

Wie kommt Medronho in seine Flasche?

Bereits König D. João II und D. Manuel I goutierten um das Jahr 1500 das edle Baumerdbeer-Destillat aus Monchique ■ von Catrin George

Ganz im Westen der Algarveküste erhebt sich die Bergkette Serra de Monchique. Eine bewaldete Büste, die den Küstenstreifen und das Kap von Sagres zu ihren Füßen umrahmt. Im Westen läuft die Bergkette sanft hügelig abwärts und läuft aus in den Cerca-Tälern von Aljezur. Gen Osten senkt sich die Serra de Monchique ab nach Silves und São Bartolomeu de Messines, nach Norden dehnt sich die Bergregion aus bis an die Provinzgrenze von Algarve und Alentejo. Die zwei höchsten Erhebungen heißen Picota (700 Meter) und Foia (900 Meter). Die Berge von Monchique sind dicht bewaldet mit Mischwaldkultur, Nutzholz, Korkeichen und Medronho-Sträuchern. Die Einheimischen nennen ihren Wald grüne Lunge und sind dankbar für Quellwasser im Überfluss und für ihre fruchtbare Erde.

Die Serranos, wie sich die Bergbewohner selbst nennen, sind stolz auf ihre endogenen Produkte. Dazu zählen Wurst und Schinkenspezialitäten, Honig und Topfkuchen sowie das legendäre *Aguardente de Medronho* – der Baumerdbeerschnaps. Gebraut wird das *Aguardente* »desde sempre«, schon immer, sagen die Bergbewohner und sind besonders stolz darauf, dass König D. João II und D. Manuel I ihren Schnaps schon im 15. Jahrhundert bei Festgelagen und Gala-Empfängen goutiert haben.

Der fruchtig herbe Obstbrand von Monchique ist heutzutage weit über die Grenzen Portugals hinaus bekannt. Die wirtschaftliche Struktur der Produzenten ist alteingesessen und homogen organisiert. Jeder ist stolz auf *sein* Destillat. Bis der Baumerdbeergeist sein Aroma in der Flasche entfalten kann, sind etliche Arbeitsschritte erforderlich, die in Monchique von Anfang bis Ende, wie es die Tradition verlangt, von Hand ausgeführt werden.

Altertümlich *Meerkirsche* genannt, gehört der westliche Erdbeerbaum in die Familie der Heidekrautgewächse und



Fotos (3): © Catrin George

zählt zu den Laubgehölzarten. Der immergrüne Strauch fühlt sich wohl in der Mischwaldkultur von Monchique. Sein extrem hartes Holz bietet einen hohen Brennwert und wird als Kaminholz verkauft. Der Erdbeerbaum blüht zwischen Oktober und Januar, die Blüten blühen glockenförmig weiß oder rosafarben und zeitgleich, wenn die Früchte für die Ernte reifen. Die Früchte sind kugelförmig und zeigen eine pelzige Haut. Reif sind sie, sobald sie rotorange sind. Das Fruchtfleisch ist mehlig und schmeckt unterschiedlich süß – je nachdem, wie sonnenexponiert der Strauch wächst. Baumerdbeeren werden kaum roh verzehrt, dafür fehlt ihnen der von anderen Obstsorten bekannte fruchtige Charme. Sie werden zu Marmelade und Gelee verarbeitet. Der Löwenanteil der Früchte jedoch landet in wuchtigen Holzfässern und wird zum für Monchique emblematischen Obstbrand *Aguardente de Medronho* destilliert

Die Herstellung des Medronho erfordert viel Handarbeit

In der sogenannten »Stila«, Kurzform für Destille, stehen Holzfässer mit unterschiedlichem Fassungsvermögen. In Monchique teilen sich Medronho-Produzenten des Öfteren eine Destille. Jeder befüllt sein Fass mit Früchten aus seinem Wald oder aus der von ihm gepachteten Medronho-Nutzfläche. Die Erdbeerbäume und Sträucher stehen unterschiedlich hoch gewachsen und völlig ungeordnet überall in den Wäldern. Zur Ernte werden etliche Kilometer bergauf und bergab zu Fuß zurückgelegt. Jedes Waldstück wird mehrmals durchschritten, denn die Beeren reifen nicht alle zur gleichen Zeit. Die Pflücker tragen dabei zwei Eimer und einen langen Stock mit einem Haken am Ende, damit sie auch höher hängende Früchte ernten können. Die Ernte beginnt Anfang Oktober, nachdem der erste Regen gefallen ist, und endet etwa Ende Dezember. Die Früchte kommen nach und nach in der Destille in die Holzfässer und fermentieren mehrere Wochen lang, bis im Februar die Produktion beginnt.

Hierzu wird der Brennofen ordentlich angeheizt und die Beeren-Maische in einen speziellen runden Kupferbehälter gefüllt, der über das Feuer gehängt wird. Sobald die Maische blubbert und dampft, stülpt man den Destillierhut, genannt *Alambique*, über den Topf auf dem Feuer. Der Dampf steigt auf in die kupferne *Alambique* und durch den Hut in ein Rohr, das den Dampf erst aufwärts und



Foto: © Liane M@fotolia.com

dann abwärts leitet. Das Rohr führt durch ein mit kaltem Wasser befülltes steinernes Becken, damit der Dampf im Rohr abkühlt und am Rohrschnabel das frisch gewonnene Destillat heraustropfen kann. Unter dem Schnabel steht ein Edelstahlkrug mit einem als Trichter eingespannten Leinentuch und fängt Tropfen für Tropfen auf.

Der so beschriebene Destillationsvorgang garantiert naturbelassenen Baumerdbeergeist und dauert jeweils 4–6 Stunden. Nach jedem Destillationsvorgang werden sämtliche Kupferutensilien gereinigt und sorgfältig mit Leinentüchern getrocknet. Zwischen den Brennvorhängen wird Mittag gemacht. Neben dem Brennofen steht ein Dreifußkessel auf dem Feuer, in dem seit Stunden ein köstlich duftender Eintopf brodelt, den man mit Brot und einem guten Roten, gemeinsam verzehrt. Hinterher gibt es einen Medronhito im Mosquito, ein Schnäpschen im 0,1-cl-Gläschen, genannt Stecher, der als *Stärkung* serviert wird, bevor wieder an die Arbeit geht.

Die Produzenten des Medronho schließen sich zusammen

In Monchique haben sich die ansässigen Medronho-Produzenten vereinigt und die Assoziation *Associação dos Produtores de Aguardente de Medronho do Barlavento Algarvio* (APAGARBE) gegründet, und ein Geschäft gemietet. Die Medron-

ho-Boutique *Loja do Mel e do Medronho* residiert am Hauptplatz von Monchique, dem Largo de Chorões, und bietet feinste Obstdestillate aus Monchique an.

»Die APAGARBE zählt gegenwärtig einhundert Mitglieder. Wir Medronho-Produzenten teilen uns die Kosten für das Geschäft und bezahlen eine Angestellte in Vollzeit, außerdem wechseln wir uns mit dem Ladendienst regelmäßig ab und zeigen somit Präsenz«, erklärt José Paulo Nunes, Inhaber des Familienunternehmens und der Marke *Aguardente de Medronho Monte da Lameira*. »Das Geschäft schafft eine Marketingplattform für uns Alle, um mit der Öffentlichkeit in Kontakt zu treten und die Vielfalt unserer Produkte vorzustellen. Für unsere Kunden ist unsere Medronho-Boutique eine Begegnungsstätte für Informationen und Fragen sowie für Verkostung.« José Paulo Nunes produziert *Aguardente de Medronho* und *Melosa*. Sein Baumerdbeerdestillat ist im Vergleich zu anderen Medronho-Sorten klar mit zartgelber Nuance. »Ich fülle den frisch destillierten Baumerdbeergeist traditionell um in Holzfässer und lasse ihn für einige Monate darin ruhen, bevor er in die Flasche kommt. Im Holzfass reift Medronho anders als in Edelstahl«, verrät er.

In der Medronho-Boutique gibt es über fünfzig Sorten *Aguardente de Medronho* von unterschiedlichen Produzenten, außerdem den Medronho-Likör *Melosa* mit Honig und Zimt verfeinert, zum kosten und zu kaufen sowie weitere Produkte

mit und von Baumerdbeeren, wie Honig, Marmelade und Gelee. Die Idee der APAGARBE für ein gemeinsam betriebenes Ladenlokal half etlichen Medronho-Produzenten überhaupt erst, auf den Markt vorzudringen. Die gültigen EU-Vorschriften und Auflagen der Lebensmittelaufsicht für die Herstellung von *Aguardente*, die strikte Alkoholverordnung für Destillation sowie die Vorlaufkosten bedeuten einen erheblichen monetären Aufwand, so dass erst ab einer bestimmten Absatzmenge Gewinn erwirtschaftet wird. Der Weg in den Handel ist eng kalkuliert und würde sich gerade für Kleinunternehmer allein nicht lohnen. Heutzutage beschreiben Medronho-Produzenten einen unternehmerischen Weg, der viel Geduld und Know-how voraussetzt, einen langen finanziellen Atem erfordert und eine gehörige Portion Idealismus. Den haben die Serranos auf jeden Fall, denn was wäre ihr Monchique ohne ihren Medronho? »Um eine Tradition ärmer«, lächelt José Paulo Nunes weise.

INFO:

Loja do Mel e do Medronho
in Monchique (Algarve)
täglich geöffnet von 10 bis 19 Uhr

Eine 0,75 l-Flasche naturbelassen
destilliertes »Aguardente de Medronho«
aus Monchique kostet 22–30 Euro