

Sylvia Roth

Ein Jahr in
LISSABON

Auswandern auf Zeit



HERDER

unerbittlich zu bohren beginnen.
Was hatte ich mir nur dabei
gedacht, meine Stelle zu kündigen,
meine Wohnung aufzulösen und
meine Freunde zu verlassen, nur,
um einem Bedürfnis nach „Auszeit“
nachzugeben, das mir jetzt mehr
als zweifelhaft erscheint? Was war
so verlockend daran gewesen, ein
einjähriges Kulturstipendium in
Lissabon gegen mein Leben in
Deutschland einzutauschen? Und
woher, um Gottes Willen, hatte ich
die Chuzpe genommen, zu meinen,

ich könne all dies ohne Portugiesischkenntnisse tun? Was – außer Chaos – erhoffte ich mir von diesem unbedachten Seitensprung? Ich laufe und hadere, hadere und laufe, vorbei an Menschen und Hunden, Schaufenstern und Parkbänken, Straßenbahnschienen und Bushaltestellen. Bis ich endlich stehen bleibe, weil mir ein Duft in die Nase steigt. Ein Duft, der mich daran erinnert, dass es ein geheimes Gesetz gibt, das überall auf der Welt funktioniert: Wenn

man verloren ist, kann man sich wiederfinden. Dort, wo es warm ist und wo es nach Essen riecht. Nach frischem Gebäck etwa. In Lissabon – so viel hatte ich bereits von dieser Stadt begriffen – tut es das alle zehn Meter, denn gefühlt alle zehn Meter gibt es eine Pastelaria. Eine Pastelaria in Portugal ist weder eine Bäckerei noch eine Konditorei. Sie ist ein Lebensort. Ein Ort, an dem man sich trifft und sich unterhält. Ein Ort, an dem man morgens kurz die Theke streift, um einen Kaffee

zu inhalieren, ehe man zur Arbeit geht. An dem man mittags ein rustikales Essen zu sich nehmen kann, einen „prato do dia“. Und ein Ort, an dem man abends noch schnell ein paar „salgados“, ein paar salzige Kleinigkeiten, futtert, ehe man sich auf den Weg ins Kino macht.

Die meisten Pastelarias in Lissabon sind unprätentiös, sie haben keinen Stil und trotzdem unendlich viel Charme. Die Wände sind gekachelte oder auch nicht, die

Theken verchromt und verglast, die Stühle und Tische aus Plastik oder Metall oder eben ... eben irgendwie so, dass es sich gut sauber machen lässt. Wie bei einem
Gebrauchsgegenstand ist Funktionalität von größter Bedeutung. Die eigentliche Einrichtung der Pastelarias ist das Gebäck, das sich in den Vitrinen befindet – und die Kellner, die dieses Gebäck verwalten. Sie sind wach und unglaublich schnell. Jede Bewegung ist gefüllt mit Effizienz,