

Der Malassada-Mann

Es ist ein Sonntag, wie viele Sonntage in Ponta Delgada. Das Wetter hat bis zum späten Vormittag schon ein halbes Dutzend Mal seine Laune gewechselt, das ist nichts Ungewöhnliches auf den Azoren. Es ist kurz nach 11 Uhr als sich Paolo Rodriguez gerade daran macht, seinen Verkaufsstand an der Hafensperrmauer aufzubauen. Sein Verkaufsstand, das ist eine '82er Piaggio Ape und sie ist Teil von Paolos Traum.

„Ich habe mir immer gewünscht, einmal mein eigenes Business zu haben und ich habe mir gewünscht, dass ich es mit einer APE verbinden kann“ erzählt der 40-jährige. Er kann, denn Paolo hat seine APE gebraucht auf der Azoreninsel Sao Miguel gekauft und selbst umgebaut. Der hintere Teil des dreirädrigen Gefährts, das er selbst gerne mal „Truck“ nennt, ist nun ein mobiler und aufklappbarer



Laden. Ein Tiny Foodtruck. Als Sonnen- und Regenschutz dienen die aufgeklappten Seitenteile, der obere Bereich des Hecks ist die Warenauslage und der untere Teil ist Kühlschrank und Stauraum für seine Ware, die Malassadas.

Malassadas (gespr: Malesadesch) sind im weitesten Sinne eine flache, scheibenartige Version von Krapfen/Berlinern und im engsten Sinne sind sie eine azoreanische Spezialität. Sie werden zwar nicht gefüllt, dafür aber Schokocreme oder Marmelade bestrichen oder einfach nur mit Zucker bestreut, und wer möchte bekommt bei Paolo gleich noch einen Kaffee mit dazu.

Warum er Malassadas verkauft? „Weil ich etwas verkaufen wollte, das mir selbst gut schmeckt, gebacken wird und traditionelles Handwerk ist“. Nach kurzer Recherche vor Ort war ihm klar, dass diese fast vergessene Spezialität von Sao Miguel genau in sein Wunschkonzept passt.

Als er vor vier Jahren mit seiner Frau Maria João vom Festland Portugals nach Ponta Delgada gezogen war, stand dieses Wunschkonzept noch nicht. Die Liebe für die Azoren war zwar schon entfacht, wie man aber dort genügend Geld verdienen könnte, stand noch in den Sternen. Während Maria João eine feste Anstellung in einer Apotheke erhielt, versuchte Paolo zunächst sein Glück in einem Supermarkt und anschließend im Flughafen. Doch, für den gelernten Industriemechaniker war das zu weit weg vom Traum, also machte er sich im September letzten Jahres selbstständig. Der Name seines Unternehmens: „Xuxa no dedo“ (gespr: Schuscha no dedo) – Lutsch nicht am Daumen!

Seitdem Paolo mit seinem Foodtruck auf den Straßen der größten Azoreninsel unterwegs ist, besucht er damit Stadt- und Gemeindefeste, Badestrände oder die Hafensperrmauer Ponta Delgadas. Dort gehört er fast schon zum Inventar und wird von den Einheimischen gerne in Beschlag genommen, sei es bei der Mittagspause, zum Nachmittagskaffee oder einfach nur beim Warten auf den Bus. Paolo hat für die Menschen nicht nur seine Malassadas im Angebot, sondern offeriert noch etwas viel Wertvolleres – seine Zeit. Er spricht mit den Leuten, hört sich ihre Sorgen und Wünsche an, erfährt täglich neuen Gossip und wer sich mit wem verkracht oder wer sich in wen verliebt hat.

In einer Welt, die sich für viele immer schneller dreht, konserviert er nicht nur traditionelle Backkunst. Vielmehr pflegt er auch eine Umgangsform mit den Menschen, die oftmals aus der Zeit gefallen scheint und doch so gut zu ihm und seinem Traum passt. Wenn man ihm bei der Arbeit zusieht, gekleidet in Pastell- und Brauntönen, mit Schiebermütze und Leinenhemd, begegnet er den Menschen immer gelassen und höflich, oft mit einem Lächeln. Er verliert sich nicht in Hektik oder Automatismen, lieber widmet er sich seinen Kunden, raucht vielleicht auch mal eine Zigarette mit ihnen. Ab und an erkundigen die sich bei ihm auch nach seinem Wohl und dann erahnt man das anachronistische, das in seinem Traum steckt. Es ist die Freiheit, Träume ohne Tunnelblick zu leben und Dinge ohne doppelten Boden zu wagen. Ideen aus der Gründerzeit, in der Hauptrolle eine Piaggio APE, ein traditionelles Gebäck und eine Inselgruppe im Nordatlantik – neu interpretiert von Paolo Rodriguez.