

Grüße aus Porto

Der Bolhão bleibt ihr Zuhause: auf Portos Viktualienmarkt.

Wie viel Wehmut darin steckt: portugiesische Gitarrenklänge.

Sorgen für Freude in trüben Monaten: Esskastanienverkäufer.



Ich hätte nie gedacht, dass so was passieren könnte“, sagt Cátia Meirinhos, die für die Verwaltung des Bolhão-Markts in Porto zuständig ist: „Der Wachmann hatte gerade noch Zeit, sich zwischen die Fischverkäuferin und den Kunden zu stellen, und so hat er eben den Fisch ins Gesicht bekommen. Die Frau hatte den Fisch schon zurechtgeschnitten, ließ ihn aber ungeschickterweise auf den Boden fallen. Der Kunde hat sich geweigert, den Fisch zu kaufen, was zur Folge hatte, dass die Fischhändlerin dem Kunden hinterherlief, um ihn mit dem Fisch zu schlagen.“ So lautet eine der tausend Geschichten des berühmten Mercado do Bolhão, der nach vierjähriger Renovierung und einer Investition von 25 Millionen Euro am 15. September 2022 wiedereröffnet wurde.

Das Gebäude, das mit 8555 Quadratmetern die Größe und auch die Form eines Fußballstadions hat, ist in drei Etagen un-

ten umfasst. Diese Händler profitieren von deutlich niedrigeren Mieten, nämlich 5,90 Euro für jeden Quadratmeter, und einem Vertrag auf Lebenszeit. Die meisten dieser Verkäufer sind im Bolhão groß geworden, denn ihre Mütter brachten sie als Babys in ihren Kinderbetten mit, und diese verbrachten den ganzen Tag unter den Auslagen.

Ein Besuch im Bolhão ist für Cátia Meirinhos viel mehr als nur ein traditionelles Einkaufserlebnis, es sei ein kulturelles Erlebnis, da es die Interaktion mit den Ladenbesitzern, die Gesellschaft von Porto und ihre Lebenskultur widerspiegelt, sowohl durch die persönliche Art, mit der die Verkäufer die Kunden zum Kauf ihrer Produkte animieren, als auch durch die einzigartige Atmosphäre auf diesem Markt. Die Händler, meist Frauen, ermutigen die Kunden durch lautes Sprechen in ihrem portoischen Akzent, bei dem sie b und v vertauschen und manchmal dabei sogar improvi-

Portos Herz schlägt wieder

Singende Händlerinnen, Schläge mit dem Fisch und große Umbauten: Der Bolhão-Markt lockt mit 81 Ständen und „historischen“ Verkäufern.

teilt, wobei nur die erste Etage als Markthalle genutzt wird. Im zweiten Stock liegen die Verwaltungsbüros, die Küche des Chefs des Marktes, wo er samstags Kochvorführungen hält, und die jeweiligen Küchen der vier Wurstgeschäfte. In diesen werden die traditionellen Kutteln aus Porto gekocht. Die dritte Etage ist für die noch nicht eröffneten Restaurants vorgesehen. Der Markt besteht aus sechs Verkaufszeilen mit durch graue Lamellen beschatteten Wegen. Alle Wege zwischen den aus Chromstahl bestehenden Ständen tragen Namen von beliebten Straßen Portos.

Auf den neuen, rechteckig ausgerichteten, hygienisch penibel sauberen Marktflächen werden viele frische Lebensmittel verkauft, vor allem typisch portugiesische Produkte. Die Kunden finden hier alles von Kakis über Quitten bis hin zu eingesalzener Kabeljau und Honig. Obwohl der Markt als lokale Einkaufsmöglichkeit für die Einheimischen gedacht ist und es daher keine fremdsprachigen Schilder gibt, bieten die Verkäufer andere Produkte an, die sich an Touristen wenden, wie Schokoladensardinen und Pasteis de Nata.

Der neue Mercado do Bolhão besteht aus 81 chromglänzenden Ständen, von denen 59 von sogenannten historischen Verkäufern betrieben werden, aus zehn Restaurants, von denen sieben neu sind, und 38 Geschäften in den äußeren Verkaufsgewölben. Es gibt Aufzüge und eine Brücke über die Marktbereiche im Erdgeschoss sowie einen unterirdischen Logistikkeller. Um den Mercado do Bolhão attraktiver zu machen, wurden die Eingänge ästhetisch ansprechend renoviert. Eine der Passagen verbindet historische Straßen wie die Rua Alexandre Braga und die Rua Sá da Bandeira mit dem Bolhão, und ein weiterer Eingang führt direkt von der U-Bahn-Station Bolhão in das Innere des sandsteinfarbenen Gebäudes, sodass viele, die die Station verlassen, den Markt durchqueren müssen.

Das Besondere an dem Bolhão sind die von der Stadtverwaltung von Porto als „comerciantes históricos“ bezeichneten Händler, deren Gewerbe als immaterielles Kulturerbe anerkannt ist. Die Verwalterin Cátia Meirinhos erklärt, dass das Geschäft für diesen Verkäufer eine Familientradition ist, sodass in einigen Fällen die Führung ihrer Stände mehr als vier Generatio-

sierte Lieder singen. Meirinhos ist der Meinung, dass der Bolhão den Menschen gehöre, insbesondere den Händlern, die für die Existenz dieses Marktes gekämpft haben.

Der Ursprung des Mercado do Bolhão geht auf das Jahr 1893 zurück, als die Stadtverwaltung ein Stück Land kaufte, auf dem die Menschen ihre Waren verkaufen konnten. In diesem Gebiet gab es eine Schlammzone, die von einem Bach durchquert wurde und eine Wasserblase bildete. Der Markt wurde nach dieser Wasserblase Bolhão, große Blase, genannt. Im Laufe der Zeit verschlechterte sich der Zustand des Gebäudes. Aus diesem Grund wurden Vorschläge aus privater Initiative angenommen, den Markt in ein Shoppingcenter zu verwandeln. Die Händler wehrten sich gegen diese Idee, indem sie lautstark protestierten und 50000 Unterschriften für eine Petition sammelten. Mit dem Amtsantritt von Rui Moreira im Rathaus von Porto kam das Projekt der Renovierung des Marktes zustande. Im April 2018 wurde der Bolhão-Markt wegen Renovierungsarbeiten geschlossen, die Händler wurden in ein geräumiges Gebäude im Untergeschoss eines Einkaufszentrums verlegt, das nur zwei Minuten zu Fuß entfernt ist.

Die Wiedereröffnung des alten Gebäudes fand Mitte September statt. Allein am Vormittag besuchten mehr als 20000 Menschen das alte und neue Herz dieses Viktualienmarktes. Die Besucher waren derart zufrieden, dass bereits um 11 Uhr der gesamte Fischbestand verkauft war. Sara Araújo, die Fischhändlerin, deren Stand sich an der Kreuzung zwischen der Rua dos Abraços und der Rua da Saudade befindet, betont: „Ich bin sehr glücklich, der Bolhão ist und bleibt unser Zuhause. Allein heute habe ich Kunden gesehen, die früher zu meinen regelmäßigen Kunden gehörten und die ich seit vier Jahren nicht mehr gesehen habe.“ Sie hatte bis 2018 einen zentralen Stand: „Hier in der Ecke ist es zwanzigtausendmal enger als auf dem provisorischen Markt im Untergeschoss der letzten vier Jahre, aber wenigstens kommen hier die Leute von der U-Bahn vorbei. Ich habe viel mehr Kunden. Es ist eben jetzt wieder dieser einzigartige Markt, den wir alle lieben.“

Miguel Marques, Deutsche Schule zu Porto



Mit Räuspfern danken Tausende für den Fado

Nuno Alexandre spielt portugiesische Gitarre und schwärmt von deren einzigartigem Klang

Der einschmeichelnde Klang der portugiesischen Gitarre stellt sich dem Trommeln des ununterbrochenen Regens auf das Dachfenster entgegen. In dem nur halb renovierten Wohnzimmer sieht man durch die Fenster den grauen Himmel über der Mündung des Douro. Nuno Alexandre spielt mit geblähten Nasenlöchern und einer selbst gedrehten Zigarette in Mund ein Paar Akkorde von klassischen Fadoliedern, an die er sich erinnern kann. „Hörst du, wie viel Gefühl hier drinsteckt?“, fragt der passionierte Spieler mit dem grauen Bart und den zerzausten Haaren. Er sitzt auf seinem abgewetzten Sofa und erklärt, was die portugiesische Gitarre von einer normalen unterscheidet. Als Erstes das besondere und weichere Timbre, das von den sechs doppelten Reihen von Metallsaiten erzeugt wird. Dann die einzigartige Form, die ihren Ursprung in der europäischen Zither der Renaissance hat. In Portugal gibt es zwei unterschiedliche Hauptarten der Gitarre: die aus Lissabon und die aus Coimbra. Für das gewöhnliche Auge sind sie an der Gravur auf dem Kopf zu erkennen, denn die Gitarre aus Coimbra hat eine Träne als Intarsie, während die Lissabonner, die eine fröhlichere Stimmung hat, eine Schnecke zeigt. „Das Cooleste daran ist: Man hört diesen Klang irgendwo auf der Welt, und sofort merkt man, dass es sich um eine portugiesische Gitarre handelt“, sagt der 49-Jährige.

Der Regen trommelt weiter auf das Dach. Nuno Alexandre, bequem gekleidet mit pink Wollpulli, schwarzen Hosen und lila Pantoffeln, erzählt, wie er durch eine Reihe von Zufällen die portugiesische Gitarre lieben lernte. In der Ingenieurhochschule von Porto ist er einer Tuna beigetreten, einer traditionell von Studenten gegründeten Musikgruppe. Die Mitglieder der Tunas tragen die traditionelle akademische Tracht, die aus einem schwarzen Anzug und einem schwarzen Umhang besteht. Sie singen und spielen bekannte Lieder. In der Tuna merkten sie schnell, dass Xandinho, so wird der Bauingenieur von seinen Bekannten genannt, eine musikalische Begabung hat, und luden ihn ein, in der

Fado-Gruppe mitzumachen. Nach dem ersten Akkord mit der portugiesischen Gitarre habe er sich sofort in das Instrument verliebt. Die Studenten-Fado-Serenaden waren für ihn eine unvergessliche Erfahrung. Xandinho liebt die Portuenser Nächte, in denen sich Tausende, alle schwarz gekleidet, nahe der „Sé“, Portos Kathedrale, treffen, um traditionelle portugiesische Musik zu hören, die in erstem und wehmütigen Ton gesungen und von der „guitarra portuguesa“ begleitet wird. „Für Tausende von Menschen zu spielen, die alle ganz still auf die Musik achten, ist ein unbeschreibliches Gefühl“, sagt er. „Verblüffend ist, wie sich die Leute hinterher bedanken.“ Statt zu klatschen, machen sie ein Geräusch mit dem Hals, so als ob man sich räuspfern muss.

Auf Portugiesisch heißt es „pigarrear“. Laut einer alten Geschichte konnten die Mädchen, denen die Serenaden von verliebten jungen Männern gewidmet waren, nicht klatschen, sonst hätten sie jemanden anderen in der Nacht aufgeweckt. Sie haben also diese Art von Dank erfunden. „Wenn Tausende Menschen es gleichzeitig machen, ist das Gefühl überwältigend.“ Trotz der klassischen Erfahrungen mit der portugiesischen Gitarre spielt Xandinho zurzeit in der Rockband 47 de Fevereiro, in der das traditionelle Instrument mit einem relativ modernen Musikstil kombiniert wird. Diese Mischung basiere auf einem „brutalen Zufall“. Einmal sei er mit der Gitarre zu einer Probe gekommen. Eines der Bandmitglieder hat vorgeschlagen, die portugiesische Gitarre hinzuzufügen. Mit der auf das Sofa gelegten Computermaus surfte er durch den Streamingdienst Spotify auf dem großen Fernseher. Im Wohnzimmer hört man nun Carlos Paredes, einen der großen portugiesischen Gitarristen, bekannt als Mann mit den tausend Fingern. „Wenn du genau zuhörst, ist das Heavy Metal“, meint Xandinho und zeigt die Faszination für das Instrument. Mithilfe der großen Harmon/Kardon-Stereoaanlage teilt er den Ton so, dass man nur die Gitarre hören kann. Mit geschlossenen Augen nimmt er die Musik und das damit verbundene Gefühl in sich auf.

Maria Silva, Deutsche Schule zu Porto

Köstliches auf glühenden Kohlen

Sie sind runzlig, gelblich und duften gut: Esskastanien sichern in Portugal die Existenz ganzer Familien

In der Stadt Porto fallen sie wegen ihrer weißen Lieferwagen, der winterlichen Klamotten und der altmodischen Mützen auf. In der kühleren Jahreszeit sind sie an Orten zu finden, wo es viele Passanten gibt: Kastanienverkäufer. João Santos steht sechs Monate lang im Jahr täglich hinter seinem Wagen und begrüßt die Kunden mit Scherzen und guter Laune. Sein Vater hat ihm das beigebrachte, den er als Kind zum selben Standort an der Atlantikküste begleitete. Im Sommer steht er am selben Platz und verkauft Speiseeis. Die Kastanien kommen aus Trás-os-Montes, einem Gebiet hinter den Bergen im Nordosten, und werden von den Lieferanten für etwa fünf Euro je Kilogramm verkauft. Die Esskastanien wachsen auf Bäumen und fallen, sobald sie reif sind, in ihren stacheligen grünen Hülsen zu Boden. Die darin liegenden Früchte sind flach und laufen spitz zu. Drei Arten stehen unter den Esskastanien heraus: Longal, Sativa und Martainha, diese sind unter den Kennern die beliebtesten.

Laut Adolfo Santos, der seit acht Jahren einen Kilometer entfernt von seinem jüngeren Bruder arbeitet, hat die Familie keine Geheimrezepte zur Zubereitung. Das Einzige, was man brauche, sei ein anständiger Wagen, der das Rosten ermögliche. Es handelt sich dabei um einen 5000 Euro teuren Stahlwagen, den sogenannten Holzkohleröster, der durch seine mit brennender Holzkohle gefüllte Ablage den hohen Stahltopf auf sonst schwer erreichbare Temperaturen erhitzt. Sein Bruder João verweist auf die entscheidende Einstellung. „Das Geheimnis ist die Freude am Beruf. Wenn uns das, was wir machen, nicht gefällt, läuft alles schief. Wenn uns das, was wir machen, gefällt, läuft alles gut.“ Beim herrlichen Kastaniengeruch und der portugiesischen Schlagermusik auf dem Radio fällt es dem schnurrbartigen Mann leicht, die Arbeit zu genießen. Er

schneidet die Früchte auf einer Seite an, etwa zwölf Minuten lang bestreut er die Maronen im Topf immer wieder mit Salz. Das Kochsalz gibt der Edelkastanie ihre helle Farbe und den typischen Geschmack. „Sehen Sie, wie ich ab und zu eine Kastanie in die Hand nehme? Man überprüft es: Wenn sie hell ist, dann ist sie fertig.“ Frisch geröstet werden die Kastanien in einer Box gesammelt, um in kleinen Tüten verkauft zu werden. Das gewünschte Ergebnis ist eine gelbliche, runzlige Kastanie, die sich von ihrer knusprigen Schale leicht entfernen lässt. Ihr Aroma kann Santos nicht beschreiben, er sagt, es seien „einfach Kastanien“. Seine Familie ist eine unter vielen anderen, die in Portugal vom Verkauf gerösteter Kastanien leben. Auf der anderen Seite der Stadt finden Manuel und Inácio Teixeira für 3,50 Euro je Dutzend treue Kunden. Der ältere Inácio macht das schon seit 32 Jahren. Der tägliche Verkauf liegt bei 20 bis 53 Dutzend. Im Sommer bieten sie auf Jahrmärkten Karussellfahrten an und verkaufen Popcorn und andere Süßigkeiten. Ab Oktober widmen sie sich dem Kastanienverkauf. „Mir macht beides gleich viel Spaß, weil man unterschiedliche Leute trifft“, sagt Inácio. Die Vergabe der Standplätze wird jedes Jahr von der Gemeinde neu entschieden.

Er gräbt seine Schippe in den riesigen Sack Holzkohle und schaufelt sie in den Schacht. Die Kohle glüht wieder auf. Rauchschwaden ziehen durch die Straßen. Der Maroni-Mann redet weiter. Vor Kurzem sei sein Lieferwagen einmal liegen geblieben, sodass er sich gezwungen sah, das Geschäft zu unterbrechen. Als er zurückgekommen sei, hätten sich viele gewundert, wo er denn so lange gewesen sei. „Ich habe gemerkt, in diesen paar Wochen haben sie mich vermisst.“

Carlota Anjos, Deutsche Schule zu Porto

Frankfurter Allgemeine

ZEITUNG IN DER SCHULE

Verantwortlich: Dr. Ursula Kals

Pädagogische Betreuung: IZOP-Institut zur Objektivierung von Lern- und Prüfungsverfahren, Aachen

Ansprechpartner: Norbert Delhey

An dem Projekt „Jugend schreibt“ nehmen teil:

Aachen, Inda-Gymnasium, Kaiser-Karls-Gymnasium, St. Ursula Gymnasium, Annaberg-Buchholz, Berufl. Schulzentrum f. Ernähr., Techn. u. Wirtsch. des Erzgebirgskreises, Aschaffenburg, Friedrich-Dessauer-Gymnasium, Karl-Theodor-v.-Dalberg-Gymnasium, Bad Bergzabern, Gymnasium im Alfred-Grosser-Schulzentrum, Bad Pyrmont, Humboldt-Gymnasium, Barsinghausen, Hannah-Arendt-Gymnasium, Berlin, Anna-Lindh-Schule, Eckener-Gymnasium, Georg-Herwegh-Gymnasium, Katholische Schule Liebfrauen, Paavo-Nurmi-Grundschule, Schadow-Gymnasium, Bielefeld, Brackweder Gymnasium, Braunschweig, Wilhelm-Gymnasium, Celle, Hermann-Billing-Gymnasium, Cottbus, Pücklergymnasium, Delmenhorst, Max-Planck-Gymnasium, Dresden, Romain-Rolland-Gymnasium, Emden, Berufsbildende Schulen I, Erkelenz, Cusanus-Gymnasium, Flensburg, Eckener-Schule, Frankfurt am Main, Helene-Lange-Schule, Ziehen-Schule, Freiburg, Droste-Hülshoff-Gymnasium, Fulda, Marienschule (Gym. für Mädchen), Gernersheim, Johann-Wolfgang-Goethe-Gymnasium, Gießen, August-Ebert-Gymnasium, Hamburg, Ebert-Gymnasium, Gymnasium Eppendorf, Gymnasium Ohmoo, Hellwig-Gymnasium, Herxheim, Pamina-Schulzentrum, Heubach, Rosenstein-Gymna-

sium, Hofgeismar, Albert-Schweitzer-Schule, Hohen Neuendorf, Marie-Curie-Gymnasium, Kaarst, Georg-Büchner-Gymnasium, Karlsruhe, Akademie für Kommunikation Karlsruhe, Tulla-Real-schule, Kenzingen, Gymnasium, Kiel, RBZ Wirtschaft, Köln, Elisabeth-von-Thüringen-Gymnasium, Krefeld, Gymnasium am Moltkeplatz, Kreuzlingen (Schweiz), Kantonsschule Kreuzlingen, Landau/Pfalz, Otto-Hahn-Gymnasium, Leipzig, DPFA Schule gGmbH Bildungstätte Leipzig, Fachschule für Sozialwesen, Thomasschule zu Leipzig, Lillenthal, Gymnasium Lillenthal, Linz am Rhein, Martinus-Gymnasium, Ludwigsburg, Goethe-Gymnasium, Lunzenau, Evangelische Oberschule Lunzenau, Mannheim, IG Mannheim-Herzogeneried, Marktleebberg, Rudolf-Hildebrand-Schule, Mayen, Megina-Gymnasium, Moers, Gymnasium in den Filder Benden, Mühlhausen, Berufsschul-campus Unstrut-Hainich, Mühlheim am Main, Friedrich-Ebert-Gymnasium, München, Asam-Gymnasium, Münsterstadt, Johann-Philipp-von-Schönborn-Gymnasium, Nürnberg, Johannes-Scharer-Gymnasium, Ohringen, Richard-von-Weizsäcker-Schule, Portugal, Deutsche Schule zu Porto, Ptuj (Slowenien), Jugendzentrum/CID, Riedlingen, Kreisgymnasium, Rodevisch, Johann-Heinrich-Pestalozzi-Gymnasium, Rosenheim, Staatl. Karolinen-Gymnasium, Saarbrücken, Gemeinschaftsschule Saarbrücken-Dudweiler, Gymnasium am Schloss, Schorndorf, Johann-Philipp-Palm-Schule, Schwanebrunn, Waldschule, Schweinfurt, Celtis-Gymnasium, Schwetzingen, Carl-Theodor-Schule, Sofia (Bulgarien), Galabov-Gymnasium, Steinfurt, Herman-Emanuel-Berufskolleg, Trogen (Schweiz), Kantonsschule Trogen, Wiesbaden, Friedrich-List-Schule, Würzburg, St.-Ursula-Gymnasium, Yokohama, Deutsche Schule Tokyo Yokohama, Zagreb/Kroatien, Il Ginnazija, Zürich, Kantonsschule Stadelhofen, Kantonsschule Zürich Nord

Illustrationen Anke Kahl