

Philippe GILBERT

# Grogue

Vom Zuckerrohr ins Glas!

Grogue, ein Genuss in Maßen zu verkosten!

Herausgegeben von Edition Belavista  
in der Cabo Vista Publishing & Entertainment Lda.

Titel der französischen Originalausgabe von Philippe Gilibert:

**„Grogue ... de la canne au verre!“**

Deutsche Erstausgabe März 2023

Übersetzung: Devam Will

Umschlagfoto: Philippe Gilibert

Umschlagkonzept und Gestaltung: Devam Will

Gesetzt aus der FS Albert & FS Clerkenwell

Hergestellt in der EU

© Cabo Vista Publishing & Entertainment Lda.

Edition Belavista

Cabo Vista Publishing & Entertainment Lda.

Alto Fortim - Mindelo-Sao Vicente

Cabo Verde

**[www.editionbelavista.com](http://www.editionbelavista.com)**

ISBN

978-3-86264-907-5



Ich widme dieses Buch der Vereinigung  
**„Bruderschaft des Grogue“**  
und all denen, die mich bei der Verwirklichung  
meiner Arbeit unterstützt haben,  
sowie all meinen Freundinnen  
und Freunden auf den  
Kapverden.

# Inhalt

Vorwort .....	9
Grogging oder die Kunst des Grogguetrinkens .....	12
Land und Leute auf den Kapverden .....	14
Das Land .....	17
Die Bevölkerung der Kapverden .....	18
Die Ökonomie der Kapverden .....	21
Meine erste Begegnung .....	24
Die Herkunft des Zuckerrohrs .....	28
Die Geschichte des Zuckerrohranbaus auf den Kapverden ..	30
Exkursion auf die Inseln des Grogue .....	36
Die Insel Santiago .....	39
Die Insel Santo Antão .....	41
Die Insel São Nicolau .....	44
Die Insel Brava .....	47
Schmuggel in der Kolonialzeit .....	48
Eine Posse aus der Kolonialzeit .....	50
Die Zuckerrohrpflanze .....	54
Die wichtigsten Sorten .....	57
Die Hybriden .....	58
Die Krankheiten .....	60
Erzeugnisse aus Zuckerrohr .....	62
Das Zuckerrohr der Kapverden .....	66
Die unterschiedlichen Sorten .....	68
Die wissenschaftliche Forschung .....	70
Die Phasen der Kultivierung .....	72
Die Böden – Tchão d'cana .....	75
Die Pflanzung – Plantar cana .....	76
Der Jahreszyklus .....	77

Die Wachstumsphasen in der Übersicht .....	78
Botanische Darstellung der Pflanzenbestandteile .....	78
Die Bewässerung .....	79
Reise ins Land des Grogue .....	82
Die Ernte – Corte d'cana .....	85
Eine Posse aus der Kolonialzeit .....	89
Der Trapiche, die Zuckermühle .....	92
Der Betrieb einer traditionellen Anlage .....	95
Die Arbeitsweise in unserer Zeit .....	97
Arbeitsweise und Mechanik .....	98
Der Vesou oder Zuckerrohrsaft .....	100
Mel – Melasse, Zuckersirup .....	103
Die Bagasse .....	105
Zurück in die Vergangenheit .....	108
Der Gärprozess .....	112
Die alkoholische Gärung .....	114
Die Destillation .....	125
Bausteine eines Destillierapparats .....	128
Ökologie und Lebensraum .....	130
Eine Posse aus der Kolonialzeit .....	133
In 10 Schritten vom Zuckerrohrfeld in die Flasche .....	136
Die Messinstrumente .....	136
Die Legende von Blimundo .....	140
Grog? ... Grogù? ... Grogue? .....	144
Der Ursprung des Namens .....	145
Etikettierung als Qualitätsnachweis .....	149
Trapiche, Erbe und Ökotourismus .....	150
Alter Grogue .....	154

Welche Zukunft hat der Grogue? .....	156
Die Bruderschaft des Grogue .....	159
ONG Atelier Mar .....	161
Das Handwerk .....	163
Kunst und Kunsthandwerk .....	164
Musik & Poesie .....	166
Cordas d'sol .....	168
Mirri Lobo .....	170
Cacoi Sam & Luis Cabel .....	174
Grogue, Ponche, Likör und Cocktails .....	177
Rezepte mit Grogue .....	179
Ponche & fruta .....	182
Cocktails .....	188
Glossar .....	195
Rund um den Grogue auf Kreolisch .....	202
Dank .....	219
Literaturverzeichnis .....	220
Bildnachweis .....	221

**Hinweis:** Der Titel des Buches zeigt die ursprüngliche Schreibweise des Begriffs Grogue in Anlehnung an seine kapverdische Geschichte. Diese wird auch im Innenteil beibehalten, da man im Deutschen mit dem Begriff „Grog“ ein alkoholisches Heißgetränk aus Rum, Zucker und heißem Wasser verbindet, das man insbesondere an trüben kalten Tagen, oder bei Erkältungen zu sich nimmt. Davon kann hier keineswegs die Rede sein.

Die kursiv geschriebenen Namen, mit Ausnahme der lateinischen Namen, sind in einem kreolischen Glossar zu finden, das sich auf den Dialekt der Insel Santo Antão bezieht. Es ist weiterhin anzumerken, dass es im Barlavento\*-Kreol keinen Plural gibt

---

\*Dem Wind zugewandt, betrifft die nördlichen Inseln der Kapverden

## Vorwort

Grogue ist, wie die Cachupa in der Küche oder die Mor-na für die Musik, ein wesentlicher Bestandteil der kultu-  
rellen Identität der Kapverden, in der sich jede/r Kapver-  
dier/in wiederfindet.

Grogue stellt sich zudem als ein Verbindungsglied der  
Menschen zu ihrem Land dar, das sich, je nach Gabe des  
Regens, mal trocken, mal üppig zeigt. Trotz mancher  
Schwierigkeiten im täglichen Leben sind die Kapverder  
eher heiter als traurig oder gar depressiv gestimmt.

Als regionales Produkt ist Grogue unverzichtbarer Teil  
bei allen feierlichen Anlässen. Von der Geburt bis zum  
Aufbruch über die Meere hinweg, in Länder, die eine ver-  
meintlich bessere Lebensqualität versprechen, begleitet  
Grogue alle familiären oder freundschaftlichen Begeg-  
nungen und Festivitäten und ist für uns Besucher Teil ihrer  
Morabeza, die den kapverdischen Menschen so sehr am  
Herzen liegt.

Gar manches Geschehen im täglichen Leben gilt als  
willkommener Anlass, um mit einem Gläschen Agu-  
ardente, dem köstlich duftenden Zuckerrohrschnaps,  
sorgfältig destilliert aus dem Zuckerrohr der Inseln, und  
purer Lebensfreude, anzustoßen.

Saúde!







# Grogging

## oder die Kunst des Grogue-trinkens

Grogue – der Zuckerrohrschnaps der Kapverden – ist seiner Herstellungsweise wegen, dank einer überlieferten, bewährten und harmonisch abgestimmten Rezeptur, in der Lage, nahezu alle Wehwehchen zu vertreiben.

- Bei Kopfschmerzen – Genuss ohne Reue, aber nicht nur um zu vergessen!
- Bei Mangel an Inspiration – trinken bis zum erlösenden Muskuss!
- Bei Liebeskummer – nach Geschmack und allgemeiner Befindlichkeit zu verabreichen!
- Bei Lampenfieber oder Husten, Schnupfen, Heiserkeit vor dem Singen der *Morna* – Gurgeln hilft!
- Bei Infektionen aller Art – ein *branquinha*, ein Zuckerrohrschnäpschen, kann oft wahre Wunder wirken!
- Bei Bauchschmerzen – dreimal wöchentlich einen Fingerhut voll alten Grogues zu sich nehmen.

Grogue lässt sich durchaus mit den Attributen einer Frau vergleichen. Er ist jung und ungestüm. Feufrig. Temperamentvoll. Verführerisch. Klar und ungetrübt. Im Aussehen unverdorben und rein wie pures Quellwasser, sein Genuss jedoch macht uns trunken. Seine Glut kann Unschuld töten. Sein reinigendes Feuer offenbart seinen Charakter, entfesselt Leidenschaften, setzt Vorlieben frei, stärkt Haltung, lindert Traurigkeit, befeuert unsere Freuden und Neigungen ... und lässt uns manchmal leichtsinnig werden.

Altersgereift ist er von hellbraunem Aussehen. Er offenbart sich mild und samtig zugleich auf der Zunge und im Geschmack. Befreit im Glas, beweint er die Zeit der Gefangenschaft in der Flasche. Paradoxerweise gilt: je älter, umso besser. Und wohl-schmeckender. Von *Matxóna* ist abzuraten, denn *grogar* heißt „genießen, ohne betrunken zu werden“. Wenn Wort und Tat sich unterscheiden, ist es ratsam, nicht innezuhalten, will man sie in Einklang bringen. Wie könnten wir seine Jugend oder seine Altersreife erkennen, seine Tugenden loben und seine negativen Folgen beanstanden, ohne ihm nahegekommen zu sein? Bei manch einem mag er vitalisierend wirken, andere lässt er träge und schlaff werden. Einige regt er an, andere macht er müde und wiegt sie sanft in den Schlummer. Wer keinen Geschmack am Grogue findet, könnte meinen, *groggieren* führe den *Grogger* zu ... zu ... ach, ich weiß nicht was.

Grogger bestehen darauf, dass Essen süchtig macht, *grogging* dagegen eine Lebensnotwendigkeit sei. Meinungen dazu gibt es viele, jeder hat seine eigene. Grogging setzt Geschmack und Wissen voraus. Es erfordert die Kunst und Technik des gepflegten Trinkens, um den edlen Trank in all seinen Feinheiten genussvoll zu erleben – oder ganz bodenständig, in Begleitung einer frittierten Schweineschwarte.

Es empfiehlt sich allemal, einen guten Grogue mit Bedacht zu genießen.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Kiki Lima', with a long, sweeping underline.

Kiki Lima, kapverdischer Maler  
Mindelo, 18. Oktober 2019

# Land und Leute auf den Kapverden









**\*Flächenausdehnung der einzelnen Inseln:**

Santiago 991 km<sup>2</sup> • Santo Antão 779 km<sup>2</sup> • Boa Vista 620 km<sup>2</sup>  
• Fogo 476 km<sup>2</sup> • São Nicolau 343 km<sup>2</sup> • Maio 269 km<sup>2</sup> • São  
Vicente 227 km<sup>2</sup> • Sal 216 km<sup>2</sup> • Brava 67 km<sup>2</sup> • Santa Luzia 45  
km<sup>2</sup> (unbewohnt).

# Das Land

Die Republik Kap Verde wurde am 5. Juli 1975 gegründet, nach mehr als 500 Jahren unter der Kolonieherrschaft der Portugiesen. Die zehn Inseln erstrecken sich zwischen den geografischen Landmarken 17° 00' nördlicher Breite und 24° 00' westlicher Länge. Gemeinsam bilden sie ein winziges Archipel von 4.033 Quadratkilometern\*. Dem Auge präsentieren sich ihre Landschaften kontrastreich, von sehr trocken bis üppig grün. Aufgrund ihres vulkanischen Ursprungs, die jeder Insel ihre eigene Identität und eine einzigartige Schönheit verleiht, sind ihre Bewohner zu Recht stolz auf ihr Land.

Im Mittelatlantik gelegen, etwa 500 Kilometer westlich der mauretanisch-senegalesischen Küste, gehören die Kapverden zu den Ländern, die unter dem klimatischen Einfluss der Sahelzone stehen. Dadurch sind sie einer natürlichen Verwundbarkeit ausgesetzt, die sich insbesondere durch Trockenperioden und Wassermangel auszeichnet.

Das trockene tropische Klima ohne nennenswerten Niederschlag ist grundsätzlich mit drei großen Strömungen verbunden, von denen insbesondere zwei für diese Trockenheit verantwortlich sind:

- die Passatwinde aus Nordost, die während eines großen Teils des Jahres wehen
- der Harmattan, von Januar bis April als Teil der Passatwinde, *Harmatão* genannt, oder auch *Lestada* und *Suão*, der große Mengen Wüstenstaub aus der Sahara mit sich führt
- der atlantische Monsun bringt unregelmäßig Sommerregen

Die jährliche Niederschlagsmenge reicht von ca. 250 Millimeter in Trockengebieten bis zu mehr als 1400 Millimeter in den

Feuchtgebieten in großer Höhe. Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt 24 °Celsius, mit einer Abweichung, verursacht durch den Einfluss des Ozeans, von nicht mehr als 10 °C. Zwei Hauptjahreszeiten bestimmen das Klima:

- die Trockenzeit von November bis Juni
- die Regenzeit von Juli bis Oktober

In den letzten Jahren zeigt sich diese ursprüngliche Abfolge aufgrund des Klimawandels jedoch oft gestört und unausgewogen.

## Die Bevölkerung der Kapverden

Laut der letzten Volkszählung aus dem Jahr 2020 wird die Einwohnerzahl des Landes auf 555.988 Personen geschätzt. Dabei liegt der prozentuale Anteil der Frauen bei 50,4 % und der des männlichen Geschlechts bei 49,6 %. Es ist insgesamt eine junge Bevölkerung, bei der 32,6 % der Kapverdier/innen unter 14 Jahre alt sind. In der Altersklasse zwischen 15 und 64 Jahren beläuft sich der Anteil von Frauen auf 61,9 %, und lediglich 5,5 % sind älter als 65 Jahre.

Die Bevölkerungsdichte pro Quadratkilometer beträgt ca. 130,5 Einwohner. Der Großteil der Bevölkerung lebt mit einem Anteil von 62,6 % in den meist kleinen Städten und Siedlungen, während auf dem Land nur etwa 37,4 % der Gesamtbevölkerung ansässig sind.

In Bezug auf die allgemeine Schulpflicht und das Recht auf Bildung verzeichnen städtische Gebiete mit rund 95 % einen höheren Schulbesuch gegenüber der Landbevölkerung.