

In Monchique geht's um die Wurst

Zum 15. mal findet die **Feira dos Enchidos Tradicionais da Serra de Monchique** statt, mit Gaumenfreuden nicht nur für Wurstliebhaber



Kulinarische
Spezialitäten: Chouriço



Nicht nur Speis und Trank, auch
ein kulturelles Angebot gibt es

Text: CATRIN GEORGE
Fotos: CM-MONCHIQUE



Traditionell verarbeiteten Produkte
mit heimischem Gütesiegel

Zu diesem traditionellen Anlass verwandelt sich der Heli-Parkplatz am Ortsausgang Richtung Lissabon, rechts, in einen Festplatz. Mehrere Zelte sind eigens dafür aufgestellt. Unter dem Motto „Sabores do Monte“ bieten auch in diesem Jahr wieder kleine und größere Erzeuger, Händler, Metzger, Imker, Kunsthandwerker, Konditoren und Medronho-Kellermeister aus der gesamten Umgebung ihre Waren feil.

Im Mittelpunkt jedoch steht die Wurst. Und zwar nicht irgendeine Wurst, sondern genau jene aus Monchique. Dazu zählen hauptsächlich *Chouriço*, *Morcela*, und *Farinheira*, die nach überlieferten Rezepturen hergestellt werden. Die vorbereitete Wurstmasse wird wie eh und je in Naturdarm gefüllt. Bei Hausschlachtungen wird der Darm eigens dafür in Handarbeit mehrmals gewaschen und gepökelt. Metzgereibetriebe kaufen den feinen Naturdarm bereits fertig. Ist die Wurst erst einmal verpackt, muss sie entweder noch für eine ganze Weile in die Räucherherkammer, und verbreitet somit auf dem gesamten Festplatz ihren appetitlichen Duft, oder aber sie wird gekocht, oder zum Trocknen aufgehängt, bis sie reif ist. Das Resultat kann man als Festgänger nicht bloß allerorts riechen, sondern vor allem auch probieren. Schon nach den ersten Mundhäppchen ist klar, warum die Metzger in Monchique zu Recht stolz auf ihre Waren sind. Jede Wurst hat seinen eigenen Charakter, Geschmack, Geruch und Konsistenz.

Probieren geht ja bekanntlich über studieren, und auf den Geschmack kommt man am Besten

durch Kosten. Die *Chouriço*, Paprikawurst, kennt fast jeder als *Chouriço assada*, flambiert und in einer Tonschale serviert. Auch in den typisch portugiesischen Eintöpfen tummelt sie sich gerne gemeinsam mit ihren Wurstgenossen. *Morcela* nennt sich die festere Blutwurst, die leicht angeräuchert wird. Aber was wäre die Wurst ohne Speck? Saftige Stücke *Toucinho* liegen gleich stapelweise in den Vitrinen und eignen sich hervorragend, um fein geschnitten zu Schweineschmalz mit Griebchen verarbeitet zu werden.

Auch die Gastronomie in und um Monchique bereitet sich, wie in jedem Jahr auf das große Ereignis vor und leistet ihren Beitrag zur *Feira*. Tagesmenüs und Extraspeisenkarten bieten den unzähligen Besuchern *pratos típicos da Serra*, wobei natürlich die Wurst im Vordergrund steht. Doch darf der saftige Schinken genauso wenig fehlen, wie *Assadura* (Schweinefleisch mit Piripiri und Knoblauch), *Couve à Monchique* (Schlachtschüssel mit Kohlstücken), *Assado de Porco Preto* (schwarzes Schwein im Ofen geschmort), *Papas com Piques* (Maisbrei mit Speckstippe), *Fregeneço* (Schweinefleisch, kleingewürfelt und scharf angebraten mit Mixed Pickles), um einige der Köstlichkeiten zu nennen, die man an diesem Wochenende in Monchique aufgetischt bekommt.

Die *pratos típicos da Serra* sind nichts für den kleinen Hunger zwischendurch. Für die herzhaften Hausmannskost sollte man auf jeden Fall einen guten Appetit mitbringen, oder sich zu Zweit eine Portion teilen.

Damit die Wurst besser rutscht, gönnt man sich ein Gläschen des berühmt berüchtigten *Aguardente de Medronho*. Die zarten Medronhobereichen wachsen und gedeihen hauptsächlich in der Serra de Monchique, aber auch in der Gegend um Silves und in der *Serra de Caldeirão*. Wer gerne mal einen Obstler als Digestif genießt, sollte sich diesen Schnaps nicht entgehen lassen. Etwas abgemildert und mit einer Nuance von Honig läuft der *Melosa* angenehm weich durch die Kehle und in den Magen.

Medronho oder Melosa, abgefüllt in einer hübschen Flasche, ist stets ein Mitbringsel der besonderen Art. Doch aufgrund der verheerenden Waldbrände in 2003 und 2004 hat sich der Bestand der Medronhobäume stark reduziert, was eine beträchtliche Preissteigerung des begehrten *Aguardente* zur Folge hatte. *Medronho* mittlerer Güte konnte man vor den Waldbränden für durchschnittlich 15 bis 20 Euro pro Liter erwerben, dagegen man jetzt mit etwa 30 bis 35 Euro rechnen muss. Deshalb schmeckt er trotzdem, oder noch besser!

Die Menschen in und um Monchique verstehen sich untereinander und gerne auch mit allen anderen. Zu jedem Schnäpschen gehört automatisch ein Schwätzchen. Deshalb genießt der Festgänger nicht nur Speis und Trank in rustikaler Atmosphäre, sondern auch Animation und Musik, die zum Zuhören und Tanzen einladen. **Samstag, den 1. März** spielt Rouxinol Fado mit satirischer Note und **Sonntag, den 2. März** sind es zwei Engel, die Anjos, die portugiesische Folklore ein wenig aufpeppen, jeweils ab zirka 18 Uhr.

Auch in Monchique mussten sich sämtliche Metzger, landwirtschaftliche Erzeuger, Kellereien und Händler in den vergangenen Monaten auf die neuen ab 2008 geltenden EU-Normen und Gesetze einstimmen und teilweise technisch komplett neu ausrüsten. Mittlerweile erlangte bereits ein großer Teil kleinerer Betriebe anerkannte Lizenzen, um ihre traditionell verarbeiteten Produkte mit heimischem Gütesiegel auch weiterhin dem regionalen Markt präsentieren zu können. Dafür haben sich die Gemeinde gemeinsam mit ihren Erzeugern stark gemacht und ihr Ziel ist klar erkennbar: Tradition und Moderne sollen zusammen wachsen. Unter diesem Motto wird es auch in Zukunft möglich bleiben, dass traditionelle Feste und Veranstaltungen ihren rustikalen und authentischen Charakter nicht völlig im Zuge der Modernisierung verlieren werden. Die Besucher danken es den Betreibern und Veranstaltern und werden auch weiterhin ausgelassen verzehren, einkaufen und feiern. *Saúde!*

Probieren geht
ja bekanntlich
über studieren,
und auf den
Geschmack
kommt man am
Besten durch
Kosten