

TEXT: CATRIN GEORGE FOTOS: CM ALMODÔVAR, CATRIN GEORGE

# Jahrmarkt in SÃO BARNABÉ

## Das Waldchampignon- und Medronho-Fest mitten in den Bergen

**In diesem Jahr feiert die Feira do Cogumelo e do Medronho im Bergdorf São Barnabé ihr zehnjähriges Bestehen und bietet ihren Besuchern dank der ländlich puren Atmosphäre authentische Einblicke in die traditionelle lokale Lebensstruktur**

**D**ie Fahrt bis nach São Barnabé ist eine Fahrt ins Grüne und gleichzeitig ein Ausflug in Richtung Vergangenheit durch ein Kaleidoskop von Eindrücken, das die regionalen Facetten des Lebensalltages in den Bergen zu einem für diese Gegend charakteristischen Muster zusammenfügt.

São Barnabé ist ein Dorf wie aus dem Bilderbuch mitten in der Abgeschiedenheit der Bergregion *Serra do Caldeirão* gelegen, landschaftlich reizvoll von Berghängen und Wiesen umrahmt, eingebettet in das Tal des Odelouca-Flusses, der sich in Richtung São Marcos da Serra windet. Das Flussbett ist gesäumt von Pappeln, Weiden und Schilfrohr, ein grünes Kleinod als Kontrast zu den karg bewachsenen, steil ansteigenden, schieferhaltigen Berghängen entlang beider Ufer, an denen Korkeichen und Eukalyptusbäume, Zistrosen, Ginster und *Medronho*-Sträucher stehen. In den Flussauen weiden Kühe und Schafe.

**So idyllisch sich die Gemeinde São Barnabé auch präsentiert – die Bergbewohner kämpfen** bereits seit Jahrzehnten gegen das fortschreitende Verwaisen ihrer Gemeinde. Während in den 1950er und 60er Jahren hier zirka 2.200 Menschen lebten, sind es zurzeit nur noch 530, Tendenz fallend.

Das Verwaisen von Dörfern ist zwar im Landkreis Almodôvar insgesamt ein Problem, in São Barnabé jedoch besonders auffällig. Das Dorf liegt im Herzen der *Serra* zwischen Alentejo und Algarve und in beide Richtungen etwa 30 Kilometer entfernt von den nächstgrößeren Ortschaften Almodôvar im Alentejo und São Marcos da Serra in der Algarve. Die Bewohner des Bergdorfes beschreiben ihre eigene Welt zwischen Gestern und Morgen,



zwischen Tradition und Innovation, weit abseits vom Trubel der Algarve-Küste und genauso weit entfernt von modernen Lebensstrukturen im Alentejo und sagen: „Wir leben im *Alen-Garve*“, also zwischen den Regionen und gleichzeitig jenseits von ihnen, sozusagen im Niemandsland. Jungen Leuten begegnet man in São Barnabé selten, Kindern gar nicht. Die Anwohner müssen ihre Einkäufe in Almodôvar oder in São Bartolomeu de Messines erledigen und sind sonst auf die Versorgung durch ambulante Dienstleister angewiesen. Ein Bäcker aus Almodôvar kommt jeden Tag, ein Lebensmittelhändler auf vier Rädern jeden Dienstag. Der Bus zwischen São Barnabé und Almodôvar verkehrt zweimal täglich, morgens und abends. In die andere Richtung, nach São Marcos da Serra, fährt gar kein Bus. Die ehemals geschäftigen Handwerksbetriebe sind geschlossen, Kunsthandwerker produzieren nur noch für den Verkauf auf Dorfmärkten, sonst bleiben ihre Werkstätten ebenfalls geschlossen. Gespräche zwischen den wenigen übrig gebliebenen Nachbarn finden auf der Straße oder in den zwei Kaffeestuben statt.

**Vor etwas über zehn Jahren gründete das Rathaus von Almodôvar einen Arbeitskreis**, der sich speziell mit Strategien gegen weitere Landflucht aus der Region sowie für den regionalen handwerklichen Traditionserhalt und die Dynamisierung natürlicher Ressourcen im gesamten Landkreis beschäftigt. Das Projekt soll dazu beitragen, das Bewusstsein der Anwohner für den Werterhalt ihrer jeweiligen Region zu mobilisieren, in dem Kleinbetriebe die emblematischen Produkte ihrer Gemeinde in den Vordergrund rücken und mit zyklisch stattfindenden Aktivitäten die Gegend einer breiteren ►



Öffentlichkeit zugänglich machen. Ziel ist es, langfristig betrachtet, nationale und internationale Aufmerksamkeit auf dem Markt zu erhalten und mögliche Investoren in die Bergregion zu locken, die das wirtschaftliche endogene Potenzial in São Barnabé erkennen und in den Standort investieren, auch wenn sie nicht dort ansässig sind.

Die Entscheidung für die Alleinstellungsmerkmale der Region fiel in São Barnabé auf den Waldchampignon und die *Medronho*-Beeren. Beide Naturprodukte erfüllen die gesuchten Kriterien: naturbelassen, heimisch und nachhaltig, und bieten diverse Möglichkeiten für wirtschaftliche Interessen in Weiterverarbeitung, Handel und Gastronomie.

Bis 1990 bestand in São Barnabé eine *Medronho*-Kooperative mit 195 Produzenten, gegenwärtig sind es vier, die den EU-Richtlinien über Herstellung, Abfüllung und Handel entsprechen. Die Kooperative gibt es nicht mehr. Die wenigen noch bestehenden *Medronho*-Destillieren stellen nur noch für privaten Verbrauch her, ihr Ertrag reicht nicht für die notwendigen Investitionen, um den EU-Richtlinien für Produktion von Spirituosen zu genügen. „Mit Fremdmitteln, Innovationen im Herstellungsprozess sowie professioneller Unterstützung im Marketing hat unser *Aguardente de Medronho* aus São Barnabé jedoch eine solide, dauerhafte Chance, sich am internationalen Spirituosenmarkt zu etablieren“, so der Bürgermeister der Gemeinde, Sérgio Manuel Afonso Palma: „Darauf bauen wir.“

**Der Jahrmarkt *Feira do Cogumelo e do Medronho de São Barnabé* Ende November** trägt zu diesem Plan bei und hat sich seit dem Beschluss von vor zehn Jahren zum Aushängeschild der Region entwickelt. An zwei Tagen verwandelt sich das Bergdorf in einen ge-



schäftigen Marktplatz und wird durchgehend rege frequentiert. Besucher aus dem gesamten Landkreis, aus Spanien, aus der Algarve, Touristen und Einheimische unternehmen einen Ausflug in die Berge zum Jahrmarkt von São Barnabé, kosten regionale Spezialitäten, Schinken, Käse und Backwaren, verkosten *Aguardente de Medronho* und kaufen Nützliches, Dekoratives, Leckeres und unterstützen somit direkt die ansässigen Kleinbetriebe, Bauern und Produzenten.

Die Gassen rund um die Kirche sind gesäumt mit Marktständen, in denen eine Vielzahl handwerklicher und kunsthandwerklicher Nutzgegenstände für Haus, Küche und Garten feilgeboten wird. Im Festzelt ist eine ambulante Garküche aufgebaut, es gibt Eintöpfe und andere regionale Spezialitäten zum Probieren. Für musikalische Unterhaltung sorgen an beiden Tagen lokale Folkloregruppen und *Cante Alentejano*-Chöre.

Der Waldchampignon und die *Medronho*-Beeren stehen im Mittelpunkt der Veranstaltung. Dazu gehören Spaziergänge in die Umgebung zum Pflücken der *Medronho*-Beeren mit Besuch in der Brennerei und zum Pilzsammeln, überwiegend Waldchampignons und Pfifferlinge. Dazu gibt es Workshops zur Handhabung und Weiterverarbeitung. Seit dem vergangenen Jahr fördern die Veranstalter zusätzlich jedes Jahr ein weiteres Produkt der Region, das die angestrebten Kriterien erfüllt und innerhalb einer eigenen Route, der *Rota dos Produtos da Serra*, vorgestellt wird. Die Veranstalter bleiben ihrer Prämisse treu, ausschließlich ansässige Kleinbauern, Handwerksbetriebe und Erzeuger zu unterstützen. Die auf der *Feira do Cogumelo e do Medronho* angebotenen Spezialitäten sind an anderen Orten nicht erhältlich. Dadurch gewinnen Besucher Eindrücke und Sinnesgenüsse, die im regionalen Marktkalender sonst nur noch selten erlebbar sind. ▽



## Feira do Cogumelo e do Medronho – São Barnabé

**Samstag 26. und Sonntag 27. November**, jeweils ab 10.30 Uhr  
[www.cm-almodovar.pt/feira-do-cogumelo-e-do-medronho](http://www.cm-almodovar.pt/feira-do-cogumelo-e-do-medronho)

### Anfahrt:

- ▶ Von der Hauptverbindungsstrecke Salir-Almodôvar M-503 ist die Abzweigung zur Landstraße N-1206 nach São Barnabé während der *Feira* mit einem Pilz gekennzeichnet und ausgeschildert. Die Strecke vom Aussichtspunkt Mú nach São Barnabé beträgt ca. 9 km und führt über ein Bergplateau mit grandioser Aussicht über die Bergkuppen der *Serra do Caldeirão*.
- ▶ Die Strecke von der Schnellstraße IC 1 Albufeira-Lissabon zweigt 5 km nördlich von São Marco da Serra rechts ab nach Boião und führt 22 km durch das Odelouca-Flusstal auf der Landstraße N-1206 immer geradeaus und unter der Autobahn A 22 hindurch in die Berge nach São Barnabé.