

Jetzt oder nie! Die Courage hat die Angst überwunden. Immerhin haben wir schon den Anfang gemacht und die Zehen in den Rhein gestreckt, der silbrig schimmernd mit zügeltem Wellenschlag durch die Schweizer Grenzstadt Basel fließt. Die Einheimischen nennen die Wasserstraße und Lebensader auf Baseldütsch schlichtweg Rhy oder, um dessen gewaltige Größe hier am Flusskilometer hundertsiebzig zu verniedlichen, kumpelhaft den „Bach“. Ehe wir uns bei der Schwarzwaldbrücke unterhalb des Tinguely-Museums beherzt in die Fluten stürzen, haben wir unseren Wickelfisch gepackt, einen wasserdichten Kunststoffsack, in dem wir Kleidung, Badetuch, Portemonnaie, Handy und Sonnencreme verstauen. Siebenmal muss das Schwanzende umwickelt werden, ehe man den Klippverschluss zuschnappen lässt, und schon wird alles trocken bleiben.

Der Erfinder dieser Tasche in Fischform, je nach Fassungsvermögen schlank wie eine Sardine oder dick wie Moby Dick, ist der aus Ostdeutschland stammende Designer Tilo Ahmels. Als er 1996 nach Basel zog, standen ihm die Haare zu Berge, als er sah, wie die Leute „glustig“ auf ein Bad im Rhein waren und unverdrossen in den ungezähmten Strom sprangen. Aus seiner Heimatstadt Leipzig kannte Ahmels Flüsse und Kanäle nur als üble Drecksgewässer. Schnell ließ er sich vom „Schwumm“-Kult der Basler anstecken, und um das nasse Pläsiert praktischer zu machen, schuf er den robusten Wickelfisch, der es zur inoffiziellen Wappenfigur der ganzen Stadt gebracht hat.

Nun gehen wir vorsichtig bis zum Bauchnabel ins Wasser hinein. Wir schauen uns verstohten um und sind erleichtert, dass an den Rheingestaden weder modischer Badeanzug-Dresscode noch Strandschönheitswetteifern bestehen. Die Rhyveria ist eben nicht die Côte d'Azur, und man muss hier keinen muskelgestählten Rettungsschwimmerkörper haben. Über Schwabbelbäuche und käsig Beine hat noch nie ein Basler gelästert. Doch jetzt rein. Sogleich werden wir von der Strömung erfasst und rapide flussabwärts getrieben. Unser Wickelfisch entpuppt sich als nützlicher Kompanion. Dank der Luft, die mit eingepackt wurde, liegt er wie ein aufgeblähtes Kissen auf dem Wasser. Wir können ihn als Floß benutzen, indem wir mit dem Bauch auf ihm liegen, oder ihn, auf dem Rücken schwimmend, von unten umarmen. Ein über die Schulter gehängter Gurt sorgt dafür, dass der kugelige Beutel nicht abdriftet.

Am rechten Ufer winken uns Angler zu, die in hölzernen Fischerhütten ihrer Leidenschaft nachgehen. Mit Netzen, die an Kränen befestigt sind, den sogenannten Fischergalgen, heben sie Rotaugen, Zander und Barben aus dem Wasser. Dass im Basler Rheinabschnitt wieder mehr als dreißig Fischarten heimisch sind und sogar Lachse gesichtet werden, denen man mit Fischertreppen auf ihren Laichwanderungen nachhilft, spricht für die ökologische Genesung des einst als Kloake verschrienen Wassergiganten. Als 1986 bei einem Großbrand in der vor Basel gelegenen Chemiefabrik Sandoz vergiftetes Löschwasser in den Rhein floss, wurde fast die gesamte Fischpopulation ausgerottet. Durch Basel zog ein Trauermarsch, an dessen Kopf man ein Banner mit der Aufschrift „Requiem für den Rhein“ trug. Seit dem fatalen Unglück, einer der bis dahin größten Umweltkatastrophen in Mitteleuropa, war auch das Eintauchen in den Rhein jahrzehntlang nicht mehr zu empfehlen. Das hat sich gottlob geändert. Aufwendige, mit helvetischer Akribie betriebene Filteranlagen und Messstationen haben die Wasserqualität erheblich verbessert.

Links sehen wir jetzt das denkmalgeschützte Flussbad Rhybathylsi Breite. Wie auch in dem thier gelegenen Jugendstil-Bad Santihans lernten hier viele Basler das Schwimmen. Heute sonnen sie sich auf

Mit dem Wickelfisch auf den Schwumm

Europa schwitzt, doch Tropentemperaturen machen den Baslern nichts aus. Denn sie können sich jederzeit beim traditionsreichen Rheinschwimmen abkühlen. *Von Rob Kieffer*



Das ist mein Fluss: Kaum eine andere Stadt hat eine innigere Beziehung zu ihrem Gewässer als Basel zum Rhein.

Foto Rob Kieffer

den pontonartigen Decks. Die Schweizer gelten als Pioniere der urbanen Flussschwimmkultur, und so wie die Basler sich im Rhein erfrischen, tummeln sich die Zürcher in der Limmat, die Berner in der Aare, die Genfer in der Rhône. Dass sie inzwischen weltweit Nachahmer finden, wird noch bis Ende September in der Ausstellung „Swim City“ im Schweizerischen Architekturmuseum am Basler Steinernen Berg dokumentiert: Das Projekt Flussbad Berlin will einen weitgehend ungenutzten Spreekanal in Berlin-Mitte als naturnahe Erholungszone reaktivieren. Anne Hidalgo, die Pariser Bürgermeisterin, will die Seine spätestens bis 2024 für Badende zugänglich machen, pünktlich zur Eröffnung der Olympischen Spiele in der französischen Hauptstadt. In Kopenhagen soll der Hafen schwimmtauglich gemacht werden, und in New York plant man, schwimmende, wasserfilternde Pools im East River zu verankern.

Jetzt bewegen wir uns abwechselnd kräftig und brustschwimmend, den Wickelfisch immer im Schlepptau, mitten im Rheinknie, einer Kuriosität wie der Rheinfall bei Schaffhausen. Hier macht der Strom abrupt eine Kurve von fast neunzig Grad und ändert seine Fließrichtung von Ost-West nach Norden in Richtung Elsass und Schwarzwald. Nicht das Wasser zieht an uns vorbei, sondern die Stadt. Auf der linken, der Großbasler Seite, defiliert Basels Beletage. In der schmucken Altstadt spreckkanal in Berlin-Mitte als naturnahe Erholungszone reaktivieren. Anne Hidalgo, die Pariser Bürgermeisterin, will die Seine spätestens bis 2024 für Badende zugänglich machen, pünktlich zur Eröffnung der Olympischen Spiele in der französischen Hauptstadt. In Kopenhagen soll der Hafen schwimmtauglich gemacht werden, und in New York plant man, schwimmende, wasserfilternde Pools im East River zu verankern.

von Rotterdam ruhen, scheint mit seinen peilsitzen, sandsteinernen Doppelpfunden über den Rhein und seine Wassersportler zu wachen.

Wir dürfen uns nicht zu viel von den Sehenswürdigkeiten am Ufer ablenken lassen und müssen den Verkehr auf dem Wasser im Auge behalten. Es gibt keine Badeüberwachung, man schwimmt auf eigenes Risiko – die Schweizer wollen auch beim Sport selbst bestimmen. Bojen markieren den Parcours und verhindern, dass man in der Mitte den großen wellenschlagenden Frachtschiffen in die Quere kommt. Doch immer wieder tauchen andere Wassergefährte auf: Rheintaxis, Solarboote und die traditionellen Weidlinge, die wie venezianische Gondeln gerudert werden. Man kann unterwegs auch mit Stand-up-Paddlern plaudern, die ihren Wickelfisch am Brettende festgezurrt haben. Ausweichmanöver muss man vorsehen, wenn eine Glocke das Übersetzen einer „Fähri“ ankünd-

igt. Die vier „fliegenden Brücken“, deren Geschichte bis in die Mitte des neunzehnten Jahrhunderts zurückreicht, sind nach den Hauptfiguren der Wappen der Basler Ehrengesellschaften benannt: „Wild Maa“, „Leu“, „Vogel Gryff“ und „Ueli“. Die eleganten, langgestreckten Kähne funktionieren ohne Motor, sind mit einem von Ufer zu Ufer gespannten Stahlkabel verbunden und werden ausschließlich von der Flussströmung angetrieben. Die Kapitäne, „Fährimaa“ genannt, bieten nicht nur Passagen an, sondern auch Sonderfahrten für „Fondue, Apéros, Taufene, Bestattige, sunschichtige Aläss“.

Nun taucht die Mittlere Brücke in unserem Blickfeld auf. Oben stehen Schaulustige, für die die mit knallbunten Wickelfischen betupfte Wasseroberfläche eine Attraktion ist. Wir werden fotografiert und bekommen Applaus wie Olympia-Athleten. Der ursprüngliche Bau von 1225 war jahrhundertlang die einzige Rheinbrücke zwischen Bodensee und Nordsee. 1903 wurde sie abgetragen und zwei Jahre später eine Neukonstruktion eröffnet. In der Mitte hat man eine kleine Kapelle nach historischen Vorlagen rekonstruiert. Vom „Käppeli“ aus warf man in finsternen Zeiten an Händen und Füßen gefesselte Diebinnen, Ehebrecherinnen und Kindsmörderinnen in den Fluss. An der Stadtgrenze beim Sankt-Johanns-Tor wurden sie von Nonnen aus dem Fluss gezogen. Waren sie dann noch am Leben, wurde den Verurteilten die Todesstrafe erlassen und in eine Verbannung umgewandelt.

Wir lassen uns entlang der Kleinbasler Uferpromenade treiben. Hier stehen puppenstuhnhafte Häuser, die weit mehr als sechshundert Jahre alt sind. Sie heißen „Zum rothen Schneek“, „Zum kleinen Rigoletto“ oder „Zur vorderen Henne“. In ihnen wohnten vom sechzehnten Jahrhundert an Hugonotten, die in Frankreich vor den mordenden Katholiken der Bartholomäusnacht geflüchtet waren. Die Glaubensverfolgten waren fleißige Handwerker, die kostbare Seidenbänder für Hof und Adel herstellten. Später spezialisierten sie sich auf die Produktion von Farbstoffen, aus der Basels chemische und pharmazeutische Industrie hervorging. Nicht zuletzt die stinkenden Brühen, die bei der Seidenweberei und der Färberei entstanden, machten aus Kleinbasel ein verroffenes Quartier. Diese Ruppigkeit behielt der Stadtteil bei. Als Dealer, Dirnen, Politanarchisten und Rocker in die Gassen einzogen, wurde Kleinbasel nicht gerade zur guten Stube. Inzwischen hat sich die Gentrifizierung in das ehemalige Gewerbe- und Industrieviertel eingeschlichen. In früheren Arbeiterhäusern entstehen Bed and Breakfasts, Modeboutiquen und Kunstgalerien. An der Utengasse ist ein Jazzcampus eingezogen, und die alten backsteinernen Exerzierhallen der Kasernen sind zu einem innovativen Zentrum für die zeitgenössische Theater-, Tanz- und Performancezene umgewandelt worden. Die Uferpromenade wurde aufgehübscht und zieht nun ein neues Publikum an – mit dem Resultat, dass Drogenhandel und Straßenstrich abnehmen, während die Mietpreise zulegen.

Wir nähern uns dem Hafen und dem Dreiländereck, in dem absolutes Schwimmerverbot herrscht. Kurz vor der Dreirosenbrücke ist Endstation, wir steigen über eine Hafenleiter an der Jachthafenlegestelle aus. In der Dreirosen-Buvette, einer von mehreren nur im Sommer geöffneten Freiluft-Beizen, feiern wir unsere kleine sportliche Expedition den Rhein hinunter. Die Buvetten sind mit ihrem Mobiliar eine abenteuerliche Mischung aus Pop-up-Bar, Containerhafen und Seeräuberplatz. Man kann in klitschnasser Badehose oder im Bikini bei seinem Aperol Spritz oder Limetten-Ingwer-Saft sitzen, und keinen stört es. „Welcome! No shoes. No shirt. No problem“ steht an ei-

Basel vom Wasser aus

■ **Rheinschwimmen:** Man sollte ein geübter Schwimmer sein und die Sicherheitsregeln befolgen, die auf der Internetseite der Basler Polizei veröffentlicht sind (www.polizei.bs.ch). Auf der rechten Rheinseite führt eine drei Kilometer lange Schwimmstrecke von der Schwarzwaldbrücke bis zur Dreirosenbrücke. Unterwegs gibt es Ausstiegshilfen, öffentliche Duschen und Toiletten. Auch auf der linken Rheinseite kann man baden, jedoch sind dort die schwimmbaren Abschnitte nicht miteinander verbunden. Das Standardmodell des Wickelfisches ist zum Preis von dreißig Schweizer Franken unter anderem in den Tourist-Informationsstellen im Stadtcasino am Barfüsserplatz und im SBB-Bahnhof erhältlich. Weitere Auskünfte: www.basel.com und www.myswitzerland.com.



nem Getränkestand. Kulinarisch bieten die Buvetten Hummus mit Fladenbrot, Sandwiches mit hausgemachtem Fettagrillgemüse, Brikkäse-Bacon mit Feigen- und Fischknusperli und Vegiplätzli.

Abends trifft sich hier halb Basel, um zu chillen, zu flanieren und den Sonnenuntergang zu zelebrieren. Dann wird der Rhein atmosphärisch zum Mittelmeer und Kleinbasel auf einmal ganz groß. Ein polnisches Saxophon-Trio spielt die „Pink Panther“-Melodie, daneben proben Schotten im Kilt für einen Dudelsackauftritt. Ein Transvestit hat sich als Ballerina verkleidet und gibt eine Stregreifshow zum Besten. Ein DJ legt auf, Jugendliche ziehen an Shisha-Pfeifen, Pétanque-Spieler lassen ihre Kugeln klickklacken, Grillwürste werden aufgelegt, und drei ältere Damen leeren eine mitgebrachte Prosecco-Flasche und lachen sich dabei halb tot.

Und wenn die Sonne längst hinter den Kränen und Silos des Hafens untergetaucht ist, die letzten Takte von „Sunshine Reggae“ verklungen sind, wagen wir für den Après-Schwimm-Absacker noch einen Abstecher an die Rheingasse, die parallel zur Ufermeile verläuft. Es ist das Nachteulviertel, von der Lokalpresse gerne „Sammelbottich für Durstige“ genannt. Im „Schwarzen Bären“, in der „Fischerstube“ oder in der „Brauereizunft“ sitzt man bei lokalem Ueli-Bier oder Weinen aus dem benachbarten Kanton Solothurn. Man kommt rasch mit den Einheimischen ins Gespräch. Das Klischee, dass die Basler Feiernuffel und protestantische Spaßbremsen sind, die früh aufstehen und früh zu Bett gehen, scheint hier jedenfalls nicht zu stimmen. Irgendwann merken wir, dass wir den treuen Wickelfisch noch immer mit dabei haben. Und es ist uns, als würde dieser verschwörerisch ein Auge zudrücken und angesichts des feuchtfröhlichen Verlaufs des Abends sagen: Ich halte dicht!

Fortsetzung von Seite 1

Höllentäler und Teufelsflüsse im Norden Portugals

toffelge. Und er macht seiner gärtnernden Mutter mit dem „Gemüsegarten“ die Honneurs: In einen Ring aus Brik-Teig füllt er einen ganzen Reigen von frischen Gemüsen, drapiert sie auf einer Erde aus fermentierten Champignons, die mit Tintenfischfarbe gefärbt ist, und dekoriert das Ganze mit Trüffeln. Dann kombiniert er einen lauwarmen Carabinero mit kalter Krustentier-Bisque und Apfel-Gurke-Cannelloni und schafft wieder eine subtile Verbindung seiner Heimatküche, in der Krustentiere meist kalt gegessen werden, mit der Haute Cuisine, in der lauwarmen Carabinero zum Kanon gehört. Oder er nobilitiert den Hausmannskostklassiker Merluza de Povoeira, indem er den Seehecht mit einem Schaum aus Venusmuscheln, weißgrün getupfter Petersiliencreme aus den Wurzeln und Blättern, einer Nocke von wilden Champignons und einem pochierten Eigelb kombiniert. Ein blitzsauberer Stern ist das, der die Hoffnung nährt, es möge sich im Norden Portugals noch möglichst viel so schnell wie möglich ändern.

Am Douro allerdings fließt nicht nur das Wasser langsam, auch sonst hütet man hier den Heiligen Gral der Tradition – was niemanden verwundern darf, denn das Douro-Tal ist das älteste klassifizierte Weinbaugesbiet der Welt, woran der französische Sonnenkönig Schuld trägt. Nachdem Ludwig XIV. einen Handelskrieg mit den Briten vom Zaun gebrochen hatte, suchten sich diese einen Ersatz für den kaum mehr bezahlbaren Bordeaux, fanden ihn im Portwein aus dem Douro-Tal und steigerten die Nachfrage derart rapide, dass die Qualität drastisch sank, weil nun jede Plörre als Porto deklariert wurde. Im Jahr 1756 setzte Portugals Erster Minister, der Marquês de Pombal, dem Wild-

wuchs mit einem klaren Regelwerk ein Ende, und so konnten die Weinbauern am Douro in den folgenden knapp drei Jahrhunderten nach festen Vorgaben das landschaftlich schönste Weinbaugesbiet der Welt erschaffen.

Man muss eine Bootsfahrt unternehmen, am besten mit einem Rabelo, dem Nachbau der traditionellen Lastkähne, mit denen die Portwein-Fässer einst nach Porto verschifft wurden, um die Einzigartigkeit des Douro-Tals zu begreifen: Als habe ein Zyklus in rasender Wut mit seiner Axt eine sechshundert Meter tiefe Kerbe in die Erde geschlagen, so sieht der Fluss mit seinen schwindelerregenden Schieferschluchten aus, neben denen die Steillagen der Mosel wie die Landschaft einer Spielzeugschienenbahn wirken. Und das Verblüffendste ist, dass der Douro trotz seiner rühmreichen Weinbaugeschichte über weite Strecken ein wilder, stiller, unberührter Fluss geblieben ist. Nur Vogelgezwitscher und Zikadengezirpe hört man an seinen Ufern, an denen die Berge mit ihren Wäldern aus Kork- und Steineichen, Pappeln und Pinien direkt ins Wasser stürzen. Keine Böschung, keine Promenade, oft noch nicht einmal eine Uferstraße ist zu sehen. Keine Motorradfahrer, keine Frachtschiffe, keine Güterzüge, keine Campingplätze gibt es, und hoch oben auf den Felsvorsprüngen thronen keine Ritterburgen, sondern die strahlend weiß getünchten Quintas, die Herrscher des Douro, die dafür gesorgt haben, dass das Tal so einmalig geworden ist.

Denn die Winzer haben die wüsten Schluchten gezähmt und eine phantastische Convivence aus Wildheit und Kultiviertheit entstehen lassen. Sie haben Aber-tausende von Terrassen mit Stützmauern aus Schiefer errichtet, die mitunter so

hoch wie Kasematten und manchmal so schmal sind, dass nur eine einzige Rebe auf ihnen Platz findet. Sie haben sich der tyrannischen Topographie gebeugt und nach ihren ständig wechselnden Vorgaben Weingärten in allen Spielarten der Geometrie angelegt, als Rhomben, Trapeze, Rechtecke, Parallelogramme, und so eine mathematische Ordnung in das morphologische Chaos des Tals gebracht. Sie haben der vertikalen Landschaft mit den horizontalen Linien ihrer Weinstöcke den schönsten Kontrast beschert und lassen die Steil-ufer jetzt wie gigantische Freitreppen aussehen oder wie monumentale, mayanische Stufenpyramiden oder wie die Zuschauerreihen eines riesenhaften Amphitheaters

Im portugiesischen Herzland

- **Anreise:** Flüge von Deutschland nach Porto bieten Lufthansa (www.lufthansa.com), TAP (www.flytap.com) und Ryanair (www.ryanair.com) an.
- **Quinta do Ameal:** Refóios do Lima, Ponte de Lima, Telefon: 00351/916/907016, www.quintadoameal.com.
- **Quinta da Lixa:** Av. Dr. Machado de Matos, Vila Cova de Lixa, Telefon: 00351/255/490590, www.quintadalixa.pt.
- **Casa da Calçada:** Largo do Paço 6, Amarante, Telefon: 00351/255/410830, www.casadacalçada.com.
- **Churchill's Port:** R. da Fonte Nova 5, Vila Nova de Gaia, Telefon: 00351/22/3703641, www.churchills-port.com.
- **Informationen:** Turismo do Porto e Norte de Portugal, Telefon: 00351/258/820270, www.portoenorte.pt.

der Natur. Dann wieder stoßen die Reihen in spitzem Winkel aufeinander und formen ein Bild divergierender Linien, das Jasper Johns' Gemäldezyklus „Scent“ mit dem feinen Strich der Weinstöcke nachzeichnet. In den Seitentälern werden die Steillagen noch vertikaler, noch aberwitziger und lassen die Winzer zu Steinböcken werden, die jederzeit vom Weinberg tief in den Tod stürzen können – immerhin mit dem Trost, dass am Douro eine überwältigende Komposition aus Urwüchsigkeit und Filigranität entstanden ist und dass das Ideal der unberührten Natur hier seine Gültigkeit verliert: Wildnis gibt es im Überfluss, das Douro-Tal aber nur einmal auf der Welt.



Fünfvierzigtausend Hektar stehen im größten Steillagenweinbaugesbiet der Erde unter Ertrag, davon dreihunderttausend für den Port, der nur hier gekeltert werden darf, wobei mehr als hundert meist autochthone Rebsorten den Douro-Weinen ihren einzigartigen Geschmack geben. Die Trauben müssen sich auf ihrer Suche nach Wasser durch Verwitterungsschiefer bohren und nicht nur lange, eisige Winter überleben, sondern auch brüllend heiße Sommer, bleiben angesichts dieser Tortur klein und geschmacksintensiv und bescheiden den Winzern bestenfalls dreitausend Kilo Ertrag pro Hektar, kaum mehr als ein Drittel dessen, was der Vinho Verde bringt. „Oito meses de inverno, quatro meses de inferno“ – acht Monate Winter, vier Monate Hölle, so fasst man im Tal den Kurzwetterbericht zusammen. Und so sieht man an den Ufern neben den Namen berühmter Portweinhäuser von Sandeman über Croft bis Graham auch in weißen Lettern Lagenbezeichnungen wie Vale de Inferno – und glaubt für einen Augenblick das verzweifte Fluchen der Weinbauern bei ihrem Martyrium im Höllental zu hören.

Vom Komfort, der die sprunghaft wachsende Zahl an Weintouristen im Douro-Tal inzwischen erwartet, konnten die Weinbauern drei Jahrhunderte lang nur träumen. In Pêso da Régua ist mit dem Six Senses das erste Superluxushotel am Fluss entstanden, das sechshundert Euro für eine Nacht im Herrenhaus aus dem achtzehnten Jahrhundert verlangt und die Zimmerzahl wegen der großen Nachfrage gerade erweitert. Und mit dem „DOC“ in Folgosa hat der Sternekoch Rui Paula aus Porto ein blendend besuchtes Zweitrestaurant eröffnet, in dem er in einem Kubus aus Stahl und Glas mit einer Holzbohlenterrasse

se direkt über dem Fluss klassische portugiesische Küche in einer behutsam modernisierten Version serviert, etwa Perlhuhn mit Jakobsmuschel und Jerusalemartischoke oder den traditionellen Meeresfrüchtlereis in Risotto-Manier – lauter kleine Revolutionen im Tal der Traditionalisten, die nur Gutes verheißen.

Sogar bei den Portweinwinzern, den obersten Gralshütern des Konservativismus, gibt es Bewegung, etwa im Hause Churchill's, einer der jüngsten Quintas im Douro-Tal. Sie wurde 1981 von einem Spross der Graham-Dynastie gegründet, als die Firma seiner Familie an eine Großkellerei verkauft wurde, produziert heute eine Viertelmillion Flaschen Port und genauso viel Wein und bricht dabei mit heiligen Konventionen: Den Port lässt man vier oder fünf statt der üblichen zwei oder drei Tage fermentieren und gibt erst dann neutralen, siebenundsiebzigprozentigen Alkohol hinzu, um die Fermentation zu stoppen. Dadurch wird mehr Zucker in Alkohol umgewandelt als bei den klassischen Ports, was vor allem die roten Churchill's nicht nur weniger sirupsüß, sondern auch fruchtiger, eleganter, schlanker und säurebetonter macht – lauter Charaktereigenschaften, die einem Aromenkraftprotz wie dem Portwein nur guttun können und die den weißen Port von Churchill's fast wie einen Sauternes schmecken lässt, der zwingend nach einer Foie Gras verlangt.

Der Reifekeller der Quinta liegt inmitten der berühmtesten Portweinhäuser in Gaia, gegenüber von Porto und direkt am Ufer des Douro, der hier nur noch wenige Kilometer bis zu seiner Mündung im Atlantik vor sich hat. Wer ihn überqueren will, nimmt nicht Charons Fähre, sondern den Teleférico de Gaia, eine Seilbahn, weil man ja nie wissen kann.