

Ein Stern strahlt über Viseu

Das Gourmet-Restaurant Mesa de Lemos holt erstmals die begehrte Auszeichnung in den Bezirk im Centro de Portugal

Es ist eine Premiere für den Bezirk Viseu: Erstmals in der Geschichte des legendären Guide Michelin wurde hier ein Restaurant mit einem der begehrten Sterne ausgezeichnet, die Gourmets den Weg zu den besten Adressen der Welt weisen. Bei der feierlichen Preisverleihung im spanischen Sevilla konnte Chefkoch Diogo Rocha vom Restaurant Mesa de Lemos in Passos de Silgueiros die Auszeichnung entgegen nehmen.

Das Restaurant befindet sich nur wenige Kilometer außerhalb des Stadtzentrums von Viseu inmitten der für beste Qualität bekannten Weinregion Dão. Rundum liegen 25 Hektar Rebfläche, 3000 Olivenbäume und zahlreiche Bienenstöcke, die ebenfalls zur Quinta der Familie Lemos gehören. Das Restaurant liegt in einem von dem Architekten Carvalho Araújo entworfenen, kühn designten und dabei sehr harmonisch in die Landschaft integrierten Gebäude, ein spektakulärer Zickzackbau aus Beton und Glas, an dem das Auge sofort hängenbleibt.

Erst seit 2014 gibt es das Restaurant Mesa de Lemos, das von Beginn an von der kulinarischen Handschrift von Diogo Rocha geprägt war. Foie gras, Jakobsmuscheln und Trüffel sucht man auf der Karte vergeblich. Seine Küche ist schnörkellos, fast minimalistisch und legt großen Wert darauf, ausschließlich heimische Produkte zu verwenden. Nur für Schokolade und Kaffee wird eine Ausnahme gemacht.

Dafür stammen viele der in der Küche verwendeten Gemüse und Kräuter aus dem eigenen Garten. Die Meeresfrüchte kommen von der Algarve, der Zackenbarsch von den Azoren, das Lamm aus dem nahen Caramulo, die Kirschen fürs Dessert aus Resende, und für besten Fisch fährt der Küchenchef oft höchstpersönlich nach Peniche, um sich bei den Fischern erstklassige Ware zu sichern.

Bereits im Alter von neun Jahren begann Diogo Rocha, seinem Vater in dessen Catering-Unternehmen zu helfen. Nachdem er mit 14 die Schule verlassen hatte, absolvierte er eine Ausbildung in der seit Jahren mit drei Michelin-Sternen dekorierten Vila Joya an der Algarve, später arbeitete er mit der portugiesischen Kochlegende Vítor Sobral zusammen.

Das Mesa de Lemos eröffnete ihm die Möglichkeit, seinen eigenen Stil zu finden und weiterzuentwickeln. Seine Gäste freuen sich über raffinierte Kreationen wie Bacalhau mit Käse von der Serra da Estrela, Tomate in verschiedenen Texturen mit Basilikum-Eis und Käse von der Insel São Jorge oder Seehecht mit Lauchcreme, Spargel und Muscheln.

„Wir sagen der Welt der Gastronomie, dass auch mit Viseu zu rechnen ist“, freute sich der nun besternte Küchenchef bei der Ehrung in Sevilla. „Dies ist ein ganz großes Moment. Der Stern dient der regionalen Küche als Ansporn, sich wie seit jeher auf die lokalen Aromen zu konzentrieren.“

Weitere Infos zum Mesa de Lemos unter www.celsodelemos.com

Weitere Infos über Centro de Portugal unter www.centerofportugal.com

Die Region Centro liegt zwischen Portugals grünem Norden und der Region um Lissabon. Sie lockt mit einer der abwechslungsreichsten Landschaften des Landes. Im Westen findet man am Atlantik lange weiße Sandstrände, im Osten reicht die Region bis an die Grenze zu Spanien. Das Centro de Portugal war und ist auch heute noch in vielerlei Hinsicht das geistige und kulturelle Zentrum des Landes. Die wichtigsten Städte sind Coimbra mit der berühmten Universität, Aveiro am Rande einer faszinierenden Hafflandschaft und das zentral gelegene, geschichtsträchtige Viseu. Neben dem Universitätsviertel von Coimbra gehören auch das Königskloster von Batalha, das Kloster von Alcobaça, das Tempelritter-Kloster von Tomar sowie die prähistorischen Felszeichnungen in Foz Côa zum Weltkulturerbe der UNESCO. Mittelportugal empfängt seine Besucher mit einer zauberhaften Hügellandschaft und urigen Dörfern, in denen alte Traditionen noch lebendig sind und die sorgsam renoviert und für den sanften Tourismus erschlossen wurden. Ein „Höhepunkt“ der Region ist die Serra da Estrela; im höchsten Gebirge des portugiesischen Festlandes findet man auch Portugals einziges Skigebiet.

München/Viseu, 27. November 19

Für weitere Presseinformationen:

Pura Communications
Lina Leite
Ysenburgstr. 10
80634 München
Tel. +49-89-64 95 64 80
info@puracomm.eu
www.puracomm.eu