

No. 66

Dezembro de 2019

Preis 5,00 Euro

Portugal-Post

Correio luso-hanseático



Comércio em Portugal



Titelseite

Auf der Titelseite sehen wir ein Foto des historischen Lebensmittelgeschäfts "A Pérola do Bolhão" in Porto. Es liegt in der Nähe des berühmten Marktgebäudes "Mercado do Bolhão". Das Geschäft wurde 1917 durch António Rodrigues Reis eröffnet. Wir verdanken das Titelfoto dem Fotografen und PHG-Mitglied Hans-Jürgen Odrowski.

Besonders schön an diesem Foto ist, dass man sehen kann, wie viele Menschen dort ein- und ausgehen. Bis heute ist es Mittelpunkt für viele Bürger. Das Geschäft besitzt eine schöne Fassade im Jugendstil, die mit portugiesischen Fliesen geschmückt ist, die vom Anfang des letzten Jahrhunderts stammen. Der Laden ist auch eine Art Wahrzeichen der Stadt. Am Eingang steht ein Schild, das besagt, dass hier der beste Bacalhau der Stadt Porto zu haben ist. Man kann hier aber auch hervorragende portugiesische Portweine erhalten, sowie hausgemachte Marmeladen und frisch gerösteten Kaffee.

04	Editorial	4
05	Zettelkasten kurz notiert, Verschiedenes	5
12	Schwerpunktthema: Einzelhandel in Portugal	
	<u>Historische Ladengeschäfte in Lissabon</u>	
	Casa Macário	12
	Ourivesaria Barreto & Gonçalves	15
	Ginjinha Espinheira	16
	Conserveira de Lisboa	17
	Luvaria Ulisses	18
	Barbearia Campos	19
	Chapelaria Azevedo	20
	Ervanárias de Lisboa	21
	Pitta Camisaria	22
	Catarina Botelho und das Projekt <i>Inventário</i>	22
	Gegen den Strom schwimmen? Die Prado Merceria in Lissabon <i>Remar contra a maré? A mercearia Prado em Lisboa</i>	24
	Lissabons Stadtverwaltung stellt 44 historische Läden unter Schutz	27
28	<u>Märkte in Portugal</u>	
	Mercado da Ribeira	29
	Mercado do Bolhão	30
	Mercado de Loulé	31
	Mercado de Lagos	32
	Mercado de Leiria - Veränderungen im Einzelhandel und in den Formen menschlicher Beziehungen <i>Um exemplo de transformações no comércio e nas formas de relação humana</i>	35
	Vom „Tante Emma-Laden“ zum Massenbetrieb – Am Beispiel von Cascais <i>Da venda pessoal ao comercio massificante –O caso de Cascais</i>	38
41	<u>Historische Cafés in Portugal</u>	
	A Brasileira	41
	Café Nicola	42
	Café Majestic	42
43	<u>Historische Geschäfte im portugiesischen Hinterland</u>	
	Loja das Ferragens de Grândola	43
	Drogaria Caeiros, Loulé	44
	Oficina de Caldeireiros, Loulé	44
	Museu de Trabalho in Setúbal	45
46	Verschiedenes	
	Die rasante Entwicklung der Shopping Center	46
	Invasion der Chinaläden	48
49	Rubriken	
	Fado: <i>O namorico da Rita (no Mercado da Ribeira)</i> Der Liebhaber von Rita	49
	Essa nossa ditosa língua: Auf sprachlichem Fischfang in Fusetá	50
	Spaß mit Sprichwörtern	52
	Kennste den schon? <i>E esta?</i>	53
54	Veranstaltungskalender <i>Calendário</i>	
	Impressum	55

Beilage dieser Ausgabe

Literaturbeilage

Liebe Leserinnen und Leser der Portugal-Post,

diese Ausgabe steht unter dem Motto "*Comércio em Portugal*". Ein weites Thema, das sich mit dem Wandel im Einzelhandel, dem Massensterben kleiner Geschäfte, der sich ändernden Bedeutung von Markthallen sowie dem rasanten Aufbau von riesigen Shopping-Centern und der Entstehung neuer Einkaufsgewohnheiten in Portugal beschäftigt.

Es gibt eine Reihe von Artikeln zur heutigen Bedeutung der Märkte anhand von Beispielen aus Lissabon, Cascais, Lagos, Loulé, Porto und Leiria. Marktgebäude und Wochenmärkte haben ihren Charakter über die Jahre verändert. In touristischen Metropolen werden hier auch Andenken, Leckereien und Kunsthandwerk verkauft. Ein typisches Beispiel dafür ist die historische Markthalle von Loulé im Algarve, die zu diesem Zweck völlig renoviert und verändert wurde. Unsere Außenposten in Portugal - Henrietta Bilawer, José d' Encarnação und Adelino Cardoso - berichten über portugiesische Märkte.

Historische Geschäfte in Lissabon, Porto und in kleineren Städten auf dem Lande haben es schwer, und viele mussten bereits aufgeben. Sie werden wegen ihrer schönen Architektur und Innenausstattung zwar gern von Touristen besucht, aber der Verkauf der angebotenen Produkte gestaltet sich im Zeitalter von Internet und Shopping Centern immer schwieriger. Es haben sich Organisationen gebildet, die für den Erhalt eintreten. Die Stadtverwaltungen von Lissabon und Porto machen es Hausbesitzern durch Bestimmungen schwerer, über Mieterhöhungen historische Läden zur Aufgabe zu zwingen. Aber es gibt viele Gründe, weshalb solche Geschäfte geschlossen werden (Gesundheit der Besitzer, fehlende Übernahmekandidaten, geringer Umsatz etc.). Viele Artikel in dieser Ausgabe mit Fotos stellen ein Mosaik der verschiedenen Geschäfte dar, ob nun bereits geschlossen oder noch in Betrieb. Pe-

ter Koj schreibt über ein interessantes neues Projekt der "*Prado Mercearia*". Hier begann ein junges Team 2017 damit, die alte Struktur eines Geschäfts wieder aufzubauen, und rudert damit gegen den Strom.

Den krassen Gegensatz zu den historischen Geschäften stellen die riesigen Shopping Center dar. Sie wachsen wie die Pilze überall im Lande und führen zu einer signifikanten Veränderung der Einkaufsgewohnheiten der portugiesischen Bevölkerung (Einkauf als Event). Wir berichten über diese Tendenz und legen Zahlen vor, die diese rasante Entwicklung untermauern.

Ebenfalls Veränderung brachten die vielen Tausend chinesischen Geschäfte in Stadt und Land. Sie starteten mit billigen Angeboten und mäßiger Produktqualität und zwangen damit herkömmliche Läden zur Aufgabe. Sie arbeiten meistens in Familienclans und können daher die Geschäfte länger öffnen wegen fehlender Arbeitszeitenregelung. Der Einkauf der ausschließlich in China hergestellten Artikel findet in zentralen Lagern statt. Doch inzwischen haben viele Portugiesen erkannt, dass billig, nicht immer gut oder günstig bedeutet. Natürlich fehlen auch in dieser Ausgabe die beliebten Serien von Peter Koj nicht. Im Artikel der Serie *Essa nossa ditosa língua* geht er auf sprachlichen Fischfang in Fusetas. Auch ein typischer, von Helge Dankwarth ausgesuchter Fado über den *Mercado da Ribeira (O namorico da Rita)* in Lissabon darf in dieser Ausgabe nicht fehlen. Wie in jedem Jahr kommt die Literaturbeilage 2019 zusammen mit dieser Ausgabe.

Mit freundlichen Grüßen,



Claus Bunk

Redakteur Portugal-Post

Zettelkasten

Anmerkung der Redaktion: Aus arbeitstechnischen Gründen werden die Artikel des Zettelkastens zukünftig nur dann in portugiesischer Sprache publiziert, wenn sie von Muttersprachlern verfasst wurden. Diese werden dann entsprechend ins Deutsche übersetzt. Die folgenden Informationen wurden in Zusammenarbeit zwischen Peter Koj und Claus Bunk zusammengetragen und verfasst.

01 Beilagen dieser Ausgabe

Wie in den letzten Jahren wird diese Ausgabe der Portugal-Post wieder von einer Literaturbeilage begleitet, in der die vorher bereits auf unserer Homepage allmonatlich erschienenen Rezensionen dieses Jahres vereint sind. In einer weiteren Beilage informieren wir über den alljährlichen Adventstee der PHG Frauen am Sonntag, den 8. Dezember, traditionell um 15.00 Uhr im Café Funk-Eck. Ebenfalls als Beilage gibt es die Einladung zum Leseabend bei den Koj's in der Susettestraße 4. Die interessierten Teilnehmer werden gebeten, ihre Wunschtermine Anfang nächsten

Jahres zu markieren und den unteren Abschnitt der Beilage an Peter Koj zurückzugeben. Dieses Mal soll es ein brasilianischer Kriminalroman von Patrícia Melo sein: *Der Nachbar*. Er wurde von unserem PHG-Mitglied Barbara Mesquita übersetzt und war 2019 der Buchtipp des Monats Februar. Wie immer erhebt der Leseabend keinen akademischen Anspruch, sondern gibt Gelegenheit, sich in entspannter Atmosphäre bei einem Gläschen portugiesischen Rotweins auszutauschen. Außerdem liegt dieser Ausgabe die Einladung zur Mitgliederversammlung 2020 der PHG bei.

02 Ein Fest für Lissabon in Aumühle



Foto: Filipa Baade im Gespräch mit Gästen, Gerd Jückstock

In Aumühle fand am Sonntag, den 31.8.2019, unter dem Titel „Uma festa para Lisboa“ bei bestem Wetter eine Benefizveranstaltung für die Kirchengemeinde des Padre Crespo im Bairro da Serafina, einem der ärmsten Viertel von Lissabon, statt. Von unseren Mitgliedern Gesa und Maria Christina Laitenberger wurde die PHG hierzu eingeladen, auch um sich dort als jahrelanger Unterstützer des Hilfsprojekts von Pfarrer Crespo mit zu präsentieren. Bei Kaffee und Mandelkuchen nach portugiesischem Rezept konnte man sich zunächst im Kirchgarten und im Gemeindesaal kennenlernen und später in der Kirche an einer Lesung des Pessoa-Liebhabs Henning von Wedel teilnehmen, bei der die portugiesischen Originaltexte von Maria Christina Laitenberger vorgetragen wurden. Pedro Lopes als Geschichtenerzähler, eine weitere Pessoa-Lesung und eine Abendandacht mit portugiesischer Cembalomusik vervollständigten das Programm. Mit gegrillten Sardinen,

Frango Piri Piri, Caldo Verde und portugiesischem Wein war für das leibliche Wohl gesorgt und bei einer Tombola konnte man den guten Zweck unterstützen, so dass Beatrix Jenckel und Susanne Bornholdt von der Kirchengemeinde bei der Vorstellung des Projekts guter Hoffnung sein konnten, dass am Ende das Spendenergebnis stimmen würde. Dem stellvertretenden Vorsitzenden der PHG, Gerd Jückstock, wurde Gelegenheit gegeben, unsere Gesellschaft vorzustellen und dabei auch über unsere Sprachkurse der anwesenden Kursleiterin Filipa Baade und die Rondas von Helge Dankwarth zu informieren. Unser Infotisch fand ebenfalls Beachtung, so dass wir einige interessante Gespräche führen konnten und etliche unserer Publikationen verkauft wurden. So war am Ende bei den anwesenden Gästen, unter ihnen einige PHG-Mitglieder, große Zufriedenheit über Ablauf und Atmosphäre des Festes zu spüren. Alles in allem ein gelungenes Fest.

Gerd Jückstock

►



Foto: Die Ehepaare Baade und Dankwarth bewundern den Hafen und die Elbe, Helge Dankwarth

03 Ausfahrt mit dem Feuerlöschboot REPSOLD

Bombenstimmung auf der „REPSOLD“ und kein stimmungskillender Blindgänger. Das war schon eine tolle Gruppe seerfahrener Hafenrundfahrer, die sich am 07.09.2019 auf der „REPSOLD“ trafen und zu gleichen Teilen Ober- und Unterdeck in Beschlag nahmen. Es kamen dazu noch ziemlich edle Gewächse auf den

Tisch, und unser Henning Hammond-Norden zeigte uns innerhalb dreier Stunden, wie ganz schön groß doch unser Hafen ist. Petrus meinte es lange gut mit uns, lediglich erst ganz zum Schluss konnte er das Wasser nicht mehr halten. Das wird uns nicht davon abhalten, nächstes Jahr wieder an Bord zu kommen! Versprochen!

Helge Dankwarth

04 Buchvorstellung mit Bettina Haskamp



Foto: Buchvorstellung mit Bettina Haskamp, Claus Bunk

Etwa 20 Zuhörer hatten sich am 25.9. zur PHG-Buchvorstellung mit Bettina Haskamp in den neuen Räumen der Kunst- klinik Eppendorf (ehemals Kulturhaus) eingefunden. Carolina Conrad ist das Pseudonym der aus dem niedersächsi- schen Oldenburg stammenden Autorin Bettina Haskamp. Die gelernte Journalis- tin hat ihre Basis in Hamburg, lebt aber seit mehr als zwölf Jahren in Portugal. Nachdem sie ihren Krimi *Mord an der Algarve* in einer PHG-Veranstaltung im letzten Jahr vorstellte, folgte in diesem Jahr ihr neuester Roman *Letzte Spur Algarve*. Der Tod einer Tierschützerin entwickelt sich hier zu einer spannenden und komplexen Kriminalgeschichte, bei der auch ein verschwundenes Kind eine Rolle spielt.

Nach einer Begrüßung durch das PHG Vorstandsmitglied Claudia Fries las Bettina Haskamp einige Passagen aus ihrem neuen Buch. Sie bemerkte, dass einige Dinge in dem Buch durchaus autobio- graphisch sind, weil sie in der Nähe ihres Wohnorts auch Kontakt zu einer Tier- station hatte und sich seit längerer Zeit mit dem Tierschutz in Portugal beschäf- tigt. Parallelen zu ihrer Hauptfigur Ana- bel Silva, die dem örtlichen Kommissar zuarbeiten soll, sieht sie aber eher nicht (sie ist weder Gelegenheitsraucherin noch eine Joggerin). Besonderen Dank richtete sie an unser ehemaliges PHG- Vorstandsmitglied Dr. Peter Koj, der sie bei der Korrektur portugiesischer Text- stellen im Buch unterstützte, obwohl er

nach schwerem Unfall im Krankenhaus lag. Zum Abschluss gab es noch einige Fragen aus dem Publikum hinsichtlich eines weiteren Buches der Serie. Sie sagte, dass sie bereits mit dem Schreiben angefangen habe und dass sie dieses neue Buch in Arbeit hat, das voraussicht-

lich im nächsten Jahr erscheint. Andere Nachfragen bezogen sich auf die Bedeutung von Tierschutz und Jagdhunden in Portugal. Nach Abschluss der Veranstaltung trafen sich noch einige Teilnehmer zu Umtrunk und Nachlese in der neuen Gastronomie der Kunstklinik.

Claus Bunk

05 PHG Konzert mit ALTONOVA im BIB Altona Nord

Vor etwa 50 Zuschauern gab die Altonaer Musikgruppe ALTONOVA das Konzert im Saal des Bürgertreffs Altona Nord. Die Sängerin Anette Herrmann führte durch das Programm und stellte mit ihrer freundlichen Art die Brücke zwischen Publikum und Gruppe perfekt her. Sie erzählte einige Geschichten aus dem Leben, die den Abend entsprechend auflockerten. Das Konzert begann mit sanften Klängen des Bossa Nova mit dem Flötisten Jan Carstensen, der während des weiteren Konzertes auch öfters zum Saxofon griff. Seiner jazzigen Art zu spielen ist es zu verdanken, dass die verschiedenen Stücke oft über den Rahmen reiner brasilianischer Musik hinausgingen. Dem Publikum gefiel dies ebenso wie die Gitarrenbegleitung und der Gesang von Reinhard Hornung.

Die Gruppe hatte sich durch zwei brasilianische Musiker verstärkt, Vitao Cardoso, Percussion, und den Bassgitaristen, Mo Jonas, der durch seinen perfekten Stil glänzte. Der in Brasilien geborene Michael Baumhöfener saß am Schlagzeug. Wir wurden Zeuge einer kleinen Reise durch die verschiedenen Gegenden Brasiliens mit ihren Musikrichtungen. Evergreens wie *Samba para uma nota só* sowie *Asa branca* durften dabei natürlich nicht fehlen. Verblüfft wurde das Publikum mit dem deutschen Schlager *Guten Morgen Sonnenschein*, der nach kurzer Zeit in das brasilianische Lied *Canta, canta minha gente* überging. Alles in allem in sehr schönes ausgewogenes Konzert. Am Ende gab es nur positive Stimmen aus dem Publikum.

Claus Bunk



Foto: Die Altonaer Musikgruppe ALTONOVA, Claus Bunk

06 Die Filme *Vitalina Varela* und *Resgate* beim Filmfest Hamburg



Foto: Sie erhielt den goldenen Leoparden für die beste Darstellerin in Locarno, Quelle: optecfilmes.com

Auch in diesem Jahr wurden beim Filmfest Hamburg wieder verschiedene Filme vorgestellt, die aus dem lusophonen Sprachraum (Portugal, Mosambik, Brasilien) stammen. Besonderes Interesse fand der Film *Vitalina Varela*, der unter Anwesenheit des portugiesischen Regisseurs Pedro Costa am 29.9. im Abaton Kino gezeigt wurde. Pedro Costas Film wurde in Locarno mit dem Goldenen Leoparden ausgezeichnet. Er erhielt außerdem den Preis für die beste Darstellerin (Vitalina Varela).

Dieser Film wurde vom Regisseur Pedro Costa fast ausschließlich im Halbdunkel gedreht. Die Protagonistin Vitalina spielt hier praktisch ihre eigene Lebensgeschichte. Der Film nimmt nur sehr langsam Fahrt auf. Man sieht eine Beerdigung, Männer, die trinken, und drei Tage zu spät steigt die Ehefrau Vitalina aus dem Flieger (barfüßig). Sie kommt zu spät, ihr Mann, der sie vor 40 Jahren verlassen hat, liegt schon unter der Erde. Sein Haus (eine Bruchbude in einem Armenviertel von Lissabon) weckt in ihr alte Erinnerungen an die wenige Zeit zusammen auf den Kapverden. Vitalina bleibt nur noch, die Dinge des Verstorbenen zu regeln. Starr vor Trauer bewegt sie sich durch das Armenviertel von Lissabon. Erinnerungsfetzen tauchen aus dem Dunkel auf. Sie erzählen von einem gemeinsamen Haus auf den Kapverden,

das unvollendet blieb, weil Joaquim, ihr Ehemann, auf und davon ging. Der Film gibt einen tiefen Einblick in das Leben insbesondere älterer, kapverdischer Immigranten in der Diaspora. Zwar sind die Handlungen des Films wie auch die Dialoge nicht sehr umfangreich, dafür wirken die vielen fotografischen Einstellungen und Portraits im Halbdunkel sehr stark auf den Zuschauer. Vitalina erscheint als eine markante Persönlichkeit.

Der Regisseur stellte sich nach dem Film den Fragen des Publikums. Dabei kam heraus, dass er Vitalina schon vor längerer Zeit kennengelernt hatte und dass sie ihm die wenigen Dialoge praktisch in die Feder diktiert hatte, denn es war ihre eigene Lebensgeschichte. Auch ein gebrechlicher kapverdischer Pfarrer spielt eine wichtige Rolle in dem Film, mit dem Costa ebenfalls schon längere Zeit vorher befreundet ist. Vor vielen Jahren war Costa bereits einmal auf den Kapverden gewesen und hatte dort einen Film gedreht. Vor seiner Abreise erhielt er von überallher Briefumschläge und kleine Dinge, die er in Lissabon in ebendiesem Armenviertel an Verwandte übergeben sollte. Es war für ihn eine sehr emotionale Erfahrung. Die Bekanntschaften, die er auf diesem Weg machte, erleichterten ihm, den Film vor Ort zu drehen. Die Arbeiten an dem Film nahmen circa drei Jahre in Anspruch.

07 Weitere Filme beim Filmfest Hamburg

Als zweiten Film des Filmfestes mit portugiesisch-sprachigem Hintergrund, den wir sahen, gab es den mosambikanischen Film *Redemption/Resgate*. Es handelt sich um eine Kriminalgeschichte, bei der der Protagonist aus dem Gefängnis kommt und ein neues Leben, ohne Kriminalität, beginnen will. Leider holt ihn schneller, als er denkt, die Vergangenheit ein. Mit seinen alten Kameraden organisiert er eine Entführung, und dann beschließt die Gang, den Vater des Chefs

selbst zu entführen und 500.000 Dollar zu fordern. Dieser Coup geht gehörig schief (es gibt viele Tote nach Art von Tarantino), am Ende stirbt die eigene Frau, die im Film eine starke Persönlichkeit darstellt, und der Koffer mit dem Lösegeld enthält nur Altpapier. Der Film kommt mit einer ganzen Portion Humor daher. Er ist sehenswert und gibt eine Idee davon, wie der Alltag in Maputo aussieht und welche Sorgen die Leute dort haben. Der Regisseur Mickey Fonseca war



Foto: Gil Esmael, der Resgate Hauptdarsteller, Quelle: Youtube

bei der Vorstellung persönlich anwesend und beantwortete mit Humor die Fragen des Publikums. Er sagte, dass sein erster Film in Eigenproduktion hergestellt wurde und dass er lediglich 350.000 Dollar gekostet hat. Er lief in Maputo durchgehend 6 Wochen in den Kinos und war dort ein großer Erfolg. Den Hauptdarsteller (ein ehemaliger Mechaniker) hat er selbst ausgesucht, sie sahen

sich viele alte Filme zusammen an, damit er den nötigen Hintergrund erhielt. Dieser Hauptdarsteller war eine gute Wahl. Wir verfolgten seinen Film-Lebensweg eine Weile und gewannen Verständnis für sein Tun. Andere Filme mit portugiesischem bzw. brasilianischem Hintergrund waren *The dead queen* und *Your bones and your eyes*. Auch diese beiden Filme wurde im Original mit Untertiteln gezeigt.

Claus Bunk

08 A Vida Numa Mala - Buchvorstellung im AGDAZ Steilshoop

Am 25. Oktober hatte der Steilshooper Stadtteiltreff A.G.D.A.Z. die junge Historikerin Svenja Länder in seinen neuen Räumlichkeiten am Gropiusring zu Gast. Svenja Länder trat 2014 zusammen mit dem Enkel von Armin-do Rodrigues de Sá, die weite Zugreise vom Lissabonner Apolónia-Bahnhof bis zum Bahnhof Köln-Deutz an. Hier wurde Armin-do Rodrigues de Sá 50 Jahre zuvor als millionster „Gastarbeiter“ mit einer Urkunde und einer Zündapp begrüßt. Zusammen mit der in Berlin lebenden portugiesischen Journalistin Cristina Dangerfield-Vogt

beschreibt Svenja Länder nicht nur diese Reise, sondern dehnt durch weitere Fallbeispiele das Thema „Migration“ auch auf andere Herkunftsländer aus. Bereits im Mai 2016 stellte Svenja Länder das noch druckfrische Buch im Camões Institut an der Hamburger Universität vor (wir berichteten im RÜCKBLICK der *Info-Post* 16). Der dort geäußerte Wunsch nach einer deutschen Übersetzung des Buches, der auch von dem recht zahlreich erschienenen Steilshooper Auditorium geteilt wurde, konnte aber bisher nicht erfüllt werden. Die Autorin arbeitet daran.

Peter Koj

09 ChorCovado am 2.11. in der Kulturkirche Altona

Leider fand diese Veranstaltung erst nach Erstellung dieser Portugal-Post statt. Der Chor *ChorCovado* lud zu seinem jährlichen Konzert "Canta Brasil" in die Kulturkirche Altona ein. Wie schon in den letzten Jahren hat sich das Programm stetig ausgeweitet, und es ist damit zu rechnen, dass einige völlig neue Lieder aufgenommen wurden. Die Chorleiterin Suely Lauer ist gebürtige Brasilianerin und hat in

Brasilien und Hamburg Klavier und Orchesterleitung studiert. Sie begleitet den Chor auf dem Piano und sorgt dafür, dass "Schwung in die Bude" kommt. Andere Musiker geben Einlagen mit Querflöte, Geige, Akkordeon und Mundharmonika. Außerdem verfügt die Gruppe über eine kleine Percussionskombo. Wir hoffen, dass uns dieser Chor noch lange erhalten bleibt, denn er ist für Deutschland einzigartig.

Claus Bunk



Abbildung: ChorCovado Konzertflyer 2019

Spaß mit Sprichwörtern Lösungen:
1G 2E 3C 4B 5F 6H 7J 8A 9D 10I

10 PHG Mitglieder- versammlung 2020

Die nächste PHG-Mitgliederversammlung ist für den 11.2.2020 um 20 Uhr in den Räumen der Kunstklinik Eppendorf (Martinistraße 44a) geplant, nachdem der Umzug aus dem ehemaligen Gebäude des Kulturhauses Eppendorf abgeschlossen ist. Wie immer steht der Bericht des PHG-Vorstands über

vergangene und zukünftige Aktivitäten an, die Rechenschaft über die Finanzen des Vereins, der Bericht des Kassenprüfers und die Entlastung des PHG-Vorstands durch die Teilnehmer. Zu dieser Veranstaltung werden alle Mitglieder mit Tagesordnung eingeladen.

11 Reise von PHG Mitgliedern in Portugals Norden

Auch in diesem Jahr wurde vom portugiesischen Reisebüro Konzeptours unseres Mitglieds Andreas Müller eine Reise in den Norden Portugals organisiert. Die Region Minho war diesmal das Ziel. Wir werden in der nächsten Ausgabe der Info-Post über die Reise berichten.



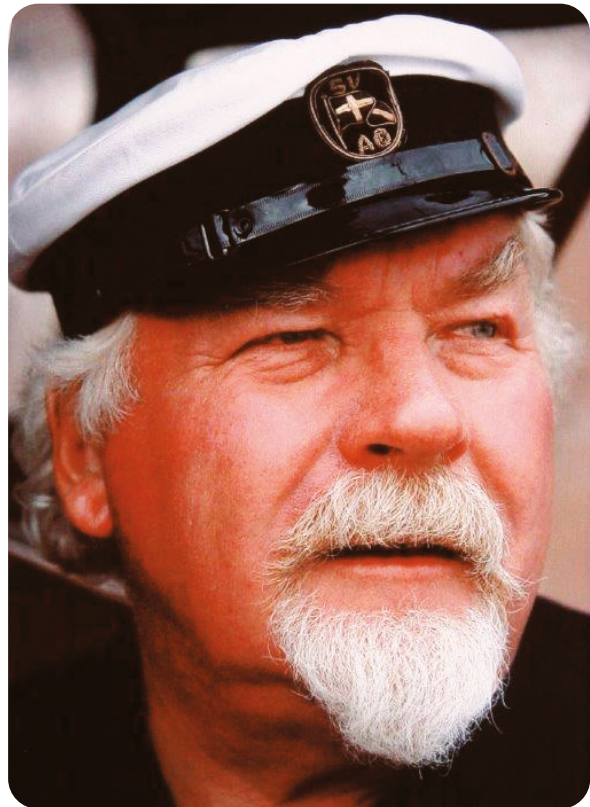
Foto: PHG-Reisegruppe am Ziel in Monção (Region Minho)

Traurige Nachricht

Unser lieber Freund Jürgen Schaper ist am 7.11.2019 eingeschlafen. Wir werden ihn sehr vermissen.

Jürgen Chr. Schaper (von seinen Freunden liebevoll Fiffi genannt) war zusammen mit seiner Ehefrau Marlies ein leidenschaftlicher Anhänger von Portugal und seiner Kultur. Regelmäßig besuchten sie die Blumeninsel Madeira. Als Mitglied der Portugiesisch-Hanseatischen Gesellschaft eV. (PHG) hat er an vielen Aktivitäten mitgewirkt und unzählige Artikelbeiträge für unsere Zeitung "Portugal-Post" verfasst.

Jürgen Chr. Schaper hat sein Leben dem Segelsport gewidmet, sowohl durch beeindruckende Langfahrten mit seiner Ehefrau, der Künstlerin Marlies Schaper, auf eigenem Kiel mit seiner S.Y. „Schwalbe“ sowie (Hochsee-) Regatten mit eigenem Boot oder als geschätzter Mitsegler und Navigator. Er hat in den Jahren seiner Vorstandstätigkeit, davon 26 Jahre Vorsitzender der Segler-Vereinigung Altona-Oevelgönne e.v. sowie 16 Jahre als Vorsitzender des Hamburger Segler-Verbandes und 27 Jahre im Seglerrat des DSV den Segelsport in Hamburg in besonderer Weise geprägt und war weit über Hamburgs Grenzen bekannt und geschätzt in den überregionalen Verbänden und der Politik.



» ... Hat die Segel gefiert und ist vor den Wind gegangen.
Auf seinen letzten Törn ... «



Historische
Ladengeschäfte
in Lissabon



seit 1913

Casa Macário

Claus Bunk

Casa Macário wurde 1913 in der Rua Augusta gegründet und ist der zweitälteste Kellerladen in der Lissabonner Unterstadt (Baixa). Seine Geschichte reicht zurück bis zur Entstehung des traditionellen portugiesischen kolonialen Handels. 1877 hatte der damalige portugiesische Außenminister, João de Andrade Corvo, eine Erkundung der afrikanischen Gebiete zwischen Angola und Mosambik in Auftrag gegeben. Die folgenden Jahre waren eine unruhige Zeit, in der die englische Krone Portugal seine kolonialen Ansprüche streitig machte (Englisches Ultimatum von 1890¹).

In diese unruhige Zeit fiel eine Krise des Verkaufs von Kaffee aus den afrikanischen Kolonien. In den Jahren 1891 bis 1897 sank der Preis für afrikanischen Kaffee dramatisch und zwang viele Farmer, Kaffee gegen Gummi oder andere Produkte einzutauschen. Einer dieser Siedler, der junge Macário Morais Ferreira, Inhaber zweier Kaffeeplantagen in Angola, entschied sich jedoch für eine andere Strategie. 1913 kehrte er in die Metropole Lissabon zurück, um in der Innenstadt von Lissabon ein Geschäft zu eröffnen, in dem er im Untergeschoss selbst röstete. So entstanden die Casa Macário und der berühmte Macário-Kaffee von höchster Qualität. Auch die besten Schokoladenprodukte- und Weinsorten dieser Zeit wurden hier zum Verkauf angeboten.

►

Einer der begeisterten Kunden des Hauses war der junge Mário Soares, der künftige Premierminister und Präsident der Portugiesischen Republik. Mit nur drei Jahren saß der junge Mann 1926 auf der hölzernen Theke und verputzte die köstlichen Süßigkeiten, während seine Mutter Elisa Nobre Baptista bei einem Mitarbeiter von Casa Macário Informationen über den Verbleib von Mários Vater João Lopes Soares einholte, der nach seiner Opposition gegen die Bewegung vom 28. Mai 1926 inhaftiert und auf die Azoren verbannt worden war. Später wurde die Röstung des Kaffees von der Casa Macário nach Anjos verlegt und die Leitung an Herrn Pereira übertragen, der seine Tätigkeit bis Anfang 1974 ausübte. Seit 1995 ist die Geschäftsführung durch den Enkel Luís Torres gesichert, der zusammen mit seiner Schwester Ana Maria Torres und einem weiteren Unternehmer die Casa Macário in der Rua Augusta Nr. 272 betreibt.

Seit seiner Gründung hat die Casa Macário nur wenige Veränderungen an Theken und Vitrinen erfahren, aber bedeutende Vergrößerungen bei der Bereitstellung und Nutzung von zusätzlichen Räumen. Der Keller, der früher zum Rösten von Kaffee diente, wurde in einen Weinkeller

umgewandelt, während die oberste Etage heute als Lager- und Weinverkostungsraum dient. Olivenöle und Konserven wurden in das Warenangebot aufgenommen, um der Nachfrage gerecht zu werden, wobei die einheimischen Produktionen bevorzugt wurden. Vor allem aber der Portwein wurde zum Verkaufsschlager. Die Casa Macário verfügt heute über einen umfangreichen Katalog an Spitzenweinen und ist zu einem beliebten Einkaufsort für die unzähligen Touristen geworden, die täglich die Lissabonner Innenstadt bevölkern.

¹ Das britische Ultimatum von 1890 wurde am 11. Januar 1890 ausgesprochen. Es forderte den Major Serpa Pinto, den Führer der portugiesischen Streitkräfte in Afrika, unter dem Vorwand eines militärischen Zwischenfalls zum Rückzug der Streitkräfte aus Gebieten zwischen Mosambik und Angola auf (dem heutigen Simbabwe und Sambia). Die Zone wurde damals von Portugal beansprucht, das sie in eine "Pink Map" aufgenommen hatte und von der Berliner Konferenz einen Gebietsstreifen beanspruchte, der von Angola bis zur Küste Mosambiks führte. Portugals Zugeständnis an die britischen Forderungen wurde von den portugiesischen Republikanern als nationale Demütigung angesehen. Man beschuldigte die Regierung und König D. Carlos, dafür verantwortlich zu sein. Die Regierung fiel, und Antonio de Serpa Pimentel wurde zum Premierminister ernannt. Das britische Ultimatum inspirierte die Texte der portugiesischen Nationalhymne "A Portuguesa". Das Ultimatum galt den portugiesischen Historikern und Politikern der damaligen Zeit als die skandalöseste und berüchtigtste Aktion Großbritanniens gegen seinen alten Verbündeten Portugal.



Fotos: 1. Geschäftsführer Luís Torres; 2. Casa Macário, Quelle: Lisboa Nossa by Comércio Nosso | www.lisboanossa.pt/historias/casa-macario/

seit 1920

Barreto & Gonçalves Lda.

Claus Bunk

Dieses Juweliergeschäft wurde 1920 von Alberto Tomás Barreto, Artur de Brito und Américo Gonçalves gegründet. Es war seit fast einem Jahrhundert im Besitz der Familie Barreto. Im ersten Jahrzehnt brachte das Geschäft einige Neuerungen in die Goldschmiedekunst, denn man führte auch Reparaturen durch und verkaufte Edelsteine. Verantwortlich für die Neuerungen war ein Großonkel der letzten Eigentümerin, der auf Gemmologie spezialisiert und mit antiken Stücken bestens vertraut war und daher von den wichtigsten Museen des Landes oft kontaktiert wurde. Die Verbindung zu Museen wurde beibehalten, insbesondere in den Bereichen Restaurierung, Konsolidierung und Reinigung bestimmter Stücke, die wir heute zum Beispiel im *Museu da*

Arte Antiga oder dem *Museu do Oriente* bewundern können. *Ourivesaria Barreto & Gonçalves* waren auf in Portugal hergestellte Silberwaren und alten Schmuck spezialisiert. Die Vitrinen zeigten das Beste aus der Geschichte des Schmucks sowie der Gold- und Silberschmiedekunst. Das Art Deco-Interieur mit seinen Holz- und Glasmöbeln mit geometrischen Mustern, die Decke mit einem romantischen Gemälde auf Leinwand und der Bogen über der hinteren Wand mit dem Namen des Geschäfts und dem Gründungsjahr waren besondere Aspekte der Innenausstattung. Von der Straße aus konnte man die rote Fassade aus Eisen und die bemalten Ladenschilder sehen. Leider kann das Geschäft nicht mehr besucht werden, da es 2018 geschlossen wurde.



Fotos: Juweliergeschäft Barreto & Gonçalves, Quelle: www.cm-lisboa.pt | www.lojascomhistoria@cm-lisboa.pt

seit 1840

Ginjinha Espinheira

Claus Bunk

Die *Ginjinha Espinheira* wurde 1840 von einem Galizier mit diesem Namen (Espinheira) in der Nähe des Rossio in Lissabon eröffnet und ist seitdem mehr oder weniger unverändert und damit der treuen und häufigen Kundenschaft erhalten geblieben. Die Kellner an der Theke haben keine Zeit, sich zu langweilen. Wenn sie keine Ginjinha servieren, unterhalten sie sich mit einer Vielzahl von Leuten, die als Kunden auftauchen. Sie werden alle mit der gleichen Sachkenntnis und Freundlichkeit bedient:

» Mit oder ohne (Kirschen)? «

Ist die Frage, die sie stellen, bevor sie einschenken. Das ist in der Tat das schwierigste Dilemma, mit dem der Kunde in diesem Geschäft konfrontiert ist - der Rest ist sehr einfach. Der Ort ist ehrlich und schlicht: Jeder kommt wegen einer Sache, die durch das bemalte Glas in vielen Farben mit beliebten Versen - einige humorvoll, andere vulgär - und ständigen Erinnerungen an die Tugenden des angebotenen Getränks bestätigt wird: GINJINHA Gewinner der Goldmedaille!

An der Tür kann man die Geschichte des Getränks nachlesen, das so viele Besucher aus der ganzen Welt in den Laden bringt. Das Rezept stammt von einem Mönch, der auf die Idee kam - Gott weiß, woher er die Inspiration hatte - Kirschen in Brandy mit Zucker zu gären, Wasser und Zimt hinzuzutun. Der Likör wurde einst in der nahe gelegenen Rua Damasceno Monteiro hergestellt, ist aber seit einiger Zeit in die Arruda dos Vinhos umgezogen, wo jährlich etwa 150.000 Liter hergestellt werden, fast alles für den Inlandsverbrauch und 10% für den Export, hauptsächlich in die USA. Neben Ginjinha bietet der Laden auch Capilé der Eigenmarke, ein aus jungen Farnen destilliertes Getränk, eine Flasche im Jugendstil, Traubentrester (Tresterbrand) und andere Getränke und Zigaretten. Zusammen mit

seinem Nachbarn Sem Rival (eröffnet 1890) führte er den Verkauf von Ginjinha an der Theke ein. Mittlerweile wird in der ganzen Stadt Ginjinha serviert. Beide Läden sind räumlich begrenzt, ihre Art, Gäste zu bedienen, hat dazu geführt, dass die Ladenfläche bis auf die Straße ausgedehnt wird, wodurch auf dem Largo de São Domingos bei Tag und Nacht Glas für Glas eine ganz eigene Atmosphäre herrscht.

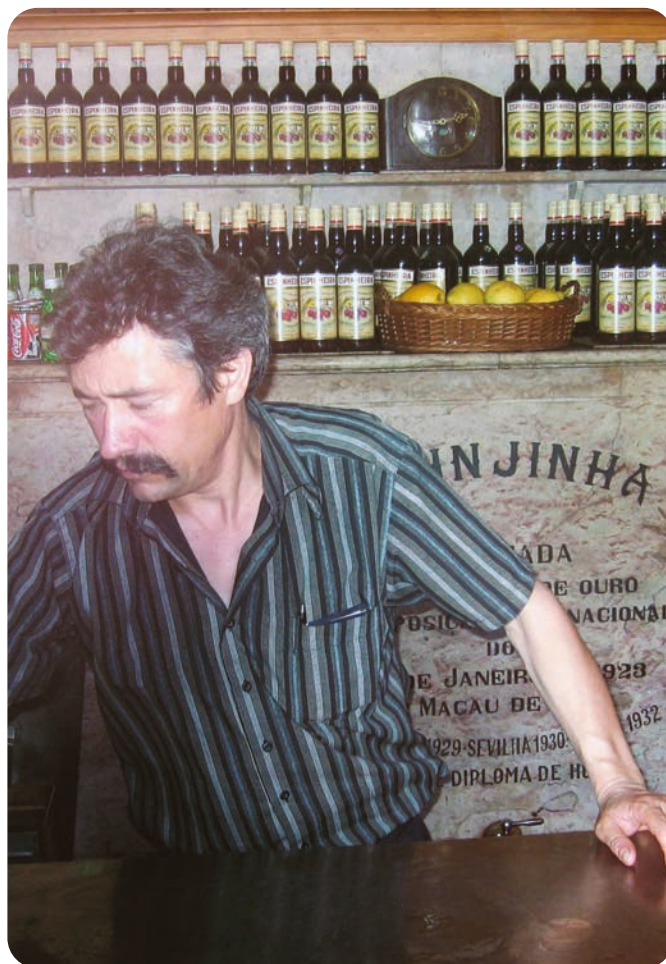


Foto: Ginjinha Espinheira, Claus Bunk

seit 1930

Conserveira de Lisboa

Claus Bunk

Als das Geschäft 1930 eröffnet wurde, war es ein Lebensmittelgeschäft mit einem breiten Angebot, einschließlich anderer Arten von Konserven, Süßigkeiten, Bohnen und Würstchen. Zwölf Jahre später, als es den heutigen Namen annahm, war es fast ausschließlich auf das spezialisiert, wofür es heute die stadtweite Referenz ist: Fischkonserven. Alle Arten von Fisch und Meeresfrüchten: Kabeljau, Sardinen, Thunfisch, Lachs, Tintenfisch, Makrele, Aal, Forelle - und fast alle in portugiesischen Gewässern gefangen. Das Erfolgsgeheimnis der *Conserveira* ist in hohem Maße die Qualität des Fisches.

Die große Auswahl an Geschmacksrichtungen gliedert sich in drei Hauptmarken: *Minor*, *Tricana* und *Silver Sea*. Generell - dies ist keine exakte Wissenschaft - umfasst die Marke *Minor* kleinere Fische aus südlichen Gewässern, während *Tricana* eher größere Fische aus dem Norden verarbeitet. Trotz des (fast) ausschließlich aus Fischkonserven bestehenden Angebots gibt es als Ausnahmen ähnliche Produkte wie Qualitätsoliven, Konfitüren und Marmeladen, Chutneys, Tapas in Konserven und eine kulinarische Kuriosität: *Castela* (in Japan auch *Kasutera* genannt), eine Interpretation des iberischen Biskuitkuchen (auch als "Kastilienkuchen" bekannt) für den japanischen Markt. *Castela* kam im 16.

Jahrhundert durch portugiesische Kaufleute nach Japan und wurde zu einer traditionellen Spezialität in Nagasaki. Dank Paulo und Tomoko Duarte, die das Teehaus "Castella do Paulo" in der benachbarten Rua da Alfândega eröffneten, kehrte der Kuchen nach Lissabon zurück. Als das Teehaus vor einigen Jahren geschlossen wurde, gab es in der Stadt niemanden, der das Rezept am Leben erhalten konnte, und der jetzige Besitzer der *Conserveira* und seine Mutter traten in das Geschäft ein. Die *Conserveira* organisierte in den letzten Jahren verschiedene Projekte. Ein Beispiel ist das Programm "Canned Music" im Jahr 2013, bei dem Musiker eingeladen wurden, ihre eigenen persönlichen Versionen von musikalischen Fischkonservendosen zu entwerfen und zu präsentieren, die dann im Geschäft vorgetragen und verkauft wurden. Zum Auftakt jeder solchen "Special Edition" trat der jeweilige Künstler im Laden auf. Es zog viele Zuschauer an, die bis hinaus auf die Straßenseiten. Motto: Der Mensch lebt nicht nur von Fisch allein.

¹ Als die Portugiesen im 16. Jahrhundert als erste Europäer Japan betreten konnten, führten sie viele in Japan bis dato unbekannt Produkte ein. Dazu gehörten z. B. Feuerwaffen, Tabak und eben auch in der beginnenden Kan'ei-Ära (1624–1644) den *Castella*. Sein Name leitet sich ab von *Bolo de Castela* für „Kuchen aus Kastilien“ bzw. *Pão de Castela* für „Brot aus Kastilien“. (Quelle: Wikipedia)



Foto: Conserveira de Lisboa, Claus Bunk



seit 1925

Luvaria Ulisses

Claus Bunk

Die in Lissabon ansässige *Luvaria Ulisses* entstand fast nebenbei. 1920 unterbreitete Joaquim Rodrigues Simões, Ratsmitglied der Kammer von Lissabon, einen Vorschlag für den Bau einiger Läden an der sogenannten Carmo-Mauer. Der Vorschlag wurde angenommen und kurz danach im Jahre 1925, entstand im Erdgeschoss von No. 87-A die *Luvaria Ulisses*. Wenn man nicht Acht gibt, läuft man glatt an dem Geschäft vorbei, denn der Eingang von *Luvaria Ulisses* ist wenig auffällig, die Ladenfläche beträgt gerade mal fünf Quadratmeter. Zwischen Schaufenstern, Vitrinen und Tresen finden höchstens zwei Kundinnen gleichzeitig Platz.

Luvaria Ulisses bedeutet übersetzt "Handschuhegeschäft Odysseus". Achten Sie auf den Namenszug über den beiden Marmorsäulen an der neoklassizistischen Außenfassade in Lissabons Rua do Carmo 87a. Niemand weiß, wie Joaquim Rodrigues Simões auf diesen Namen kam, als er das Traditionsgeschäft 1925 gründete. "Wenn schon ein kleiner Laden, wenigstens ein großer Name", spekuliert der heutige Besitzer Carlos Carvalho. Wer damals etwas auf sich hielt, trug Handschuhe; das verlangten Etikette und Schick von den Frauen und Männern der besseren Gesellschaft. Entsprechend viele "Luvarias" gab es in Lissabon, und das Geschäft im exklusiven Einkaufsviertel Chiado lief gut.

Ab den 60er-Jahren wandelten sich die Modegesetze, und die meisten Handschuhgeschäfte gaben auf. Allein "Ulisses" blieb. Veränderung ist jedoch die Konstante des Lebens und *Luvaria Ulisses* spürte es auch. Das ursprüngliche Publikum, typisch aus Lissabon, hat sich in eine Mischung aus Touristen und mehreren Bewunderern der Zeitlosigkeit des Hauses verwandelt. Viele Besucher wollen nur ein schnelles Foto von diesem bekannten historischen Geschäft machen ohne jedes Kaufinteresse. Carlos Carvalho konnte auch die neuen Realitäten nutzen: Jede Berichterstattung oder jede Stimme in sozialen Netzwerken führte oft zu einer Steigerung des Umsatzes.

Er entscheidet sich einfach nicht für E-Commerce, weil er glaubt, dass er den Modus Operandi seines Geschäfts nicht erfüllen wird. Seien wir ehrlich: Online-Shopping ist komfortabel, aber nicht in der Lage, die Art von Erfahrung hervorzurufen, die ein Handschuh, der sorgfältig geöffnet und mit Talkumpuder bestreut wird und von erfahrenen Händen angelegt wird, hervorrufen kann. Zur Stammkundschaft gehören auch heute wieder Leute, die Sinn für ein gepflegtes Aussehen haben, darunter viel Prominenz aus Politik und Showbusiness. Sogar die Gattin des portugiesischen Staatspräsidenten kauft bei "Ulisses".

Fotos: Carlos Carvalho, Luvaria Ulisses - 1920, Quelle: www.lisboanossa.pt/en/historias-en/luvaria-ulisses

seit 1886

Barbearia Campos

Claus Bunk

An der Fassade des ältesten noch in Betrieb befindlichen Friseursalons des Landes ist eine Ungenauigkeit zu erkennen. Es sind nicht die beiden "L" im Wort *Cabelleireiro* (Friseur), da es die alte Schreibweise war, sondern die Tatsache, dass es nicht das ist, was wir heute als Friseur bezeichnen, sondern eher ein Friseursalon. Das Unternehmen wurde 1886 gegründet und behielt diese Bezeichnung bis 1910 bei, als die Firma Campos & Costa aufgelöst wurde. Das Unternehmen wurde ausschließlich an den Gründungspartner José Augusto de Campos (1856-1922) übertragen und blieb fortan in dieser Familie. Seit mehr als 130 Jahren werden hier Lisboetas straffer und anmutiger gemacht. Es gibt ein Wandbild mit Fotografien berühmter Persönlichkeiten, wie Ramalho Ortigão, Eça de Queirós, Aquilino Ribeiro, Almada Negreiros und vielen anderen.

Die *Barbearia Campos* ist auch ein erfreuliches Beispiel dafür, wie der rasante Wandel, der im Zentrum der Stadt stattgefunden hat, mit dem traditionellen Handel und Dienstleistungen koexistieren kann, während sich alles drum herum verändert hat. 2016 wurde der Friseursalon restauriert und machte danach im neuen Glanz wieder auf, zur Freude einer vielen Fans.



Fotos: Barbearia Campos, Quelle: www.lojascomhistoria.pt/lojas/barbearia-campos

seit 1925

Chapelaria

Azevedo Rua Ltd.

Claus Bunk

Dieser Laden stammt aus der Zeit, als ein Herr das Haus nicht ohne Hut verließ und als die Praça D. Pedro IV der Ort der Hutmacher war. Die *Chapelaria Azevedo Rua* wurde durch königlichen Erlass hier eröffnet (N° 73). Heute bietet das Geschäft eine vielseitige Mischung aus klassischem und modernem Hut-Design. Auf der Rückseite des Ladens, wo die Hüte früher hergestellt wurden, ist noch der Kamin erhalten, durch den die Dämpfe, die beim Formen des Filzes entstehen, abgesaugt wurden.

Gegründet wurde das Hutgeschäft im Jahr 1886. Der Gründer, Manuel Aquino Azevedo Rua, war durch eine Fehlerlernte

gezwungen, den Anbau von Wein aufzugeben und sein Glück in der Hauptstadt mit der Eröffnung eines Hutgeschäftes zu suchen. Damals konnte man noch am Hut erkennen, welcher sozialen Schicht sein Träger angehörte. Von dieser Symbolik sind nur Spuren mit viel Abwechslung erhalten geblieben: der Festhut der Trauzeugin, der vornehme Zylinder (niedriger oder höher für den Diplomaten); die demokratische Baskenmütze, die warme Mütze, die Melone, der Panama, der Tropenhelm, die jugendliche Mütze und sogar Regenhüte. Wenn Sie nicht wissen, was ein Dreikorn ist, fragen Sie hier, dieses Haus ist die nationale Referenz bei der Herstellung von Stierkämpferhüten.



Fotos: Chapelaria Azevedo Rua Ltd., Quelle: www.Lojascomhistoria.pt



seit 1950

Ervanárias de Lisboa

Claus Bunk

Eine alte portugiesische Tradition ist der Einsatz von Kräutern gegen alle möglichen Krankheiten und Gebrechen. Die *Ervanárias de Lisboa* gibt es schon seit fast 70 Jahren, und jede verfügt über Geheimrezepte, die strenge Geschäftsgeheimnisse sind und unter keinen Umständen der Konkurrenz in die Hände fallen dürfen. Jeder Kräuterladen hat einen eigenen Katalog von Tees, die gegen bestimmte Leiden eingesetzt werden können.

Ervanária Rosil

Ervanária Rosil ist in der Rua da Madalena beheimatet und wurde 1950 gegründet. Beim Betreten dringt dieser weiche Geruch der Kräuter schnell in uns ein: Wählen Sie einfach den Tee, der zu Ihrem Charakter passt, und lassen Sie sich von der Freundlichkeit des Personals leiten. Viele Kunden fragen nach Mitteln die helfen den täglichen Stress abzubauen. Es ist ein schönes Haus, das eine treue Kundschaft im In- und Ausland unterhält. Alles hängt mit dem Wohlbefinden zusammen, das uns Pflanzen bieten können.



Ervanária Santa Marta

Auch Traditionsgeschäfte im Bereich der *Ervanárias* mussten den hohen Mieten und der unermüdlichen Bautätigkeit des Lissabonner Zentrums weichen. Ein Beispiel hierfür war *Ervanária Santa Marta* in der Rua Santa Marta 46. Umfassendes Wissen über die Anwendung von Kräutern in Tees und Aufgüssen ging dort 2014 durch die Schließung des kleinen Geschäfts für immer verloren.

Fotos: (Oben) Auswahl an Kräuter, Quelle: Câmara Municipal de Lisboa; (unten) Ervanária Rosil, Claus Bunk

seit 1887

Pitta Camisaria

Claus Bunk

Pitta Camisaria ist ein weiteres historisches Geschäft für Herrenhemden in der Baixa von Lissabon, das 2019 schließen musste. Die historische Schneiderei in der Innenstadt von Lissabon wurde Ende des 19. Jahrhunderts eröffnet. 1887 ließ sich A. M. Pitta, von den englischen Häusern inspiriert, zunächst in der Rua de S. Julião nieder, zog aber im Jahr 1903 in die Rua Augusta um, wo eine Holzfassade mit Detail geschnitzt wurde. Der Schneider diente Königen und kleidete später das diplomatische Korps und die Eliten der Hauptstadt ein.



Foto: Pitta Camisaria, Quelle: NiT New in Town

Catarina Botelho

und das Projekt *Inventário*

Peter Koj

Die bekannte Lissabonner Fotografin Catarina Botelho (Jahrgang 1981) hat sich schon sehr früh mit dem Verlust bzw. der Zerstörung der auf uns überkommenen Bausubstanz beschäftigt. So gehörte sie zu den 15 Künstlern, die 2008 ihre Werke zu dem Thema „Bilder eines verschwindenden Europas“ im Brandenburgischen Kunstverein Potsdam ausstellten. 2013 startete sie das von ihr als „Work in Progress“ bezeichnete Projekt *Inventário*. Hier hat sie eine inzwischen stattliche Zahl von Fotografien geschlossener Geschäfte versammelt. Sie stammen zumeist

aus Lissabon und üben auf den Betrachter eine (un)heimliche Faszination aus. Doch für Catarina Botelho sind sie mehr als ein ästhetisches Phänomen. Sie sind für sie Zeichen eines vom Profitdenken diktierten gesellschaftspolitischen Wandels, der in ihr eine Mischung von Wut, Trauer, aber auch Melancholie auslöst. Diese Melancholie ist auch in ihrem ersten Fotoband *À Sombra do Sol* spürbar, der deutlich von der Dichtung des früh verstorbenen Rui Belo inspiriert ist. In einem Interview mit dem deutschen Journalisten Holger Ehling beschreibt sie das *Inventário*-Projekt:



» Ich laufe zu Fuß durch meine Stadt ..., und auf dem Weg sehe ich Dutzende, wenn nicht Hunderte von geschlossenen Geschäften. Und seit ich mit *Inventário* angefangen habe, sehe ich jeden Tag eines mehr. Die geschlossenen Läden sehen für mich wie Gemälde aus. Diese Orte, die ja einst von Menschen bevölkert waren, erscheinen wie geschlossene Kisten, wo die Luft sich hartnäckig weigert zu entweichen. «

Ihre Fotos sind in den Worten Holger Ehling's „künstlerisches Dokument der Entfernung, des Zurückdrängens der Menschen hinter die Funktion von Gebäuden und Objekten und deren kommerzieller Verwertbarkeit. Die *Inventário*-Bilder bezeichnet sie als Zeugen der ‚stillen Gewalt‘ der sich verändernden Gesellschaft. ‚Mit der Geschäftsaufgabe gehen ja auch die Beziehungen der Menschen, die hier gearbeitet und eingekauft haben, verloren. Und öffentlicher Raum geht verloren, sagt sie: ‚Die Stadt ist dabei, sich selbst zu verschließen.‘ Sie will ihre Fotos nicht verstanden wissen als Bilder der ‚melancholischen Schönheit einer verschwommenen Vergangenheit‘. Bei den Läden, die sie fotografiert, gibt es keine Schilder, mit denen Nachmieter gesucht werden. Die Zukunft ist nicht vorgesehen.“

Das Interview mit Catarina Botelho findet sich auf den Seiten 80 bis 83 von Holger Ehling's höchst anregendem Buch *Lissabon. Begegnungen in der Stadt des Lichts*. Mehr dazu in der Literaturbeilage dieser Ausgabe unter *Buch des Monats Dezember*.

Foto: Serie *Inventario*, Quelle: Ehling Media

Gegen den Strom schwimmen? *Remar contra a maré?*

Die Prado Mercearia in Lissabon

Peter Koj

Die seit der Salazarzeit bestehende gesetzliche Regelung, die den Hausbesitzern eine angemessene Mieterhöhung untersagt, hatte zur Folge, dass die Lissabonner Bausubstanz immer mehr verfiel. Opfer dieser Politik waren nicht nur Wohnhäuser, sondern auch und vor allem alteingesessene Geschäfte wie Lebensmittelhandlungen, Kurzwarenläden und ähnliches. So befanden sich viele Gebäude im Lissabonner Zentrum schließlich in beklagenswertem Zustand. Inzwischen wurden einige jedoch von ausländischen Investoren (Spanien, Russland, China) aufgekauft und renoviert. Es gibt Leute, die sogar schon von einer „Renaissance“ des historischen Zentrums von Lissabon sprechen. Schaut man aber auf die sozialen Folgen der Umwandlung dieser Immobilien in Luxushotels und -apartments, wäre der Begriff „Gentrifizierung“ angebrachter. Vielen der weniger betuchten Mieter wurde nämlich gekündigt, um der ständig wachsenden Tourismuswelle à la *airbnb* Platz zu machen.

Und viele Lebensmittelgeschäfte in der Nachbarschaft gerieten doppelt unter Druck: einerseits durch die unerschwinglichen Mieten und andererseits durch die Konkurrenz der Supermärkte mit ihrem plastikverpackten, faden, aber billigeren Angebot. Es gibt jedoch einen Fall, wo man auf den ersten Blick gegen den Strom zu schwimmen scheint: die *Prado Mercearia*. Dieser Lebensmittelladen „alten Stils“ wurde 2017 in einem historischen Gebäude eröffnet, das seit Jahrzehnten hinter Bauzäunen dahingevegetierte. Zwar ist auch dies ein Beispiel der allgemeinen Gentrifizierung Lissabons. Aber um diesen Widerspruch aufzulösen, sollte man statt „gegen den Strom schwimmen“ („rudern“/*remar* im Portu-

O regulamento governamental existente desde a era salazarista que não permite aos donos de casas um aumento adequado das rendas fez com que os prédios lisboetas se arruinassem cada vez mais. Vítimas dessa política não foram só casas de habitação, mas também e sobretudo lojas à moda antiga como mercearias, retrosarias e afins. Muitos edifícios no centro de Lisboa ficaram num lamentável estado de degradação. Entretanto, porém, alguns foram vendidos a investidores vindos de fora (Espanha, Rússia, China) e já se apresentam de cara lavada. Há quem fale até em “renascimento” do centro histórico de Lisboa. Mas quando se olhar para as consequências sociais dessa reconversão do imobiliário sobretudo em hotéis e condomínios de luxo, seria mais adequado falar em “gentrificação”. Pois muitos dos inquilinos menos abastados foram atingidos por ordem de despejo, cedendo o seu lugar à vaga cada vez mais crescente de turismo tipo *airbnb*.

Quanto às mercearias “da esquina”, sofreram duplamente, quer dizer além da renda impagável, da concorrência dos supermercados com a sua oferta embrulhada em plástico e insonsa, mas, claro, mais barata. Há um caso onde, à primeira vista, parece remar-se contra a maré: a *Prado Mercearia*. Essa mercearia “à antiga” abriu num grande prédio histórico abandonado e entaipado há décadas. Na verdade, esse projeto enquadra-se, ao mesmo tempo, na gentrificação geral de Lisboa. Para explicar esse equívoco, serve mais outra expressão idiomática tipicamente portuguesa: em vez de “remar contra a maré”, atividade extenuante e nem sempre coroada de sucesso, “matam-se dois coelhos de uma só cajadada”... ou até vários coelhos.

giesischen), was im Übrigen sehr anstrengend und nicht unbedingt erfolgversprechend ist, hier viel besser die in Portugal so geläufige idiomatische Wendung von den beiden Kaninchen verwenden, die man mit einem Keulenschlag tötet (im Deutschen „zwei Fliegen mit einer Klappe“). In diesem Fall wurden sogar mehrere Kaninchen auf einen Schlag getötet.

Aber der Reihe nach. Im Jahr 2012, auf dem Höhepunkt der Wirtschaftskrise in Portugal, erwarben Marta Soares und ihre beiden Zwillingsschwestern Marisa und Tânia für einen heute geradezu lachhaften Preis ein großes Eckhaus in der Nähe der Sé-Kathedrale. Das fünfstöckige Gebäude liegt in der Rua das Pedras Negras Ecke Travessa do Almada/Travessa das Pedras Negras. Es wurde zuletzt von der *Conservaria de Lisboa* zur Herstellung kandierter Früchte und Kuchen genutzt.

Mas vamos por partes. Em 2012, no auge da crise económica em Portugal, Marta Soares e as suas irmãs gémeas Marisa e Tânia, adquiriram, por um preço hoje em dia irrisório, um grande prédio de gaveto, a dois minutos da Sé. O edifício de cinco andares faz esquina com a Rua das Pedras Negras, a Travessa do Almada e a Travessa das Pedras Negras. A última utilização foi como Conservaria de Lisboa, uma fábrica de bolos e frutos cristalizados. O primeiro coelho a matar foi retirar todos aqueles produtos que atulhavam o rés-do-chão quase como um autêntico matagal. Essa primeira impressão sugeriu o nome “prado” para as duas instalações que, desde 2017, passaram a ocupar o rés-do-chão: a tal mercearia “à moda antiga” (entrada pela Rua das Pedras Negras 37) e o restaurante adjacente. O segundo ou, se quiser, terceiro coelho foram as escavações nas fundações do prédio: soleiras de portas pré-terramoto e até capitéis de colunas romanas.



Foto: Prado Mercearia - die ehemalige Dosenfabrik "Conservaria de Lisboa, Quelle: Facebook

Das erste Kaninchen zu erschlagen bestand in dem Entsorgen all dieser Produkte, die das Erdgeschoss wie eine üppige Wiese (*prado*) ausfüllten. Daher der Name *Prado* für die beiden Einrichtungen, die 2017 in das Erdgeschoss einzogen: das bereits erwähnte Lebensmittelgeschäft alten Stils (Eingang: Rua das Pedras Negras 37) und das anliegende Restaurant *Prado*. Das zweite oder – wenn man so will – dritte Kaninchen waren die Ausgrabungen in den Fundamenten des Gebäudes: Türschwellen aus der Zeit vor dem Erdbeben von 1755 und sogar Kapitele römischer Säulen. Letztere dienten als Dekoration des im November 2017 eröffneten Restaurants, wurden inzwischen aber dem *Museu da Cidade* übergeben.

Davor wurden bereits, sozusagen als viertes Kaninchen, 15 für den Tourismus bestimmte Apartments eingerichtet. Sie sind in den oberen Stockwerken untergebracht und laufen unter dem Namen *The Lisboaans*, ein Neologismus, natürlich auf Englisch, um eine internationale Klientel anzulocken. In der Tat ist es dieser Sektor des Triumvirats Lebensmittelgeschäft – Restaurant – Hotellerie, der noch am ehesten das Überleben des mutigen Unterfangens sichert. Seit verschiedene traditionelle Lebensmittelläden wie die *Casa Alves* in der Rua S. João da Praça und die *Mercearia Açoreana* weiter unten in der Baixa schließen mussten, gibt es inzwischen eine ständig wachsende Nachfrage durch die Anwohner. So ist ein Klima guter Nachbarschaft entstanden. Die Touristen, die des *fast food* überdrüssig sind, tun dem keinen Abbruch: Alle sind sie entzückt von dem ursprünglichen Ambiente mit seinen Holzschränken und all den Flaschen und Glasbehältern, in denen sich Hausgemachtes präsentiert. Oder man gönnt sich ein „Sandwich des Tages“ und trinkt dazu einen frischen Wein oder ein Craft Bier. Wir empfehlen denjenigen, die sich näher über das Angebot informieren möchten, den Artikel von Catarina Moura, der am 24. März 2018 auf der Homepage der Zeitschrift *Time Out* erschienen ist: www.timeout.pt/lisboa/pt/noticias/ha-mais-prado-em-lisboa-agora-em-versao-mercearia-032418

Foto: Prado Mercearia - aktuelles Erscheinungsbild von der Straße gesehen, Quelle: Facebook

Essas serviam de decoração do restaurante inaugurado em novembro de 2017, mas foram, entretanto, entregues ao Museu da Cidade. Antes disso, foram abertos 15 apartamentos de alojamento turístico, constituindo o quarto e maior coelho. Ocupam os pisos superiores e dão-se pelo nome “The Lisboaans”, neologismo obrigatoriamente inglês para aliciar a clientela internacional. E, de facto, é esse setor da trilogia mercearia – restaurante – alojamento que mais garante a sobrevivência do arrojado projeto. Entretanto, porém, após o fecho de várias mercearias tradicionais, como a Casa Alves, na Rua S. João da Praça, e a Mercearia Açoreana, já na Baixa, há cada vez mais procura pelos residentes na área. Criou-se um clima de boa vizinhança, que não sofre com a presença de turistas que andam fartos do fast food. Todos eles se deixam encantar pelo ambiente original com os seus armários de madeira, os frascos e boiões de conteúdos caseiros. Ou vão pela sandes do dia, acompanhada por um vinho fresco ou uma cerveja artesanal. Recomendamos aos leitores que mais pormenorizadamente se queiram informar sobre este caso o artigo da autoria de Catarina Moura publicado a 24 de março de 2018 na página da Internet da revista Time Out sob o título: www.timeout.pt/lisboa/pt/noticias/ha-mais-prado-em-lisboa-agora-em-versao-mercearia-032418



Lissabons Stadtverwaltung

stellt 44 historische Läden unter Schutz

Claus Bunk

Aktuelle Meldungen

Wegen zu hoher Mietforderungen schloss 2018 der historische Buchladen **Livraria Aillaud & Lellos** in der Rua do Carmo, wo er 1931 eröffnet wurde.

Pitta Camisaria ist ein weiteres historisches Geschäft in der Baixa, das 2019 schließen musste. Die historische Schneiderei in der Innenstadt von Lissabon wurde Ende des 19. Jahrhunderts eröffnet.

Pastelaria Suiça, ein Symbol für Rossio und Lissabon, wurde vor ihrem 100-jährigen Jubiläum 2018 in der Innenstadt geschlossen.

Auch für den **Juwelier Joalharia Correia** und das historische **Dekorationsgeschäft Ana Salgueiro** steht eine Schließung an.

So wie hier dokumentiert, kann man täglich in der lokalen Presse von neuen Schließungen historischer Geschäfte lesen. Parallel zu diesem Prozess hat sich die Stadtverwaltung dazu entschlossen, mehrere historische Geschäfte unter Schutz zu stellen. Dies verhindert zumindest, dass sie aus den Räumen, in denen sie untergebracht sind, vertrieben werden. Es wurden bis heute 44 Geschäfte als schützenswert anerkannt. Trotzdem kann damit natürlich nicht verhindert werden, dass Geschäfte wegen ökonomischer Schwierigkeiten schließen, weil ihnen die Kosten einfach über den Kopf wachsen.

Eine Bürgerinitiative möchte dazu beitragen, die historischen Geschäfte von Lissabon zu retten.

Mitglieder des Fórum Cidadania Lx haben eine Plattform geschaffen, die historische Geschäfte erhalten will, um die Tendenz des Verschwindens dieser Geschäfte zu stoppen und den traditionellen Handel wiederzubeleben.

In einigen Fällen war es die Krise, in anderen waren es die gestiegenen Mieten, die die Eigentümer der alten Geschäfte von Lissabon zwangen, die Türen zu schließen, was oft einer jahrzehntelangen Geschichte ein Ende setzte. Um zu versuchen, diesem Trend entgegenzuwirken und eine Überlebensstrategie für die Geschäfte zu finden, erstellt eine Gruppe von Bürgern Geschichten über die Tradition der historischen Läden in Lissabon.

» Ich hatte es satt, historische Geschäfte schließen zu sehen, einige davon waren Teil der Stadtgeschichte «

sagt Carlos Leite de Sousa, von dem die Idee zur Schaffung dieses Kreises ausgegangen ist. Zu ihm gesellten sich fünf weitere Personen, die gemeinsam der Bürgerbewegung Fórum Cidadania Lx angehören. Das Ziel ist vor allem, die Geschichte und Aktivität dieser historischen Läden zu fördern, "damit die Stadt sie nicht verliert". Man kann nur hoffen, dass diese Gruppe Mittel und Wege findet, den Prozess aufzuhalten.



Märkte in Portugal

seit 1882

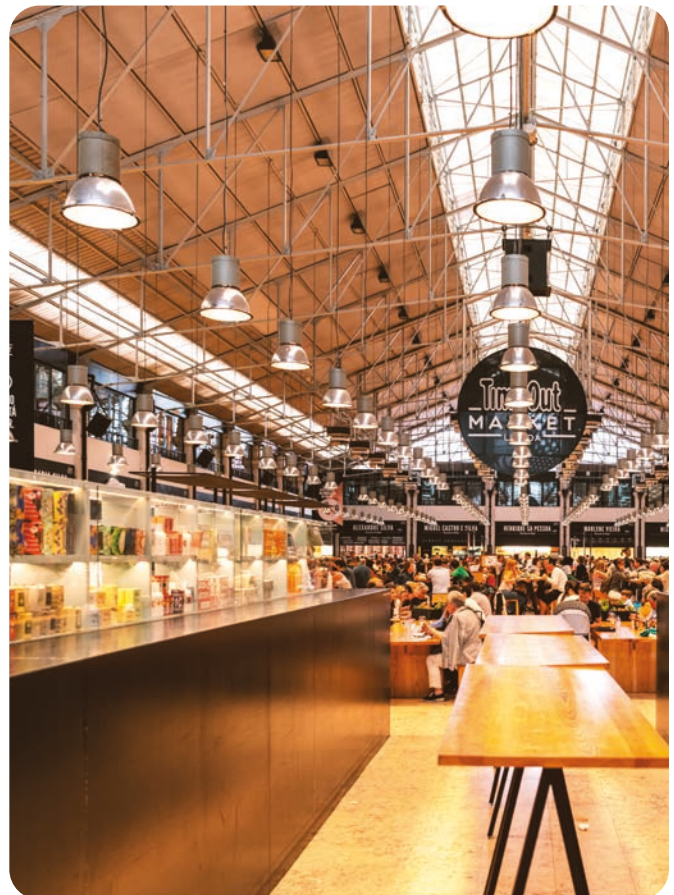
O Mercado da Ribeira

Claus Bunk

Die Halle des Mercado da Ribeira wurde ab 1876 nach Plänen des Ingenieurs Frederico Ressano Garcia am nördlichen Tejoufer in unmittelbarer Nähe zum Cais do Sodré errichtet und am 1. Januar 1882 eingeweiht. Bei der Gestaltung verwendete Ressano Garcia Elemente der Eisenarchitektur. Ein Brand am 7. Juni 1893 zerstörte Teile der Ostseite des Marktes. Unter dem Architekten João Piloto wurde die Halle ab 1902 erweitert.

Ab Beginn der 1990er Jahre wurde das erste Stockwerk des Gebäudes auf Betreiben der Stadtverwaltung zu einem Kulturzentrum umgebaut. Dort finden seither verschiedene musikalische Veranstaltungen statt. Im Jahr 2014 wurde der Westflügel der Markthalle völlig neu gestaltet. In diesem bilden Fast Food, Nouvelle Cuisine sowie traditionelle portugiesische Küche mit 35 Ständen mit Holzbänken und -tischen für die Gäste eine neue städtische Attraktion. Die Verkäufer bieten vor allem regionale Produkte an wie Schafskäse, Schinkenplatten und Kuchen.

In einer zweiten Halle findet weiterhin der traditionelle Markt statt mit Gemüse, Obst, Fleisch und Fischständen. Im Gegensatz zu anderen Orten, wo die lokalen Märkte völlig zu Touristenmärkten umfunktioniert wurden, hat man sich hier um den Erhalt der traditionellen Markthalle bemüht, die von der lokalen Bevölkerung auch weiterhin gut angenommen wird.



Fotos: Markt Ribeira, www.cm-lisboa.pt | lojascomhistoria.pt



O Mercado do Bolhão

Claus Bunk

Der Mercado do Bolhão befindet sich im Norden Portos. Das in die Innenstadt von Porto integrierte Gebiet, zu dem der Markt gehört, beherbergt auch traditionelle Lebensmittelgeschäfte, wie "Casa Transmontana" und "Pérola do Bolhão".

Die Ursprünge des Mercado do Bolhão, eines der bedeutendsten Bauwerke der Stadt, gehen auf das Jahr 1839 zurück, als der Stadtrat beschloss, auf dem erworbenen Grundstück eine Markthalle zu errichten. An dieser Stelle befand sich ein Bach "Bolhão", nach dem die Halle benannt wurde. In der ersten Phase handelte es sich noch um einzelne Holzbarracken. Später, zu Beginn des 20. Jahrhunderts, beschloss der Stadtrat, eine neue Markthalle zu errichten.

So entstand 1910 ein vorläufiges Projekt des Architekten Casimiro Barbosa, das ein zweiflügeliges Gebäude vorsah, mit der Rua de Sá da Bandeira als Mittelachse. Dieses Projekt wurde jedoch aus wirtschaftlichen Gründen aufgegeben, und das derzeitige Gebäude wurde 1914 nach einem Entwurf des Architekten Correia da Silva errichtet. Aufgrund der Verwendung von Stahlbeton in Kombination mit Metallkonstruktionen, Holzdächern und Granitstein war es für die damalige Zeit eine Avantgarde-Arbeit. Derzeit wird das Gebäude des Mercado do Bolhão restauriert.

Fotos: Eingang des Mercado do Bolhão, Quelle: Wikipedia; Impressionen des Marktes, H.J. Odrowski



○ Mercado de Loulé – man geht mit der Zeit

Claus Bunk

seit 1908

Der von dem Architekten Mota Gomes entworfene und im späten neunzehnten Jahrhundert entworfene Stadtmarkt war das auffälligste architektonische Werk des ersten Jahrzehnts des zwanzigsten Jahrhunderts in der Gemeinde Loulé. Er wurde am 27. Juni 1908 eingeweiht. Für seinen Bau wurde ein neo-arabischer Stil gewählt. Er besteht aus vier Pavillons und vier Toren. Seine Größe symbolisiert die Größe und den Wohlstand des damaligen Loulés. Im Jahr 2004 wurde mit einem Umbau des Marktgebäudes begonnen. Anfang 2005 erfolgte die vollständige Sanierung aller Fassaden, bestehender Metallkonstruktionen und der Ersatz der Stahlbetonkonstruktion des Südflügels durch eine Metallkonstruktion. Auch in den Vertriebsbereichen

wurden die Rahmenbedingungen verändert. Infolgedessen wurde auch die gesamte Umgebung des Marktgebiets umgestaltet. Nach drei Jahren intensiver Arbeit wurde der Stadtmarkt am 1. Februar 2007 wiedereröffnet.

Die Markthalle von Loulé hat sich heute an den Tourismus angepasst. Verkaufsflächen wurden umgebaut, und man findet dort mehrheitlich Andenken und Kunsthandwerk für die Touristen. Trotzdem funktioniert dieser Markt auch weiterhin als Einkaufsort für Gemüse, Fisch, Fleisch und lokale Lebensmittel und ist deshalb nach wie vor auch ein Mittelpunkt für die einheimische Bevölkerung. Er ist "Bühne" zahlreicher Aktivitäten und Veranstaltungen, wie z.B. der "Schokoladenmesse".

Foto: Das prächtige Marktgebäude von Loulé, Claus Bunk

In aller Munde

Der städtische Markt von Lagos

Henrietta Bilawer

„...Segue entre as casas e o mar até ao mercado que fica depois de uma alta parede amarela. Aí deves parar e olhar um instante para o largo, pois ali o visível se vê até ao fim. (...) Entra no mercado e vira à tua direita e ao terceiro homem que encontrares em frente da terceira banca de pedra compra peixes.“^(*)

Nicht viele Märkte dürfen sich literarischer Würdigung erfreuen. Die Worte aus Sophia de Mello Breyner's Prosa Gedicht „Caminho da Manhã“ schmücken den Treppenaufgang des 'Mercado Municipal de Lagos'; die Poetin, deren 100. Geburtstag Portugal im November feiert, kam oft hierher. Der Markt ist fünf Jahre jünger als seine berühmte Stammkundin und steht heute auf der to-do-Liste der Touristen: Auf der Dachterrasse offeriert ein Restaurant das fotogene Panorama von Stadt, Yachthafen und Meeresbucht, daneben liegt das populärwissenschaftliche 'Centro Ciência Viva', das Physik, Biologie und Chemie anschaulich und interaktiv anhand der Entdeckungsfahrten erklärt, die ebenso zur Historie der Algarvestadt gehören wie dieser Markt.

» Das Licht wird flüssig und die Luft salzig und eine Krabbe wird über einen steinernen Tisch laufen. «

Fischverkäufer preisen ihre fangfrische Ware auf weißen Marmortresen an, ganz so, wie Sophia de Mello Breyner es 1962 beschrieb. Heute liegt ein Smartphone daneben;

per App übersetzt der Händler 'garoupa', 'cherne' oder 'búzios' in das Idiom ausländischer Besucher. Viele Waren sind in Englisch beschildert. Piri-Piri-Bündel und frische Feigen verbreiten das Flair des Südens („Lass' dir einen Bund Lorbeer geben, Oregano, Petersilie und Minze. Weiter vorne kaufe schwarze Feigen, die eigentlich nicht schwarz sind, sondern blau und innen rosig, und aus ihnen fließt ein Tränentropfen Honig.“), während Schweinefüßchen, Hühnerbeine, Hirn und Zunge für Touristen kuriose Hingucker bleiben. Generell ist das Interesse der Urlauber groß, die Kauflust eher klein.

Fragt man im Rathaus nach der Zukunft des Marktes, hört man von „neuer Dynamik und neuen Abläufen, um die Funktionsfähigkeit des Betriebs durch selbstverwaltete Dienstleistungen zu potenzieren.“ Gemeint ist ein Strukturwandel, dem allerdings zahlreiche Marktleute nicht folgen wollen oder können: Nicht nur die steigenden Standmieten machen ihnen zu schaffen. „Früher habe ich aus dem Obst aus meiner 'horta' Marmelade gekocht und hier verkauft“, berichtet D. Odília. Die Kunden liebten die bunten Gläser, deren Inhalt das Aroma des Sommers festhielt. So einfach geht es heute nicht mehr.

▷





Fotos: Impressionen des Marktes, Henrietta Bilawer

Die betagte Marktfräule muss ihren Umgang mit Lebensmitteln protokollieren, Haltbarkeitsdaten anzeigen, Inhaltsstoffe auflisten, auf Allergene hinweisen. Das Amt für Lebensmittelsicherheit ASAE schaut genau hin. Das sei im Grunde sinnvoll, meint D. Odília. Aber es verteuere das Produkt, sodass die Erzeuger die Warenvielfalt reduzieren. Das führt dazu, dass Touristen sich schon mal zuraunen: „Guck mal, genau dasselbe habe ich gestern in Monchique gesehen.“ Auch der Fischhändler muss Kunden, die Sardinen für den Grill im Ferienhaus haben möchten, gelegentlich mit dem Hinweis auf verordnete Fangquoten enttäuschen: „Heute gibt's leider keine Sardinen.“ Dabei weiß er: Die Einschränkung ist nötig, damit sich der Bestand des potenziellen Fanggutes erholen kann.

Ambivalenzen gehören zur Historie von Märkten: Wo eine Siedlung sich etablierte, gab es bald einen Platz, an dem gehandelt wurde, was zum Leben nötig war. Kaufleute zogen durchs Land, von Markt zu Markt. Ihnen folgten Wunderheiler, Schausteller, Musikanten. Marktordnungen garantierten Handelsfreiheit und unbeschränkten Zugang für alle sozialen Stände. Menschen kamen von weither in Städte, in denen es diese 'feira' gab. Das Wort blieb in einigen Ortsnamen erhalten. Die zu den 'feiras' führenden Handelswege bildeten erste Straßennetze. Und auf dem Markt bestaunten die Bürger fremdartige Waren aus der neu entdeckten Welt. Wohlstand gedieh. Doch auch die Folgen von Kriegen, Missernten und Epidemien wurden zuerst im Marktgeschehen spürbar. Irgendwann benötigte dann der Markt als sozialer Mittelpunkt der Stadt eine befestigte Einrichtung.

Die Markthalle von Lagos entstand 1924 dort, wo eine Dekade zuvor die Konserven-Fabrik 'Porta de Portugal' abgebrannt war. Zunächst gab es nur Obst und Gemüse, später bekamen die Fischhändler einen Platz und der alte Fischmarkt am Rathaus wurde abgerissen. Der 'Mercado Municipal' sicherte die wirtschaftliche Existenz der Familien dieser Gegend: Generationen von Fischern und Bauern wussten, dass sie die Früchte ihrer Arbeit in der eigenen Stadt verkaufen konnten, was weite Wege zu anderen Märkten ersparte. Die Halle wurde zum ökonomischen Motor der seinerzeit wohl dynamischsten Stadt der Algarve, eine wahrhaftige 'Praça', wie der Volksmund sagt – der zentrale Platz.



Mit den Jahren veränderte sich die Umgebung vor allem durch monumentale Bauarbeiten für die Avenida und den Yachthafen. 2004 wurde die Markthalle renoviert und sollte als „Ort der Begegnung“ belebt werden. Doch statt des Miteinanders folgte eher ein Nebeneinander. Verkleinerte Verkaufsflächen sorgten für Unmut bei den Marktleuten. Immer öfter stehen Stände leer. Einige Händler betreiben ihre Theke als Teilzeit-Ableger eines anderen Ladens. Supermärkte und Shopping-Zentren haben die Einkaufsriten der Bürger verändert. Der 'Mercado Municipal de Lagos' wirbt mit „lokalen Produkten und Frischware aus dem Umland“ gegen den Verlust der Stellung als kommunales Handelszentrum.

Eine jüngste Studie an 90 'mercados municipais' ergab, dass die Bürger neues Interesse für ihre lokalen Märkte entwickeln. Die Studie kritisiert die geringe Einbeziehung der Händler an Entscheidungen zur Nutzung des Raumpotenzials sowie fehlende Investitionen in unternehmerische Perspektiven für die Marktleute, die Sophia de Mello Breyner liebevoll empfahl: „Geh von Verkäufer zu Verkäufer und fülle deine Körbe mit Obst, Gemüse, Kräutern, Uvaías und Zitronen. Dann geh die Treppe hinunter, verlasse den Markt und geh ins Stadtzentrum“ und schließlich, so die Dichterin, werde sich

» deine Liebe für die sichtbaren Dinge entfalten. «

* „...Geh zwischen den Häusern und dem Meer bis zum Markt, der sich an eine hohe, gelbe Mauer anschließt. Dort bleibe stehen und blicke für einen Moment auf den Platz, denn dort offenbart sich das Sichtbare in seiner Gänze. (...) Nun geh in den Markt, wende dich nach rechts zum dritten Mann, den du am dritten Stand antriffst, und kaufe Fisch.“

Leiria: Um exemplo de transformações no comércio e nas formas de relação humana

Ein Beispiel für Veränderungen im Einzelhandel und in den Formen menschlicher Beziehungen

Adelino Cardoso (Übersetzung Claus Bunk, Korrektur Karin von Schweder-Schreiner)

Leiria liegt in Zentralportugal und ist eine Kleinstadt mit 34.000 Einwohnern, die als „Stadt der Lis“ bekannt ist, ein Fluss, der sie durchläuft und ihr Leben und Anmut verleiht. Die mittelalterliche Burg, deren Bergfried 1324 von König D. Dinis erbaut wurde, ist ein Wahrzeichen der Stadt. Die Nähe der Atlantikküste einerseits und Fátima andererseits begünstigen die wirtschaftliche Dynamik von Leiria und seiner Region, in der die Lebensmittelindustrie und die landwirtschaftliche Produktion eine wesentliche Rolle spielen.



Foto: Leiria, Quelle: www.travel-in-portugal.com/leiria

Situada no centro de Portugal, Leiria é uma pequena cidade, de 34.000 habitantes, conhecida como a “cidade do Lis”, rio que a banha e lhe dá vida e graça. O castelo medieval, cuja torre de menagem foi mandada edificar pelo rei D. Dinis, em 1324, é uma espécie de ex-libris da cidade. A proximidade da costa atlântica, por um lado, e de Fátima, por outro, favorecem o dinamismo económico de Leiria e sua região, em que sobressaem a indústria alimentar e a produção agro-pecuária.

A cidade cresceu bastante nas últimas décadas, alargando significativamente os bairros periféricos, mas não provocou um êxodo rural muito forte, mantendo algum equilíbrio na relação entre o campo e a cidade. Leiria tem um comércio intenso, que acompanhou as transformações ocorridas de uma maneira geral em Portugal e na Europa. As lojas emblemáticas, situadas no centro da cidade, onde se destaca a Praça Rodrigues Lobo (nome do mais famoso poeta e novelista leiriense, que nasceu em 1580 e morreu em 1622), deram lugar a casas comerciais modernas ou a lojas chinesas. A título de exemplo, a “Loja do senhor Vitorino”, que vendia tecidos e roupas de senhora, deu lugar a uma marca de lingerie internacional. Reputadas marcas nacionais e internacionais distribuíram-se pela cidade: Zara, H&M, Decathlon, Vorten, Rádio popular. Grandes superfícies comerciais surgiram, em especial nos bairros periféricos.



Die Stadt ist in den letzten Jahrzehnten beträchtlich gewachsen, und die Randbezirke haben sich erheblich vergrößert, jedoch keine sehr starke Landflucht hervorgerufen, wodurch ein gewisses Gleichgewicht im Verhältnis zwischen Land und Stadt aufrechterhalten wurde. Leiria hat einen intensiven Einzelhandel, der mit den allgemeinen Veränderungen in Portugal und Europa Schritt hält. Die traditionellen Geschäfte im Stadtzentrum mit der Praça Rodrigues Lobo (benannt nach dem berühmtesten Dichter und Schriftsteller aus Leiria, der 1580 geboren wurde und 1622 verstarb) machten modernen Handelshäusern oder chinesischen Geschäften Platz. Zum Beispiel ist Vitorinos Laden, der Stoffe und Kleidung für Damen verkaufte, einer internationalen Dessous-Marke gewichen. Renommiertere nationale und internationale Marken wurden in der ganzen Stadt eröffnet: Zara, H&M, Decathlon, Vorten, Popular Radio. Vor allem in den Außenbezirken sind große Gewerbegebiete entstanden.

Die Art des Ladengeschäfts und seine Lage entsprechen den soziokulturellen Veränderungen und haben einen starken Einfluss auf den Alltag und die Lebensweise der Menschen im öffentlichen Raum. Um die veränderten Konsumgewohnheiten zu verstehen, haben wir mit zwei Leireanern gesprochen, D. Maria Eugénia do Carmo Marques, 75 Jahre, und D. Maria Alice Cardoso, 67 Jahre, die seit Jahrzehnten die Verantwortung für den Einkauf in ihren Haushalten haben. Unsere beiden Gesprächspartnerinnen gehören zur Mittelklasse, kaufen in den unterschiedlichen Formen von Geschäften ein und geben den Verlockungen des Konsums nicht so leicht nach. Beeindruckt hat uns, dass sowohl D. Eugénia als auch D. Alice ein- oder zweimal pro Woche in die städtische Markthalle gingen, wo es eine große Auswahl an Produkten gibt, insbesondere Lebensmittel, und zwar in erster Linie lokaler regionaler Produktion. In einigen Fällen sind die Verkäufer auch selbst Produzenten der von ihnen verkauften Waren. Nun, sagt D. Alice: „Der heutige Markt unterscheidet sich stark von dem vor 30 oder 40 Jahren und bietet eine viel größere Vielfalt, angefangen mit dem Gemüsesektor. Heute gibt es Auberginen, Brokkoli, Chayote, Süßkartoffeln, Kohl ... das gab es damals alles nicht.“

Wenn wir fragen, was der gute Grund ist, in die Markthalle zu gehen, zögert D. Eugénia nicht: „Da sind Menschen, die unser Vertrauen verdienen und uns freundlich behandeln.“ Als Bei-

O tipo de espaço comercial e sua localização acompanham as transformações sócio-culturais e têm forte impacto na vida quotidiana das pessoas e nas formas de convívio no espaço público. No intuito de compreender as mudanças nos hábitos de consumo, falámos com duas leirienses, a D. Maria Eugénia do Carmo Marques, de 75 anos, e a D. Maria Alice Cardoso, de 67 anos, que, ao longo de décadas, têm assumido a responsabilidade das compras para a casa.

Ambas as nossas interlocutoras pertencem à classe média, fazem as compras nos vários tipos de espaços comerciais e não cedem facilmente ao consumismo. Chamou-nos a atenção o facto de tanto a D. Eugénia como a D. Alice manterem o hábito de ir uma ou das vezes por semana ao mercado municipal, onde há grande variedade de produtos, designadamente alimentares, com expressiva presença dos produtos locais e regionais. Em certos casos, os vendedores são também produtores de alguns dos bens que vendem. Ora, diz a D. Alice, “o mercado hoje é muito diferente daquilo que era há 30 ou 40 anos, oferecendo uma variedade muito maior, a começar pelo sector hortícola. Hoje há beringelas, bróculos, chuchu, batata doce, repolhoque então não havia”.

Quando pergutamos qual a boa razão para ir ao mercado, D. Eugénia não hesita: “No mercado, há pessoas que merecem a nossa confiança e nos tratam com afecto”. Como exemplo, refere: “O mel compro sempre ao mesmo senhor. A qualidade é muito boa e é da nossa região”. A propósito, conta que, há uns meses, quando se deslocava de casa para o centro da cidade, ouviu alguém dirigir-se a ela: “A senhora está melhor das tonturas?”. Era o vendedor do mel que assim a interpelava. D. Eugénia confia nos produtos e nas pessoas. Quando compra sementes para os animais, o saco é pesado e é o vendedor que o vai levar a casa dela e, mesmo que ela não esteja, entra dentro do quintal para fazer a entrega. “Confio totalmente nele”, diz. No hipermercado a que habitualmente vai, aproveita as promoções, mas “as relações entre as pessoas são anónimas”.

Um ponto evidenciado principalmente por D. Alice diz respeito ao mercado como ponto de encontro: “É muito frequente encontrar lá colegas e amigas e sinto que o ambiente é favorável para conversar. E vendedores também falam connosco, perguntam pela família, pelos filhos, pelas netas”. D. Eugénia acrescenta: “Essa relação de proximidade está a desaparecer e é pena”.



spiel sagt sie: „Honig kaufe ich immer vom selben Herrn. Die Qualität ist sehr gut und kommt aus unserer Region.“ Übrigens, erzählt sie, als sie vor ein paar Monaten in die Innenstadt ging, wurde sie unterwegs angesprochen: "Geht es Ihnen besser mit dem Schwindel?" Es war der Honigverkäufer. D. Eugénia vertraut den Produkten und den Menschen. Wenn Sie Futter für die Tiere kauft, ist der Sack schwer, und der Verkäufer bringt ihn zu ihr ins Haus und wenn sie nicht da ist, stellt er die Lieferung im Garten ab. "Ich vertraue ihm total", sagt sie. In dem Supermarkt, in den sie normalerweise geht, um Sonderangebote zu nutzen, sind „die Beziehungen zwischen Menschen anonym.“ Ein Aspekt, der hauptsächlich von D. Alice hervorgehoben wurde, betrifft die Markthalle als Treffpunkt: „Sehr oft treffen sich dort Kollegen und Freundinnen, und ich habe das Gefühl, dass das Umfeld günstig zum Reden ist. Und Verkäufer sprechen auch mit uns, fragen nach Familie, Kindern, Enkeln.“ D. Eugénia fügt hinzu: "Diese enge Beziehung verschwindet, und das ist schade." Das Gespräch ging noch weiter, aber der Grundton war immer: Ein Supermarkt verkauft zwar vieles billiger (Milch, Zucker, Wein, Waschmittel, Joghurt, Nudeln...), aber die enge Beziehung, die man auf dem Markt und in den Lebensmittelgeschäften in der Nachbarschaft erlebt, ist eine „Herzenszugabe“ - ein Ausdruck, den unsere Gesprächspartnerinnen beide teilten.

A conversa prolongou-se, mas o tom foi esse: um hipermercado vende muitos produtos mais baratos (leite, açúcar, vinho, detergentes, iogurtes, massas...), mas a relação de proximidade que se estabelece no mercado e em mercearias de bairro dá-nos um "suplemento de alma" – expressão partilhada pelas nossas interlocutoras.

Fotos: Leiria Marktgebäude, Quelle: www.visiteleiria.pt | Hans Pohl (Flickr)

Da venda pessoal ao comércio massificante – O caso de Cascais

Vom „Tante Emma-Laden“ zum Massenbetrieb – Am Beispiel von Cascais

José d'Encarnação (Übersetzung ins Deutsche von Karin von Schweder-Schreiner)

Der Landkreis Cascais zwischen der Serra de Sintra und dem Atlantik am westlichen Ende der „Halbinsel von Lissabon“ setzt sich zusammen aus ländlichem Gebiet, wo man bis in die 60er Jahre von Ackerbau und Viehzucht lebte, und aus dem Küstengebiet, seit jeher beliebt, vor allem aber ab Mitte des 19. Jahrhunderts, als es üblich wurde, im Meer zu baden. Die eindeutige Dichotomie von „Stadt“ und Land – ein mögliches Paradigma, aussagekräftiges Beispiel also für die Veränderungen, die sich in den letzten 50 Jahren im Handel vollzogen haben.

Situado na ponta ocidental do que poderia chamar-se a «península de Lisboa», entre a Serra de Sintra e o Oceano Atlântico, o concelho de Cascais partilha-se entre um interior onde se viveu da agropecuária até aos anos 60 e o litoral apetecido desde sempre mas sobretudo a partir da 2ª metade do século XIX, quando se começou a criar o hábito dos banhos de mar. A evidente dicotomia entre o campo e a «cidade» – susceptível, pois, de ser paradigma, um válido testemunho das transformações por que passou o comércio nos últimos 50 anos.

1. Der „Tante-Emma-Laden“

„Venda“ (das Pendant zum deutschen „Tante-Emma-Laden“, Anm.d.Ü.) hießen die Geschäfte, in denen man praktisch alles kaufen konnte. Man kannte den Besitzer, und der Besitzer kannte seine Kunden. Damals wurde der Lohn wöchentlich ausbezahlt, es gab keine „englische Woche“, und deshalb gab es „frisches“ Geld am Samstag. So lange wurden die Einkäufe angeschrieben, in einem Buch, „rol“ genannt“, eine Seite pro Familie. Am Samstag wurde abgerechnet oder auch dann, wenn jemand einmal etwas Extra-Geld verdient hatte. Alles auf Vertrauensbasis, wobei die Besitzer der *venda* sehr wohl wussten, dass sie riskierten, auf den Schulden sitzen zu bleiben, weil der Kunde nichts hatte oder ihn betrog. In der *venda* gab es alles für den täglichen Bedarf; aber es gab auch „fliegende“ Händler. Der Bäcker zählte dazu, er verkaufte an der Haustür und wusste, wie viel Brot jede Familie täglich verbrauchte. Auch der Milchmann kam jeden Tag. Und

A venda pessoal

Chamava-se «venda» ao estabelecimento comercial onde praticamente tudo se comprava. O dono era conhecido, conhecidos eram também os fregueses. Nesse tempo, o trabalho era pago à semana, não havia semana-inglesa e, por isso, dinheiro «fresco» era ao sábado. Até lá, o valor das compras era assente no «rol», um livro onde cada página era duma família. Saldavam-se as contas ao sábado ou quando, por via de qualquer serviço extra, o dinheiro aparecia. Tudo em regime de mútua confiança, embora os proprietários da venda soubessem do risco de sofrerem um «calote», nome pejorativo dado à dívida passível de não vir a ser saldada, por penúria ou maldade do freguês. Na venda (estabelecimento), havia o essencial para o dia-a-dia; contudo, isso não evitava a existência de vendedores ambulantes. O padeiro era um deles, vendia ao domicílio



die Fischverkäuferinnen! Sie gingen frühmorgens zur Fischhalle, um den frischen Fang zu ersteigern; gegen neun, zehn Uhr stiegen sie mit ihren Körben in die Linienbusse und verteilten sich auf die Ortschaften, wo sie gegen zwölf eintrafen, damit der Fisch noch zum Mittagessen auf den Tisch kommen konnte. Der Ölhändler kam einmal in der Woche oder alle 14 Tage; er brachte Olivenöl, Essig, anderes Öl, Petroleum, Brennspritus ... Selbst Scherenschleifer und Klempner kamen regelmäßig!

Einmal in der Woche begaben sich die Hausfrauen zur *praça*, wie der *mercado saloio*, der Bauernmarkt, genannt wurde. *Saloios* waren im Mittelalter die Bewohner der Umgebung von Lissabon, die die Stadt mit ihren landwirtschaftlichen Produkten versorgten. Dort wurde viel verkauft. Und alles ganz frisch. Je nach Jahreszeit. Am Vortag geerntet. Tomaten, wenn es Tomatenzeit war, Weintrauben, wenn es Traubenzeit war, Melonen, wenn es Melonenzeit war, weiße Rüben, wenn es ihre Zeit war ... Die Händler waren bekannt. Bei Stammkundinnen gab es Rabatt ... Zum Markt gehen war ein Ritual. Dort traf man Freundinnen, erfuhr alle Neuigkeiten, so wie in den guten alten Zeiten der Märkte im Mittelalter ... Der Rückblick in der Zeit führt mich auch weiter zurück: in die dunkle Epoche mit der Rationierung in der Nachkriegszeit. Jede Familie hatte Anspruch auf je eine Ration Olivenöl, Zucker, Petroleum, Salz ... Es gab Bezugsmarken, man lief hin und her, immer in der Hoffnung, Erfolg zu haben, denn nicht immer war alles zu bekommen ...

e sabia quanto é que cada casa gastava de pão por dia. O leiteiro, visita diária também. E as varinas! Essas iam de madrugada à lota da vila arrematar as tecas; punham as canastras nas camionetas de carreira aí pelas nove, dez horas e espalhavam-se pelos lugares, cada uma pelo seu, chegando a meio da manhã, para o peixe ainda servir para o almoço. O azeiteiro vinha semanalmente ou de 15 em 15 dias; trazia azeite, vinagre, óleo, petróleo, álcool desnaturado... Até o amolador e o funileiro eram visitas periódicas!

Uma vez por semana, as donas de casa rumavam à «praça», nome por que se designava o mercado saloio. «Saloios» eram, na Idade Média, os habitantes dos arredores de Lisboa que a abasteciam de produtos hortícolas. Na praça era mesmo o que se vendia. Fresquíssimo. Da época. Colhido no dia anterior. Tomate no tempo do tomate, uvas no tempo das uvas, melões no tempo dos melões, nabos no tempo dos nabos... Conheciam-se quem vendia. Regateava-se, quando se tratava de freguesa certa... Ir à praça era um ritual. Aí se reencontravam amigas, se sabiam as novidades, à boa maneira das feiras medievais... E esse recuar no tempo fez-me recuar mais também: para o período negro, do racionamento, que se viveu no após-guerra. Cada família tinha direito a uma porção de azeite, de açúcar, de petróleo, de sal... Havia senhas e ia-se aqui e além, na esperança de poder ser aviado, porque nem sempre havia de tudo...

▷

Fotos: Varinas, Quelle: Museu do Mar de Cascais; O mercado de Cascais num desdobrável turístico, José d' Encarnação

2. Die Panik der 60er Jahre

Das ruhige Panorama wurde gestört, als die Supermärkte aufkamen und dann die „Hypermärkte“. In Cascais entstand einer der ersten seiner Art, der Pão de Açúcar, eröffnet im September 1973 (heute zu der Auchan-Gruppe gehörend), sowie eins der ersten Shopping-Center (Mai 1991). Im Vorgriff auf die kommenden Schwierigkeiten des Einzelhandels – die Bäcker hatten bereits im Oktober 1953 die União Panificadora de Cascais (heute Panisol) gegründet – schlossen sich die kleinen Händler in A Luta (Cooperativa Abastecedora de Produtos Alimentares do Concelho de Cascais) zusammen, die es ihnen erlaubte, dank Einkauf im Großhandel ihre niedrigen Preise beizubehalten und sich gegenüber den „Handelsmonstern“ zu behaupten. Ein Widerstand, der sich unter Schwierigkeiten über ein Jahrzehnt aufrecht erhalten ließ. Schließlich brach er zusammen, vor allem dank der Internationalisierung des Handels (heute essen wir Melonen von wer weiß woher ...) und dank der Zugeständnisse an die Chinesen ... Ein angekündigter Tod? Nein, das glaube ich nicht.

3. Der Wert des kulturellen Erbes

Auch in Zusammenhang mit Handelswaren setzte sich allmählich der Begriff kulturelles Erbe durch, vor allem als – in allen Bevölkerungsschichten – das Bewusstsein für Qualität und für das Produkt aus der Region zunahm. Inzwischen bevorzugt man Apfelsinen aus dem Algarve, Melonen aus Almeirim, Oliven aus Elvas, Ananas von den Azoren, Brot aus dem Alentejo ... Die finanziellen Schwierigkeiten der Familien – arbeitslose Kinder, immer mehr Alte, ständige Unsicherheit im Job, mangelndes Vertrauen in Regierungen, die sich mehr an Parteiinteressen orientieren als am Wohl des Volkes ... – diese Probleme zwangen in gewisser Weise dazu, sich auf den Wert der Gemeinschaft, der Nachbarschaftlichkeit zu besinnen, und folglich hat der Laden nebenan wieder an Bedeutung gewonnen. Wir sind auf diesem Weg. Und ich wünsche mir, dass wir weiter auf diesem Weg bleiben, auch um unser kulturelles Erbe zu bewahren. Und ich unterstreiche unser, denn hier spreche ich nicht mehr von Cascais, sondern auch von dem entlegenen Dorf in der deutschen Provinz. Dafür müssen alle sorgen!

O pânico dos anos 60

Este panorama tranquilo viria a ser perturbado com o aparecimento dos supermercados e, depois, com as «grandes superfícies». Cascais foi dos primeiros a ter uma loja desse tipo, o Pão de Açúcar, inaugurado em Setembro de 1973 (do actual grupo Auchan) e dos primeiros a ter um shopping center (Maio 1991). Antecipando-se à anunciada dificuldade do comércio a retalho – os padeiros já haviam criado, em Outubro de 1953, a União Panificadora de Cascais (hoje, Panisol) – os pequenos comerciantes uniram-se n'A Luta (Cooperativa Abastecedora de Produtos Alimentares do Concelho de Cascais), que, mediante a compra por atacado, permitiria manter os preços baixos e fazer face a esses «monstros» do comércio. Uma resistência que, arduamente, se manteve por mais de uma década. Sucumbiria depois, mormente com a internacionalização do comércio (hoje, comem-se melões nem se sabe bem donde...) e as facilidades concedidas aos chineses... Morte anunciada? Creio que não.

O valor do património

Também nos produtos comerciáveis, o conceito de património entrou, sobretudo quando – a todos os níveis da população – se começou a compreender que, além da qualidade, o produto local ganhava «substância», isto é, começava a impor-se de novo. Já se preferem a laranjas do Algarve, os melões de Almeirim, as azeitonas de Elvas, os ananases dos Açores, o pão alentejano... Por outro lado, as vicissitudes financeiras das famílias – os filhos a não terem emprego, os idosos a serem cada vez mais, a permanente instabilidade do trabalho, a falta de confiança nos governos regidos mais por interesses partidários do que pelo bem-estar do Povo... – essas vicissitudes obrigaram, de certo modo, a um retorno ao valor da comunidade, do espírito de vizinhança e, consequentemente, a loja de bairro voltou a ganhar preponderância. Nesse caminho estamos. Nesse caminho, auguro eu que continuemos, inclusive para salvaguarda dos nossos patrimónios. E sublinho nossos, porque, neste caso, já não é de Cascais que falo, mas, inclusive, da mais recôndita aldeia do interior alemão. A todos cabe essa missão!

A Brasileira do Chiado

Claus Bunk

Die Geschichte von *A Brasileira* erzählt davon, wie der Kaffee nach Portugal kam. Das ist vor allem Adriano Telles zu verdanken, der mit 12 Jahren das nordportugiesische Alvarenga in Richtung Brasilien verließ. Dort wurde er reich mit dem Kaffeegeschäft. Als er mit Frau und Kindern nach Portugal zurückkehrte, setzte er alles daran, den Portugiesen dieses Getränk schmackhaft zu machen. Das erste *Brasileira* wurde in Porto in der Rua Sá da Bandeira in Zusammenarbeit mit zwei anderen Eigentümern eröffnet. Zwei Jahre später, 1905, war Lissabon an der Reihe. In den zwei Jahren dazwischen gab es noch einen Versuch in Spanien. Seltsamerweise schätzten die Spanier das Getränk des "schlechten Geschmacks, schlechten Geruchs" nicht.

Ein *Brasileira* wurde in Sevilla und ein anderes in Braga eröffnet. In Lissabon gab es zwei: am Chiado und am Rossio. Aber nur das am Chiado überlebte. Ein Umbau 1908 veränderte das Erdgeschoss in einen Caféraum, man verkaufte Kaffee zum Mitnehmen, aber auch erstmalig den Kaffee in einer Tasse zum Trinken vor Ort. Es war damals so ungewöhnlich, dass Adriano Telles beschloss, das Getränk kostenlos anzubieten. Dreizehn Jahre lang war das Kaffeetrinken im Laden kostenlos.

Um den Ursprung des Ausdrucks "bica" zur Bezeichnung eines Kaffees ranken sich ebenfalls Geschichten, aber es scheint sicher zu sein, dass die Bedeutung mit dem Ausgang selbst, dem "Hahn", durch den die Flüssigkeit fließt, verbunden ist. Die Bemühungen von Herrn Telles hatten schließlich Erfolg, so dass die Portugiesen bei dem Getränk und der Bezeichnung "bica" blieben. In Porto hingegen nennt man die Tasse Kaffee "*Cimbalino*" ... aber das ist eine ganz andere Geschichte. In den 1920er Jahren war *A Brasileira do Chiado* bereits ein berühmter Ort für intellektuelle und künstlerische Zusammenkünfte. Die Wände waren voll mit Bildern von

Malern der Moderne, die dort verkehrten. In den 90er Jahren fand eine Renovierung der Räume statt unter der Schirmherrschaft der "Kulturhauptstadt von Lissabon". Seit 1988 sitzt Fernando Pessoa in Bronze draußen vor dem Café, eine Skulptur von Lagoa Henriques, der sich wohl kaum vorstellen konnte, dass seine Bronzefigur einmal zur meistfotografierten Skulptur des Landes werden würde.

Viele kennen das Restaurant in der unteren Etage nicht. Es ist berühmt für sein Steak à Brasileira, seinen unvermeidlichen Bacalhau, die Açorda mit Meeresfrüchten und die Cataplana. Der Kiosk am Eingang spiegelt die Tradition, mit der Zeitung in der Hand den Kaffee zu trinken.



Foto: A Brasileira, Claus Bunk

Café Nicola

Claus Bunk

Das *Café Nicola* am Rossio stammt aus der Zeit der ersten Tavernen, die im 18. Jahrhundert von ausgewanderten Italienern eröffnet wurden. Es war zuerst das *Nicola Botequim*, und erst nach verschiedenen Managern eröffnete es Joaquim Fonseca Albuquerque 1929 als *Café Nicola*, ein Name, der bis heute anhält. Sechs Jahre später, im Jahr 1935, erhielt das Café einige Ölgemälde von Fernando Santos, die Bocage und seine Zeit darstellen. Die Innenausstattung des Café ist im Stil des Art Déco gehalten.

Bekannt als die zweite Heimat des Dichters Bocage - immer noch präsent in als Skulptur - war es ein Treffpunkt für viele Schriftsteller, Künstler und Politiker, so dass sie es "Academia" nannten. Während des Krieges in ganz Europa war Lissabon eine erste Zuflucht für die neu angekommenen Flüchtlinge, die über den Rossio in die Stadt gelangten. Die letzte europäische Hauptstadt mit Frieden. In den dreißiger und vierziger Jahren überschwemmten die Ausländer die Esplanaden des Rossio, und das *Café Nicola* wird Schauplatz von Spionagegeschichten jeder Art. Heute ist es möglich, von Donnerstag bis Samstag im Kellerraum, einer weniger bekannten Ecke des Cafés, Fado zu hören.



Foto: Esplanade des Café Nicola 2007, Claus Bunk

Café Majestic

in Porto

Hans-Jürgen Odrowski

1916 wurde das Gebäude mit der Hausnummer 112 in der Einkaufsstraße Rua de Santa Catarina errichtet. 1921 eröffnete hier das *Café Elite*, das im Art Nouveau-Stil gestaltet war. Die damalige Bohème der Stadt hielt den Namen jedoch nicht für angebracht, er entsprach nicht dem intellektuellen Zeitgeist nach der 1910 ausgerufenen Portugiesischen Republik. Das Kaffeehaus wurde in der Folge, unter dem anhaltenden Einfluss der französischen Belle Époque, mit dem heutigen Namen *Café Majestic* versehen. Zu den Gästen zählten viele Intellektuelle, Maler und Schriftsteller dieser Zeit.



1983 erstand die Familie Barrias das Café, und es kam unter Denkmalschutz. Joanne K. Rowling hielt sich hier häufig auf während ihrer Zeit in Porto Anfang der 1990er Jahre. Die ersten Kapitel des ersten Harry Potter-Buches schrieb sie im *Café Majestic*. Erst 1992 entschied die Familie Barrias, das Café umfassend zu restaurieren. Nach alten Fotografien erfolgte die Restaurierung, und ein neuer Boden wurde verlegt. 1994 folgte die Neueröffnung. Mit seinen reich verzierten Details, den Kronleuchtern und dem Jugendstil-Spiegelsaal, in dem gelegentlich ein Pianist spielt, zählt das *Café Majestic* heute zu den touristischen Attraktionen der Stadt Porto.

Foto: Café Majestic in Porto, Hans-Jürgen Odrowski



Historische Geschäfte im portugiesischen Hinterland

Claus Bunk

Loja das Ferragens in Grândola

Das Sterben der kleinen Geschäfte geschieht nicht nur in den Metropolen wie Lissabon oder Porto, sondern findet auch in den kleinen Städten auf dem Lande statt. Noch vor einigen Jahren hatte jeder größere Ort eine *Loja das Ferragens* (Eisenwarenhandel). So auch Grândola im Alentejo. Es war ein Treffpunkt für ältere und junge Menschen, man musste Zeit mitbringen für einen Einkauf. Der Laden hatte praktisch alles, was das Handwerk benötigte. Nägel, Schrauben, Beschläge, Werkzeug etc. Mit dem Einzug der chinesischen Läden in diese Kleinstädte brach dieser traditionelle Handel ein, denn diese Läden boten ähnliche Artikel für den halben

Preis an. Erst nach und nach kam heraus, dass die Qualität der Eisenwaren und Werkzeuge aus den chinesischen Läden auch nur den halben Preis oder noch weniger wert waren. Sie zerbrachen schnell und hatten keine gute Qualität. Leider waren zu diesem Zeitpunkt die meisten lokalen Eisenwarenhändler schon pleite und es gab keinen Weg mehr zurück. Auch die großen Baumärkte wie AKI oder Discounter wie Lidl, mit entsprechenden Angeboten, trugen zum Sterben dieser kleinen Läden bei. Heute gibt es in Grândola bereits vier chinesische Läden, aber nur noch eine einzige *Loja das Ferragens*, die es bisher überlebte.

►

Foto: Die "Loja das Ferragens als zentraler Treffpunkt, Claus Bunk



Drogaria Caeiros in Loulé

In einem kurzen Gespräch mit dem Inhaber Herrn Amilcar Manuel Nascimento Caeiros sagte er mir, dass er diese Drogerie vor 40 Jahren übernommen hat und dass sie schon vorher im Besitz seiner Familie war. Die Einrichtung stammt aus der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts. Er sagt, dass es im Zeitalter der Baumärkte sehr schwer geworden ist, mit einem solchen Laden heute noch seine Existenz zu sichern.

Oficina de Caldeireiros in Loulé

Das kreative Netzwerk von Handwerkern in Loulé besteht aus Werkstätten, die das historische Handwerk für die Stadt und die Gemeinde Loulé am Leben erhalten und zur Stärkung und Förderung der lokalen Identität beitragen sollen.

Ein Mitglied ist die Werkstatt „Oficina de Caldeireiros“, die sich in der Rua da Barbacã befindet. Die Räumlichkeiten wurden von der Gemeinde zur Verfügung gestellt. Hier kann eine Kooperative von Handwerkern im Bereich Kupferschmiede ihre Produkte herstellen und vermarkten.

Im Vorbeigehen sah ich den Meister der Kupferwerkstatt dort in seinem Arbeitsbereich. Die meisten Kupfergegenstände, die er heute anfertigt, verkauft er an Touristen. Andere geförderte Geschäfte von Handwerker- Kooperativen sind:

OFICINA DE CORDOFONES

Werkstatt für Saitenmusikinstrumente

OFICINA DO BARRO

Werkstatt für Tonwaren

OFICINA DE RELOJOEIRO

Uhrenwerkstatt

CASA DA EMPREITA

Haus der Korbwarenverkäufer

Fotos: Inhaber Amilcar Manuel Nascimento Caeiros in seiner Drogerie; Meister der Kupferwerkstatt, Claus Bunk



Museu do Trabalho in Setúbal

Claus Bunk

Das *Museu do Trabalho Michel Giacometti* in Setúbal befindet sich im Gebäude der ehemaligen Konservenfabrik, besteht aus fünf Stockwerken und wurde in ein altes Stadtviertel integriert, wo ehemals Fischer, Salzarbeiter und Arbeiter der Konservenfabrik wohnten. Das Museum ist hauptsächlich dem industriellen Erbe und dem städtischen Gewerbe gewidmet, das mit Handel, Dienstleistungen und den alten Konservenfabriken sowie durch die Ausstellung von Lithografien und Fotos arbeitender

Frauen in der Fischindustrie mit der Geschichte von Setúbal eng verbunden ist. Außerdem gibt es dort eine Sammlung von landwirtschaftlichen Geräten und Geräten des traditionellen Handwerks zu sehen. In einem Stockwerk zeigt das Museum die historischen Einrichtungen von Kolonialwarenläden, wie sie früher in Setúbal zu finden waren. In einer Dauerausstellung präsentiert das Museum außerdem "The Cannery Industry", "Rural World" - zwei verschiedene ethnographische Sammlungen von Michel Giacometti.

Fotos: Nachbau eines Kolonialwarenladens, Claus Bunk

Centros Comerciais de Portugal

Höher, größer, weiter

Claus Bunk

Auf die Frage, warum es in Portugal das große Ladensterben gibt, finden sich mehrere Antworten. Eine lautet, dass die Mieten in den Zentren für kleine Ladenbesitzer unerschwinglich geworden sind. Eine andere Antwort lautet, dass die Mehrzahl der Portugiesen heute in Einkaufszentren und Supermärkten ihren Einkauf erledigen. Seit dem Jahr 1997 sind in Portugal ca. 8000 Geschäfte in Shopping-Centern entstanden. Man findet sie verteilt in fast 100 Shopping-Centern. Alle Center haben die gleiche Struktur und die gleichen Mieter. Es sind internationale Modeketten (Esprit, Levis, C&A, H&M, etc.), portugiesische und internationale Supermarktketten (Continente, Pingo Doce, Jumbo, Lidl, Aldi etc.) und spezialisierte Märkte wie Sport Zone, Worten, AKI etc., die oft selbst einer der großen Supermarktketten gehören.

COLOMBO sagt von sich, dass es das größte Shopping-Center Portugals ist mit einer Ladenfläche von 114.000 qm und 338 Läden sowie 58 Gastronomiebetrieben, Kinos etc. Es liegt im Lissabonner Stadtteil Carnide. COLOMBO wurde am 15. September 1997 eröffnet. Leitmotiv bei der Gestaltung war die Epoche der portugiesischen Entdeckungen im 15. Jahrhundert. Die Namen der Plätze und Straßen im Inneren des Einkaufszentrums, wie Avenida dos Descobrimentos oder Praça Trópico de Câncer, nehmen Bezug auf Expeditionen portugiesischer Seefahrer. Brunnen mit maritimen Figuren oder ein großer Globus ebenso. Zwischen 2007 und 2009 wurde das Gebäude vollständig renoviert und die Innengestaltung um zeitgenössische Elemente ergänzt. In der gleichen Größenordnung mit etwas weniger Läden, aber mehr Fläche ist das Shopping-Center UBBO in Amadora, Lissabon entstanden. Hier wird ein Konzept verfolgt, das Shopping mit Freizeitgestaltung verbinden will. Den Besuchern will man ein völlig neues Kaufgefühl vermitteln. Nur wenig kleiner als UBBO sind MAR Shopping Matosinhos, Porto und Almada Forum, Lissabon.



Zur Einweihung des Expo-Geländes 1999 ging auch das Mega-Shopping Center VASCO DA GAMA an der Gare Oriente in Betrieb. Es wird von der Gruppe Sonae Sierra verwaltet. Es besteht aus 171 Geschäften, 33 Gastronomiebetrieben und 6 Kinosälen. Die Gesamtverkaufsfläche beträgt 51.501 qm. Das CENTRO COMERCIAL DAS AMOREIRAS wurde bereits 1985 eingeweiht. Es verfügt über 26026 qm Ladenfläche mit 220 Läden, diverse Restaurants und 7 Kinosäle. Es ist die "alte Dame" der Shopping-Center von Lissabon, wurde aber mittlerweile schon mehrmals restauriert. Das Shopping-Center ALMADA FORUM ist das drittgrößte Einkaufszentrum Portugals mit insgesamt 78.815 qm verfügbarer Ladenfläche. Es liegt im Stadtteil Almada auf der südlichen Tejoseite und wurde 2002 von Durão Barroso eingeweiht. Es erstreckt sich über 8 Stockwerke und verfügt über 262 Läden, diverse Restaurants und 14 Kinosäle. 18 Millionen Besucher kommen jährlich zum Einkaufen in das Forum.

Inzwischen gibt es überall in Portugal Shopping-Center. Porto und Gaia haben mit MAR, NORTE und ARRÁBIDA Shopping enorm aufgeholt. Auch Braga und sogar Guimarães liegen im Trend. Im Bereich Algarve sind die Shoppings schwerpunktmäßig für die Touristen gebaut worden. Hier gibt es ebenfalls ein größeres MAR Shopping ALMANCIL sowie das FORUM in Faro. Außerdem seit Jahren das ALGARVE Shopping bei Albufeira.

Foto: Vasco da Gama Shopping Center in Lissabon, Quelle: Wikimedia

Ranking	Name des Shopping Centers	Ladenfläche m ²	Anz. Läden	Großraum
1	Dolce Vita Tejo, Amadora, Lissabon	122000	300	Lissabon
2	Colombo, Lissabon	114000	338	Lissabon
3	UBBO Amadora, Lissabon	104084	280	Lissabon
4	Mar Shopping, Matosinhos	102000	201	Porto
5	Almada Forum, Lissabon	78815	262	Lissabon
6	Mar Shopping, Almancil	78269	110	Algarve
7	Norte Shopping, Porto	75166	263	Porto
8	Cascais Shopping	74027	198	Lissabon
9	Palácio do Gelo,Viseu	73500	151	Viseu
10	Nova Arcada, Braga	68500	109	Braga
11	Parque Nascente, Rio Tinto	63500	135	Porto
12	Gaia Shopping	60233	149	Porto
13	Arrabida Shopping, Vila Nova de Gaia	59895	178	Porto
14	Forum Montijo	58249	145	Lissabon
15	Forum Sintra	57616	159	Lissabon
16	Braga Parque Shopping	53104	180	Braga
17	Vasco da Gama, Lissabon	51501	171	Lissabon
18	Braga Shopping	50000	180	Braga
19	Espaço Guimarães	48756	130	Guimarães
20	Forum Coimbra	48000	143	Coimbra
21	Rio Sul Shopping, Seixal	46275	142	Lissabon
22	Algarve Shopping, Albufeira	46258	128	Algarve
23	Leiria Shopping	44201	119	Leiria
24	Forum Algarve, Faro	43789	115	Algarve
25	Alma Shopping Coimbra	42182	120	Coimbra
26	Alegro Setúbal	41200	115	Setúbal
27	Alegro Carnaxide	39760	124	Lissabon
28	Loures Shopping, Lissabon	39483	116	Lissabon
29	Centro Comercial Loures	39277	75	Lissabon
30	Alameda Shopping, Lissabon	38216	122	Lissabon
31	Alameda Shopping, Porto	38216	122	Porto
32	Aqua Portimão	35499	117	Portimão
33	Oeiras Parque Shopping	34479	163	Lissabon
34	Centro Comercial Telheiras	31398	33	Lissabon
35	Guimarães Shopping	28996	100	Guimarães
36	Nosso Shopping, Vila Real	28683	96	Vila Real
37	Madeira Shopping, Funchal	27340	99	Funchal
38	Coimbra Shopping	27064	59	Coimbra
39	Amoreiras, Lissabon	26026	220	Lissabon
40	Minho Center, Braga	22424	72	Braga
41	Parque Atlântico, Ponta Delgada	22314	89	Azoren
42	Centro Comercial Gaia Jardim	21909	36	Porto
43	Spacio Shopping, Lissabon	20213	87	Lissabon
44	Alegro Castelo Branco	20132	26	Castelo Branco
45	Forum Madeira, Funchal	19857	70	Funchal
46	Forum Viseu	19690	49	Viseu
47	Shopping Amadora	19675	35	Lissabon
48	Estação Viana do Castelo	19182	90	Viana do C.
49	Serra Shopping Covilhã	18044	76	Covilhã
50	Forum Barreiro	17756	97	Lissabon

Invasion der chinesischen Geschäfte

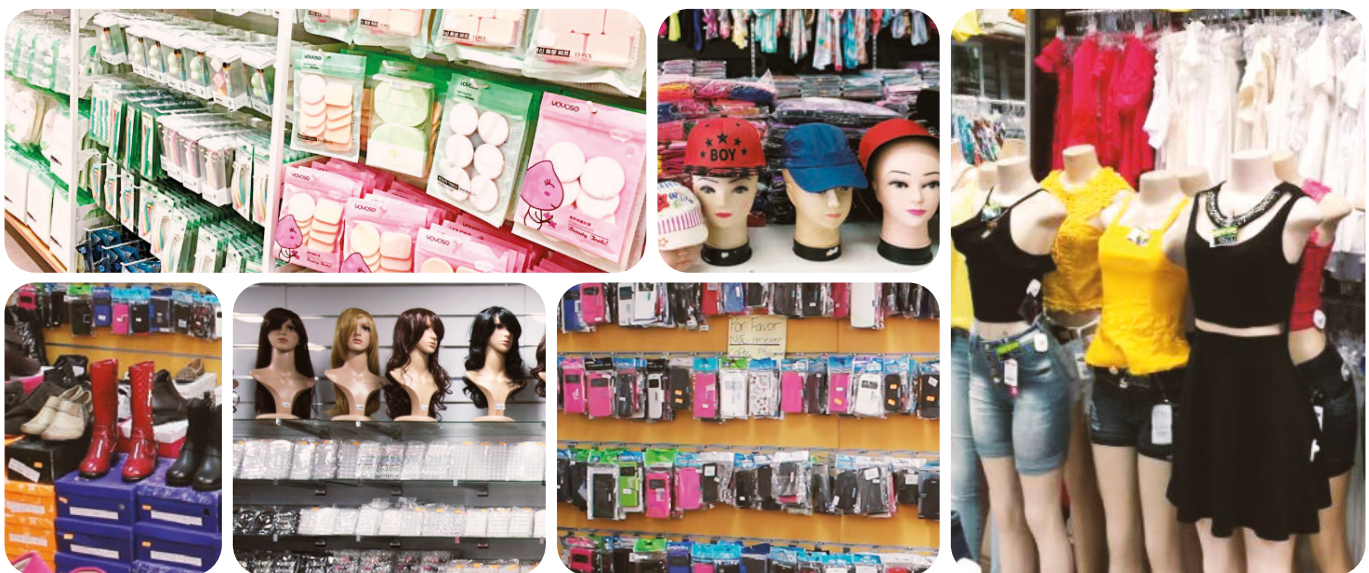
Claus Bunk

Seit mehr als zehn Jahren findet in Portugal eine Invasion chinesischer Geschäfte statt. In vielen kleinen Orten gibt es mehr chinesische Geschäfte als einheimische Händler. Die Chinesen bieten eine große Variation von Produkten an, die im Allgemeinen zentral in einem Großhandelszentrum im Bereich von Porto eingekauft werden. Alles ist dort zentralisiert.

Die Zeitung *Público* schrieb, dass es im Jahr 1980 lediglich 244 gemeldete Chinesen in Portugal gab. Heute sind es 23.000 Chinesen. Ein großer Teil wurde durch das Angebot der "Golden Visa" nach Portugal gelockt. Es stellt eine Möglichkeit der legalen Einwanderung in das Gebiet der Europäischen Union dar, wenn entweder 500.000 Euro mitgebracht und investiert werden (hauptsächlich in Immobilien) oder wenn der Einwanderer bereit ist, eine Firma in Portugal aufzubauen und entsprechende Arbeitskräfte einzustellen. Meistens handelt es sich

um vermögende Familien, die auf dieses Angebot eingegangen sind. Über das ganze Land erstreckt sich inzwischen ein enges Netz von Ladengeschäften, die von diesen Einwanderern eröffnet wurden. Meist dienen die Geschäfte auch dazu, weitere Familienangehörige nachziehen zu lassen, um dort zu arbeiten. Durch die familiäre Struktur sind diese Läden oft unabhängig von gewerkschaftlichen Arbeitszeitvorgaben und können deshalb bis spät in die Nacht sowie an Wochenenden und Feiertagen öffnen, was lokalen kleinen Geschäften meist unmöglich ist.

Ihre Preise sind meistens niedrig, was eine ruinöse Konkurrenz mit den lokalen Geschäften bedeutet. Dass die chinesischen Produkte oftmals qualitativ nichts taugen, haben viele Kunden erst später entdeckt. Da war es oft schon zu spät, was das Überleben der lokalen Geschäfte betraf. Chinesische Läden gehören heute in Portugal zum allgemeinen Ortsbild.



Fotos: Impressionen chinesischer Geschäfte

Die schönsten Fadotexte

Ausgesucht von Helge Dankwarth
und übersetzt von Luise Albers-Jarck



Os mais bonitos poemas de Fado

Escolhidos por Helge Dankwarth
e traduzidos por Luise Albers-Jarck

O NAMORICO DA RITA

- AMÁLIA RODRIGUES -

Auf dem Markt am Fluss
spielt sich ein Liebesroman ab
zwischen Rita, einer Fischfrau,
und Chico, einem Fischer.

*No mercado da ribeira
há um romance de amor
entre a Rita que é peixeira
e o Chico que é pescador*

Alle, die dort unterwegs sind, wissen,
dass Rita in Chico verliebt ist,
nur ihre Mutter lässt
die Beziehung nicht zu.

*Sabem todos os que lá vão
que a Rita gosta do Chico
só a mãe dela é que não
consente no namorico*

Wenn er bei ihr vorbeikommt,
lächelt sie frech,
doch Chico sagt und unternimmt
aus lauter Vorsicht nichts.

*Quando ele passa por ela
ela sorri descarada
porém o Chico à cautela
não dá trela nem diz nada*

Die Mutter nämlich, wenn sie mitkriegt,
dass Chico sich nur nähert,
lässt schon wegen nichts
das ganze Flussufer erzittern.

*Que a mãe dela quando calha
ao ver que o Chico se abeira
por dá cá aquela palha
faz tremer toda a ribeira*

Sie pflegen ihre Beziehung in aller Frühe
und auf vielfältigste Weise
zwei Kisten Sardinen ergeben
ein kleines Gespräch.

*Namoram de manhãzinha
e da forma mais diversa
dois caixotes de sardinha
dão dois dedos de conversa*

Und einige sprechen offen davon,
dass nach soviel Anstellerei
Chico hin und wieder
Rita zwei Küsse aufdrückt.

*E há quem diga à boca cheia
que depois de tanta fita
o Chico de volta e meia
prega dois beijos na Rita*

Wenn er bei ihr vorbeikommt,
lächelt sie frech,
doch Chico sagt und unternimmt
aus lauter Vorsicht nichts.

*Quando ele passa por ela
ela sorri descarada
porém o Chico à cautela
não dá trela nem diz nada*

Die Mutter nämlich, wenn sie mitkriegt,
dass Chico sich nur nähert,
lässt schon wegen nichts
das ganze Flussufer erzittern.

*Que a mãe dela quando calha
ao ver que o Chico se abeira
por dá cá aquela palha
faz tremer toda a ribeira*

Wenn er bei ihr vorbeikommt,
lächelt sie frech,
doch Chico sagt und unternimmt
aus lauter Vorsicht nichts.

*Quando ele passa por ela
ela sorri descarada
porém o Chico à cautela
não dá trela nem diz nada*

Die Mutter nämlich, wenn sie mitkriegt,
dass Chico sich nur nähert,
lässt schon wegen nichts
das ganze Flussufer erzittern.

*Que a mãe dela quando calha
ao ver que o Chico se abeira
por dá cá aquela palha
faz tremer toda a ribeira*

Essa nossa ditosa Língua

Auf sprachlichem Fischfang in Fuzeta

Dr. Peter Koj

Das Hamburger Abendblatt widmet in seiner Ausgabe vom 16. Juli 2019 eine ganze Seite dem Drehbuch- und Romanautor Holger Karsten Schmidt. Sie haben den Namen noch nie gehört? Sollten Sie aber. Der 1965 in Hamburg geborene Autor von mehr als 75 Drehbüchern, von denen mehrere mit dem renommierten Grimme-Preis ausgezeichnet wurden, ist eher unter seinem Pseudonym bekannt: Gil Ribeiro. Seine Krimiserie Lost in Fuzeta, inzwischen in der 3. Folge (unser Buch des Monats Mai 2019), hat einen wahren Hype ausgelöst.

Inzwischen soll es in Fuzeta sogar schon so etwas wie einen Gil Ribeiro-Tourismus geben, sozusagen auf den Spuren des Hamburger Inspektors Leander Lost. Allen Urlaubern, die gerade die Abgeschlossenheit des kleinen Fischer- und Badeorts zu schätzen wissen, ist dies eher ein Gräuuel. Wir werden uns hüten, die Identität des Ferienhauses zu verraten, in dem der Autor regelmäßig seine Portugalferien genießt und das als Vorbild für die „Vila Elias“ dient, in der Leander Lost untergebracht ist. Meine Frau Erika und ich haben zum ersten Mal im Mai 2012 unsere Ferienzeltte in Fuzeta aufgeschlagen. Nachstehend der Artikel, den ich gleich nach unserer Rückkehr für meine in der Zeitschrift ESA (Entdecken Sie Algarve) veröffentlichte Kolumne Fala Português? geschrieben habe und der in der August-Ausgabe desselben Jahres erschienen ist:

Als eingefleischte Anhänger von Portugals Südwestküste (*Costa Vicentina*) und des westlichen Algarve, dem so genannten *Barlavento*, hat es uns in diesem Jahr zum ersten Mal eher zufällig zu einem längeren Urlaub in den östlichen Algarve (*Sotavento*) verschlagen. Genauer gesagt nach Fuzeta. Und wir waren angenehm überrascht. Sicher, dieser kleine Fischerort zwischen Olhão und Tavira hat nichts Spektakuläres zu bieten, weder städtebaulich (von den schönen Jugendstilfassaden Olhãos gibt es hier nur schwache Ansätze) noch gastronomisch (wer auf



Foto: Fuzeta, Marine Biologist

seine Fischkosten kommen möchte, sollte ein paar Kilometer weiter östlich nach Pinheiro zu *Fialho* fahren). Hier führt auch die *Ecovia* vorbei, dieser traumhafte Fahrrad- und Wanderweg, der leider nicht durchgehend entlang der Salzgärten (*salinas*) der Ria Formosa geführt ist, sondern immer wieder über die Nationalstraße N 125, die nach Einführung der Maut auf der Algarve-Autobahn (*Via do Infante*) noch befahrener ist als früher.

Dem Eisenbahnfreund bietet Fuseta gleich zwei Bahnhöfe (Fuseta A und Fuseta-Moncarapacho), auf dem die kleinen Triebwagenzüge halten, die auf der eingleisigen Strecke entlang der Ria Formosa verkehren. Dem Natur- und Badefreund bietet Fuseta mit der vorgelagerten kilometerlangen Düneninsel Ilha da Armona ein wahres Paradies.

Aber auch sprachlich hatte Fuseta für mich die eine oder andere Überraschung parat. Das beginnt schon mit der Schreibweise des Ortsnamens. Bis dato war ich immer von *Fuzeta* ausgegangen. So steht es auch auf dem Rumpf der allermeisten an der Hafenterrasse vertäuten Boote und Schiffe. Ich konnte mich aber davon überzeugen, dass die offizielle Schreibweise *Fuseta* ist. Offensichtlich handelt es sich um eine Modernisierung, in deren Zug das „z“ durch das „s“ ersetzt wird. Für die Aussprache macht dies keinen Unterschied. Ein anderes berühmtes Beispiel ist der Name des großen portugiesischen Schriftstellers Eça de Queiroz, den man heute *Queirós* schreibt (der zusätzliche Akzent ist nötig, damit die letzte Silbe weiterhin betont wird). Außerdem habe ich erst vor Ort erfahren, dass Fuseta einen Artikel hat (a Fuseta). Dieser macht sich allerdings erst bemerkbar, wenn man den Ortsnamen in einem Satzzusammenhang gebraucht, insbesondere in Verbindung mit einer Präposition wie *de*, *a*, *em* oder *por*). So sagt ein Bewohner von Fuseta: *Sou da* (= *de* + *a*) *Fuseta* („Ich komme aus Fuseta“) oder *Moro na* (= *em* + *a*) *Fuseta* („Ich wohne in Fuseta“). Und wenn er sagen will, dass der Zug über Fuseta fährt, heißt es: *O comboio passa pela* (= *por* + *a*) *Fuseta*. Nun ist Fuseta zu unbedeutend, als dass man sich wegen des eventuell fehlenden Artikels graue Haare wachsen lassen sollte. Anders sieht das natürlich bei Portugals zweitgrößter Stadt *Porto* aus, die auch mit Artikel gebraucht werden muss, in diesem Falle dem männlichen *o* (*Sou do Porto*. *Moro no Porto*. *O comboio passa pelo Porto*). Die Engländer nehmen die Sache so ernst, dass sie den Artikel gleich an den Namen hängen (*Oporto*). Es wäre sicherlich ganz reizvoll, einmal ein wenig Licht darein zu bringen, welche

portugiesischen Städte und welche Länder (denn da gibt es auch Unterschiede) einen Artikel benötigen und welche nicht.

So schlicht und verschlafen Fuseta auch wirken mag, so hat es doch einige sprachliche Neuerungen zu bieten, über deren Geschmackhaftigkeit bzw. -losigkeit man geteilter Meinung sein kann. So hat auch in Fuseta die Mode des Buchstaben „k“ Einzug gehalten. Wenn das bei dem Namen *Eskandinávia* (statt *Escandinávia*) für ein Hotel zwischen der Fischhalle und der *Praça da República* noch in gewissem Maße verständlich ist, so reibt man sich doch die Augen, wenn eine Autoreifenfirma (sie liegt etwas westlich von Fuseta an der EN 125) sich *Trokópneus* nennt (offensichtlich in Anlehnung an *troco pneus* – „ich wechsele Reifen“) oder eine Kneipe (*tasca*) den Namen TASKA trägt. Nach der neuen Rechtschreibform (siehe ESA 01/10), dem *Acordo ortográfico*, gehört das „k“ nun auch zum portugiesischen Alphabet, und in Lissabon tragen die angesagten Diskotheken schon seit längerem einen Namen mit „k“. Aber in Fuseta! *Por amor de Deus!*

Die direkt an der Ria entstehende Wohnanlage erhält – *very trendy!* – den schönen anglo-hispanischen Namen *Del Mar Village*. Der Gipfel der sprachlichen Globalisierung ist aber das in unmittelbarer Nähe liegende *Ria's Café*. Sollte die auf uns übergeschwappte Welle des apostrophierten *s* (*Frieda's Salon*) nun gar bis nach Fuseta gelangt sein? Und wem verdanken wir diese sprachliche Scheußlichkeit? Einem Engländer? Wohl kaum, denn dann müsste es ja *Café of the Ria* oder allenfalls *Ria Café* heißen. Oder vielleicht doch einem Deutschen? Wir werden es nächstes Jahr erkunden, wenn wir sicherlich wieder in Fuseta/Fuzeta vor Anker gehen.

Kleiner Nachtrag: Um wunderbar frisch gegrillten Fisch zu essen, brauchen Sie nicht mehr bis nach Pinheiro zu fahren. Den bekommen Sie genauso frisch (und preiswert!) entlang der Straße serviert, die von der alten Markthalle zum Schiffsanleger führt. Nicht weit davon steht auf der Rotunde inzwischen auch Fusetas bemerkenswertestes Denkmal: Ein Fischer, der einen Kabeljau (*bacalhau*) gefangen hat, soll daran erinnern, dass Fuseta immer ein großes Kontingent an Dóri-Fischern gestellt hat, die bis 1977 mit der „Weißen Flotte“ auf Kabeljaufang ausgelaufen sind (mehr dazu in meinem Artikel *Em águas de bacalhau* in der *Portugal-Post* 54).

Spaß mit Sprichwörtern

Und hier sind wieder 10 portugiesische Sprichwörter von Dr. Peter Koj.
Suchen Sie die jeweils korrekte zweite Hälfte bei der Buchstabenabteilung.

1. *Quando Deus não quer, ...*
Wenn Gott nicht will, ...
2. *Para bom obreiro ...*
Für (einen) guten Handwerker ...
3. *Para hoje, há ...*
Für heute gibt es das, was da ist, ...
4. *Para o casal ser bem vivido, ...*
Damit das (ein) Paar gut (miteinander) lebt, ...
5. *Para o preguiçoso, ...*
Für den Faulenzer ...
6. *Peixe velho*
Alter Fisch ...
7. *Preso por ter cão ...*
Festgenommen werden, weil man einen Hund hat ...
8. *Pela boca morre o peixe ...*
Der Fisch stirbt durch das Maul
(d.h. durch das was er schluckt), ...
9. *Poupando as ferraduras ...*
An den Hufen sparen (d.h. am falschen Ende) ...
10. *Pragas de marujo e lágrimas de putas ...*
Seemannsflüche und Hurentränen ...

| Lösung auf Seite 9

- A. *... e à lebre, tomam-na ao dente.*
... und den Hasen, den packen sie
(d.h. die Jagdhunde) mit dem Zahn.
- B. *... tem que ela ser mais velha que o marido.*
... muss sie älter als der Ehemann sein.
- C. *... para amanhã, Deus dará.*
... für morgen wird Gott (es) geben.
- D. *... gastando os cavalos.*
... die Pferde verschleißen.
- E. *... não há ferramenta.*
... gibt es kein Werkzeug (d.h. Einen guten Handwerker kann kein Werkzeug ersetzen).
- F. *... todos os dias são feriados*
... sind alle Tage Feiertage.
- G. *... Santos não rogam.*
... (für)bitten die Heiligen nicht.
- H. *... é entendedor de anzois.*
... versteht was von Angelhaken.
- I. *... chegam ao chão já enxutas.*
... sind schon trocken, wenn sie am Boden ankommen.
- J. *... e por não o ter.*
... und weil man keinen hat (d.h. egal wie man's macht, es ist immer verkehrt).

| Soluções na página 9

Kennste den schon? E esta?

Neue Witze aus der Sammlung von Dr. Peter Koj
Novas anedotas recolhidas por Peter Koj

DIE RÜCKKEHR DES JESUS

Jesus kehrt zur Erde zurück und geht in ein Café:

- Hallo allerseits. Ich bin Jesus und zurückgekehrt.
- Du machst wohl'n Scherz ...
- Doch, das stimmt. Ich bin Jesus.
- Dann beweis es mal.

Ein Gelähmter fuhr gerade in einem Rollstuhl vorbei. Jesus legt ihm die Hand auf die Schulter, der Mann steht auf und geht.

Ein Blinder trank gerade ein Bier. Jesus berührt seine Augen, und der Blinde kann wieder perfekt sehen.

Jesus nähert sich einem weiteren Mann.

- Rühr mich nicht an! Rühr mich nicht an!
- Warum? Ich will dir doch nichts Böses antun, ich will dich nur heilen ...
- Rühr mich nicht an! Mir tut nichts weh, und ich bin erst seit drei Wochen krankgeschrieben ...

DAS GRUPPENFOTO

Ein paar Monate nach dem Beginn des Schuljahres wurde das traditionelle Gruppenfoto von Lehrern und Schülern gemacht.

In der Woche darauf versucht die Lehrerin, die Jungen und Mädchen zu überreden, dass jeder ein Foto kauft.

- Denkt an die Zukunft. Ihr werdet es ganz toll finden, wenn ihr in ein paar Jahren, wenn ihr groß seid, sagen könnt: „Schau mal Julia, die jetzt Ärztin ist ... Und da ist Helena, die in einem Frisörladen arbeitet“ ... oder: „Schau mal Pedro, der jetzt in einem Ingenieurbüro ist.“

Plötzlich hört man ein Stimmchen aus der hinteren Reihe:

- Und da ist die Lehrerin D. Adelina, die jetzt auf dem Friedhof ist.

DAS POLITIKERSPIEL

Zwei Jungen auf dem Schulhof. Sagt der eine:

- Wollen wir Politiker spielen?
- Wie geht das?
- Wer sich zuerst bewegt, verliert!

DER SCHNARCHER

In einer Sprechstunde beim Arzt:

- Herr Doktor, ich schnarche so laut, dass ich sogar von meinem eigenen Lärm aufwache!
- Dann schlafen Sie doch im anderen Schlafzimmer!

O REGRESSO DE JESUS

Jesus regressa à Terra e entra num café:

- Olá a todos. Sou Jesus e voltei.
- `Tás a gozar ...
- É verdade. Sou Jesus.
- Então prova isso.

Um paralisado estava a passar numa cadeira de rodas. Jesus põe-lhe a mão no ombro, o homem levanta-se e anda.

Um cego estava a beber cerveja. Jesus toca-lhe nos olhos e o cego volta a ver perfeitamente.

Jesus aproxima-se de outro homem.

- Não me toques! Não me toques!
- Porquê? Não te vou fazer mal, só te quero curar ...
- Não me toques! Não me dói nada e só estou de baixa há três semanas ...

A FOTOGRAFIA DE GRUPO

Alguns meses após o regresso às aulas, fez-se a tradicional fotografia de grupo de professores e alunos.

Na semana seguinte, a professora tenta convencer os meninos e as meninas comprarem uma fotografia cada um.

- Pensem no futuro. Vocês vão adorar, daqui a uns anos, quando forem grandes, poder dizer assim: "Olha, a Júlia, que hoje é médica ... Ali está a Helena, que está num cabeleireiro ... ou: Olha o Pedro, que agora está numa empresa de engenharia." De repente, ouve-se uma vozinha vinda do fundo da sala:

- E ali está a professora, a D. Adelina, que agora está no cemitério.

BRINCAR AOS POLÍTICOS

Estavam dois miúdos no recreio. Um diz:

- Vamos brincar aos políticos?
- Como se faz?
- O primeiro a mexer-se perde!

O HOMEM RESSONADOR

Numa consulta médica:

- Senhor doutor, eu ressono tão alto que até acordo com o meu próprio barulho!
- Nesse caso passe a dormir noutro quarto!

2019 | 2020

Veranstaltungskalender - *Calendário*

« Elektronischen Terminkalender anfordern: Calendario@phg-hh.de »

DEZEMBER 2019

03 DEZ	<p>Ronda dos Restaurantes Im Restaurant OLÁ LISBOA Zeit: Di, 18:30 Uhr Ort: Ditmar-Koel-Str. 18</p>
08 DEZ	<p>Adventstee der PHG-Damen Im Café FUNK-ECK Zeit: So, 15:00 Uhr Ort: Rothenbaumchaussee 137</p>

RONDA-TERMINE

14 JAN	<p>Restaurante VASCO DA GAMA Zeit: Di, ab 18:30 Uhr Ort: Lange Reihe 67</p>
13 FEB	<p>Restaurante TAPARIA O PESCADOR Zeit: Do, ab 18:30 Uhr Ort: Reimarusstr. 4</p>
12 MÄR	<p>Restaurante CASA DEL SABOR Zeit: Do, ab 18:30 Uhr Ort: Reimarusstr. 9</p>

UND AUSSERDEM 2020

22 JAN	<p>João Barradas Klassik und Jazz mit dem Portugiesen João Barradas (Akkordeon) in der Konzertreihe RISING STARS. Zeit: Mi, 19:30 Uhr Ort: Elbphilharmonie, Kleiner Saal</p>
06 FEB	<p>Egberto Gismonti Auftritt von Egberto Gismonti (Brasilien) in der Jazz-Konzertreihe REFLEKTOR MANFRED EICHER. Zeit: Do, 19:30 Uhr Ort: Elbphilharmonie, Kleiner Saal</p>
11 FEB	<p>PHG-Mitgliederversammlung Zeit: Di, 20:00 Uhr Ort: Saal der Kunst klinik Eppendorf, Martinistraße 44a</p>
30 MÄR	<p>Porto. 6-tägige Studienfahrt vom kunstforum matthäus unter Leitung von Dr. Ulrike Müller-Heckmann. Nähere Informationen unter www.kunstforum-matthaeus.de.</p>
02 MAI	<p>Europawoche 2020 Vom 02.-10.5.2020, mit Veranstaltung der PHG (wird in der nächsten Info-Post veröffentlicht).</p>

REGELMÄSSIGE VERANSTALTUNGEN

DO 17h & 18h	<p>PHG-Portugiesischkurse mit Filipa Die neuen Sprachkurse haben wieder angefangen. Es sind noch Plätze frei. Interessenten melden sich telefonisch bei Filipa Baade - Tel.: 739 90 09. Ort: Martini44, Martinistr. 44b</p>
SA 12h bis 14h	<p>Café com Leite e Pimenta Portugiesisches Radioprogramm aus Hamburg, von und mit Jerónimo Barrinho. Seit 1998. Er freut sich über einen Besuch während der Sendezeit im FSK-Studio (Valentinskamp 34) oder einen Anruf zur selben Zeit unter (040) 432 51 334. Broadcast: FSK Radio (UKW 93,0 Mhz / Kabel 101,4 MHz) Livestream: www.fsk-hh.org/livestream</p>
SA 16h bis 18h	<p>Brasilien-Magazin (Jeden 1. und 5. Sa) Brasilianisches Radioprogramm aus Hamburg, von und mit Regina Fagundes und Jasmin Göring dos Santos. Zweisprachig moderiert (portugiesisch / deutsch). Seit 1994. Neben brasilianischer Musik auch gelegentliche Ausflüge in die lusophone Musikwelt außerhalb Brasiliens (Rubrik „Cantinho Português“). Broadcast: Radio Tide (UKW 96,0 Mhz / Digitalradio DAB+) Livestream: www.tidenet.de/radio Stream: www.mixcloud.com/brasiliemagazin</p>

MO
24h
&
02h

Nachtclub Domingo

Die Sendung Nachtclub Domingo läuft jeden Montag von 00:05 bis 02:00 Uhr. Sie wird im wöchentlichen Wechsel von unterschiedlichen Moderatoren gestaltet, die wiederum ihre eigenen Schwerpunkte setzen. Rainer Skibb nimmt eine Zweiteilung seiner Sendung vor: In der ersten Stunde geht es um brasilianische Musik, in der zweiten Stunde um Musik aus der spanischsprachigen Welt. Die Termine der von ihm moderierten Sendungen des Nachtclub Domingo gibt er unter www.saudades.de/Sendungen/sendungen.html (→ „Jahresübersichten“) bekannt.

Broadcast: NDR Info (UKW 92,2 MHz / Kabel 94,05 Mhz / Digitalradio DAB+)

SA
18h
&
19h

Brasil 40° (Jeden 4. Sa)

Broadcast: Radio Tide (UKW 96,0 Mhz / Digitalradio DAB+) | Livestream: www.tidenet.de/radio

SA
16h
&
18h

Radio Triangula (Jeden 2. und 4. Sa)

Transglobal (16-17 Uhr): Interkulturelles Magazin (bringt auch Nachrichten aus der lusophonen Welt) -Afrika-Brasilien-Hamburg (17-18 Uhr)

Broadcast: Radio Tide (UKW 96,0 Mhz / Digitalradio DAB+) | Livestream: www.tidenet.de/radio

IMPRESSUM

Portugal-Post / Correio Luso-Hanseático ist die Zeitschrift der Portugiesisch-Hanseatischen Ges. e. V. Associação Luso-Hanseática Internet: info.phg-hh.de E-Mail: info@phg-hh.de

Redaktion

Dr. Peter Koj, Karin von Schweder-Schreiner, Helge Dankwarth, Luise Albers

Chefredakteur: Claus Bunk (Vi.S.d.P.)

Sitz der Gesellschaft und Anschrift der Redaktion:

Wolfgangsweg 7, 20459 Hamburg Telefon: 040 / 39 80 47 73 Fax: 040 / 46 00 88 41

E-Mail: redaktion@phg-hh.de

Fotoquellen siehe Untertitel der Fotos das Bild der Titelseite stammt H.J. Odrowski

Satz und Gestaltung: Joana Nascimento Bunk

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben die Meinung der Verfasser wieder.

— Portugal-Post / Correio Luso-Hanseático —

Erscheinungsweise: zweimal jährlich im Mai und im November

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe ist der 31.3.2020. Textbeiträge, Leserbriefe, Fotos und Zeichnungen sind willkommen.

Der Bezug der Portugal-Post / Correio Luso-Hanseático ist im Mitgliedsbeitrag enthalten.

Einzelpreis der gedruckten Ausgabe für Nichtmitglieder ist € 5,-

Die Portugal-Post wird regelmäßig nach Erscheinen als PDF elektronisch auf unsere WEB-Seite gestellt : [info.phg-hh.de /PP_PDF/Portugal_Post/r_archivPP.html](http://info.phg-hh.de/PP_PDF/Portugal_Post/r_archivPP.html)

Wer zum Bestehen der Mitgliederzeitung beitragen möchte, spendet an PHG
Konto IBAN: DE 61 20050550 1280142660 bei der Haspa BIC: HASPDEHHXXX

