

Im März 2009 weilte ich für eine Zeit in Brasilien. Zum einen, um die Schätze und Sehenswürdigkeiten des Landes zu erkunden, und zum anderen, um die dortige Küche kennenzulernen. Da war schon einmal der erste Irrtum.

Es gibt gar nicht die Küche Brasiliens, sondern jede Region hat eine sehr eigene. Da ich mich hauptsächlich in Rio de Janeiro aufhielt, habe ich mich mit der Küche des Südostens beschäftigt. Mein erster Eindruck war, dass es in Brasilien überhaupt keine Esskultur gibt. Überwiegend Fast Food, sehr fleischlastig, und statt Wein zum Essen trinkt man Cola oder die allgegenwärtige Caipirinha. Gegen eine gut dosierte Caipirinha ist ja im Prinzip nichts einzuwenden, z. B. als Aperitif, aber zum Essen kann ich es mir so gar nicht vorstellen. Das Straßenbild zeigt dann auch, dass viele Brasilianer übergewichtig sind, kein Wunder.



Bei genauerer Betrachtung aber bemerkte ich dann doch eine gewisse Struktur der Esskultur. Es ist dort vielleicht genauso wie in anderen Großstädten, die Zeit droht einem davon zu laufen, deshalb isst man schnell mal zwischendurch.



Beim Lesen diverser Reiseführer und Kochmagazine stieß ich dann immer wieder auf das Nationalgericht Rio's die „Feijoada“.

Kein Carioca, so werden die Einwohner Rio's genannt, verzichtet auf seinen täglichen feijão com arroz. Reis ist allgegenwärtig und steht zu jeder Mahlzeit auf dem Tisch. Selten wird er durch Nudeln ersetzt, und Kartoffeln gelten eh als Gemüsebeilage. Als weitere Gemüsebeilage gibt es häufig Aipim und Farofa. Das wird aus der Maniok-wurzel hergestellt. Sie wächst im Regenwald und wurde ursprünglich von den Indianern mitgebracht. Das Aipim wird entweder als Püree oder frittiert zubereitet. Es hat einen sehr feinen Geschmack. Die Farofa besteht aus Maniokmehl. Das wird mit Kräutern geröstet und gehört zwingend zur Feijoada. Passt aber auch zu Nudeln. Das erinnert mich stark an Sizilien. Dort gibt es ja die gerösteten Weißbrotbrösel zur Pasta. Ebenfalls zur Feijoada gehört ein Kohl, Blätter von der Tasterstaude. Er wird in feine Streifen geschnitten und kurz angeschmort.

Als Salat findet man häufig den frischen Palmito. Zuhause kenne ich ihn nur aus Dosen. Sonntags, falls man es sich leisten kann, führt man die Familie aus zum Essen, und geht in eine Churrascaria, mit riesigen Fleischspießen, Salat- und Beilagenbuffet. Oder in ein Kilorestaurant, dort wird der gefüllte Teller gewogen, man bezahlt nur das, was man isst, bzw. das was man sich auffüllt. Oder man trifft sich zum Rodizio. Das kommt von rodar und bedeutet kreisen. Das ist bei der Jugend besonders beliebt.

Egal ob Pizza oder Fleischspieße, alles kreist von Tisch zu Tisch und jeder kann so viel essen wie er mag zu einem Festpreis. Hab ich schon mal irgendwo gehört!! Das muss man ja nicht mögen.

In der Woche wird zuhause gekocht, wie bei uns auch. Das fängt schon beim Frühstück an. Erstaunlich war für mich auch, dass es keine Kaffeekultur im Sinne z.B. der Italiener gibt. Der Frühstückskaffee wird aufgebrüht, wenn nicht sogar aufgeköcht, igitt. Der brasilianische Rohkaffee wird zum größten Teil exportiert.

Dafür gibt es aber den berühmten Chimarrão, bei uns Maté Tee. Der wird zu jeder Tages- und Nachtzeit getrunken. An den herben Geschmack musste ich mich gewöhnen.



Zur regionalen Küche des Südostens gehört natürlich erstmal die Feijoada. Da gibt es unzählige Variationen. Es gibt viele alte Bohnensorten, besonders schwarze (SlowFood lässt grüßen).

Als zweites habe ich die Galinha de Cabidela kennengelernt. Das ist in Blut gekochtes Geflügel. Es schmeckt wirklich besser als es sich anhört, zumal man dort das frische Huhn in der Geflügel-handlung selbst aussucht und nach einer Stunde gerupft und ausgenommen, also kochfertig, abholen kann, inklusive Blut mit Essig in einem Schraubglas. Dazu gibt es natürlich Reis.

Das dritte Rezept, welches mich besonders beeindruckt hat, ist peixe baiana, Fisch mit einem stets selbst gemörsertem Curry, Limettensaft und Kokosmilch. Auch dieses Gericht wird mit Reis gegessen.

Zum Dessert gibt es oft ein süßes Gebäck (häufig aus Tapiokamehl gebacken) und fast immer Früchte und natürlich Schokolade. Brasilien hat ja eigene Kakaoplantagen und köstliche Früchte gibt es mehr als genug. Es gibt reichlich Obst und Gemüse in den Supermärkten und in denen gibt es sehr viel Verkaufspersonal. Wenn man nur kurz fragend vor den Früchten steht, sei es, weil man die Früchte nicht kennt oder den Preis nicht findet, steht schon ein Mitarbeiter daneben und möchte helfen.

Jedesmal wird man gefragt, ob die Früchte gleich oder später verzehrt werden sollen. Danach wird dann der Reifegrad ausgewählt. Da können manche Obst und Gemüsehändler hier bei uns zuhause noch etwas lernen.

Alles in allem ist es in Brasilien ähnlich wie überall. Geht man mit offenen Augen durchs Land, findet man sicher auch irgendwo SlowFood!

Text und Fotos: Monika Johannes-Vorbrugg

Rezepte bei Interesse anfordern über boncibus@googlemail.com