

AN DER BAR: TABERNA DA PONCHA IN SERRA D'AGUA, MADEIRA



Dona Ana, 32,
führt den Familienbetrieb erfolgreich weiter.

Interview und Bilder: Sarah Leuenberger

Sarah Leuenberger: Die wohl einzigartigste Poncha Bar auf der ganzen Insel Madeira ist die Taberna da Poncha. Was für eine Geschichte steckt dahinter?

Dona Ana: Vor 70 Jahren verkaufte mein Grossvater hinter der Ladentheke noch Reis, Brot und Früchte. Zu dieser Zeit gab es auf der Insel keine Supermärkte und die Leute aus den umliegenden Dörfern kamen in unsere «Merceria». Als meine Mutter dann das Geschäft übernahm, verwandelte sich der Kleinwarenhandel je länger je mehr in eine Bar. Viele Fischer kamen vorbei und wollten nach den anstrengenden Tagen auf dem Meer ein starkes Getränk – der Poncha wurde zum Verkaufsschlager!

Sarah: Die Taberna da Poncha liegt direkt an der Passstrasse vom Süden in den Norden der Insel. Trotzdem nehmen viele Einheimische und Touristen den Weg auf sich, um in Serra d'Agua einen Poncha zu trinken. Das Angebot in Funchal ist riesig – wieso sind Sie so populär?

Ana: Wir dürfen uns stolz als die älteste Poncha Bar in Madeira bezeichnen! Das

Interieur ist mit uralten Holzhockern und Tischen ausgestattet, die Wände sind verklebt mit Visitenkarten von Besuchern aus der ganzen Welt und der Fussboden ist voll mit Erdnusschalen. Das urchige Ambiente führt dazu, dass sich bei uns alle wohl fühlen. Ich glaube, all diese Faktoren tragen dazu bei, dass man gerne ein paar Kilometer auf sich nimmt, um einen Abstecher nach Serra d'Agua zu machen.

Sarah: Man kommt hauptsächlich zu Ihnen, um Poncha zu trinken. Haben Sie ein Geheimrezept?

Ana: Ein Geheimrezept in dem Sinne eigentlich nicht. Wir bieten fünf verschiedene Poncha Sorten an. Der ursprüngliche Poncha a Pescador wird aus aguardente (Zuckerrohrschnaps), Honig und Zitronen zubereitet. Heutzutage gibt es verschiedene Geschmacksrichtungen. Die Zitrone wird öfters ersetzt durch Orange, Passionsfrucht oder Mandarine. *

Aus der Preisliste ...

Poncha EUR 1.80

Weintipp Portugal

**MPS-Weine,
Sempach**



Dank langjähriger Tätigkeit im Weinhandel hat **Jörg Meyer** beste Beziehungen zu Winzern und kann qualitativ hochwertige Weine zu attraktiven Preisen anbieten.

**Arrojo Douro
DOC 2012**

**Preis pro Flasche
CHF 17.20,**
inkl. MWST, plus Porto/
Verpackung

Dieser ausserlesene Wein aus der portugiesischen Douro-Region verfügt über feine und elegante Aromen und offenbart im Mund eine ausgezeichnete Komplexität der fruchtigen Düfte und einen sehr eleganten Abgang. Er passt ausgezeichnet zu weissen oder rotem Fleisch und zu italienischen Gerichten.

