

Caipirinha trinkt man doch nicht alleine!

Nachdem ich mein Hotel in Recife an der Boa Viagem bezogen hatte, schlenderte ich bei einbrechender Dunkelheit die Strandpromenade entlang. Ich staunte nicht schlecht, wie schnell hier der Tag in die Nacht überging. Der glühend rote Sonnenball versank im Nu - wie ein plumper, großer Stein - im betongrauen Häusermeer. Eine längere Dämmerungszeit wie zuhause in Deutschland existierte hier nicht, was wohl mit den Breitengraden und der Nähe zum Äquator zusammenhing.

Ich war im Auftrag eines Münchner Instituts zur Erforschung regenerativer Energien in den Nordosten von Brasilien angereist, um vor Ort eine Recherche über den Anbau und die Ernte von Zuckerrohr und dessen anschließender Weiterverarbeitung zu Ethanol durchzuführen. Bei der Nutzung von Ethanol als Biosprit nimmt Brasilien eine Vorreiterrolle ein – nirgendwo sonst auf der Welt wird so viel und so effizient Biomasse in Treibstoff verwandelt. Deswegen sind hier die meisten Autos mit sogenannten Flex-Fuel-Motoren ausgestattet, und können entweder mit herkömmlichen Benzin oder auch mit – fast um die Hälfte billigeren und zudem noch umweltverträglicheren – Alkohol betankt werden. So braucht es einem nicht zu verwundern, wenn man an einer viel befahrenen Straßenkreuzung in Rio oder Sao Paulo denkt, man hätte sich inmitten einer Schnapsbrennerei verirrt.

Ich folgte der breiten, dreispurigen Avenida Boa Viagem, die den Strand von den hochaufragenden Apartment- und Hotelhäusern

abgrenzte. Im Gegensatz zur Praia, wo sich jetzt nur noch ein paar Angler und fußballspielende Jungs aufhielten, herrschte auf der hellbeleuchteten Promenade noch reges Treiben. Radfahrer, Jogger, Walker - und auch einfache Spaziergänger wie ich - nutzten jetzt die kühleren Abendstunden (wenn denn bei Temperaturen von 26° Celsius von kühl überhaupt die Rede sein konnte), um ihren Bewegungsdrang auszuleben. Aber auch Müßiggänger und eng umschlungene Liebespärchen ließen den Tag unter hochaufgeschossenen Kokospalmen und breitgefächerten Zedern ausklingen und genossen die stetige, mildwürzige Atlantikbrise. In regelmäßigen Abständen luden kleine, quadratische Strand-Bars zum Verweilen ein. Typisch für diese Cabanas waren deren, aus getrockneten Palmwedeln bestehenden Dächer, die von weiten aussahen wie überdimensionierte Sombreros. Nebst Bier, Schnaps und Zigaretten wurden hier auch frisch gepflückte, grüne Kokosnüsse zum Verkauf angeboten. „Una coco, por favor“, gab ich dem Jungen hinter der Theke zu verstehen und sogleich holte er eine eisgekühlte Kokosnuss aus seiner Kühlbox hervor, um sie dann mit gezielten Machetenhieben zu köpfen, sodass weißes Fruchtfleisch zum Vorschein kam. Mit Hilfe von Strohhalmen machte ich mich dann über die köstliche, erfrischende Kokosmilch her.

Anschließend überquerte ich die Straße und begab mich auf die Praca de Boa Viagem. Auf der Mitte des Platzes befand sich eine kleine schmucke Kolonialkirche im landestypischen Barockstil, deren Außenfassade in hübschen, himmelblauen Tönen gehalten war. Aus dem Inneren der Igreja drangen feierliche Kirchenlieder - ein Padre hielt vor einer kleinen Gruppe Gemeindemitgliedern eine Messe ab.

Um die Kirche herum hatten Kunsthandwerker ihre Verkaufsstände aufgebaut. Hier fand man buntbemalte Keramikteller, kunstvolle Holzschnitzereien, tropenfarbige Ölgemälde und selbstgefertigten Schmuck. Nebenan wurden filigrane Stickereien, handgemachte Lederwaren, dekorative Hängematten und in Schnaps eingelegte Früchte feilgeboten. Auf der anderen Seite des Platzes reihte sich ein Essensstand an den anderen. Freunde der brasilianischen Küche kamen hier voll auf ihre Kosten. Angeboten wurden z.B. auf Holzkohle gegrillte Fleischspießchen, frittiertes Meeresfisch, schwarze Bohnen mit Reis und gebackener Käse aus Minas Gerais. Des Weiteren standen Süßkartoffeleintopf, getrocknete Krabben mit Kokosmilch, gekochte Maiskolben und Stockfisch in Olivenöl für hungrige Abnehmer bereit. Zum Nachtisch konnte man dann noch klebrig-süße Kuchen und Torten in sich hineinschaufeln. Zu meinen Favoriten avancierten jedoch die unwiderstehlich leckeren gebackenen Pastels, die mit einer Füllung aus Käse, Hähnchen- oder Schweinefleisch angeboten wurden. Ich orderte sogleich eine Pastel com queijo, und schon wurde sie von einer gut gelaunten Marktfrau zischend ins brodelnde heiße Öl geworfen. Keine zwei Minuten später überreichte sie mir die dampfende, in Papier gewickelten Pastel und wünschte „Bon appetit“. „Obrigado“ erwiderte ich, bezahlte und machte mich heißhungrig über den Leckerbissen her. Nebenan besorgte ich mir noch süßlichen Zuckerrohrsaft, die eine dicke Frau mittels einer Maschine aus faserig-grünen Zuckerrohr presste.

So gestärkt zog ich weiter und fand mich alsbald in einer schummrigen Bodega wieder, die mit frisch gezapften Fassbier und dröhnender Live-Musik aufwartete. Das Innere der Bodega, die mit edlen Mahagoniholz und portugiesischen Kacheln

ausgestattet war, verströmte das Flair einer Havanna-Bar der 50er Jahre. Verstärkt wurde der Eindruck noch von - an den Wänden hängenden - vergilbten Schwarzweiß-Fotos mit alten Stadtansichten und zwei riesigen Deckenventilatoren, die Sisyphusgleich gegen die tropische Schwüle und dem dichten, zähen Zigarrenqualm ankämpften.

Inmitten der Bar drängten sich einzelne Pärchen auf der winzigen Tanzfläche und wurden von einer dreiköpfigen Forro-Band, die afrikanische Rhythmen gekonnt mit brasilianischen Elementen vermischte, begleitet.

Zielsicher steuerte ich den Tresen an, der fast die komplette linke Raumhälfte einnahm, ließ mich auf einem Barhocker nieder und bestellte ein großes Glas Bier. Ein freundlicher, junger Barmann mit aufmerksamen, flinken Blick nahm meine Bestellung entgegen und machte sich umgehend an der Zapfanlage zu schaffen.

Rechts neben mir standen mehrere ältere Herren zusammen, die - in weißen Flanellhosen und bunten Hawaii-Hemden gekleidet – sich angeregt und zigarrrauchend unterhielten, als wären sie soeben einen Wim Wenders-Film entstieg.

Ich hatte schon das zweite Glas Bier geleert, da löste sich aus dem Halbschatten im hinteren Teil der Bar eine Frauengestalt und bewegte sich geradewegs auf mich zu.

„Oi, Boa noite!“ begrüßte sie mich. „Boa noite!“ erwiderte ich ebenfalls. Sie stellte sich als Graciela vor und sie war wahrhaftig eine betörende Schönheit. Ihre ungestümen, schwarzen Locken fielen anmutig auf ihre nackten Schultern und ihre kastanienbraunen Augen verrieten eine wache, verspielte Heiterkeit. Ihr Lächeln brachte makellos weiße Zähne zum Vorschein und das elfenbeinfarbene, hauchdünne Sommerkleid kontrastierte dabei heftig mit ihren Teint, der die Farbe von

Milchkaffee hatte.

Ich bestellte zwei Caipirinhas – das brasilianische Nationalgetränk, das aus Limetten, gestoßenen Eis, braunen Zucker und einem ordentlichen Schuss Zuckerrohrschnaps gemixt wird. „Alkohol aus Zuckerrohr! Ein wahrhaft göttliches Geschenk, das Menschen und Maschinen gleichermaßen voranzutreiben mag!“, philosophierte ich lautstark und prostete vergnügt Graciela zu. Für einen kurzen Augenblick konnte ich mir dann noch den eigentlichen Zweck meiner Reise ins Gedächtnis rufen: „Reduzierung des globalen CO₂-Ausstoßes durch die Herstellung und Verwendung von Bio-Ethanol mittels nachwachsender Ressourcen!“ Doch spätestens als mich Graciela auf die Tanzfläche bugsierte und ich wohligh ihren schlanken, mädchenhaften Körper spürte und gierig ihr süßliches Parfüm aufsog, kapitulierte ich: Meine Mission und die Probleme dieser Welt mussten sich bis morgen gedulden!

Gourmetische Begegnung

Fuhr ich mit der Eisenbahn
von Neunburg nach Bad Kosen,
da sprachen mich zwei Fremde an,
dem Anschein nach Franzosen.

Der eine sagte: „Parlevü,“
und etwa „Frankelkäse.“
Der andere: „Pardon Müsli,“
und sprach es durch die Nase.

Nun war mein Mittagessen zwar recht knapp,
schon knurrte mir der Magen,
doch hielt mich das nicht davon ab,
es ihnen klar zu sagen:

„Ich nix essen solch Gefräß,
kapito, du verstehen.
Nix Müsli und nix Frankelkäs,
weil die in Bauch sich blähen.“

Die Beiden blickten leicht verstört
bevor sie still entschwandten.
Sie haben sich vielleicht verhört
oder missverstanden.

Wenn man eine Reise tut,
zum Beispiel nach Bad Kosen,
aus Fernweh oder Übermut,
trifft man zuweilen auch Franzosen.
Wenn die gourmetisch missionieren
sollte man es ignorieren.