiseführer (Vicente) stellt sich vor. Erster Stopp ist die Casa da Música, das in jeder Hinsicht bedeutsame Konzerthaus an der *Rotunda da Boavista,* dessen Entwurf von einem niederländischen Architekten stammt. Der Bau wird 2005 eingeweiht und hat alle beeindruckt.

Nächste Station ist der Park von Serralves. Die vom bekannten portugiesischen Architekten Álvaro Siza Vieira entworfene Anlage liegt mit Park, Herrenhaus und Museum für moderne Kunst an der Avenida Gomes da Costa, einer breiten Straße mit schönen, sehr teuren Häusern. Bei gutem Wetter gehen wir durch den schön angelegten Park und machen einen Rundgang im relativ neuen hölzernen Baumwipfelpfad.

Zur Mittagszeit lädt uns der Bus an der *Cordoaria* in der Nähe der Clérigos-Kirche ab, weil es hier viele Restaurants gibt.

Nach dem Mittagessen treffen wir uns am Cordoaria-Platz, sehen uns die *Livraria Lello* von außen an und kommen einige Minuten später in der Avenida dos Aliados an, wo wir die Sicht auf das imposante Rathaus genießen. Nach Überquerung der *Aliados* gehen wir weiter bis zur zentralen Rua de Sá da Bandeira, an deren unterem Ende viele der alten Häuser bestens renoviert wurden. Auch das ehrwürdige und restaurierte Gebäude der *Brasileira* erstrahlt in neuem Glanze.

Obwohl viele schon etwas müde sind, geht der Weg weiter in die Rua de Santa Catarina zum *Café Majestic,* beliebter Ort für TouristInnen wegen der schönen Jugendstil-Dekoration, vielleicht aber auch, weil Joan K. Rowling hier das Konzept für ihre Harry Potter-Romane entworfen hat. Nach einem Blick in den mit 20.000 Kacheln verkleideten Bahnhof von São Bento gehen wir am Torre dos Clérigos vorbei zur Ribeira am Ufer des Douro. Alle sind glücklich und müde zugleich und deshalb froh, als der Bus gegen 18 Uhr das Hotel Vila Galé erreicht.

Donnerstag, 28.10.2021, II (AL)

Zum Abendessen finden sich jeden Tag unterschiedliche Gruppen zusammen, die sich selbständig ein Restaurant aussuchen. Bekannte sehen sich wieder und weniger Bekannte lernen sich besser kennen. Ich komme gerade aus Caniçada und gehe mit ins Restaurant eines anderen Hotels. Auch wenn Ambiente und Essen aus meiner Sicht nicht gerade spannend sind, ist es natürlich wundervoll, Menschen wiederzutreffen, die ich coronabedingt einige Jahre nicht gesehen habe. Wir haben uns den ganzen Abend über viel zu erzählen, alles vereint unter dem Oberthema Portugal.

Freitag, 29.10.2021 (AL)

Am nächsten Morgen steht der Bus pünktlich vor der Tür und fährt uns nach dem üblichen Check auf Vollständigkeit durch Porto in Richtung Douro-Mündung. Auch wenn die Sonne Porto meidet, ist die Stimmung gut. Viele kennen den Weg zur Küste. Erster Stopp ist das Toilettenhäuschen im Art déco-Stil, direkt

Foto: © Andreas Lahn

Carlos Rodrigues und Maria de Fátima Veiga

Foto: © Andreas Lahn

Toilettenhäuschen im Art déco-Stil

Foto: © Andreas Lahn

Konservenfabrik Portugal Norte in Matosinhos

Foto: © Gunthard Lichtenberg

Treetop Walk auf dem Serralves-Gelände

Foto: © Gunthard Lichtenberg

Blick auf das imposante Rathaus von Porto

Foto: © Gunthard Lichtenberg

Blick in den Bahnhof von São Bento

am Douro gelegen. Keine Sensation, aber aufgrund der verwendeten Farben und Formen ein Hingucker und gut geeignet für einige Fotos zur Erinnerung.

Die Busfahrt geht weiter an der Douro-Mündung entlang bis zur Atlantikküste in Matosinhos, wo ein schöner Strand zum Baden ist. Ich erinnere, dass ich vor einigen Jahren von hier aus am Strand entlang bis nach Porto gegangen bin. Doch unser Objekt der Begierde liegt noch einige Kilometer entfernt: die Fischkonservenfabrik *Portugal Norte.* Wir sind alle mit Sendern und Kopfhörern ausgestattet, um die erklärenden Texte des Reiseleiters zu verstehen. Die Fabrik betreten wir über einen Verkaufsraum, in dem auch einige Snacks und Kaffee serviert werden.

Die Arbeitsstationen in der Fabrik sind natürlich aufeinander abgestimmt. Jede ArbeiterIn muss einen Arbeitsschritt ausführen, um die Fisch-Konserven so zu produzieren wie gewünscht. Vom ersten Stock haben wir einen guten Blick über die gesamte Produktion: von den gelieferten Sardinen über die versandfertigen Dosen bis zur Endkontrolle. Natürlich probieren wir noch einige Fischkreationen (Pasteis) im Bistro und tauschen Eindrücke über die gesehenen Fabrikationsschritte aus.

Danach geht es per Bus weiter zum Portweinkeller der englischen Firma Graham's auf die andere Seite des Douro nach Vila Nova de Gaia. Ein freundlicher Guide erläutert die einzelnen Arbeitsschritte für die Produktion von Portweinen und erklärt die unterschiedlichen Qualitätsmerkmale von Ruby, Tawny, Late Bottled Vintage und Jahrgangsweinen. Die gigantischen Fässer um uns herum beeindrucken mich. Nach den theoretischen Erläuterungen folgt die praktische Prüfung, bei der wir zwei Portweine unterschiedlicher Qualitäten probieren. Isabel spendiert Mini-Pasteis und Trufas für alle, was die Portweine noch leckerer macht und die Stimmung weiter hebt. Vielen Dank! Wir genießen die Zeit miteinander, und viele kaufen sich den einen oder anderen Portwein. Ich gönne mir eine Mischung mit fünf kleinen Flaschen unterschiedlicher Qualitäten. In der Zwischenzeit sind alle Flaschen getrunken. Der weiße Portwein hat es mir angetan – einfach wundervoll!

Der restliche Nachmittag steht zur freien Verfügung, was ich zum Arbeiten nutze. Abends treffe ich mich mit Stefan, um zusammen essen und plaudern zu gehen. Wir müssen nicht lange suchen, um bei leichtem Regen das Restaurant Roma mit portugiesischer Küche zu finden. Schöne Atmosphäre, freundliche Kellner, köstliches Essen und leckerer Wein: Was will man mehr?

Andere haben den Abend bei einem Fado-Konzert mit Abendessen verbracht, was natürlich gut zu Porto passt.

Samstag, 30.10.2021 (AL)

Am nächsten Morgen nutzen einige DPG-Mitglieder die Zeit zu einer einstündigen 6-Brücken-Tour auf dem Douro und kehren nach der Schifffahrt begeistert ins Hotel zurück, wo wir uns um 12.30 Uhr zum gemeinsamen Mittagessen treffen. Das bereitgestellte Buffet bietet eine gute Auswahl, so dass für jede etwas Leckeres dabei sein sollte.

Um 13.30 Uhr beginnt der Check-in zur Jahrestagung 2021. Als alle auf ihren Plätzen sitzen, gibt es technische Probleme bei der Zuschaltung von DPG-Mitgliedern aus Deutschland und Portugal, die aber nach einigen Minuten gelöst werden.

Michael W. Wirges spricht in seinem Rückblick von einem *»schwierigen Jahr«,* da etliche Veranstaltungen aufgrund der Corona-Pandemie ausgefallen seien und die Kontaktpflege zur Zeit schwierig sei. Er verwies als Beispiel auf die Tourismusmesse ITB in Berlin und die Leipziger Buchmesse, auf der Portugal Gastland ist (nunmehr 2022). Immerhin fänden digitale Encontros regelmäßig statt, zusätzlich ein Weihnachts- und Oster-Encontro, auf dem einige Mitglieder stimmungsvolle Beiträge geleistet hätten. Der Präsident der DPG geht auch auf den Strategie-Workshop vom Juni 2021 in Berlin ein, wo bei der Auswertung der Mitgliederbefragung besonderen Wert auf den Aspekt gelegt werde, wer sich wie in die Arbeit der DPG einbringen könne. Die Geschäftsordnung sei neu erstellt worden und in einem 2-Jahres-Plan sollen anstehende Aktivitäten koordiniert werden. Michael W. Wirges berichtet, dass ein Corporate Identity (CI)-Konzept eingeführt worden sei, das einen einheitlichen Außenauftritt der DPG zum Ziele habe und Bereiche betreffe wie Visitenkarten, E-Mail-Adressen, Briefköpfe etc. Sein Schlusswort *»Verantwortung ist nicht nur das, was man tut, sondern auch das, was*

Foto: © Andreas Lahn

Fischiges im Bistro der *Companhia das Conservas*

Foto: © Andreas Lahn

Eingang zum Portweinkeller von Graham's

Foto: © Andreas Lahn

Blick auf riesige Portweinfässer bei der Führung

Foto: © Michael W. Wirges

Eine Fadista singt beim Fado-Abend in Porto

Foto: © Michael W. Wirges

Auf der 6-Brücken-Tour am Samstagvormittag

man nicht tut« lässt Raum für verschiedene Interpretationen.

Schatzmeisterin Gabriele Baumgarten-Heinke ist zugeschaltet und stellt Einnahmen und Ausgaben aus dem Jahr 2020 gegenüber. Es ergibt sich ein Überschuss von 3707,82€, was auch auf die erfolgreiche Spendenaktion zum Ende des letzten Jahres zurückzuführen sei. Aus diesem Grund gibt es eine ähnliche Aktion auch in diesem Jahr!

Bei einem Brainstorming über die zukünftigen Notwendigkeiten in der Vereinsarbeit der DPG werden folgende Aspekte genannt: portugiesische Vereine ansprechen / Sprachreisen und Sprachkurse anbieten / Schnupperjahr: Mitgliedschaft bei der DPG im 1. Jahr kostenfrei / Generalkonsulate und Fluggesellschaften kontaktieren / Fernsehsendungen zu Portugal veröffentlichen / Musik (DPG-Chor!), Lesekreise, Kulturschaffende / Instituto Camões / Dia de São Martinho und andere portugiesische Traditionen / portugiesisches Pflegepersonal kontaktieren / Anzeige bei Olimar / portugiesische Läden und Geschäfte kontaktieren / Kochkurse anbieten / Facebook-Seite pflegen / Deutsche mit Bezug zu Portugal ansprechen / Fluggesellschaften / nächste Hannover-Messe im April 2022 und die Buchmesse in Leipzig (März 2022) haben Portugal als Schwerpunkt. Mal schauen, was von dieser Liste in den nächsten zwölf Monaten umgesetzt wird.

Ich selbst habe die Website der DPG vorgestellt und nochmals darum gebeten, Infos zu Veranstaltungen und kurze Berichte zu DPG-Aktivitäten zu schicken, doch wirklich Ernst scheint das kaum jemand zu nehmen… Ein Ärgernis für mich ist das Aussehen der Facebook-Seite der DPG. Neben uralten Veranstaltungen aus Leipzig steht dort kein Satz über oder aus dem PORTUGAL REPORT. Das wird sich aber hoffentlich bald ändern!

Als nächster Tagungsort wird Berlin festgelegt. Die Jahrestagung mit etlichen Wahlen soll dort am 28.10.2022 stattfinden. Das Programm wird rechtzeitig auf der Website und im PORTUGAL REPORT veröffentlicht.

Nach dem harmonischen Verlauf der Tagung ruhen sich alle ein Stündchen aus. Viele treffen sich um 19.30 Uhr zum gemeinsamen Essen im Hotel-Restaurant, wo bis in den späten Abend gegessen und geplaudert wird. Ja, auch die eine oder andere Flasche Wein muss dran glauben. Ein schöner Ausklang!

Sonntag, 31.10.2021 (AL)

Fast alles an diesen Tagen ist perfekt organisiert. Besten Dank also an alle, die für die Organisation verantwortlich sind.

Ich selbst fahre am Sonntagmittag mit dem Alpha Pendular nach Lissabon, um noch drei schöne Tage dort zu verbringen, aber auch weil Ryanair mittlerweile so dämliche Handgepäckregeln hat, dass ich keine Chance habe, meine technische Ausrüstung (Kamera, Objektive, Laptop) als Handgepäck mitzunehmen. Nun gut: Wer keine Passagiere mehr braucht…

Ich hoffe, wir sehen uns alle in Berlin wieder. Viele andere und gerne auch neue Gesichter sind natürlich immer herzlich willkommen.

Foto: © Andreas Lahn

Der DPG-Präsident Michael W. Wirges spricht

Foto: © Andreas Lahn

Die Jahrestagung der DPG im Hotel Vila Galé

DPG FRANKFURT

Auf ihrer Lesereise durch Deutschland machte die Schriftstellerin Catrin George Ponciano am 29.9.2021 in Frankfurt Station und las im Kultur-Kolleg der Gaststätte *Mainlust* aus ihrem Portugal-Krimi *Leiser Tod in Lissabon,* der jüngst mit dem Wittwer-Thalia Krimipreis 2021 ausgezeichnet wurde. Catrin George Ponciano gelang es, auf sehr spannende und charmante Art und Weise die Krimigeschehnisse so bildlich und atmosphärisch vorzulesen, dass sich die Zuhörer – darunter ich selbst als DPG-Landesvorsitzende von Hessen – mitten in Lissabon fühlen konnten. Passend dazu gab es leckere portugiesische Speisen und Weine. Die Lesung wurde von dem Frankfurter Journalisten Jörg Hahn hervorragend moderiert. Er brachte die Autorin dazu, sehr viel von Portugal nach Frankfurt zu bringen. Es war ein sehr schöner Abend!

Maria de Fátima Veiga

Foto: © Maria de Fátima Veiga

Moderator Jörg Hahn und Catrin George Ponciano, Autorin von *»Leiser Tod in Lissabon«*

Das muss ja mal gesagt werden!

Als ich kürzlich beim Schreibtisch aufräumen auch die Exemplare des Portugal Reports ordnete, hatte ich die herrlichen Cover-Illustrationen von Tamara Budnikova in geballter Form vor mir. »Tabu«, um Ihren Künstlernamen zu gebrauchen, gelingt es in unnachahmlicher Weise, immer hochaktuell, kulturelle, sowie politische Ereignisse oder Persönlichkeiten und Kulturgüter in feinsinniger, oft auch hintersinniger Art in ihre Illustrationen einzubinden. So finden das vielgestaltige Leben und die mediterranen Farben in Portugal geschickt ihren Niederschlag in ihrer Arbeit. All das zeichnet sie aus! Bitte weiter so! *Klaus Brichtswein*

IMPRESSUM

Die Deutsch-Portugiesische Gesellschaft e. V. (DPG) ist ein eingetragener Verein beim Amtsgericht Berlin-Charlottenburg Vereinsregister · VR 21972 B

Deutsch-Portugiesische Gesellschaft e. V.
c/o Heinke
Zillertalstraße 51 · 13187 Berlin
Telefon: +49|30|43723759
Fax: +49|30|43723760
E-Mail: office@dpg.berlin
Internet: https://dpg.berlin

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß §6 MDStV: Michael W. Wirges (Präsident der DPG)
Haeselerstraße 14 d · 14050 Berlin
Telefon: +49|30|39370108
E-Mail: wirges@dpg.berlin
Internet: http://dpg.berlin

Redaktion Portugal Report
Andreas Lahn · Travelmannstraße 25
23564 Lübeck · **Mobil:** 0163|6090960
E-Mail: portugal-report@dpg.berlin
Layout: Andreas Lahn (PORTANDI e. K.)

Website
Gestaltung: Andreas Lahn

Druck: wir machen druck, Backnang

Newsletter
LUSOLIPSIA (Mitteldeutschland)
Dr. Stefan Poppitz
E-Mail: dr.poppitz@dpg.berlin

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
Hans-Heinrich Kriegel Vize-Präsident
Matias Lima de Walter Vize-Präsident

Rechnungsprüfer
Dr. Klaus Brichtswein, Christian Sachse

Landesverbände Deutschland
Baden-Württemberg Vorstand: Gunthard Lichtenberg, Dr. Jürgen Lotterer und Carlos Rodrigues
Berlin/Brandenburg Ricardo Schäfermeier u. Martina Sophie Pankow (bis 31.12.2021); ab 1.1.2022: Michael W. Wirges
Bayern ???
Bremen Ingrid Nipp-Diersch
Hamburg/Schleswig-Holstein
Jan-Taken A. de Vries
Hessen, Saarland. Rheinland Pfalz
Maria de Fátima Veiga
Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen
Hans-Heinrich Kriegel
Sachsen ???
Mecklenburg-Vorpommern
Andreas Lausen
Thüringen Natália Caldeira-Schütz (bis 31.12.2021)

Stadt- und Regional-Sektionen
Bonn/Rhein-Sieg Roman Sieger
Erfurt N. Caldeira-Schütz (bis 31.12.2021)
Essen Josef Wolters
Gera Karl-Heinz Spangenberg
Köln Joaquim und Pauline Guimarães
Leipzig Falk Zirnstein
Südbaden (Freiburg)
Elisa Tavares/Anibal Marques

Landesverbände Portugal
Madeira Roland Bachmeier
Algarve Catrin George Ponciano
Portugal Ingeborg Elisabeth Dillner

Satzung der DPG
Die aktuelle Satzung können Sie auf der Website der DPG runterladen: https://dpg.berlin/downloads/

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: https://dpg.berlin

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

Foto: © Andreas Lahn

Alte Schätze im Portweinkeller von Graham's

Wir begrüßen in der DPG
Iris Köhler-Fritsch, Leipzig
Volker Fritsch, Leizig

Wir trauern um
Niemanden – DPG-Mitglieder sind zäh!

Vielen Dank für die Spende!
Karl-Heinz Spangenberg, Gera
Rainer Bettermann, Jena
Heinz Rudolf Brecher, Köln

Spenden für den PORTUGAL REPORT
Liebe LeserIn, 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:

Bankverbindung der DPG:
DPG Berlin
IBAN: DE61 1005 0000 0190 9031 04
BIC: BELADEBEXXX · Berliner Sparkasse

Illustration Rückseite:
© Tamara Budnikova
www.tamara-budnikova.de

Titelfoto: Andreas Lahn

CAMÕES INSTITUTO DA COOPERAÇÃO E DA LÍNGUA PORTUGAL
MINISTÉRIO DOS NEGÓCIOS ESTRANGEIROS

Botschaft von Portugal

Illustration:
© Tamara Budnikova