

BUENOS AIRES

Eine faszinierende Stadt! Habe ein paar Tage gebraucht, um mich einzuleben und bin nach einer intensive Woche Aufenthalt natürlich weit davon entfernt, diese 14-Millionen-Metropole zu verstehen.

Als Europäer fühlt man sich hier in vielen Aspekten gleich zuhause, immerhin stammen 80% der Einwohner Argentiniens von Einwanderern aus der Alten Welt ab. Buenos Aires hat auch viel von dem, was wir als „europäische Kultur“ bezeichnen, etwa das neben Sidney einzige nennenswerte Opernhaus der südlichen Hemisphäre; Buenos Aires soll auch eine lebendige Kulturszene haben, vor allem im Underground-Genre (davon habe ich leider nichts mitgekriegt). Mit Quinquela Martin und Xul Solar – siehe nebenstehendes Bild - habe ich hier immerhin zwei argentinische Maler „entdeckt“, die mich wegen ihrer ausdrucksvollen Farbspiele, ihrer markanten Gestalten und dichten Figuren außerordentlich ansprechen (ihre Werke sind leider über fünf Museen in Buenos Aires verstreut).

Auf den ersten Anblick mag Buenos Aires verwahrlost und unsauber wirken, insbesondere für San Telmo trifft diese Einschätzung gewiss zu. Dann aber muss man dagegen die weitläufigen Grünflächen im Stadtteil Palermo setzen, die makellos saubere, wenngleich noch etwas steril wirkende neue Stadt hinter den Docks von Puerto Madero, Teile des französischen Viertels Recoleta sind auch ganz fein herausgeputzt. Siehe untenstehend die Brücke Puente de la Mujer von Santiago Calatrava in der Hafengegend von Puerto Madero:





Buenos Aires kann sehr, sehr weitläufig sein, die Avenida 9 de Julio beispielsweise gilt als die breiteste Prachtstraße der Welt. Dieselbe Stadt kann aber auch fast ländlich anmuten, wie etwa der Caminito im Hafenviertel La Boca. Einer der spannenden Aspekte der Metropole ist, dass sich die einzelnen Stadtviertel deutlich stärker voneinander unterscheiden als etwa Saint Germain-de-Pres von Mont-Martre in Paris oder Grinzing von der Josefstadt in Wien. Im Palermo genannten Teil von Buenos Aires gibt es mittlerweile Ausdifferenzierungen in „Palermo Soho“, „Palermo Viejo“, „Palermo Hollywood“ und andere (in zehn Jahren könnte es noch weitere Palermos hier geben) – und sie sind auch tatsächlich anders, wobei die Klammer „Palermo“ in jedem Teil noch deutlich erkennbar bleibt.

Aus meinen Notizen: San Telmo am 10. Oktober 2010 (in Wien finden heute Wahlen statt). Um 11 Uhr holt mich Gustavo Carosella ab – ein argentinischer Student, der im Rahmen eines Austauschprogramms eine Zeitlang in Wien bei meinem Bruder Thomas in der Dehnegasse gewohnt hatte – und wir gehen zum sonntäglichen Flohmarkt in der Fußgängerzone von San Telmo, dem touristischen Zentrum der Stadt. Viel Ramsch ist zu sehen, aber auch interessante, bunte handwerkliche Sachen kann man kaufen.

Ein paar Typen sind zu sehen, bei denen es sich um Diebsgesindel handeln könnte. Selbst hier, mitten im Zentrum, sind einige Häuser verfallen, Vieles wirkt ungepflegt. Später fällt's mir dann nicht mehr so auf. Wir kehren bald in einer gemütlichen Bar auf ein Glas Malbec ein.



La Boca. Danach fahren wir mit dem Taxi in Richtung Hafen ins übel beleumundete

Stadtviertel Boca, dort gibt es „El Caminito“ eine sehr touristische Zone, wo sonntags viel los ist. Hier herrscht eine ganz andere, sehr authentisch wirkende Atmosphäre – ein buntes Wellblechhaus reiht sich ans nächste, vor den zahlreichen Restaurants, Gasthäusern und Cafes finden Tango- und Musikshows statt – in gewissem Sinne eine fast ländliche Stimmung – hier fühle ich mich auf Anhieb wohl.



Recoleta

Eines morgens fahre ich zum berühmten Friedhof von Recoleta – sehr eindrucksvoll! Die Portenos müssen ein ziemlich eigenartiges Verhältnis zum Tod haben, schließlich feiern sie auch den Todestag berühmter Persönlichkeiten, nicht den Geburtstag. Recoleta ist eine

Totenstadt mit Straßen und Gassen, viel dunkler Marmor, in jedem Mausoleum ein kleiner Altar mit Heiligenbild. Scurril.

„Billiger ist es, ein ganzes Leben auf großem Fuss zu verbringen als in Recoleta begraben zu liegen“, sagen die Portenos.



Nachher trinke ich einen Kaffee im „La Biela“, einem der berühmtesten Cafes hier, es war in den 60ern des vergangenen Jahrhunderts Treffpunkt von Rennfahrern und Literaten. Es gibt hier sogar einen abgetrennten Raucherraum. Vor dem riesigen Schanigarten imponiert ein mächtiger Gummibaum, 1800 gepflanzt, die seitlich auskragenden Äste, gut 20 cm dick, werden durch künstliche Stützen gehalten, weil sie über 12 Meter nahezu waagrecht vom Hauptstamm weg ragen.

Sternstunde des Tango

Horacio Adolfo Salgán ist heute 94 Jahre alt, ein afro-argentinischer Pianist und Komponist des Tango. Seine erste Schallplatte erschien im Jahre 1942, im Jahre 1960 gründete er das „Quinteto Real“. Beide, Salgán und das Quinteto Real, sind heute Legende. Beide treten am 14. Oktober 2010 im kleinen Centro Cultural de Torquato Tasso im San Telmo genannten Viertel von Buenos Aires auf, um 50 Jahre Quinteto Real zu feiern.

In der Früh lese ich diese Nachricht in der Tageszeitung La Nacion, greife zum Telefon und bestelle beim „Experience Manager“ (so heißen die Rezeptionisten neuerdings) eine Karte. Eine Stunde später kommt die Nachricht, es sei völlig aussichtslos, Karten für das Tango-Konzert zu bekommen, das Kulturzentrum fasse nur 250 Plätze und sei seit Monaten ausverkauft.

Was anderes hatte ich eh nicht erwartet. Dennoch rufe ich Felix Keckeis an, der mir hier in Buenos Aires zahlreiche Hotels, Aparthotels und Wohnprojekte zeigt, die käuflich zu erwerben sind und frage ihn, ob er jemanden kennt, der jemanden kennt, der vielleicht doch eine Karte hat. Felix sagt gleich, er könne nichts versprechen – eine schwierige Sache sei das halt.

Zehn Stunden später sitze ich auf einem Tisch in der ersten Reihe des Centro Cultural de Torquato Tasso, mit zwei Portenos (so nennen sich die Einwohner von Buenos Aires



stolz) und einem Gitarrestudenten, der eigens für das Konzert aus Bogotá angereist ist. Zwei Meter von mir entfernt sitzt ER, der Maestro, umringt von zwei älteren Damen und Herren, bedrängt und fotografiert von zahlreichen Fans, und trinkt seelenruhig Tee. Felix hat es also doch geschafft, ich stehe auf der Liste, zahle wie jeder andere rund zwanzig Euro Eintritt, bestelle eine Flasche Alamos Malbec von Catena Zapata, ein Weingut, das ich demnächst besuchen will, und freue mich auf ein legendäres Konzert. Links neben Salgán sitzt Leopoldo Federico, 83 Jahre alt, Virtuose des Bandoneon (sieht aus wie eine kleine Knöpferlharmonika), ebenfalls Tango-Star der ersten Klasse.

Das Konzert beginnt mit einem Dutzend Tangos in der aktuellen Zusammensetzung des Quinteto Real, mit fünf Musikern, die um gut eine Generation jünger sind als Salgán und Federico. Am Klavier sitzt César Salgán, Sohn der Tango-Legende, ein etwas farbloser Tastentiger, daneben Esteban Falabella auf der Gitarre, technisch perfekt, aber introvertiert, Juan Pablo Navarro dagegen spielt meisterhaft den Kontrabass, der Geiger Julio Peressini würde als Primas einer ungarischen Zigeunerkapelle eine ausgezeichnete Figur machen, seine Mimik verrät das Potential zu einem Schauspieler, und dann Carlos Corrales am Bandoneon – ein Genie! Ich bin fasziniert, was der Musiker aus diesem Instrument herauszuholen versteht, ein umfassendes Repertoire an Klangfarben, vom metallisch hellen Saxophon in hohen Lagen bis zum melancholisch-traurigen Sound einer tiefen Klarinette. Zuweilen klingt das Instrument wie eine Orgel, zuweilen attackiert es wie ein wohlklingendes Schlaginstrument. Noch dazu unterhält Corrales das ganze Quintett, zwinkert dem Geiger schelmisch zu, bewegt sich mit seinem Instrument noch vorne und hinten, immer streng im Takt des Tango.

Das Instrument „Bandoneon“, das Corrales spielt, wurde von Heinrich Band aus dem deutschen Krefeld aus einem Vorläufer, der Harmonika, entwickelt und perfektioniert, sein Gehäuse ist quadratisch, zwischen zwei Stirnstücken ist ein Balg aus Holzrahmen befestigt. Durch Aufziehen und Zudrücken des Balges entsteht ein Unter- bzw. Überdruck (wie beim Akkordeon). Auf beiden Stirnseiten sind rund drei Dutzend Knöpfe angeordnet, mit denen für einzelne Töne Ventile geöffnet werden. Die dann durchströmende Luft bringt Metallzungen verschiedener Tonhöhen zum Schwingen. Da pro Ton zumeist zwei Zungen schwingen (man nennt das Oktavverdopplung), entstehen sanfte bis scharfe, klangvolle und brillante Töne. Die Zungen der hochwertigen Instrumente sind aus Zink gefertigt, billige verwenden vergleichsweise dumpfes Aluminium. Der Umfang des Bandoneons reicht über fünf Oktaven.

Eine gute Dreiviertelstunde spielt das Quinteto Real nun rasanten Tango, streng nach Noten, technisch teils sehr schwierige Passagen, rasant, packend, voll Rhythmus, aber doch immer in Moll – der traurig-melancholisch-mysteriöse Duktus ist vermutlich das wichtigste Kennzeichen des argentinischen Tango. Vor einem Jahrhundert muss er noch ganz anders geklungen haben, aber niemand weiss genau, wie. Später haben einige brillante Musiker den Tango neu erfunden, unter ihnen der weltberühmte Komponist Astor Piazzolla und eben der heute gefeierte, Horacio Salgán; beide wurden für ihre modern Interpretation des Tango anfangs heftig kritisiert, aus der Welt des Tango gleichsam verbannt. Heute geben ihre Stilrichtungen den Ton an (wobei es im Tango ein ganzes Sammelsurium an Varianten gibt, die ich klanglich nicht auseinanderhalten kann).

Dann steigt Leopoldo Federico aufs Podium, der grandiose Carlos Corrales packt sein Bandoneon ein. Federico spielt sein Bandoneon anders als Corrales, technisch nicht mehr

ganz auf der Höhe, aber doch eindrucksvoll, weil er die Abfolge der Rhythmen in winzigen Details anders, weicher, zu akzentuieren scheint. Wenig später steht Salgán auf, ein schmales Männlein mit krausem, noch nicht einmal ganz weissem Haar, einem dünnen Oberlippenbart und dicker Brille, und wird die schmalen Stufen aufs Podium geleitet. Seine spinnenfingrigen Hände erinnern mich an die des alten Konzertpianisten Wladimir Horowitz. Und wie er in die Tasten haut, der 94-Jährige! Die zwei alten Herren, begleitet von den drei jungen Mitgliedern des Quinteto Real, machen erfrischend straffe, sympathisch-junge Tangomusik. Grosser Applaus.

Zuvor habe ich zwei konventionellen Tango-Shows besucht, die erste im Theater Astor Piazzolla im Untergeschoss der Galerias Guemes in San Telmo. Nettes altes Theater, man isst



vorher ein Menü und kriegt eine Flasche Wein dazu. Die Show besteht aus zahlreichen eher artistischen Einlagen, mit den Instrumenten Klavier, Gitarre, Violine, Kontrabass und zwei Bandoneons, zwei Sänger und vier Tanzpaare treten in wechselnden Kombinationen auf, mal schneller, mal melancholischer. Die Stimmung gefällt mir, ich kann kaum glauben, dass sich der Tango aus dem schwarzafrikanischen Candombe

sophisticated dafür. Viel eher dürfte der Tango eine Mischung und Synthese des andalusischen Tango, der karibischen habanera, der italienischen Canzone, des schwarzafrikanischen Candombe und der zentral-europäischen Salontänze sein. Meinen Verdacht, dass auch Zigeunermusiker kräftig mitgemischt haben, konnte ich in den bis dato recherchierten Quellen nicht bestätigt finden.

Asado & Co.

Samstag, 9. Oktober 2010, 20.30 Uhr. Eine Schlange von Gästen steht und wartet vor dem Lokal „La Cabrera“, einem bekannten Steakrestaurant im Stadtteil Palermo Viejo von Buenos Aires. Eine Dame am Eingang sucht auf einer handgeschriebenen Liste verzweifelt nach Namen, die ihr zugerufen werden, die Szenerie wirkt ziemlich chaotisch, aber siehe da, ich kriege nach einer Viertelstunde Warten einen Tisch bei der Eingangstüre, obwohl es geheissen hatte, dass das Lokal restlos ausgebucht sei. Auch drinnen im Lokal bemerke ich später, dass das Service deutlich effizienter funktioniert als es wirkt – eigentlich schaffen die Kellner angesichts des Andrangs ein sehr ordentliches Tempo im Herantragen von Speisen und Getränken. Nur am Ende meines Besuches geht es mir zu rasch – die Rechnung liegt plötzlich am Tisch, obwohl ich noch gar nicht gehen wollte.

La Cabrera ist ein einfaches, teils rustikal gestaltetes Lokal mit einer kleinen Schank aus dunklem Holz hohen Räumen, an der Wand sieht man die nackten Ziegel, teilweise verdeckt durch Bilder, alt wirkende Wandtafeln und Weinregale - eine nur scheinbare Wirrniss scheint hier zum System erhoben zu sein.



Zur Vorspeise esse ich gebratenen argentinischen Käse, er schmeckt würzig und ist den Rändern teilweise knusprig – nicht übel. Dazu beginne ich eine Flasche Las Leones vom Weingut Salentein, das ich übernächste Woche besuchen werde, es handelt sich um eine Cuvée aus Malbec und Cabernet Sauvignon aus dem Jahrgang 2008, mit 14% Alkohol und mit sehr dichter Frucht.



Als Hauptgericht kommt natürlich ein Steak, serviert auf einem langgezogenen Holzteller mit heißer Eisenplatte. Ich habe mich für eine kleine Portion Rib-Eye „rare“ entschieden. „Klein“ ist hier das, was bei uns in Wien „normal gross“ ist, also 200 Gramm; die mittlere Portion wiegt 400 und die große 800 Gramm. Das Fleisch ist butterweich, die Fasern sind kaum wahrnehmbar, die Fettränder sind deutlich ausgeprägter als wir es in Europa gewöhnt sind.

Geschmacklich ist das Rib-Eye deutlich aromatisch, mit sehr dezenter Würze vom Holzkohलगrill (angeblich wird hier ein ganz spezielles Holz verwendet, habe ich irgendwo gelesen), eine feine Süße lässt mich vermuten, dass eine Prise Zucker mit im Spiel sein könnte. Das Rib-Eye ist ungefähr 4 Zentimeter dick, innen fast durchgehend rot, aber dennoch ist das Steak auch innen warm, und - es fließt kein Blut, erstaunlich.

Die Steaks werden in La Cabrera werden mit einem Dutzend kalten und warmen Beilagen und Saucen in kleinen Schalen gereicht - darunter eingelegte Zwiebeln, heißer Knoblauch im Ganzen, getrocknete Tomaten, Kürbis- und Kartoffelpüree, Sardellencreme, Mango, Spinat mit Gorgonzola und eine Salatschüssel.

Nach dem Essen, um etwa 22 Uhr, stehen immer noch 50 Leute vor dem Lokal.

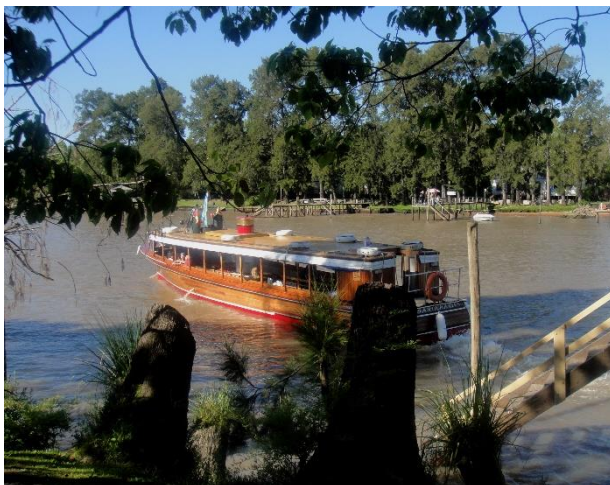
Ein andermal esse ich im oben erwähnten Caminito von La Boca, in einem großen Gastgarten mit Gitarrenmusik, beim Eingang steht ein riesiger Asador mit gewaltigen Mengen von sehr fettem Fleisch und mit Würsten, die hier Chorizo genannt werden. Ich kriege wiederum ein sehr feinfasriges und weiches Fleisch mit dickem Fettrand, diesmal keine Auswahl an Beilagen, sondern nur ungenießbar schwabbrige Pommes. Gustavo isst ein „Vacio“, zu deutsch Steak aus der Flanke, das es bei uns in dieser Form nicht gibt, denn die Rinder werden in Argentinien anders zerlegt als in Europa. Das Vacio ist deutlich härter und fasrigen, mit Unmengen an Fett. Der Rotwein ist mäßig, aber das fällt nicht weiter auf, weil die Stimmung ausgelassen und heiter macht.



Unter der Woche habe ich in ein einfaches Steaklokal besucht und eine gemischte Grillplatte bestellt. Serviert wurde ein zweistöckiges Ungetüm, bestehend oben aus einer Grillplatte und unten einem metallenen Boden mit Rand, gefüllt mit glühender Kohle. Die Portion Fleisch, Fett und Knochen dürften roh deutlich mehr als ein Kilo gewogen haben, beim Abservieren war es nicht viel weniger – das meiste war für mich ungenießbar: Gegrilltes Gedärm, gegrillte Nieren, hart, geschmacklos und fett, wenig trockenes Fleisch an dicken Knochen. Am ehesten geschmacklich interessant waren noch die Würste.

Ausflug nach Tigre

11. Oktober. Heute ist in Argentinien Feiertag. Gustavo holt mich mit seinen Eltern ab, wir fahren „aufs Land“, konkret: Nach Tigre, eine gute Stunde Richtung Norden ins riesige Flussdelta des Rio de la Plata. Tigre ist ein beliebter Ausflugsort für Portenos, dementsprechend viel ist los hier: Zehntausende Latinos drängen sich auf einem Gelände, das um ein Mehrfaches größer ist als Prater und Donauinsel zusammen, in der Mitte ein Markt mit allem möglichen Ramsch, daneben viele einfache Lokale, zahlreiche Kanäle mit Katamaranen und Booten, die Ausflugsfahrten ins Flussdelta anbieten.



Wir suchen geraume Zeit einen Parkplatz. Gustavo will in ein Lokal namens Alpenhaus, aber wir finden nicht das Schiff, das uns dorthin bringt. Schließlich stellen wir uns in eine lange Schlange für das offizielle Bootstaxi ein und fahren durch die Kanäle rund um Tigre. Die Bootstaxis erinnern an ihre Pendants in Venedig, sind aus Holz gefertigt, wendig und beschleunigen ziemlich schnell, es gehen rund 70 Gäste rein. Wir fahren an zahlreichen Häusern vorbei, einige auf Stelzen (wegen Hochwasser?), noble und weniger noble, da haben offenbar Zehntausende Portenos ihr Wochenendhaus. Das Wasser dürfte in der Nähe von Tigre ziemlich dreckig sein, an einer Stelle stinkt es ganz bestialisch gestunken, weil Tausende tote und halbtote Fische an der Oberfläche schwimmen. Weiter draußen gehen

die Leute ins Wasser, es ist aber prima vista nicht feststellbar, wie sauber das Wasser wirklich ist, weil es, bedingt durch den Flussschlamm, ähnlich bräunlich aussieht wie der Neusiedlersee.

Am Ufer stehen erstaunlich viele Nadelbäume, teilweise sind die Stämme abgesägt, weil sie sich im Wachsen zur Seite neigen und dann irgendwann drohen, ins Wasser zu fallen. Wir fahren vorbei an einem noblen Ruderclub, teilweise mit feinem Rasen wie auf einem Golfplatz, auch ein Ex-Politiker hat hier ein Haus, das unter einem gläsernen (schusssicheren?) Quargelsturz steht.

Die Kanäle verzweigen sich, es handelt sich um ein fast unübersehbares Gewirr von Wasserstraßen, in dem sich sicher schon so mancher verirrt hat. Nach einer Stunde landen wir und gehen ein paar Schritte zum Alpenhaus, tatsächlich – mit Müncher Bier, Brettljause und Gulasch, sogar ein Original Münchner Kellner serviert.

Weil schon fortgeschrittener Nachmittag ist, gibt es nur ein paar kleine Sachen zu essen, aber wir sitzen zünftig im Gastgarten und lassen es uns gut gehen. Wir fahren mit dem letzten Schinakel retour, wie die die zahlreichen verstreuten Wochenendgäste einsammeln, ist mir ein Rätsel, aber es scheint zu funktionieren.

Im Gaucho-Dorf San Antonio de Areco

Gegen Ende meines Aufenthalts besuche ich dieses Gaucho-Dorf inmitten der Pampa, 110 km von Buenos Aires entfernt. Ich hatte erwartet, dass sich in der Pampa eine Rinderherde neben der anderen am berühmten Pampagras delektiert, aber so ist es nicht: Es sind viele viele Pferde zu sehen, überraschend zahlreich auch Schafe, die erste Rinderherde, die ich zu Gesicht bekomme, besteht aus läppischen zwei Dutzend Tieren. Die Rinder sind nur zum Teil der roten und schwarzen Angusrasse (siehe nebenstehendes Bild) zuzuzählen, es gibt auch scheckige und andersfarbige Tiere mit unterschiedlich ausgeprägten Hörnern und Höckern, die ich nicht genau zuordnen kann. Ein Sachbuch klärt auf, dass es in Argentinien zahlreiche verschiedene Kreuzungen von britischen, französischen und spanischen Rassen gibt. Ursprünglich gab es nur spanische Rinder, Anfang des 19. Jahrhunderts begannen die



Engländer dann mit neuen Züchtungen (aber auch noch nicht Angus – die kamen viel später), dann kreuzte man französische Charolais- und Limousin-Rinder mit italienischen und spanischen Varietäten. Die Angus-Welle begann erst im vergangenen Jahrhundert so richtig zu rollen.

Die Böden hier sind tiefgründig, Wasser scheint es genug zu geben, die Pampa ist im Umfeld von Buenos Aires übrigens nicht bretteleben, sondern durch geringe Höhenunterschiede, Gebüsch und Baumbestand angenehm gegliedert. Die Temperaturen erlauben es, dass die Tiere das ganze Jahr über im Freien bleiben.

Ich esse zu mittag in der Estanzia Omu, einem weitläufigen alten Landsitz aus mehreren Gebäuden, ein paar Tische stehen im Freien, der Grill („Asado“) steht unter Dach (Asado ist nicht irgendein Grill, Asado wird vielmehr in Argentinien aufwendig zelebriert und ist eigentlich eine Festmahlzeit). Der Reihe nach werden große Teller vollbeladen mit verschiedenen Fleischsorten herumgereicht. Die Stimmung ist ländlich-idyllisch.

