

Außen knusprig,
innen cremig und
rundherum gold-
gelb – die Pastéis
de Belém.

Portugals Gold

Wenn es gelänge, das Licht von Portugals Hauptstadt einzufangen und essbar zu machen, es würde schmecken wie die Pastéis de Belém.

TEXT THOMAS PIENKA • FOTO ODILE HAIN



Das Mobiliar eher-
schlicht, die Wandflie-
sen, die sogenannten
Azulejos, zum Teil
noch original aus dem
Gründungsjahr 1837.





S

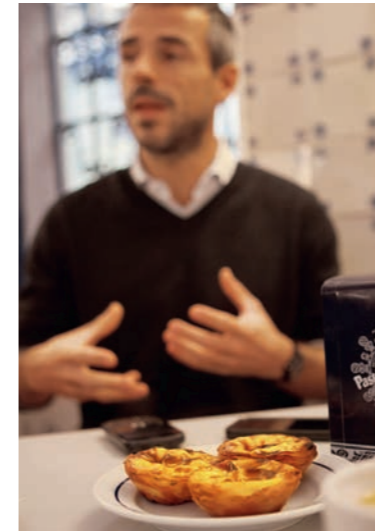
onnengelb, mit einigen dunklen Flecken, knistert die karamellierte Oberfläche. Warmer Vanilleduft und ein Hauch von Zimt strömen durch den Raum, alle Tische sind voll besetzt. Lissaboner, Schweden, Asiaten, Amerikaner – sie alle sind hierher gepilgert, um einen Galão, den typischen portugiesischen Milchkaffee, zu genießen. Doch der eigentliche Star der Pasteleria sind die kleinen Pastéis de Belém. Für sie ist die Pasteleria de Belém berühmt und in jedem Reiseführer erwähnt. Die Pastéis kennen wir in Deutschland als Pastel de Nata. Ihr Geschmack hat jedoch nichts mit diesem Importschlager zu tun. Die Füllung des Originals hat eine dezente Süße, die nie den Gaumen dominiert und zum sofortigen Kauf mehrerer Stücke verleitet. Dabei sind die kleinen Törtchen so warm und weich, wie die Lichtstimmung im Stadtteil Belém, wo sie seit 1837 frisch serviert werden.

Mit Erfolg, denn die Schlange vor dem großen Café wird auch in der Nebensaison nicht kürzer. Doch warum schmeckt das Gebäck so gut? Und was ist drin? Miguel lächelt und schweigt vielsagend. Er ist darin geübt. Der 32-jährige Geschäftsführer des Familienunternehmens ist in fünfter Generation Hüter eines Ge-

heimnisses, das schon seit über einem Jahrhundert die Existenz des Ladens sichert. Er ist mit zwei Törtchen am Tag aufgewachsen und hat immer noch nicht die Lust daran verloren. Doch auch als einziger Sohn der Familie Clarinha musste er sich das Vertrauen der Meisterbäcker erst erwerben. Seit nunmehr zwei Jahren ist er in den engen Kreis der drei Eingeweiheten gerückt. Nur diese Köche dürfen den Blätterteig und die Füllung hinter einer schweren Stahltür unter Ausschluss anderer Mitarbeiter und der Öffentlichkeit zubereiten.

Auch uns wird nur einen flüchtiger Blick in den Geheimraum gewährt, wo mehrfach gefalteter Teig zur Weiterverarbeitung in der Backstube bereitliegt. Dort wird er langegezogen, in kleine Stücke geschnitten und an die Innenwand einer Blechform geknetet, die später das Aussehen der Törtchen bestimmt. Nur die Befüllung mit dem Sahnegemisch findet maschinell statt, alles andere ist Handarbeit. Jeder Griff sitzt hier, Stress ist dabei ein Fremdwort. Anschließend kommen die Schälchen auf Bleche, die etagenweise in den Ofen geschoben werden. Bis zu 50.000 Pastéis können am Tag hergestellt werden, berichtet Miguel mit unverkennbarem Stolz. Braungelb sollen sie nach dem Backen sein, karamellisiert, aber auf keinen Fall verbrannt. Manuel hebt ein Teilchen an und prüft die Konsistenz. Er nickt zufrieden und gibt die Bleche zum Abkühlen frei. Noch warm werden sie von Diego, dem ältesten Mitarbeiter

Bis zu 50.000 Pastéis kann die Bäckerei pro Tag anfertigen. Der reibungslose Ablauf wird von 150 Angestellten gesichert. Die Törtchen entfalten nur frisch den vollen Geschmack und werden deshalb auch nicht geliefert.



Miguel Clarinha ist mit den Pastéis groß geworden. Zusammen mit seinem Vater und seinem Cousin führt er die Pastellaria.

des Ladens, den Bestellungen zugewiesen und in Windeseile von den Mitarbeitern an die Gäste verteilt, die an den vielen kleinen Tischen des Cafés schon etwas ungeduldig auf die knusprig-cremige Sünde warten. Noch etwas Puderzucker und Zimt auf das Törtchen, dann macht sich pure Zufriedenheit auf den Gesichtern breit.

Ich bade meine Törtchen in Puderzucker und trotzdem sind sie nicht zu süß. Andere drehen und wenden sie wie eine heilige Kostbarkeit, machen Selfies mit ihren leeren Tellern. Vor allem bei den jungen Besuchern ein Muss ist das anschließende Posting bei Facebook, Twitter und Instagram. Auch wenn Touristen nur ein Drittel der Besucher ausmachen, kommt es einem so vor, als seien es mehr, so auffällig verhalten sich Besucher, die zum ersten Mal in den Genuss der raffinierten Törtchen kommen.

Das Ambiente in der Pasteleria de Belém bestimmt vor allem die Freundlichkeit der Mitarbeiter und der Duft der Pastéis. Nach und nach nimmt das Auge aber auch die historischen blau-weißen portugiesischen Fliesen wahr, die zum Teil noch im Originalzustand vorhanden sind. Den gewaltigen Besuchermassen wird das Pastéis de Belém durch mehrere, verwinkelte Räume gerecht, die portugiesisch-schlicht eingerichtet sind. Optisches Highlight ist der Verkaufsraum mit Theke. Ein bisschen erinnert der Raum an eine historische Apotheke mit stuckverzierten Decken und deckenhohen Vitrinen, gefüllt mit Weinflaschen und anderen Leckereien. An der großen Theke stehen die Menschen am Wochenende Schlange, um die kleinen Köstlichkeiten kartonweise zu Hause, im Park oder am nahen Ufer des Tejo zu genießen.

Das gelbe Abendlicht verleiht den Straßenzügen von Belém eine nostalgische Atmosphäre, die einem alten Film entsprungen sein könnte. Eine im Zeitalter von LED-Beleuchtung vom Aussterben bedrohte Lichtsorte. Die Chancen stehen jedoch gut, dass im traditionsreichen „Pastéis de Belém“ noch lange alles so bleibt, wie es immer schon war.

Im Verkaufsraum bekommt man Pastéis frisch vom Blech und jede Menge anderer Köstlichkeiten. Ihr unwiderstehlicher Geschmack hat sich schon längst bei vielen Touristen herumgesprochen.

