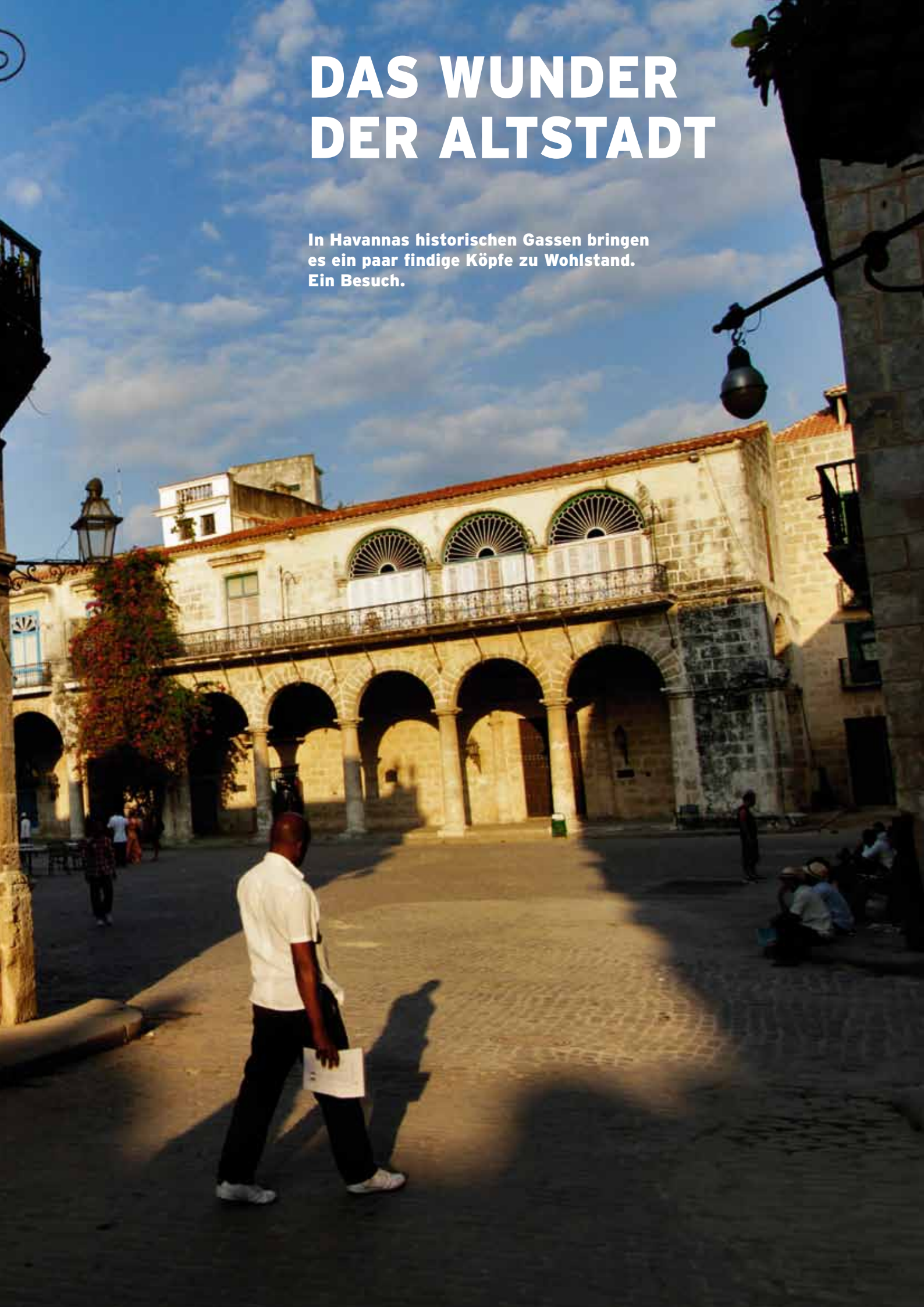
DAS WUNDER DER ALTSTADT

In Havannas historischen Gassen bringen es ein paar findige Köpfe zu Wohlstand. Ein Besuch.



‹Alle hielten mich für verrückt.›

Text: Uschi Entenmann
Fotos: Sven Creutzmann

Sein erster Job als Denkmalpfleger machte Eusebio Leal auf einen Schlag berühmt. Aufgabe war es, eine Calle in der Altstadt Havannas in ihren ursprünglichen Zustand zu versetzen. Dazu gehörte, die Strasse mit massiven Holzbohlen zu pflastern. 100 Jahre alte Bohlen lagen bereit, doch kurz vor Baubeginn ereilte ihn der amtliche Befehl, die Strasse zu asphaltieren.

Als der Bautrupp anrückte, legte sich Denkmalpfleger Leal quer vor die Planierraupe. Und stand erst wieder auf, als ihm Havannas Bürgermeister die teure, aber stilgerechte Variante aus Holz genehmigt hatte. «Alle hielten mich für verrückt», erinnert sich Leal. «Aber der Bürgermeister stand zu seinem Wort.»

Masterplan für frischen Glanz

Seit dieser Aktion gehört der quirlige kleine Mann zum Strassenbild der Altstadt, die zu den ältesten und schönsten spanischen Kolonialsiedlungen der Karibik gehört. Die Unesco hat das Ensemble mit seinen barocken und klassizistischen Monumenten bereits 1982 zum Weltkulturerbe ernannt. Bis heute ist Leal in seinem Gassenlabyrinth unterwegs, freut sich über die monumentalen Herrenhäuser, die nach seinen Plänen detailgetreu renoviert worden sind, und ärgert sich, wenn Säulen der Schatten spendenden Arkaden bröckeln. Inzwischen ist er 70 Jahre alt, aber immer noch mit Eigenschaften ausgestattet, die man bei Kubanern selten findet: Er verfolgt seine Ziele hartnäckig und zuverlässig, versteht es, die Gunst der Mächtigen zu gewinnen und Hürden der

Eusebio Leal

Bürokratie listenreich zu nehmen. Als Direktor des Stadtmuseums gelang es dem agilen Mann, Fidel Castro für einen ersten Masterplan zu gewinnen. Mit dem Máximo Líder im Rücken schaffte er es, 30 historische Gebäude in der Altstadt zu renovieren, und er konnte sein Erneuerungswerk sogar fortsetzen, nachdem 1989 die Sowjetunion zerfallen und Kuba in eine tiefe ökonomische Krise gestürzt war.

Seine Idee war gewagt, denn mit ihr infiltrierte er merkantile Methoden in den real existierenden Sozialismus. Er gründete das Unternehmen «Habaguanex», zu dem neben Restaurants, Cafés und Boutiquen zahlreiche Hotels gehören. Touristen mussten mit harten Dollars zahlen, Kubaner hatten nur als Kellner, Köche und Dienstboten Zutritt und wurden in weicher Landeswährung entlohnt. Die Gewinne dieses Wechselkurses, der alles andere als sozialistischen Prinzipien folgte, flossen in den Aufbaufonds für Alt-Havanna und ermöglichten Leal, Heerscharen von Architekten, Denkmalpflegern und Handwerkern anzustellen. «Inzwischen sind es tausende, 500 davon Schüler unserer Ausbildungsstätten», erklärt er. Schon im ersten Jahr konnte das Unternehmen eine Million Dollar in die Sanierung investieren. Der Etat der «Oficinas del Historiador» wuchs rasant: Im Jahr 2011 betrug er 34 Millionen Dollar.

Nicht allein die Architektur, auch ihre Bewohner profitieren davon. Ein Teil der Gewinne fliesst in soziale Projekte wie Kindergärten, Altersheime und Schulen. 75 000 Menschen leben hier

‹Anders als die meisten Landsleute denkt er an morgen.›

eng beieinander, ihre Wasser- und Stromleitungen sind marode. Oft hausen drei Generationen in einem Zimmer. Da die Räume der ehemals herrschaftlichen Gebäude oft mehr als fünf Meter hoch sind, lösten viele Mieter ihre Wohnungsnot, indem sie Zwischenebenen einzogen.

Kreativer Kahlkopf

Durch die Sanierung hat sich einiges zum Guten verändert. Einer, der die Gunst der Stunde nutzte, ist Gilberto «Papito» Valladares. «Vor zehn Jahren traf ich ihn zum ersten Mal», erinnert sich Eusebio Leal. «Er hielt mich auf der Strasse an und die Ideen sprudelten nur so aus ihm heraus.» Eine verwandte Seele, denn Papito ist wie Leal kein typischer Kubaner. Anders als die meisten Landsleute, die ausschliesslich im Hier und Jetzt leben, denkt er an morgen und zieht seine Pläne konsequent durch. Leal führt ihn gern als Musterbeispiel vor. Zu Recht, denn Papitos Friseursalon gibt was her: Kronleuchter verbreiten gedämpftes Licht, Salsa rieselt aus unsichtbaren Lautsprechern, an den Wänden schimmern Acryl- und Ölbilder in schweren Bilderrahmen. Ursprünglich war dieser Luxusladen eine riesige Vier-Zimmer-Wohnung, die Papito stilsicher und aufwändig zu einem schicken Salon umfunktionierte. Sieben Angestellte verschönern Damen und gelegentlich auch Herren, die es sich leisten können, für ihre Frisur das halbe Monatsgehalt eines kubanischen Arztes zu zahlen. Offensichtlich gibt es genug reiche Kunden in Havanna, denn Papito ist heute ein wohlhabender Mann.

Damit könnte er sich zurücklehnen, wenn da nicht so viele Ideen in seinem Kahlkopf auf Vollendung warten würden. Eine Friseurschule hat er gegründet, nacheinander sieben junge Leute von der Strasse geholt und ausgebildet, heute arbeiten sie bei ihm und ernähren ihre Familien. Ausserdem will er wieder mal eine Friseur-Messe veranstalten wie im Dezember auf der Plaza Vieja, wo 300 Friseure gleichzeitig jedem, ders wollte, die Haare schnitten. «Ein Volksfest», schwärmt Papito und präsentiert schon die nächste, bereits genehmigte Idee, einen Plan für einen Spielplatz: Wippe, Klettergerüst und Schaukel in Form von Schere, Kamm und Haarbürste. Genau gegenüber dem Revolutionsmuseum, mitsamt einem kleinen Friseursalon für Kinder.

Solche Leute braucht die Stadt, findet Eusebio Leal. Und so bekommt Papito die Räume für seine Schule. Die Gasse Aguiar wird zur Fussgängerzone, erhält ein neues Pflaster, Strassenlampen und Kübel mit Palmen. Papito tut etwas für die Gemeinschaft.

Neue Freiräume

Seitdem Raúl Castro seinen Bruder Fidel als Regierungschef abgelöst hat, öffnen sich nach und nach Freiräume für Initiativen, fallen mehr und mehr Verbote unter den Tisch. Leticia Abad schaudert, wenn sie sich an die Schikanen erinnert, denen sie ausgeliefert war. Ursprünglich betrieb sie mit ihrem Mann eine Schlosserwerkstatt, doch als es fast keine Ersatzteile mehr gab, räumten sie die Werkstatt aus, stellten drei Tische auf und eröffneten ein Restaurant, nur 50 Schritte vom Platz der Kathedrale San Cristóbal entfernt, auf

oben: Gilberto «Papito» Valladares
unten: Leticia Abad

dem es von früh bis spät von Touristen wimmelt. Drei Jahre später schlossen sie trotzdem wieder. «Die Inspekteure kontrollierten täglich, ob Köche und Kellner zur Familie gehörten. Andere durften ja nicht bei uns arbeiten.» Sie zählten Stühle, mehr als zwölf durften es nicht sein. «Einmal musste ich Bussgeld zahlen, weil ein Stuhl zu viel rumstand, nachdem ich einen Rollstuhlfahrer an den Tisch geschoben hatte.»

Inzwischen darf sie 50 Stühle aufstellen, servieren, was sie möchte, und einstellen, wen sie will. Ihr Lokal «Doña Eutimia» liegt immer noch in der ehemaligen Schlosserei und ist mittags und abends bis auf den letzten Stuhl besetzt. In ihrer viel gerühmten Küche und im Restaurant arbeiten neun Leute, die ihr Handwerk beherrschen. Sie selbst thront wie ein weiblicher Buddha hinter der Registrierkasse: 90 Kilo schwer, blondiertes Haar, schwere goldene Ohrhänger, perlenbesetzte Bluse, aus deren Ausschnitt der Busen dem Doppelkinn entgegendrückt. Mit rauer Bassstimme empfiehlt sie die Spezialität des Hauses: Ropa Vieja, Lammfleisch mit Reis, frittierten Bananen, Yucca-Gemüse, süssen Kartoffeln und schwarzen Bohnen. Der Preis dafür: umgerechnet vier Euro, für Touristen angemessen, ebenso für die wachsende Zahl wohlhabender Kubaner, zu denen auch Leticia gehört. «Ich könnte ins Ausland reisen, das ist ja jetzt erlaubt», sinniert sie. «Könnte mir ein Auto kaufen. Ein Haus. Aber ich habe schon ein Auto und ein Haus. Und gar keine Zeit, all das Geld auszugeben!» Beiläufig blättert sie ein amerikanisches Magazin auf. Unter dem Titel «Die 100 besten Restaurants der Welt» ist nur eines aus Kuba gelistet: «Doña Eutimia».

Rebellischer Koch

Zehn Minuten Fussweg von Leticia entfernt steht Erasmo Hernandez vor seinem neuen Restaurant namens «Mamá Inés». Señor Hernandez, 69 Jahre alt, ist der berühmteste Koch der Antilleninsel. Weil er 1958 in den Bergen der Sierra Maestra mit Che Guevara und seinen 40 Rebellen gegen das faschistische Regime kämpfte. «Ich war damals erst 16, hatte Batistas Unterdrückung satt und wollte kämpfen.» Sein wichtigster Kampfauftrag war, für die Bande zu kochen. «Einfache Sachen wie Reis, schwarze Bohnen und Schweinefleisch, ohne Raffinessen, aber herzhaft und sättigend.» Schliesslich waren die Bedingungen nicht optimal, oft musste er sich auf das beschränken, was die Bauern hergaben. Es war ein Leben ohne jeden Komfort. Sie schliefen auf Bäumen oder auf dem Boden, Che machte da keine Ausnahme, «auch nicht beim Essen».

Nach dem Sieg der Rebellen absolvierte Erasmo eine richtige Ausbildung zum Koch und eröffnete nacheinander die besten und teuersten staatlichen Restaurants in Havanna: «La Cecilia», «El Ranchón», «La Finca». Er genoss das Privileg, für alle offiziellen Essen der Regierung zu kochen. In seinem Restaurant «Mamá Inés» hängen Fotos, die ihn mit Fidel Castro, dessen Bruder Raúl und dem Nobelpreisträger Gabriel García Márquez zeigen. «Die ersten beiden waren 50 Jahre lang meine Chefs, der dritte ist mein Freund.»

Jedenfalls ist Erasmo nun zum ersten mal nicht Arbeitnehmer des Staates, sondern selbständiger Unternehmer. Die Last der Verantwortung drückt ihn. Er zieht die Stirn in Falten: Allein die Ausstattung seines Restaurants hat ihn umgerechnete 43 000 Euro gekostet.

‹In der Stadt muss zwischen so viel Steinen auch mal Natur vorkommen.›

links: Erasmo Hernandez
rechts: Alejandro González Aguiar

Woher hat ein Kubaner so viel Geld? Er habe Bilder verkauft, darunter eines von Roberto Fabelo, dem bekanntesten kubanischen Maler und surrealen Meister pompöser Akte. Das hängt jetzt bei einem Spanier im Wohnzimmer.

Der Verkauf hat sich gelohnt. Sein Laden brummt. «Ich habe acht Angestellte, an die 50 Sitzplätze und zahle den Köchen zum Gehalt noch zehn Prozent vom Umsatz. Was übrig bleibt, reicht für mich.» Was würde sein alter Chef Fidel Castro wohl bestellen, wenn er jetzt hereinkäme? Erasmo zögert nicht, er weiss es: «Schweinefleisch, Reis und schwarze Bohnen.»

Bonsais fürs Gemeinwohl

Und Eusebio Leal, trifft er Castro noch regelmässig? «Raúl ja, Fidel nein. Wir hatten viele Jahre sehr engen Kontakt. Es war ihm immer wichtig, dass den Menschen die Kultur und Geschichte des Landes und der Stadt erhalten bleiben. Ab und zu ruft er mich an und fragt, wie es so läuft.»

Es läuft. In seinem Büro lässt er Espresso bringen und erzählt von seiner Idee, Geschäfte an Privatunternehmer zu vermieten. «Das macht die Altstadt vielfältiger.» Die ersten fünf Geschäfte sind bereits vermietet. Leal zählt sie auf: «Ein Restaurant, zwei Schönheitssalons und zwei Bonsailäden.» Bonsai? Der kleine Mann lächelt. «In einer Stadt muss zwischen so vielen Steinen auch mal irgendwo Natur vorkommen.» Ausserdem sei es wichtig, dass die Mieter etwas fürs Gemeinwohl täten. Alejandro González Aguiar, der Inhaber eines Bonsailadens, habe ein stimmiges Konzept vorgelegt. Er unterrichtet Schüler und alle Interessierten, wie man die Bäumchen züchtet, hegt und pflegt.

Es gibt noch viel zu tun. Allein, um die baufälligen Häuser zu restaurieren, mussten bisher 6000 Einwohner in Neubauten innerhalb und ausserhalb des historischen Zentrums umgesiedelt werden. Und immer noch wartet einiges, was saniert werden muss, zu viel, um damit zu seiner Lebenszeit fertig zu werden. «Aber es gibt inzwischen viele findige Leute, die sich was einfallen lassen», tröstet er sich. Es muss ja nicht immer ein Restaurant, eine Boutique oder gar ein Hotel sein.