



PRESSEINFORMATION

Süß und vielfältig: Lissabons Gebäck aus Klostertradition

Lissabon/Frankfurt, 01. Dezember 2022. Das Angebot an traditionellem Gebäck in Lissabon ist vielfältig. Ob die mit Puddingcreme gefüllten Törtchen Pastéis de Nata, die glasierten Nozes de Cascais oder der Blätterteigkuchen Travesseiro de Sintra – die süßen Teilchen sind nicht nur köstlich, auch haben sie alle einen historischen und traditionsreichen Ursprung. Denn die meisten portugiesischen Desserts wurden ursprünglich in katholischen Klöstern von Mönchen und Nonnen in ganz Portugal kreiert: Nachdem das Eiklar zur Stärkung der Kleidung eingesetzt wurde, musste das reichlich vorhandene Eigelb verwertet werden. Noch heute werden ihre hauptsächlich auf Zucker und Eigelb basierten Kreationen, sogenannte Doçaria Conventual, nachgebacken und begeistern Portugiesen gleichermaßen wie Touristen. Rund 200 klösterliche Süßwaren sind bekannt und unterscheiden sich in ihrer Zubereitung je nach Region und Kloster. Für Lissabon sind folgende ein Muss.

Pastéis de Belém

Wer an Lissabons Gebäck denkt, hat in erster Linie die kleinen runden Blätterteigtörtchen Pastéis de Nata im Sinn. Untrennbar sind die kleinen Delikatessen mit der Stadt am Tejo verbunden, da ihr Originalrezept aus dem Kloster Mosteiro dos Jerónimos in Belém stammt. Die dortigen Mönche des Hieronymiten-Ordens erschufen das süße Gebäck nach einer sorgsam gehüteten Rezeptur, die nach der Auflösung des Klosters 1834 an den Besitzer der benachbarten Zuckerraffinerie überging. Seine Familie bewahrt seitdem das mönchische Geheimrezept, das nur wenigen Menschen bekannt ist. Seit 1837 produziert und verkauft die Familie die namentlich patentierten Törtchen als Pastéis de Belém in ihrer eigens dafür eröffneten Konditorei Fábrica dos Pastéis de Belém. Bis heute ist die Konditorei eine beliebte Anlaufstelle bei Touristen, die sich die traditionellen Küchlein frisch aus dem Ofen mit Zimt und Puderzucker nicht entgehen lassen möchten.

Nozes de Cascais

Nozes de Cascais, zu Deutsch *Walnüsse aus Cascais*, sind eine süße Spezialität vermutlich aus dem ehemaligen Mönchskloster Nossa Senhora da Piedade des Ordens der Unbeschuheten Karmeliten in der rund 25 Kilometer westlich von Lissabons Zentrum gelegenen Stadt Cascais. Es sind kleine

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito | Johanna Alberti, Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt, Tel.: + 49 69 175371-46 | -032, E-Mail: lissabon@gce-agency.com, Internet: www.gce-agency.com



PRESSEINFORMATION

runde Teigbällchen, die unter anderem aus Mandeln, Zucker und Eigelb angefertigt, mit einer Walnuss verziert und mit Glasur überzogen werden.

Travesseiros von Sintra

Die Travesseiros von Sintra sind ein Blätterteig-Gebäck, die mit Zucker überzogen und mit einer Ei- und Mandelcreme gefüllt sind. Der Name des Gebäcks bedeutet auf Portugiesisch "Kissen", da es optisch einem solchen ähnelt. Es stammt ursprünglich aus der 1862 gegründeten Bäckerei Piriquita in Sintra, wo die Enkelin des Gründers das Rezept in einem alten Kochbuch entdeckte. Bis heute wird das Gebäck in der Piriquita nach dem geheimen Rezept hergestellt und ist bei Portugiesen sehr beliebt – sie fahren extra nach Sintra, um die Travesseiros zu genießen.

Queijada de Sintra

Bekannt ist Sintra auch für die Queijadas, kleine süße Käsetörtchen, die aus Käse, Eiern, Milch und Zucker bestehen. Ihr Ursprung reicht zurück ins Mittelalter: Aufzeichnungen des 13. und 14. Jahrhunderts beschreiben das Gebäck als Zahlungsmittel. Im Jahr 1756 wurde das Rezept der Törtchen in Ranholas in Sintra wiederentdeckt und sie gehören seitdem als fester Bestandteil zur traditionellen Küche Sintras.

Marmelada Branca de Odivela

Die weiße Marmelade von Odivelas wurde von den Nonnen des Zisterzienserinnenklosters São Dinis in Odivelas erfunden. Bekanntheit erlangte die fruchtige Paste in erster Linie für ihre fast weiße Farbe. Heutzutage kann sie jeder nach dem Originalrezept selbst nachmachen, denn nach der Auflösung des Klosters im Jahr 1886 vermachte die letzte Nonne ihr Notizbuch mit den klösterlichen Rezepturen ihrer Patentochter, die die Rezepte mit der Öffentlichkeit teilte – darunter auch das Rezept der Marmelada Branca. 1999 wurden im Buch *O Livro de Receitas da Ultima Freira de Odivelas* ("Das Kochbuch der letzten Nonne von Odivelas") die Rezepte publiziert.

Über Turismo de Lisboa

Turismo de Lisboa ist eine gemeinnützige Organisation, die durch eine Allianz von öffentlichen und privaten Einrichtungen im Tourismussektor gegründet wurde. Sie hat rund 900 assoziierte Mitglieder. Seit der Gründung im Jahr 1998 ist es das Hauptziel der Organisation, Lissabon als touristische Destination zu fördern und zu verstärken und somit die Qualität und Wettbewerbsfähigkeit der Stadt zu steigern.

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito | Johanna Alberti, Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt, Tel.: + 49 69 175371-46 | -032, E-Mail: lissabon@gce-agency.com, Internet: www.gce-agency.com



PRESSEINFORMATION

<https://www.visitlisboa.com/de>

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH, Doris Palito | Johanna Alberti, Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt,
Tel.: + 49 69 175371-46 | -032, E-Mail: lissabon@gce-agency.com, Internet: www.gce-agency.com