



3. Januar 2011, sonnig 17°

INHALT

1. Lissabon hin und zurück
2. Meersalz
3. Der Krieg Holland-Portugal
4. Viereckige Kartoffeln

www.montedocasarao.com
info@montedocasarao.com

**Wir wünschen euch allen
ein gesundes und
glückliches Neues Jahr!**

Malen im Monte do Casarão

Es gibt wieder Malkurse vom
21. - 28. April und
6. - 13. Oktober 2011.
Mehr Informationen auf unserer
Website.



http://www.montedocasarao.com/En/e_painting.html

Preise 2011

Die Preise für 2011 entnehmen Sie
unserer Website.
Die MWSt wurde am 1. Juni 2010
um 1% und am 1. Januar nochmals
um 2% erhöht.
Diese Erhöhung von insgesamt 3%
ist in unseren Preisen beinhaltet.

1. LISSABON HIN UND ZURÜCK

Dieses Jahr ab April fliegt Transavia Lissabon an. Und da es eine neue Route ist gibt es tolle Sondertarife. Es gibt schon für 125 € Holland-Lissabon und zurück. Gute Nachrichten! Viele unserer Gäste bleiben, vor oder nach dem Aufenthalt bei uns, einige Tage in Lissabon. Es macht viel Spaß durch diese Stadt zu bummeln. Noch mehr Freude bereitet es mit dem Buch *Lissabon, een nieuwe gids voor vrienden* (Lissabon ein neuer Führer für Freunde) von José Rentes de Carvalho, einem portugiesischen Schriftsteller der seit vielen Jahren in Amsterdam lebt. Ein Buch dass sich gut liest – eine Mischung aus Touristikführer und Autobiografie, voll Wissenswertem und trotzdem fehlt



die notwendige kritische Betrachtung nicht. Man kann es leider nur antiquarisch kaufen, da es vergriffen ist.

2. MEERSALZ

In der Antike war Portugal einer der größten Salzproduzenten der Welt. Heute werden nur noch 10% der Salinen betrieben. Einige von ihnen befinden sich im Naturreservat Ria Formosa; dieses wunderschöne Naturparadies, mit vielen Störchen und Flamingos, befindet sich zwischen Faro und der spanischen Grenze. Hier trifft man auch den Produzenten von Necton Salz. Necton ist der Sohn von zwei Studenten der Biotechnologie die 1994 ein Stipendium erhielten, um zu erforschen wie die Reichtümer der Natur Portugals, in Europa mehr Beachtung finden können. Und so haben sie die alten, vergessenen Salinen der Algarve wieder in Betrieb genommen. Algarve bedeutet Touristen und Touristen bedeuten Andenken. Und Meersalz ist ein einfaches, schönes Andenken. Momentan betreibt Necton Salinen auf 7 Hektar und in Gebäuden mit einer Größe von 1200 qm ein Labor und Lager. Necton bietet eine große Viel-



falt an Produkten. Das Salz wird gewonnen wie schon vor 2000 Jahren. Dazu braucht es nur Sonne, Wind und viel Handarbeit. Die Firma läuft bestens und hat auch schon verschiedene Preise gewonnen, darunter den Slow Food Award.

3. DER KRIEG HOLLAND-PORTUGAL

In der Nähe von Setúbal gibt es Salinen, die nicht mehr in Betrieb sind. Bis Ende XVIII Jahrhundert war Setúbal das bedeutendste Zentrum der Salzgewinnung und des Salzhandels. Zu dieser Zeit war Salz ein wichtiges Konservierungsmittel. Vom XVI bis XVIII Jahrhundert gab es sogar eine Salzstrasse Setúbal-Holland. Zu dieser Zeit befanden sich Holland und Portugal wiederholt wegen der portugiesischen Kolonien im Krieg. Macao, Mosambik, Ceylon, Angola, S. Tome und den Molukken auf die, die Holländer wegen ihrer Reichtümer (z.B. Gewürze, Gold und Sklaven) ein Auge geworfen hatten. Auch Brasilien wurde von den Holländern erobert. Für dessen Rückgabe 1651 mussten die Portugiesen einen hohen Preis zahlen: Sie bekamen 10% der Zuckerproduktion und die Holzrechte. Ihren Einfluss auf den Sklavenhandel behielten sie und um den Handel abzuschließen musste das Königreich Portugal 70 Jahre Holland mit Salz aus Setúbal beliefern. Das war ein super Geschäft im Wert von 4 Millionen Kreuzern was gleich ist mit 500 Millionen Euro.



4. VIERECKIGE KARTOFFELN

Unseren Dritten Anlauf einen Gemüsegarten anzulegen können wir mit bescheidenem Erfolg verkünden. „Unseren“ stimmt nicht ganz, es ist der Verdienst von Wynand. Wie ein Bauer der Dritten Welt hat er die Erde gepflügt, Steine geklaubt und Unkraut und Bromberen, die sich schrecklich ausbreiten, gejätet um eine halbwegs gute Erde zu bekommen. Tomaten, Zucchini, Gurkchen und Paprika wuchsen, Dank seiner Anstrengung hervorragend. Die Melonen waren klein aber fein. Ansonsten war die Ausbeute bescheiden: 1 Mahlzeit Bohnen, 4 kleine Endiviensalate, 12 Erbsen. Was unter der Erde wuchs war einfach jämmerlich, wir rechneten mit 50 kg Kartoffeln, doch es war knapp ein Kilo und sie sahen wie viereckige Murmeln oder zerdrückte Ping-Pongbälle aus. Die Zwiebeln einwenig zahlreicher, sahen aus wie Jugendstilvasen. Die roten Rüben waren ungenießbar. Macht nichts! Nächstes Jahr wird es besser. So Gott will werden wir dieses Jahr noch Rosenkohl und Grünkohl (ein typisch holländisches Wintergemüse) essen. Wir haben unsere holländischen Gäste schon gebeten geräucherte Würste mitzubringen.



Nel