

TEXT UND FOTO: ANNEGRET HEINOLD



Annegret Heinold  
www.annegret-heinold.com

## Leben in Portugal

# BOLO DE NATAL DE DRESDEN



**F**rüher hatte der traditionelle portugiesische Weihnachtskuchen, der *Bolo-rei*, eine *Fava* und einen *Brinde*. Wer die *Fava* (Bohne) fand, zahlte den nächsten Kuchen. Wer den *Brinde* (Glücksbringer) aus Metall fand, dem war das Glück hold. Da sind jetzt EU und ASAE vor, damit sich daran keiner mehr aus Versehen die Zähne ausbeißt. (Nicht am Glück, sondern am *Bolo-rei*).

Eine Facebook-Seite mit dem Namen „Quermos de volta a Fava e o Brinde no Bolo-rei“ (Wir möchten die Bohne und den Glücksbringer im *Bolo-rei* wiederhaben) fragt, ob man wohl als Nächstes den *Bacalhau* als Weihnachtessen verbieten wird. Wegen der Gräten. Die sind nämlich auch gefährlich. Ungefährlich ist dagegen der *Bolo de Dresden*. Auf deutsch: Christstollen. Und dank seiner Zutaten der globalste aller Weihnachtskuchen: Sultaninen aus Südafrika, Zitronat aus Italien, Mandeln aus Kalifornien, Rum aus Jamaica und Meersalz aus Portugal!

Dazu Zutaten wie Mehl, Zucker und Eier. Und voilà – das ist er, der Stollen, den man hier früher im Nordpäckchen geschickt bekam.

Jetzt gibt es ihn auch hier im Laden, zusammen mit Lebkuchen, Dominosteinen und Zimtsternen. Es gibt ja Leute, denen Kuchen nichts bedeutet. Leute, die man gleichzeitig beneidet und bedauert (die haben es gut, was das für Kalorien spart / die Armen, was denen alles entgeht). Aber meistens ist *Bolo* das erste portugiesische Wort, das der Neu-Resident lernt und damit Sprach-Hybrid-Sätze wie „Wollen wir einen *Bolo* essen?“ bastelt.

Ein Nordpäckchen – von Norden nach Süden geschickt – ist der Gegensatz zu den früher üblichen Westpäckchen – von West nach Ost. Westpäckchen enthielten Kaffee und Schokolade. Ostpäckchen enthielten Dresdner Stollen.

Meine eigenen Nordpäckchen enthielten Schokolade, Lakritze und einmal eine Salami. Die allerdings kam in so einem Zustand an,

dass sie den „Istanbuler Katzentext“ nicht bestand. Wie jetzt? Sie kennen den Istanbuler Katzentest nicht? Dieser Test war früher unerlässlich auf Reisen durch südliche Gebiete ohne ausreichende Kühlmöglichkeiten. Ein Test ohne technische Hilfsmittel. Es reicht eine streunende Katze. Verweigert sie das Fleisch, sollte man es besser nicht essen.

**Man kann Stollen übrigens auch selber backen.** Der Trick ist, dass man den Kuchen mindestens vier Wochen lagert, damit die Zuckerschicht von außen nach innen durchziehen kann. Funktioniert prima. Das erfuhren wir in dem Jahr, als meine Mutter den Zuckerbehälter mit dem Salzbehälter verwechselt hatte. Sechs Wochen lagerten die Stollen. Weihnachten schälten wir Schicht für Schicht ab, vergeblich. Meine Mutter war verzweifelt. Die ganze Arbeit! Die guten Zutaten! Alles für die Katz. Oder eher nicht, denn dieser Kuchen wäre wohl auch am Istanbuler Katzentest gescheitert.

Somit ist ein Päckchen von Deutschland nach Portugal, das einen Stollen enthält, im Grunde ein Nordost-Päckchen.

Gerade fällt mir auf – bei den Päckchen fehlt noch eine Himmelsrichtung. Das Südpäckchen. Was könnte man da zu Weihnachten reinpacken? Mal überlegen. Einen köstlichen *Queijo da Serra*? Lieber nicht, der kommt womöglich genauso verschimmelt an wie meine Salami. Ah – ich hab's!

*Bacalhau*, *Bolacha Maria* und *Bolo-rei*. Damit ist das portugiesische Weihnachtessen in der Fremde gerettet.

*Bacalhau* für das Essen am Weihnachtsabend. (Noch ist er ja nicht verboten, trotz seiner Gräten). *Bolacha Maria*, weil *Bolacha Maria* immer passt. Und *Bolo-rei* für die Zeit nach Weihnachten, wenn der *Bolo de Natal de Dresden* aufgegessen ist. ▽