





# PORTO

DAS TOR ZUR WELT  
AM DOURO

## Die alte Handelsstadt zeigt sich fröhlich-bunt im Hafenviertel Ribeira, mittelalterlich in seinen schmalen Gassen und prunkvoll-üppig mit ihren barocken Kirchen.

«Seid nicht erstaunt oder gar besorgt, wenn ihr auf dem Mercado do Bolhão auffallend viele Männer in angeregter, gesenreicher Diskussion mit den Marktfrauen seht. Die Herren sind nicht vom Finanzamt, um zu prüfen, ob die fleissigen Damen ihre Geschäfte korrekt abrechnen, sondern Politiker, die hier veritables Lobbying betreiben. Wer die Marktfrauen von seiner Politik überzeugen kann, hat die Wahlen so gut wie gewonnen, denn sie zählen zu den wichtigsten Meinungsmachern der Stadt», sagt Catarina, unsere charmante Stadtführerin, die sichtlich stolz ist auf ihre boomende Stadt. «Überhaupt sind wir Portuenser ein sehr selbstbewusstes Völklein und wissen, dass Porto eigentlich die heimliche Hauptstadt Portugals ist. Schliesslich wird hier das Geld verdient, das man in Lissabon ausgibt, und ausserdem ist das ganze Land nach unserer Stadt benannt.» Wo Catarina recht hat, hat sie recht. Die Griechen errichteten an der Flussmündung des Douro eine Handelssiedlung, die sie «Kalos» (schön) nannten. Die Römer machten daraus «Portus Cale», woraus im Mittelalter die Bezeichnung der kastilischen Grafschaft «Portucale» entstand und mit der Unabhängigkeitserklärung der Grafen von Braganza schliesslich der heutige Name.

Umgeben von einer fruchtbaren Landschaft hat sich Porto zum wichtigsten Wirtschaftszentrum Portugals entwickelt und ist mit rund 350 000 Einwohnern die zweitgrösste Stadt des Landes. Seit 1996 zählt die pittoreske Altstadt zum UNESCO-Weltkulturerbe. Porto ist auf Hügeln gebaut und zieht sich auf bisweilen recht steilen Terrassen die Hänge hinauf. Vom malerischen Hafenviertel Ribeira ziehen sich mittelalterlich anmutende Gassen hinauf zum Bischofspalast. Dort hüllt sich Porto in das strenge Grau des Granits, aus dem die Häuser der Oberstadt erbaut sind. Überall begegnen wir Zeugnissen der langen, bewegten und reichen Vergangenheit der Stadt. Moderne Gebäude treffen auf historische Gemäuer, romanische und gotische Bauwerke stehen zwischen Kirchen und Palästen der Renaissance, des Barocks, des Klassizismus und Neoklassizismus. Mit den üppigen Gewinnen aus dem Portweinhandel wurden im 18. Jahrhundert die ursprünglich schlichten gotischen Kirchen mit überbordendem Goldschmuck überzogen, und auch der strenge, vom dunklen Granit geprägte Stadtteil erhielt einen Schuss barocker Eleganz. Verantwortlich dafür zeichnete der italienische Baumeister Nicolau Nasoni, der die Stadt zu seiner zweiten Heimat machte.

Die wahren Eyecatcher der Stadt sind unbestritten die «Azulejos», die manchmal etwas kitschig anmutenden, bemalten Kacheln, die in Porto Hausfassaden, Paläste und Kirchen schmücken. Wer sich etwas Zeit nimmt und die farbenfrohen glänzenden Azulejos etwas genauer studiert, erhält beim Bummel durch die Stadt eine unterhaltsame Gratislektion in portugiesischer Kunstgeschichte. Die Mauren brachten die Fliesenkunst einst auf die Iberische Halbinsel. «Al-zulayi», kleine polierte Steine, nannten die Araber ihre bunten, mit fantasievollen Ornamenten verzierten Reliefkacheln, die sie mit einer Farbglasur überzogen. Ihre Blütezeit erlebte die portugiesische Kachelproduktion im 18. Jahrhundert und im Zuge des Liberalismus ab Mitte des 19. Jahrhunderts wurden Restaurants, Bäckereien und Molkereien mit Azulejos verziert. Zur gleichen Zeit brachten aus Brasilien zurückgekehrte Auswanderer die Vorliebe mit, Häuserfassaden in kräftigen Farben zu kacheln. Auch die neue Markthalle und der Bahnhof wurden mit grossflächigen Kachelbildern dekoriert. Florale Kachelbordüren, kunstvolle Ornamente und allegorische Figuren des Jugendstils entstanden neben monumentalen patriotischen und naturalistischen Bildern. Ein veritabler Augenschmaus ist der vom Künstler Jorge Colaço mit 20 000 Kacheln geschmückte Bahnhof São Bento. Das 1915 nach 16-jähriger Bauzeit eröffnete Gebäude wurde auf den Grundmauern eines ehemaligen Klosters errichtet. Die Wände der lichtdurchfluteten Vorhalle sind von oben bis unten mit prächtigen Azulejos-Bildern geschmückt. Die grossflächigen Bilder zeigen Szenen aus dem ländlichen und religiösen Leben, die Entwicklung der Verkehrsmittel und historische Ereignisse.

Porto hat sich in den letzten Jahrzehnten von einer melancholisch-verträumten Stadt zu einer pulsierenden Metropole mit einem spannenden architektonischen Mix aus Moderne und Tradition entwickelt. Letztere findet auch in verfallenen Häusern mitten im Zentrum ihren Ausdruck, was aber den Charme der Stadt mehr trägt, als es ihm schadet. Meist sind es eh die kleinen Augenblicke, die einer Stadt das gewisse Etwas verleihen und sie einzigartig machen: die Portweinschiffe, die in der untergehenden Sonne auf den Douro schippeln, die Männerrunde, die ganze Nachmittage in angeregter Diskussion auf einer Parkbank verbringt, die Wäsche, die an den Leinen zwischen den engen Häuserschluchten flattert.



### Stadt der Kontraste

An der höchsten Stelle des historischen Universitätsviertels schuf der italienische Baumeister Nicolau Nasoni das Wahrzeichen seiner Wahlheimat, den 76 Meter hohen Kirchturm Torre dos Clérigos, der wie eine Speerspitze aus der Stadtkulisse herausragt und früher den ankommenden Seeleuten als Orientierungspunkt diente. Im Volksmund wird er Portos mahnender Zeigefinger genannt. Wer die 200 steilen Stufen, die hoch zum Turm führen, nicht scheut, wird mit einem fantastischen Ausblick über die Dächer der Stadt bis zum Atlantik belohnt. Aus einem anderen Winkel, aber nicht minder beeindruckend ist die Sicht auf die Stadt von der Ponte Luís I. Die kühne Eisenkonstruktion wurde von Théophile Seyrig, einem Mitarbeiter von Gustave Eiffel, gebaut. Ideal an die Hügellage der Stadt angepasst, führt die untere, 172 m lange Fahrbahn direkt hinüber zu den Portweinkellern von Vila Nova de Gaia, während die obere Fahrbahn mit einer Länge von 392 m von der Bischofskirche auf die südliche Flussseite führt und dabei das bezaubernde Panorama auf Portos Hafenviertel gleich mitliefert. Eines der pompösesten Gebäude der Stadt ist der 1844 auf den Grundmauern eines Franziskanerklosters erbaute Börsenpalast. Als Prunkstück gilt der maurische Saal, der die Alhambra im spanischen Granada im Zuckerbäckerstil imitiert. In mediterranem Glanz präsentiert sich die Hafenviertel Cais da Ribeira mit zahlreichen Restaurants und Bars. Die Künstlerin Adélia Carvalho bemalt in der Altstadt die Schaufenster von Geschäften und Restaurants. Wie in einem Comic kombiniert sie die Bilder mit kleinen Geschichten oder Versen.





### *Mercado Bolhão*

Egal, wie hektisch das Treiben in der Stadt auch sein mag – innerhalb der Mauern des Mercado do Bolhão geht alles seinen gewohnten Gang. Die Marktfrauen bieten ihre frischen Waren an, Kundinnen prüfen das Angebot mit kritischem Blick – und für ein Schwätzchen bleibt auch immer ein wenig Zeit. Tatsächlich scheint Portos Markthalle fest in Frauenhand zu sein, mit Ausnahme der Politiker, die hier auf Stimmenfang gehen. Markenzeichen jeder Marktfrau, die etwas auf sich hält, ist die karierte Schürze mit Rüschenbesatz. Adrett herausgeputzt sind sie alle und einige von ihnen scheinen sogar mit ihren auf Hochglanz polierten Früchten um die Wette zu strahlen. Schön arrangiert sind die Stände mit den Früchten und dem Gemüse, und nicht fehlen darf natürlich Knoblauch, der hier nicht nur in der Küche eine wichtige Rolle spielt. Catarina erzählt uns, dass anlässlich des Festes zu Ehren des heiligen Johannes, das alljährlich zur Sommerende am 21. Juni stattfindet, Knoblauchblüten zum Vertreiben der bösen Geister zum Einsatz kommen, indem man sie sich gegenseitig auf den Kopf schlägt. Wer keine Knoblauchblüten zur Hand hat, behilft sich mit Basilikum oder einem quietschenden Plastikhammer.



## Ein Spaziergang durch den Mercado do Bolhão ist eine Reise für die Sinne.



Mitten in Porto steht eine herrschaftliche Trutzburg des Handels, ein wahrer Palast der Frische: Der Mercado do Bolhão strahlt mit seiner neoklassizistischen Fassade schon nach aussen hin seine Besonderheit aus. Und in der Tat ist die Bedeutung des Marktes nicht zu unterschätzen: Das Gebäude, konzipiert vom Architekten António Correia da Silva, entstand während der Zeit des Ersten Weltkriegs von 1914 bis 1917. Eine Zeit, die auch für Portugal mit politischen Unsicherheiten verbunden war – und während der der Mercado do Bolhão speziell dazu bestimmt wurde, die Versorgung der Einwohner Portos mit Lebensmitteln jederzeit zu sichern.



Heute, in Zeiten der Supermärkte und Megakaufhäuser, sieht die Welt zwar ein wenig anders aus. Und doch ist der Mercado do Bolhão immer noch so etwas wie der «Bauch von Porto» geblieben. Auf zwei Stockwerken – im offenen Innenhof und auf den Galerien im Obergeschoss – finden wir alles, was auf den Feldern rund um Porto geerntet wurde. Dazu noch allerhand anderes: Blumen, Fleisch, Fisch, ja, selbst lebende Tiere werden hier noch gehandelt. Catarina, unser City Guide, kommt ins Schwärmen ob all der Köstlichkeiten. Besonders die Fischabteilung hat es ihr angetan. Hier türmen sich Sardinen, Tintenfische, Seeteufel, Makrelen, Wolfsbarsch und natürlich Berge von Stockfisch. «Wir Portugiesen konsumieren doppelt so viel Fisch wie die restlichen Europäer», erzählt sie uns. «Auch Heiligabend gibt es Fisch. Traditionell kommt Stockfisch mit Tintenfisch, Gemüse und Eiern auf den Tisch und am Weihnachtstag essen wir «roupa velha» – das heisst alte Klamotten. Dazu werden die Reste vom Vortag zusammen mit viel Knoblauch im Olivenöl gebraten. Das sieht zwar grässlich aus, schmeckt aber himmlisch», meint sie und lacht. Ein paar Stände weiter duftet es verführerisch nach frischem Brot und Gebäck. «Wir Portugiesen lieben Süßigkeiten. Ein Essen ohne Dessert ist wie eine Liebesgeschichte ohne Happy End», meint Catarina. Besonders beliebt sind Süßigkeiten, die vorwiegend aus Eigelb und Zucker gemacht werden. Die Rezepte der eigelhaltigen Gebäckstücke, die es in tausendfacher Ausführung gibt, wurden grösstenteils in Frauenklöstern kreiert, wo die Nonnen das Eiweiss zum Stärken der weissen Krägen ihrer Trachten brauchten und daher zur Herstellung des Gebäcks nur noch das Eigelb übrig blieb.



Seit 2006 steht der Mercado do Bolhão unter Denkmalschutz. Die Zeit ist nicht spurlos an dem charmanten Gebäude vorbeigegangen. Daher wird die Markthalle ab diesem Jahr renoviert.



## Schwelgen mit Stil

In Portos Unterstadt Baixa wähen wir uns im Schlaraffenland. Rund um die Markthalle gruppieren sich schmucke Lebensmitteläden. Auf Kacheln gebrannte, von Blumen umrankte Frauengestalten auf beiden Seiten der Eingangstüre locken in das Geschäft A Pérola do Bolhão, das nicht wie angepriesen vorwiegend Kaffee und Tee verkauft, sondern berühmt für die hochwertige Auswahl an Stockfisch ist. Trapezförmig aufgefächert türmen sich die grauen und eher unansehnlichen getrockneten Kabeljaue fast bis unter die Decke des Ladens. Erst die gekonnte Zubereitung macht aus dem Fisch eine schmackhafte Delikatesse. Über sechs Kilogramm genießt ein durchschnittlicher Portugiese pro Jahr, und für jeden Tag soll es ein anderes Rezept geben.

A Pérola do Bolhão ist aufgrund seines schmucken Äusseren zweifelsfrei das meistfotografierte Delikatessengeschäft Portos, aber gleich vis-à-vis entdecken wir einen ernst zu nehmenden Konkurrenten. «Comer e chorar por mais» heisst so viel wie essen und weinen nach mehr. Von aussen eher unscheinbar, ist das Geschäft von innen ein Eldorado für Liebhaber portugiesischer Spezialitäten. Überwältigend ist das Angebot an würzigem Schafskäse, geräucherten Würsten, Schinken und Trockenfrüchten. Auch die Auswahl an Weinen und Portweinen ist grossartig. Neben den gängigen, weltberühmten Marken finden wir hier auch Portweine von kleinen Produzenten, die nicht überall erhältlich sind. Etwas weiter entfernt an der Rua Sà da Bandeira strömt aus der Casa Cristina der betörende Duft von frisch geröstetem Kaffee bis hinaus auf die Strasse. Eine grosse Auswahl an Schwarz- und Kräutertees rundet das Sortiment ab, und wer noch Platz im Küchenschrank hat, kauft sich eine der hübschen Espresso-Sammeltassen aus den 1950er-Jahren.





## *A Vida Portuguesa*

Hinter der hübschen Jugendstilfassade eines Eckhauses an der Rua dos Carmelitas versteckt sich ein Vintage Shop der besonderen Art. A Vida Portuguesa verkauft längst verschwunden geglaubte Markenartikel aus dem früheren Portugal. Wer hier einkauft, legt sich die gute alte Zeit in den Korb.

Schokolade und Seifen erzählen die Geschichte des Landes. Die netten Verkäuferinnen tragen gestärkte Leinenschürzen, die Dielen des Holzbodens knarren bedrohlich und es duftet nach Veilchenseife, Möbelpolitur und Vanillezucker. Dosen, Tütchen, Päckchen golden, grün, rot, gelb und violett. Das Geschäft ist gross, ganz Portugal findet hier Platz. Die Idee zu dem Ladenkonzept hatte die ehemalige Journalistin Catarina Portas vor über zehn Jahren bei der Recherche zu einem Buch über portugiesisches Alltagsleben im 20. Jahrhundert. Heute verkauft sie in ihren Geschäften in Lissabon und Porto Alltagswaren von knapp fünfzig heimischen Herstellern. Die Idee dahinter ist, altbewährte Markenprodukte vor dem Aussterben zu bewahren. Alles wird in Originalverpackungen der 1920er bis 1960er Jahre präsentiert. Fischkonserven mit goldenen Ranken oder vollmundigen Frauengesichtern erzählen von Zeiten, in denen portugiesische Ölsardinen als Delikatesse nach Frankreich und Grossbritannien exportiert wurden.



# Im Visier: Ursulas Tipps & Adressen

## CITY GUIDE

### *Catarina Placido*

**Catarina spricht Deutsch, Englisch und Französisch**  
Tel. 00351 91 971 2838 | catarinaplacido@sapo.pt

## SHOPPING

### *A Pérola do Bolhão*

Rua Formosa, 277–281 | Porto | Tel. 00351 22 200 4009

### *Comer e chorar por mais*

Rua Formosa 300 | Porto | Tel. 00351 22 200 4407

### *Casa Cristina*

Rua Sa da Bandeira 401 | Porto | Tel. 00351 22 205 1001

### *A Vida Portuguesa*

Galeria de Paris 20 | Porto | Tel. 00351 22 202 2105

### *Taylor's*

Rua do Choupelo 250 | Vila Nova de Gaia | Portugal  
Tel. 00351 22 374 2800 | www.taylor.pt

### *Livraria Lello & Irmão*

**Hinter einer neogotischen Fassade erweist sich die angesehene, 1906 eröffnete Buchhandlung als ein wahres Kleinod des Jugendstils. Berühmt ist die schwungvoll gewundene rote Freitreppe, die die drei Etagen miteinander verbindet.**

Rua dos Carmelitas 144 | Porto | Tel. 00351 22 200 2037

## RESTAURANTS/CAFÉS

### *Restaurante Boa Nova*

Casa de Chá da Boa Nova | Av. da Liberdade (Near the lighthouse) | 4450–705 Leça da Palmeira | Tel. 00351 22 994 0066

### *Restaurante D. Tonho*

**Gutes Fischrestaurant mit Blick auf den Douro und die Brücke Luís I., direkt am Cais da Ribeira gelegen.**

Cais da Ribeira 13–15 | Porto | Tel. 00351 22 200 4307

### *Café Majestic*

**Portos glanzvollstes Traditionscafé öffnete 1921 seine Pforten und avancierte schnell zum Treffpunkt für politisch-literarische Gesprächsrunden. Seit 1990 steht das Café unter Denkmalschutz.**

Rua Santa Catarina 112 | Porto | Tel. 00351 22 200 3887

## HOTEL

### *The Yeatman*

Rua do Choupelo | Vila Nova de Gaia | Portugal  
Tel. 00351 22 013 3150 | www.theyeatman.com

### *Casa da Calçada*

Largo do Paço 6 | Amarante | Portugal  
Tel. 351 25 541 0830 | www.casadacalcada.com | www.largodopaco.com





### *Rui Paula – Restaurante Boa Nova*

Nur wenige Kilometer von Porto entfernt, direkt am tosenden Atlantik auf einem Felsvorsprung liegt Rui Paulas dritter Streich, das Gourmetlokal Boa Nova. Der kreative Spitzenkoch betreibt rund um Porto insgesamt drei Lokale. Das Boa Nova ist ein für die Region untypisches futuristisch anmutendes Gebäude das in den 1960er Jahren vom Portugiesischen Stararchitekten Alvaro Siza als Teehaus gebaut wurde. Bevor Rui Paula das Lokal 2013 übernehmen konnte, musste dem Haus der nötige Schliff für ein Gourmetlokal gegeben werden, wofür Rui erneut Alvaro Siza beauftragte. Was gute Küche ist, hat Rui Paula von seiner Grossmutter gelernt. Aber seiner humorvollen und kreativen Persönlichkeit entsprechend interpretiert er die klassische Portugiesische Küche auf seine höchst eigene Art und Weise und scheut sich nicht, auch die Technik der Molekularküche einzusetzen. Das Resultat sind nicht etwa überkandidelte Kreationen, sondern eine verspielt-kreative Küche, ein Genuss für alle Sinne und wundervoll arrangierte Gerichte. Bei meinem nächsten Besuch in Porto werde ich mit Sicherheit hierhin zurückkehren, denn Restaurants wie das Boa Nova, in denen Architektur, Inneneinrichtung und Küche so perfekt harmonieren, solche Restaurants gibt es leider viel zu selten.

