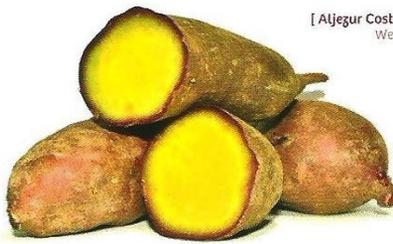


Von Catrin George
Fotos: Câmara Municipal de Aljezur



[Aljezur Costa Vicentina
West Algarve]

festival.batata-doce.cm-aljezur.pt

Der Siegeszug der Süßkartoffel Batata doce aus Aljezur

Küstenmagie mit Kartoffelzauber

Alle Jahre wieder lockt die Süßkartoffel von Aljezur Tausende Besucher an die Costa Vicentina und in die Kreisstadt, auf das ihr zu Ehren inszenierte Festival da Batata-doce de Aljezur.

Früher, erzählt António Carvalho, Kulturstadtrat der Kreisstadt Aljezur, wussten nur Großmütter aus Süßkartoffel mehr zu zaubern, als die Knolle pur in der Glut zu garen. „Unsere Ahninnen buken Schmalzgebäck und Teigtäschchen, mischten das Mark mit Zucker und Zimt, Anis und Honig, mit Süßkürbis und Mehl und buken köstliches Naschwerk, das nur wir Aljezurer Bürger kannten. Wir überlegten, wie wir dieses spezielle Lecker-Wissen exportieren können, und ernannten die Batata-doce de Aljezur zu unserer Botschafterin.“ Die Gemeinde Aljezur liegt im Nordwesten der Algarve an der Costa Vicentina. Die Region ist geprägt von Landwirtschaft und Fischfang, von Kunsthandwerk und Handel. Der Tourismus konzentriert sich in den Sommermonaten überwiegend auf Surfer, die an der Costa Vicentina ein Wind und Wellen Eldorado gefunden haben. Wandersleute unterwegs auf der Fernwanderstrecke Rota Vicentina, die am Leuchtturm am Kap in Sagres beginnt, dem Küstenverlauf Richtung Norden folgt und in Santiago de Cacém endet, beleben die lokale Wirtschaft mittlerweile das gesamte Jahr. Das ethnografische Museum Museu do mar e da terra in Carrapateira, das Heimatmuseum, die Burg, die archäologischen Ausgrabungsstätten und der historische Ortskern in Aljezur, die Windmühlen von Rogil und Odeceixe, sowie Kirchen und Ermiden der Region, bieten Besuchern eine Menge Sehenswürdigkeiten, um Einblicke in den Lebensalltag der Aljezurer Bürger zu gewinnen. Außerdem kommen Gäste von der algarvischen Südküste für einen Tagesausflug an die Costa Vicentina. Sie erkunden die Region mit dem Auto, zu Fuß, besuchen kulturelle Einrichtungen, laben sich an der Vicentinischen Küche und bewahren ihre Eindrücke im Herzen auf.

Der Kulturkalender der einzelnen Gemeinden von Aljezur ist gut gefüllt. Literaturspaziergänge, Musikveranstaltungen auf der Burg, Nachtwanderungen, Prozessionen und Weihnachtsmarkt gehören dazu. Das alljährliche Glanzlicht findet Ende des Jahres und in diesem Jahr am 27./28./29. November statt: Das Festival da Batata-doce de Aljezur ein Festival zu Ehren

der Süßkartoffel aus Aljezur. Um die Region einer noch breiteren Öffentlichkeit schmackhaft zu machen, rief die Gemeinde Aljezur zum Ende des vergangenen Millenniums ein Festival zu Ehren der Süßkartoffel und der Entenmuschel aus. Die Intention zwei lokal charakteristische Produkte in ihrer gastronomischen Bandbreite von Geschmack und Zubereitungsmöglichkeiten zu präsentieren, stand von Anfang an im Vordergrund. Bis die staatliche Quotenbeschränkung für Entenmuscheln mit einhergehender Schonzeit für die Ränkefüßer die Veranstalter herausforderte, das Konzept zu modifizieren. Seit 2006 ehrt das gastronomische Happening die süße Knolle allein und ist seitdem mit jedem Jahr an Umfang, Angebot und kulinarischen Aktivitäten gewachsen.

Längst ist Batata-doce als Botschafterin für Aljezur über die Provinzgrenze hinweg in ganz Portugal bekannt und trat ihren Siegeslauf an, als Lieblingsknolle aus Großmutter's Backstube durch lokale Tabernas, um bis in die portugiesische Gourmetligaspitze vorzudringen. „Qualität ist das A und O“, betont António Carvalho. „Deshalb bedienen wir uns nicht irgendeiner Süßkartoffel, sondern einzig der Lyrasüßkartoffel aus Aljezur.“ Die edle Knolle mit der dunkellilafarbenen Schale und dem köstlich goldgelben Mark muss aus der hiesigen Produktion stammen und von der EU zertifiziert sein. Dreißig bis fünfunddreißig Tonnen werden jährlich für das Festival benötigt. In fünf Kilosäckchen verpackt für den Direktverkauf, für die einzelnen Restauranteinheiten, die die Knolle zu traditionellen oder innovativen Speisen verarbeiten und für all die teilnehmenden ambitionierten Hobbybäcker und Profikonditoren für die Zuckerbäckerei.

„Integration ist in unserer Gemeinde ein essenzielles Thema. In unserem Bezirk leben im Vergleich zu anderen Regionen die meisten ausländischen Residenten“, erklärt Francisco Oliveira, verantwortlicher Koordinator des Festivals. „Die Idee lokale Küchengeheimnisse von und mit Batata-doce mit der Öffentlichkeit zu teilen, und bekannte Chefs zu bitten, auf dem Festival ihr Lieblingsgericht mit Süßkartoffel zu kochen, ist zum Wahrzeichen des Festivals gewachsen und in Portugal einzigartig.“ „Wichtig ist die Leidenschaft der Teilnehmer, mit der die Zutaten aus unserer Region bei der Zubereitung verwendet werden.“



Nicht der Name oder der Bekanntheitsgrad des Kochs“, ergänzt António Carvalho. Der Reichtum der Region mit seinen Köstlichkeiten aus Feld und Meer bürgt für Geschmack. Die teilnehmenden Köche, Bäcker, Hobbyköche und Chefs bürgen für Wissen, wie die Kostbarkeiten für Küche und Backstube am leckersten zubereitet werden, bis die fertigen Speisen als Häppchen zum Probieren für die Zuschauer bereitstehen. Der ausgeschriebene Backwettbewerb lockt von Jahr zu Jahr mehr leidenschaftliche Hobbybäcker an, sich mit ausgefeilten Kreationen zu beteiligen. Das Publikum freut sich auf Naschwerk vom Feinsten.

Saberes e Sabores. Wissen und Geschmack lautet das Motto auf der Marketingfahne des Festivals, das 2008 in die 6000 qm große Ausstellungshalle Espaço Multiuso in Aljezur umgezogen ist. Die Idee Show-Cooking gebar aus einer Laune von Fernsehkoch Vitor Esteves mit António Carvalho und Francisco Oliveira, die als Trio mit Freude am Kochen auf dem Festival 2008 in einer improvisiert zusammengestellten Küche mit Süßkartoffel Leckerer zauberten. Von Freitag bis Sonntag wechseln Köche, Hobbyköche, Azubis und Chefs sich ab, ihr persönliches Lieblingsrezept in Echtzeit zu kreieren. Die Festivalbesucher bummeln zwischen kulinarischem Auditorium, Restaurantsektor Markt mit Ausstellern aus der Region und ihren vielseitigen Produkten hin und her, entspannen in der Salon-Bar bei gedämpfter Livebarmusik, genießen Cocktailmischungen à la Batata-doce und beobachten das Treiben.

Auch in diesem Jahr bietet das kulinarische Auditorium Show-Cooking à la carte. Es geht nicht um Sieg, es geht um Lecker. Um Passion, Spaß und Wohlfühlesprit. Die Restaurants rüsten zum Dauerlauf zwischen Küche und Gast. Betreiber und Köche entwerfen für jeden Tag eine andere Speisekarte mit wechselnden Kreationen. Eine kulinarische Herausforderung? Wie man es nimmt. Batata-doce ist die ideale Partnerin für Fleisch, Gemüse, Fisch, Meeresfrüchte, Krustentiere, exotische Gewürze, Früchte und Hülsenfrüchte. Mit ihrem süßlichen Aroma harmonisiert sie mit allem. Die Bandbreite der Köstlichkeiten reicht von traditionellen Gerichten wie Bohneneintopf mit Süßkartoffel bis Sushi, streift Tajine und Tacos und schließt bei Kuchen, Plätzchen und Torten.



Aljezur und sein Festival lädt dazu ein, mit der gesamten Familie ausgelassene Stunden zu verleben. Über zwanzigtausend Besucher erwarten die Veranstalter jährlich wieder. Wetterunabhängig geschützt indoors speisen und bummeln, bietet der Espaço Multiuso de Aljezur seinen Besuchern ausreichend Parkplatzfläche in unmittelbarer Nähe. Das Festival in Aljezur kennt mittlerweile jeder in Portugal. Sein Ruf echot in alle vier Himmelsrichtungen. Aus Spanien, aus Lissabon, aus dem Alentejo, aus der gesamten Algarve pilgern Süßkartoffelfans gen Aljezur und verbringen entspannte, leckere Stunden in geselliger Runde.

„Ohne das wir es bewusst gesteuert haben, ist es uns im Laufe der Jahre gelungen, unsere Batata-doce nicht bloß als Wirtschaftsfaktor am Marktplatz Aljezur zu etablieren, es ist uns gelungen, mittels der süßen Knolle unsere Identität als Region mit seinen Menschen zu stabilisieren, und einen gesellschaftlichen Treffpunkt zu bieten. Genau darauf sind wir stolz“, zieht António Carvalho Resümee. „Des Weiteren ist es uns gelungen, der Abwanderung der jungen Generation ein Stück weit Einhalt zu gebieten, denn gerade die Jungen haben das lokale Potenzial erkannt, und bauen sich eine Existenz vor Ort auf. Sanfter Tourismus, Gastronomie, Landwirtschaft sowie die Weiterverarbeitung hiesiger Produkte bieten Jungunternehmern eine gesunde stabile Lebensgrundlage. Besonders freuen wir uns über Zuwanderung von Existenzgründern aus anderen Region Portugals, die Aljezur als ihre künftige Heimat entdecken und sich von der Magie unserer Küste einfangen lassen. Das bedeutet in der Summe der Dinge - Zukunft.“ Die Süßkartoffel Batata-doce dient als Botschafterin der Region und als ein weiterer Beweis dafür - der Weg zur Liebe führt durch den Magen. Am 18. September nimmt die Gemeinde Aljezur zum dritten Mal in Folge die grüne Flagge als Prämie für den Galardão ECO XXI 2015 municípios sustentáveis von der Associação Bandeira Azul da Europa entgegen. Die Auszeichnung ehrt den Gemeindebezirk für seine Arbeit und Verdienste hinsichtlich Umweltbewusstsein, lokalem Identitätserhalt und für die Erhaltung vorhandenen Wissens. Wohl verdient!

*Festival da Batata-doce de Aljezur, 27./28./29. November
www.cm-aljezur.pt*