

Portugal

10. – 14. Mai 2023



https://www.welt-atlas.de/karte_von_portugal_1-88



Co-funded by
the European Union

Program

Wednesday 10. May	
Departure Vienna 13:25 Arrival Lisbon 16:00	Check-in – Montebelo Mosteiro de Alcobaca Historic Hotel https://montebelohotels.com/montebelo-mosteiro-de-alcobaca-historic-hotel/en/home Dinner
	
Thursday 11. May	
	9:00 COPA - Frubaca-cooperativa De Hortofructicultores Crl www.copa.pt 11:00 Visit of the farm Casa Agrícola Ribeiros SAG Lda https://www.instagram.com/carsaglda/?hl=de 12:30 Visit of research station INIAV - Instituto Nacional de Investigaçao Agraria e Veterinaria Lunch – Restaurant Trindade, Alcobaca 15:00 Reception town hall Alcobaca 18:00 Visit of Cooperativa Agrícola de Alcobaca
Friday 12. May	
	09.00 Visit Monastery Alcobaca 11.00 Visit to VET school Alcobaca EPADRC https://www.epadrc.pt/pt Lunch at school ----- Between 15.00 - 16:00 Departure to Porto Check-in: Gravity Hotel Porto - Rua das Oliveiras 48, 4050-448 Porto, https://www.chicandbasic.com/en/hotel-gravity-porto/
	
Saturday 13. May	
	09:30 Guided tour NURI Sardinien, https://nuriartisanalsardine.com/?lang=de - 13:00 Lunch at Niepoort – Dom Peixe 15:00 Guided city tour Porto Port wine tasting – Niepoort, Vila Nova de Gaia https://www.niepoort-vinhos.com/de/ Boat trip – 6 bridges
Sunday 14. May	
	8.30-9.00 Departure to Lisbon Departure Lisbon airport 14:40 Arrival Vienna 19:05

COPA - Frubaça-cooperativa De Hortofructicultores Crl

Die Cooperative “Frubaça” in Acipreste, ca. 6 km von Alcobaça entfernt, wurde 1986 von 23 Obst- und Gemüsebauern gegründet. 1992 wurde ein Firmengebäude errichtet mit der Absicht die Rohware der Mitglieder zu sammeln, zu sortieren, zu konservieren, zu verpacken und schließlich zu vermarkten.

Eine lokale Besonderheit ist der geographisch geschützte Alcobaça-Apfel und die Rocha do Oeste-Birne, welche rund um Alcobaça sehr zahlreich in vielen Obst-Plantagen produziert werden.

Die Mitglieder liefern frisches Obst, Gemüse und Nüsse für den portugiesischen Markt, welches in 20 COPA-Geschäften verkauft wird. Weiters wird die Rohware für die Produktion von Säften und Fruchtaufstrichen für den nationalen und internationalen Markt veredelt.

Eine sehr interessante Methode die Fruchtsäfte bis zu 3 Monate zu konservieren, heißt Hyper Druck Verfahren (HDV) - hyper pressure processing (HPP), welche mittels einer 2,5 Mio Euro teuren Anlage erfolgt.

Hierbei werden die frisch gepressten Säfte in Plastikflaschen abgefüllt und anschließend in einer speziellen Anlage mit 6000 bar Druck (dies entspricht einem Wasserdruck einer ca. 60km hohen Wassersäule) für 3 Minuten behandelt. Diese Technologie ersetzt die energetisch aufwendige thermische Pasteurisierung, welche aufgrund der hohen Hitze viele Vitamine zerstört. Die Vorteile von HPP sind, dass Vitamine und die Geschmacksstoffe unverändert bleiben und die Mikroorganismen dabei allerdings aufgrund des hohen Druckes zerstört werden, wodurch eine Haltbarkeit von mindestens 90 Tagen garantiert werden kann.



Hochdruckpasteurisation HPP

Einfach frisch und sicher – Hochdruck-Konservierung bei 6000 bar



Verbraucher möchten natürliche, frische Produkte – möglichst ohne Zusatzstoffe und Nährstoffverlust durch Erhitzen. Gleichzeitig werden immer noch etwa 30% der Lebensmittel weggeworfen, ein Teil davon noch vor dem Verkauf. Die Hochdruck-Pasteurisierung von thyssenkrupp ermöglicht die schonende Haltbarmachung von Lebensmitteln durch hohen Druck – ganz ohne Hitze oder Additive. Die Produkte werden direkt in ihrer Endverpackung behandelt. Das funktioniert für Vakuum- und Schutzgasverpackungen (MAP) genauso wie bei

Kunststoffflaschen. Das Ergebnis: deutlich mehr Haltbarkeit und höchste Produktsicherheit - und damit auch eine höhere Kundenzufriedenheit. Gleichzeitig bleiben Textur, Optik, Nährstoffe und Geschmack Ihrer Produkte erhalten. Was dabei zusätzlich für HPP spricht: Es ist ein umweltfreundlicher Prozess frei von Abfällen.

<https://www.thyssenkrupp-industrial-solutions.com/high-pressure-processing/de>

<https://www.steribar-hpp.com/integrator-juice-treatment-solutions/cold-press-juice/>

[https://www.youtube.com/watch?v=LAmB093-](https://www.youtube.com/watch?v=LAmB093-eKk&list=PLiBDMEPvnZ7E7IOVFX8EVg2ruuMM2ErM9&index=3)

[eKk&list=PLiBDMEPvnZ7E7IOVFX8EVg2ruuMM2ErM9&index=3](https://www.youtube.com/watch?v=LAmB093-eKk&list=PLiBDMEPvnZ7E7IOVFX8EVg2ruuMM2ErM9&index=3)



Casa Agrícola Ribeiros SAG Lda



Nach einer kurzen Busfahrt kamen wir im Betrieb Ribeiros an. Der Jüngste von 3 Brüdern der Familie begrüßt uns sehr freundlich und hat uns sogleich die ganze Gründungsgeschichte des Betriebes erzählt. Im Jahr 2000 haben die 3 Brüder die Firma von ihrem Vater gekauft. Zu Beginn bewirtschafteten sie nur Äpfel und Birnen jedoch im Laufe der Zeit stellten die Brüder den Betrieb komplett neu auf und bauten auch sogleich ein neues Firmengebäude, welches wir besichtigen durften. Neu aufgestellt bedeutet, dass nicht nur mehr Äpfel und Birnen (ca. 4.000 Tonnen/Jahr) geerntet werden, sondern auch Erdbeeren sowie Süßkartoffeln angebaut werden. Momentan bewirtschaften sie ca. 60 ha und davon ca. 8 ha Erdbeeren.

Wie man auf dem Foto sehen kann, werden die Erdbeeren nicht nur frei am Feld angebaut, sondern auch in Folientunneln. Drei verschiedene Erdbeersorten werden dabei angepflanzt.

Die Ernte pro Hektar beläuft sich bei den Erdbeeren im Schnitt auf 40 Tonnen, bei den Süßkartoffeln auf ca. 50 Tonnen. Dabei zu beachten ist, dass nach der Erdbeerernte sofort auf derselben Anlage die Süßkartoffeln angebaut werden. Erst nach der Kartoffelernte werden die Felder neu angelegt und wieder für die Erdbeeren vorbereitet. Das Klima in diesem Gebiet ermöglicht es dem Betrieb, das ganze Jahr Erdbeeren anzubauen und zu ernten.

Wesentliche Faktoren dabei sind das Wasser, der Pflanzenschutz und die Lagerung der geernteten Ware.

Das Wasser holen sie sich aus 17 Metern Tiefe (Grundwasser), welches nicht vom Meer her beeinflusst ist, sondern von den sich in der Nähe befindenden Bergen.

45 Mitarbeiter, über das ganze Jahr beschäftigt, kümmern sich um den Betrieb. Pflanzenschutz im Bereich Äpfel und Birnen konnten sie großteils auf BIO umstellen - dies ist jedoch bei den Erdbeeren unmöglich und wird daher immer noch konventionell betrieben.

Die Lagerung der Ernte wurde hochprofessionell umgestellt, da versucht wird, den Wassergehalt der Früchte auf Erntenniveau zu halten. Der Besitzer erklärte uns, dass bei zB. 4000 Tonnen Äpfeln ein Wasserverlust von 20 Prozent enorm viel Geldverlust bedeutet. Mit modernster Technik bei der Lagerung kann dies verhindert werden.



Auf die Frage, wie sie diese enorme Menge an Früchten als Privatbetrieb verkaufen können, wurde uns ein Einblick in die Verkaufsstrategie und Logistik gegeben. Mit GPS Trackern in den Containern, welche nach Brasilien, Frankreich, Deutschland usw. geschickt werden, können sie ganz genau den Verlauf der Lieferung und auch das Öffnen des Containers dokumentieren. Dies hat bei Reklamationen enorm viel an Bedeutung gewonnen.

Zitrusfrüchte haben für den Betrieb nur eine kleine, regionale Bedeutung, da der internationale Verkauf aufgrund enormer Konkurrenz uninteressant ist.

Zusammenfassend kann man sagen, dass Casa Agrícola Ribeiros ein toller Betrieb ist, der für die Zukunft perfekt gerüstet ist und sehr gute Qualität produziert. Eine Besichtigung ist sehr empfehlenswert!

INIAV (Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária) Obstbauanlage der Forschungs- und Versuchsanstalt, Alcobaca

In Alcobaca betreibt die Forschungs- und Versuchsanstalt INIAV eine Forschungsanlage für Obstbau mit den Schwerpunkten Apfel- und Birnenproduktion sowie einer kleineren Versuchsfläche für Steinobst und Nüsse. Es werden regionale als auch neue Sorten wissenschaftlich getestet.

Derzeit werden folgende Schwerpunkte gesetzt:

- Untersuchung von regionalen Obstsorten (Mutationen) im Hinblick auf ihre Anpassungsfähigkeit auf die Auswirkungen des Klimawandels
- Untersuchung der Auswirkungen von verschiedenen Beschattungsnetzen (ähnlich Hagelnetzen) auf das Mikroklima in der Obstanlage und die Bestäubungsleistung
- Untersuchung der Bestäubungsleistung und des Bestäubungserfolges von bestimmten Insektenarten (Wildbienen) für bestimmte Obstsorten
- Versuche zur mechanischen Ernte
- Versuche zum Einsatz von Pheromon-fallen



Ziel der Forschungsversuche ist es, Ergebnisse produzierenden Obstbauern zur Verfügung zu stellen und damit zur Verbesserung der Produktion beizutragen. Die Finanzierung der Versuchsanlage erfolgt über nationale Zuschüsse, Projektförderungen und private Sponsoren.

Portugal

Fläche: über 92.000 km²

Einwohner: über 10,4 Millionen

Landw. Nutzfläche: über 38.000 km²

Weinbaufläche: Knapp 240.000 ha
(tilasto.com und de.statista.com)

Landwirtschaftliche Schulen:

APEPA – Associação Portuguesa de Escolas Profissionais Agrícola

<https://www.apepa.pt/>



Empfang im Rathaus von Alcobaça

Am 11. Mai 2023 wurden die Teilnehmer:innen der Reise am Nachmittag um 15.00 Uhr im Rathaus vom Bürgermeister von Alcobaça (Presidente da Câmara Municipal de Alcobaça) **Hermínio José da Cruz Augusto Rodrigues** und Vizebürgermeisterin (Vice-Presidente da Câmara Municipal de Alcobaça) **Inês Maria Lopes Silva** empfangen.

Beide Politiker gehören der Partido Social Democrata (PSD) = ‚Sozialdemokratische Partei‘ an.

Alcobaça ist bekannt für seine Obstproduktion, insbesondere Äpfel - Maça de Alcobaça – und die imposanten Kulturzeugnisse, wie das Kloster von Alcobaça (Mosteiro de Alcobaça), ein ehemaliges Zisterzienserkloster, das seit 1989 in die Welterbeliste aufgenommen wurde.



Alcobaça bewirbt sich mit dem Slogan „Terra de Paixão“ = ‚Land der Leidenschaft‘.

Bürgermeister Rodrigues und Vizebürgermeisterin Silva empfangen die Reisetilnehmer:innen sehr herzlich und luden alle zu einem weiteren, späteren Besuch ein.

Neben informativen Broschüren erhielten alle Teilnehmer:innen eine kleine Kostprobe des traditionellen Ginja Likörs (Sauerkirschenlikör).



Cooperativa Agrícola de Alcobaça

Rua de Leiria, Alcobaça

Die Cooperativa Agrícola de Alcobaça ist eine der ältesten Erzeugergemeinschaften von Portugal. Sie wurde 1932 durch die Autonomisierung der „Sektion für Kauf und Verkauf der Landwirtschaftsunion“ von Alcobaça gegründet.

Die Genossenschaft hat derzeit 4.500 Mitglieder, von denen 1.500 aktiv sind und Einkäufe in der Genossenschaft tätigen. Der Gesellschafterkreis ist sehr heterogen und setzt sich aus landwirtschaftlichen Unternehmen, Einzelunternehmern und Privatpersonen zusammen, die eine Nebentätigkeit in der Landwirtschaft ausüben.

Das Ziel der Landwirte ist es, „am Markt“ zu produzieren. Ähnlich wie bei uns ist auch die wirtschaftliche Situation so, dass es Kleinerzeuger schwierig haben und der Weg zur Spezialisierung und zu größeren Betrieben führt. Wasser ist ein ganz großes Thema, der Bau neuer Staudämme auf nationaler Ebene ist daher geplant und soll die Wasserknappheit teilweise lösen um wettbewerbsfähiger zu werden.



Es werden 90 % der Produkte in der Region selbst produziert. Die Qualität von Obst und Gemüseprodukten hat sich entsprechend den Anforderungen des Marktes deutlich erhöht und das zwingt die Landwirte sich zu organisieren um ihre Produkte auch verkaufen zu können.

Die Europäische Union hat einen erheblichen Einfluss auf die portugiesische Landwirtschaft im Hinblick auf die Erwerbsbevölkerung. Die Arbeitskräfte in der Landwirtschaft setzen sich zunehmend aus Ausländern zusammen. Heute machen die Arbeitskosten 60 % der Gesamtkosten aus. In Zukunft rechnet man auch mit einer Erhöhung der Transportkosten. Die landwirtschaftlichen Betriebe leiden auch unter der Überalterung der Landwirte, viele haben auch keine Betriebsnachfolger.

Der Obstbau hat einen großen Stellenwert in der Region und ist die profitabelste landwirtschaftliche Tätigkeit, dies wird sich in Zukunft sogar noch verstärken. Die Betriebsgrößen werden größer werden (müssen), die Steigerung der Produktion und Qualität braucht auch eine stärkere Organisation und Zusammenarbeit der Landwirte.



In der COOP Filiale in Alcobaca wird dem Konsumenten ein großes Sortiment an Lebensmittel und Produkten angeboten: Obstliköre, Wein, Natursalz, Olivenöl, Milchprodukte, Wurst, Fisch, Obst, Fischkonserven, Convenienceprodukte etc. Von der Struktur her gesehen ist die Cooperativa mit unseren Lagerhäusern vergleichbar.



Die Vielfalt der agrarischen Produkte in der Region Alcobaca



Kloster Alcobaça

Das ehemalige Zisterzienserkloster der Heiligen Maria von Alcobaça, ist eine der größten Klosteranlagen Portugals mit der auch heute noch größten Kirche des Landes und seit 1989 UNESCO Weltkulturerbe.



Anziehungspunkt sind die beiden Grabmale von König Pedro I. und seiner Geliebten Inês de Castro. Die Grabmäler gehören zu den bedeutendsten Grabskulpturen des Mittelalters und wurden vom König selber in Auftrag gegeben. Die Szenen auf den Grabmalen stellen historische Ereignisse aus der portugiesischen Geschichte aber auch aus dem Leben Dom Pedros und Inês de Castro dar.



Im Rahmen der Führung besichtigten wir auch die ehemalige Klosterküche mit der beeindruckenden Feuerstelle mit Kamin.



Epadrc – Alcobaça

Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Cister



Die Schule für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung in Alcobaça ist vergleichbar mit österreichischen Fachschulen. Sie bietet eine Ausbildung in den Bereichen Landwirtschaft und Gastronomie an. Ein ehemaliger Bauernhof, welcher mehrere Gebäude umfasst wurde für den Schulbetrieb adaptiert. Die Schule in Alcobaca bildet zurzeit 135 SchülerInnen aus.

Im angeschlossenen landwirtschaftlichen Betrieb werden ca. 28 Hektar bewirtschaftet. Die Teilbereiche sind vielfältig und umfassen die allgemeine Landwirtschaft mit Ackerbau, Waldflächen und Weiden, die Gemüseproduktion mit Gewächshäusern, den Obstbau mit Apfel- und Birnenplantagen sowie den Weinbau. In der Tierproduktion liegt der Fokus auf Schweinemast und Schafzucht. Besondere Schwerpunkte ist der Gastronomiesektor mit einem eigenen Restaurant.

Ziel der Schule ist es, SchülerInnen besonders im 1. Jahrgang das breite Betätigungsfeld im landwirtschaftlichen Sektor näherzubringen. Diese Ausbildung (EQF 3) bietet auch die Möglichkeit den Pflichtschulabschluss nachzuholen und einen ersten Berufsabschluss zu erwerben, der eine weiterführenden Ausbildung erleichtert. Aufnahmebedingungen: 15 Jahre, Abschluss der 8. Klasse oder Besuch der 9. Klasse (auch ohne Abschluss). Angeboten werden: Bar-Restaurant-Mitarbeiter, Koch, Tierpflege für Tiere in Gefangenschaft sowie Pferdepflege.

Die Spezialisierung erfolgt ab dem 2. Jahrgang. Zugangsbedingungen sind der Abschluss des 9. Schuljahres bzw. eine andere gleichwertige Ausbildung. Die Ausbildung ist in drei große Module gegliedert, die soziokulturelle, wissenschaftliche und technologische Inhalte umfassen. Folgende Qualifikationen werden angeboten:

- Landw. Produktionstechniker
- Techniker für Forstwirtschaft und Umweltressourcen
- Facharbeiter Restaurant / Bar
- Techniker für Pferdemanagement

Wir werden von der Direktorin und der Englischlehrerin am Schulgelände freundlich empfangen und durch das Schulgelände geführt. Direktorin Paula Malojo ist auch die Koordinatorin für EUROPEA Portugal.



Besichtigung der Folientunnels mit einem umfangreichen Gemüseangebot



Derzeit absolvieren gerade zwei französische Schüler eine Praxis im Gemüsebetrieb.



Blick in Gerätehalle des Schulbetriebs



Eines von mehreren Einzelgebäuden der Schule



In der Schule befindet sich auch ein Museum mit landw. Geräten

Höhepunkt war sicherlich der Besuch des Lehr- Restaurants. Hier wurde uns von den SchülerInnen ein mehrgängiges Menü, mit regionaler Spezialitäten zubereitet und fachmännisch serviert. SchülerInnen der Spezialausbildung hatten dabei die Aufsicht über die SchülerInnen der Grundausbildung um sie auf verantwortungsvollere Positionen vorzubereiten



Das mehrgängige Menü wird von den Schülern zubereitet und serviert. Die lokalen Spezialitäten schmecken phantastisch – ebenso der schuleigene Wein!
Wir bedanken uns bei den SchülerInnen des Lehrrestaurants.



Nuri Sardinen-Manufaktur

Der österreichische Unternehmer Jakob Glatz hat das Unternehmen in Portugal neu aufgestellt und alles beim Alten gelassen.

Beim Durchschreiten des Portals in der Avenida Menérez Nummer 700 fühlt man sich mit einem Schlag um hundert Jahre zurückversetzt. Boden und Wände zieren die traditionellen Fliesen (Azulejos), dazu Holzvertäfelungen, schwarz-weiß Fotos und Lamperie im Art Déco sowie die Inschrift "Fundada en 1920" verleiten zu einer mentalen Zeitreise. Wir finden uns in einem Zeitalter wieder, in dem der Fang und die Verarbeitung von Fisch noch echte Handarbeit war.



Wir befinden uns in der Nuri-Manufaktur in Matosinhos, einer beschaulichen Hafenstadt am Atlantik, nördlich von Porto, wo seinerzeit in 50 Fabriken Fische in Konserven verpackt wurden. Mit der fortschreitenden Industrialisierung ersetzten immer mehr Maschinen die Menschen. In ganz Matosinhos? Nein, in der Nuri-Manufaktur vertraute man weiterhin der menschlichen Arbeitskraft. Heute ist sie der letzte Betrieb mit Handarbeit. Alle 49 anderen Verarbeitungsbetriebe waren wirtschaftlich nicht mehr rentabel und sind mittlerweile Geschichte.

Olga führt durch das ansprechend gestaltete Museum und erzählt die Geschichte der Gründung von Pinhais & Ca Lda vor über 100 Jahren. Im Jahr 1945 wurde die Manufaktur von der österreichischen Handelsfirma Glatz übernommen, die heute in vierter Generation von Jakob Glatz geführt wird. Woher der Name „Nuri“ kommt ist nicht eindeutig überliefert. Im Arabischen steht Nuri für Diamant, also für Reinheit und Perfektion. Er könnte aber auch von einer Romanze einer der Firmengründer mit einer gewissen Nuria herrühren. Woher auch immer der Name stammt, er steht seit jeher für außergewöhnliche Produktqualität und Handarbeit, davon konnten wir uns beim Besuch persönlich überzeugen.

In hygienische Schutzkleidung gehüllt betreten wir die Fertigungshalle, die am Samstag leer ist. Jede Sardine durchläuft einen jahrzehntelang optimierten Prozess, wandert durch mehrere Hände und wird schließlich mit handgeschnittenen Zutaten in Konserven gebettet. Sogar das Einwickeln in Papier und Folie erfolgt händisch.



Wichtigstes Produkt im Nuri-Portfolio ist seit jeher die mit Chili, Gurke, Karotte, Pfeffer und Lorbeer eingelegte Gewürz-Sardine. Sie wird in Begleitung von Neuheiten wie der Nuri-Paté oder des Nuri-Olivenöls in über 40 Länder weltweit exportiert. Einer der wichtigsten Märkte ist aber Österreich, wo sich nicht nur der Firmensitz der Glatz GmbH und Co KG, sondern auch ein kultiger Shop in der Wiener

Herrngasse befindet. Hier kann man nicht nur die Klassiker und verschiedene Merchandise-Artikel erstehen, sondern auch die Jahrgangssardinen, die erst nach drei Jahren Reife auf den Markt kommen. Der aktuelle Jahrgang ist 2019, allerdings schwören Connaisseurs auf noch mehr Reife, da sich die einzelnen Komponenten mit jedem Jahr weiter harmonisieren. Sofern die Konserve unbeschädigt ist, ist die Haltbarkeit nahezu unbeschränkt. Vor kurzem wurde eine Dose aus Napoleons Zeiten verkostet und für gut befunden.

Voraussetzung für eine Vintage-Selektion ist allerhöchste Produktqualität und ein gewisser Fett-Anteil, der am ehesten im September erreicht wird. Da sind die Sardinen auch größer als jetzt im Mai, wo die Fangsaison eben erst eröffnet wurde. Wer sich schon einmal gewundert hat, warum manche Dosen bis zu fünf Fische enthalten und manche nur drei, kann sich das nun mit der Fangsaison erklären. Vor einigen Jahren waren die Sardinen-Bestände vor Portugals Küsten übrigens so dezimiert, dass ein Fangverbot und in weiterer Folge strenge Fangquoten vorgeschrieben werden mussten. Die harten Maßnahmen haben sich gelohnt, mittlerweile haben sich die Bestände so gut erholt, dass die Quoten aktuell so hoch sind, dass sie manchmal gar nicht erreicht werden.



Der Artikel aus Gault Millau wurde für diesen Bericht verwendet und adaptiert. <https://www.gaultmillau.at/news/besuch-der-nuri-sardinen-manufaktur>

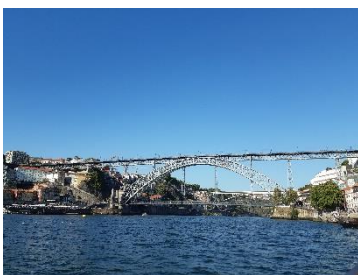
Die Stadt Porto, Portwein am Fluss Duoro

Die Stadt erlebt seit ca. 20 Jahren einen immensen Aufschwung und Wandlung von der Industriestadt mit leerem Stadtkern zum Tourismusmagnet. Ryan Air mit ihren Billigflügen soll dazu den Ausschlag gegeben haben. Es wurden sehr viel Altbauten renoviert und stehen zur Vermietung über AirBNB zur Verfügung. Die Innenstadt lebt wieder auf.

Die Stadtführung startete bei Sonnenschein und Musikuntermalung durch Straßenmusiker bei der Kathedrale von Porto, am Terreiro Da Se Platz, dem ehemaligen Bischofssitz. Der Bau wurde Anfang des 12. Jahrhunderts im romanischen Stil begonnen und zur des Zeit Barock und Rokoko tiefgreifend umgestaltet. Die Bauarbeiten wurden im 18. Jhd. beendet. Bemerkenswert ist der Kreuzgang, der mit blau-weißen Azulejos (Fliesen) dekoriert wurde.



Zu erwähnen ist auch, dass jedes Stadtviertel seine eigene Kirche am höchsten Punkt hatte.



Der nächste Programmpunkt war die Ponte Luis I. Sie ist eine Fachwerk-Bogenbrücke über den Douro zwischen Porto und Vila Nova de Gaia. Der Planer war Théophile Seyrig, der auch mit Eiffel (Planer des Eiffelturms) zusammengearbeitet hat. Erbaut 1881 hat sie eine Gesamtlänge von 385 m, max. Stützweite von 172 m, Höhe 60 m und eine Durchfahrtshöhe von 10 m. Sie ist zweistöckig ausgeführt. Unten fahren die Autos, oben die Straßenbahn.



Nach Ihrer Überquerung, vorbei am Kloster Mosteiro da Serra do Pilar (Ehemaliges Bergkloster aus dem 16. Jahrhundert, das für seine runde Kirche und runden Wandelgang berühmt ist.), ging es auf die Suche nach der Portweinkellerei „Niepoort“.

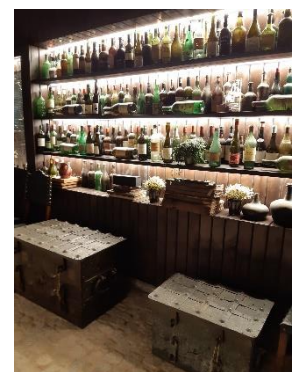
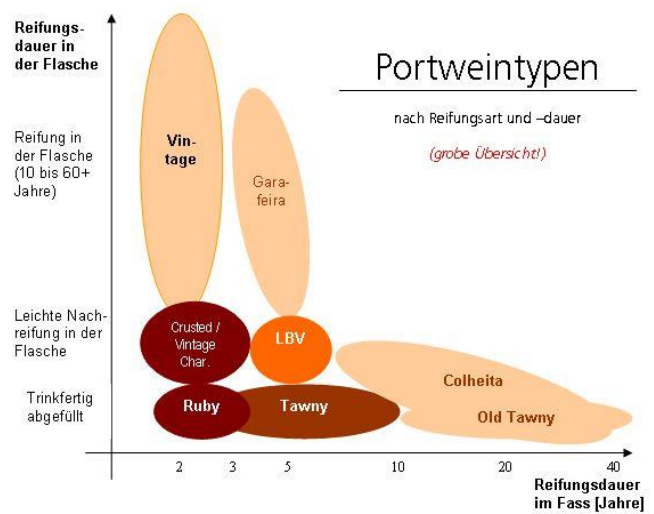


Niepoort Weine

<https://www.niepoort-vinhos.com/de/ports/Vintage.html> .

Nach der Handverlesung der Trauben werden diese zunächst wie bei jedem anderen Wein gepresst und der Most wird zur Gärung angesetzt.

Der eigentliche Vorgang, der Wein zu Portwein macht, ist die „Fortifizierung“, also das Aufspritzen des gärenden Mostes mit hochprozentigem Ethylalkohol. Dabei wird die Gärung der Portweine – sowohl roter wie weißer – durch Zugabe von ca. 77%igem Weindestillat gestoppt. Der gewünschte verbleibende Restzucker, also die Süße des Portweins, wird durch den Zeitpunkt des Stoppens bestimmt. Je weiter der Wein vergoren ist, desto weniger Weinbrand wird hinzugefügt. Portwein darf als Endprodukt einen Alkoholgehalt zwischen 19 und 22 Volumen-% aufweisen. Durch den hohen Alkohol- und Zuckergehalt ist er lange lagerfähig.



Nach einer kurzen Verkostung gab es die 6 Brücken Schiffsrundfahrt auf dem Duoro.



Ein wunderschöner informativer Tag!

Die Reise fand im Rahmen des EUROPEA Austria Mobilitätsprojekts statt.

Der Bericht wurde von teilnehmenden Kollegen gemeinsam erstellt.

Bilder: Hannes Stangl, Ewald Gill, Erhard Kühner, Elisabeth Hönigsberger, Dieter Falzl, Joannes Reiterlehner, Andreas Kovac

TeilnehmerInnen:

1. Karl Friewald
2. Franz Aichinger
3. Michaela Bauer
4. Annemarie Eissert
5. Dieter Falzl
6. Franz Fuger
7. Ewald Gill
8. Gertrude Grünsteidl
9. Elisabeth Hönigsberger
10. Erhard Kühner
11. Leo Klaffner
12. Andreas Kovac
13. Daniela Marton
14. Martina Piribauer
15. Regina Pribitzer
16. Rudolf Reisenberger
17. Johannes Reiterlehner
18. Hannes Stangl
19. Veronika Wanzenböck

"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."