



Adriana De Sousa (links) mit Luisa Correia an ihrem Stand am Longstreet Carnival in Zürich. Die Bolinhos de Bacalhau, die Stockfischklösse, sind zwar nach einem portugiesischem Rezept gekocht worden. «Man isst sie so aber auch in Brasilien», sagt Adriana De Sousa.



Brasilien ist sowohl nach Einwohnerzahl (rund 178 Millionen) als auch nach Fläche das fünftgrösste Land der Erde. Seine Bevölkerung besteht vor allem aus Nachkommen von Einwanderern aus Portugal, Afrika und Asien. Nicht nur wegen der Copacabana, dem berühmten Sandstrand von Rio, gehört das Land zum beliebten Reiseziel: Auch die Urwälder des Amazonas oder die Wasserfälle von Iguacu (Bild) machen Brasilien zum gefragten Urlaubsort. Weil die Fahrt von einer Stadt zur anderen oft länger als einen Tag dauert, haben die Verpflegungsstationen entlang der Fernstrassen einen besonderen Stellenwert: In den Snackbars besteht ein riesiges Angebot an belegten Broten. In abgelegenen Raststätten wird das Mittagessen in einer einzigen Variante serviert: Reis oder Bohnen, dazu gibts Fleisch.

Caipirinha und schwarze Bohnen

Die brasilianische Küche ist vielfältig, weil sie indianisch, afrikanisch und portugiesisch geprägt ist. **Doch was niemals auf dem Teller fehlen darf, ist Fleisch:** egal, ob Rind, Huhn, Fisch oder Schweinsohren. Gemüse hingegen gibts nur wenig.

VON SIBYLLE STILLHART (TEXT UND BILDER)

Die Zürcher Langstrasse lebt. Wo sonst normalerweise Freier Ausschau nach Prostituierten halten oder Drogensüchtige ihre Dealer treffen, ist an diesem Wochenende im Hochsommer Grande Festa angesagt: Bunte Stände, wo Kulinarisches feil geboten wird, säumen am Longstreet Carnival den Strassenrand. Sambarhythmen mischen sich mit Discosound oder Techno. Es riecht nach gebratenen Würsten, gegrillten Maiskolben, ein paar Meter weiter vorne nach indi-

schem Curry. Überall wird Bier getrunken, die Stimmung ist ausgelassen.

Mit von der Partie sind auch die beiden Familien De Sousa und Correia. An ihrem Stand werden brasilianische und portugiesische Nationalspeisen angerichtet. «Kochen ist unser Hobby», sagt Luisa Correia, die aus Lissabon kommt, seit Jahren aber mit ihrer Familie in Zürich lebt. «So möchten wir den Menschen unsere Heimat schmackhaft machen.» Grosse Pfannen, gefüllt mit Bacalhau

(Stockfisch), Fleischspiesen oder Bohnengerichten, stehen auf dem Herd bereit. Luisa Correia präsentiert stolz «ihre» Bolinhos de Bacalhau, die Stockfischklösse, die sie mit ihrem Mann nach einem portugiesischen Rezept zubereitet hat. Der blanchierte Fisch wird mit Kartoffelpüree, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch und geschlagenen Eiern vermischt. Aus dem Teig – zünftig mit Salz und Pfeffer gewürzt – werden anschliessend die Bolinhos geformt, die man danach in heissem Öl frittiert. Voilà! Das Häppchen schmeckt dezent, aber vorzüglich nach Fisch, bereits beim ersten Bissen wähnt man sich irgendwo an einer Küste am Meer. Adriana De Sousa fügt hinzu, dass man die portugiesischen Fischhäppchen auch in Brasilien so zubereitet und isst.

Sie selber wartet am Stand mit Feijao Tropeiro Galinhada auf, einem Bohnengericht, das sie mit Pouletfleisch, Reis, Maniokmehl, Pfefferschoten und Knoblauch gekocht hat. Bei diesem Gericht kommt es nicht darauf an, welches Fleisch – getrocknetes Rindfleisch, Räucherwürstchen, Zunge, Schweinsohren, Huhn oder alles zusammen – dafür verwendet wird (vgl. Rezept). Der Eintopf schmeckt vor allem nach Fleisch und Bohnen; er ist gut, aber sehr mastig. Vor allem in Rio de Janeiro erfreue sich Feijao grosser Beliebtheit, sagt Adriana De Sousa. Dazu werde Wasser, Bier, an Festen auch Caipirinha getrunken. Auffallend ist, dass sowohl in der brasilianischen als auch in der portugiesischen Küche fast ausschliesslich mit Fleisch gekocht wird. «Gemüse», sagt Adriana, «benutzen wir nur wenig.»

Sowieso ist die brasilianische Kost stark von der ehemaligen

portugiesischen Kolonialmacht geprägt, der Brasilien vom 16. bis zum 19. Jahrhundert unterstand. Bereits zu jener Zeit wurden Lebensmittel eingeführt, die über lange Zeit haltbar blieben; noch heute gehören schwarze, braune und weisse Bohnen, Reis, Maniok sowie auch Bacalhau zu den Grundnahrungsmitteln. Ebenso Palmöl, Kokosmilch und Zuckerrohr.

In dem riesigen Land, das fast die Hälfte des südamerikanischen Kontinents umfasst, treffen in der Küche weitere Einflüsse anderer Kulturen aufeinander. Bevor Brasilien im Jahre 1500 vom portugiesischen Seefahrer Cabral entdeckt wurde, war die Küche indianisch beeinflusst. Heute noch bringt jeder Landesteil je nach Klima, Bodenbeschaffenheit und der unterschiedlichen kulturellen Herkunft seiner Bevölkerung entsprechend eigene traditionelle Gerichte hervor. Die Küche von Salvador etwa zeichnet sich durch starke afrikanische Einflüsse aus. Verschiedene Meerestiere wie beispielsweise Garnelen gehören ebenso wie Muscheln zu den häufig konsumierten Lebensmitteln. Indianische und indische Einflüsse ortet man in Städten um den Amazonas. Dort ist Fisch ein wesentlicher Bestandteil der Nahrung sowie Krabben, Maniokwurzeln, Tomaten und Chili.

Ebenso vielfältig präsentiert sich der Longstreet Carnival in Zürich. Neben den brasilianischen Spezialitäten gibt es Leckerbissen aus Bolivien oder Nigeria zu schlemmen. Für Adriana de Sousa ein «wunderbarer Ort», wo sich verschiedene Kulturen kulinarisch miteinander vereinigen können. «Es ist doch so: Essen verbindet die Menschen», findet die Brasilianerin. Und darauf komme es schliesslich an. □



Feijoada

Feijoda (Bohnengericht) gehört zu den beliebtesten Speisen in Brasilien; je nach Region wird es unterschiedlich zubereitet. Traditionell wird es mit schwarzen Bohnen (feijao) gekocht.

Zutaten (für 5 Personen)

- 800 g schwarze Bohnen
- 250 g Suppenfleisch
- 100 g geräucherter Speck
- 250 g geräucherte Rippchen
- 400 g Krakauer oder spanische Cabanos (kräftige Wurst)
- Öl
- 4 Zwiebeln, 5 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- Curry, Pfeffer, Salz

Beilagen: Reis, geschälte Orangenstücke oder Broccoli

Zubereitung

Am Abend zuvor werden die gewaschenen Bohnen im Wasser eingeweicht. Auch die verschiedenen Fleischsorten werden zum selben Zeitpunkt in einer Marinade aus Weinessig, gepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer eingelegt.

Am nächsten Tag wird in einem grossen Topf Öl erhitzt, danach werden zwei gehackte Zwiebeln und zwei zerdrückte Knoblauchzehen leicht angebraten. Anschliessend werden die Bohnen mit ihrem Einmachwasser dazugegeben und während eineinhalb Stunden bei niedriger Temperatur gekocht.

In einem anderen Topf werden zwei grosse, in Ringe geschnittene Zwiebeln, der restliche gepresste Knoblauch und Lorbeerblätter angedünstet. Die verschiedenen Fleischsorten werden in der oben aufgeführten Reihenfolge in Abständen von zehn Minuten hinzugegeben. Nun lassen wir den Eintopf schmoren, bis das Fleisch weich ist, aber nicht zerfällt. Nach ungefähr eineinhalb Stunden wird das Fleisch in den Bohnentopf gegeben; alles zusammen wird nochmals bis zu zwei Stunden bei schwachem Feuer gekocht. Nun kann mit Salz, Pfeffer und Curry nachgewürzt werden. Wenn die Bohnen weich sind und die Brühe sämig, kann der Topf vom Herd genommen werden.