





»EIN STÜCKCHEN HIMMEL IST TRAURIG BLAU.«

TEXT *Juliane E. Reichert*

*Zwischen bröckelnden Fassaden, Weltschmerz und altem Pomp
kommt ein neues Lissabon zu sich. Welche Rolle spielt darin, abseits von
Gin & Tonic, die echte Barkultur?*



Möchte man in Großstädten ausgehen, dabei aber darauf verzichten, sich mithilfe eines Marco Polos als Barbedürftiger ohne die entsprechende Beschlagenheit zu outen, schafft das Internet für gewöhnlich dankbare Abhilfe. Meistens zumindest. Im Falle Lissabons ist das gar nicht so einfach. Natürlich findet man im Netz dortige Bars, Auflistungen der zehn vermeintlich besten davon und Bewertungen darüber, soweit der Bildschirm reicht. Wer allerdings will schon in eine Bar, die viele Treffer auf Google erzielt? Wer scharf ist auf Drinks, deren Rezepte es noch nicht zu *Chefkoch* geschafft haben, für den ist das Netz kein kenntnisreicher Kompagnon auf der Suche nach der Form von Bars, die uns wie Columbus fühlen lassen, wenn wir vom ersten Cosmopolitan kosten.

Es ist nun einmal schwierig, sich Orte empfehlen zu lassen, die man eigentlich gern selbst entdeckt haben würde, dieses Problem haben wir überall. In der Regel reicht es dann, sich ein paar Namen und die elementaren Querverbindungen, welche eine Stadt zusammenhalten, zu merken und früher oder später klappt das. Und fühlt sich dabei ganz selbsterobert an. Anders ist das in Lissabon. Wer sich vorher keinen Plan macht, läuft Gefahr, sich für immer zu verlieren. Und das natürlich nur, weil es so unglaublich schön ist, sich zwischen Tejo zur Rechten und Chiado zur Linken zu verlaufen. Das tut man unter Umständen so lange, bis man überhaupt nichts mehr sucht, weil man nämlich festgestellt hat, dass man so gut wie an jedem »Miradouro« bei einem Gläschen Portwein über die Stadt starren könnte. Für immer, im Grunde genommen.

Angefangen After-Work

Man würde allerdings schrecklich viel verpassen. Das Gute daran: Man bekäme es nicht einmal mit. Das Schlechte: Wir können wieder einmal den Mund nicht halten. Auf eine nächtliche Tour durch Lissabon, die ganz ohne Reiseführer auskommt und sich lediglich von einem Tipp zum nächsten Tresen tingelt!

Angefangen im »A Tabacaria« in der Rua do São Paulo in Cais do Sodré und somit einem der absoluten In-Viertel seit zwei Jahren, ist der mit grünen Azulejos umrahmte Tresen der optimale Ort, um einen Arbeitstag zu beenden und die Nacht zu beginnen. Die Tür öffnet früh, nämlich um 18 Uhr, und daher passend für einen After-Work-Drink, in dem auf jeden Fall Gin, Rose oder Tabaksirup sein sollte. Zumindest, als Bartender TITO CARONA noch dort war. Die Bar gehört nach wie vor der Bar-Legende MIKAS MORAIS und ist somit noch immer einen Besuch wert. Wer allerdings auf einen aus Caronas Händen gemachten Drink besteht, sollte Ausschau nach der Marke Sylvius Gin halten. Dort ist er nämlich ab sofort Brand Ambassador.

Findet man keine Bar, kann man immer noch an jedem »Miradouro« bei einem Glas Port über die Stadt starren.

A Tabacaria
77, Rua de S. Paulo 75, Lisboa,
— facebook.com/A-Tabacaria



Foto: Ricardo Bernardo – Drinks Diary

Koloniale Cocktailkunst

Zistrose ist wörtlich ein »klebriges Kraut« und wächst in der Westalgarve. Dort schützt sie das Labdanum-Kraut gegen die heißen Sonnenstrahlen und sondert eine harzige, schwarze, zähe Flüssigkeit ab. Sie wird als Schönheits- und Heilkraut verwendet und ist sogar der Göttin Aphrodite geweiht. Selbst Moses hat Wind davon bekommen:

»Da sagte ihr Vater zu ihnen: Wenn es schon sein muss, dann macht es so: Nehmt von den besten Erzeugnissen des Landes in eurem Gepäck mit und überbringt es dem Mann als Geschenk: etwas Mastix, etwas Honig, Tragakant und Labdanum, Pistazien und Mandeln.«

(I. MOSE, 43)

Von Lack-Zistrose und Gin-Virtuosen

Carona rät zur »Red Frog Bar«. Sie liegt an der Avenida da Liberdade, ist somit unmöglich zu verpassen. Zumindest auf der Karte. Auf dem warmen Asphalt, auf dem man die Stadt allerdings nicht von oben, sondern inmitten ihres Dschungels aus Treppen und Gassen erforscht, ist das noch einmal ein wenig anders. Es lohnt sich, nach dem roten Frosch Ausschau zu halten; das Red Frog ist nämlich ein Speakeasy. Gleichwohl sich das Klingelsuch- sowie das Kellergefühl im Red Frog anfühlt, als hätte man die Speakeasy Bar gerade höchstpersönlich miterfunden, trifft sie in Lissabons Zeiten klassischer Cocktailbars einen Nerv der

Zeit. STEPHAN GARBE, der dank seines portugiesisch inspirierten »Gin Sul« etwa viermal im Jahr in der Stadt ist, kennt sich dort mittlerweile aus. Obwohl er seinen Gin in Bahrenfeld bei Hamburg brennt, verbindet ihn mindestens eine Sache mit Portugal: die Zistrose, ohne die sein Gin nun einmal nicht der Gin Sul wäre.

»Im Grunde sind die Bartrends in Lissabon dieselben wie überall. Nur eben drei Jahre später. Der Gin-, vor allem Gin & Tonic-Trend, ist noch immer ungebrochen und Craft Beer ging letztes Jahr sogar erst richtig los. Klassische Cocktails erleben auch in Lissabon derzeit eine Renaissance«, so Garbe.

Red Frog
nº5A, Rua do Salitre, 1250-196 Lisboa
— redfrog.pt



Foto: Red Frog

Finden Sie den roten Frosch?

»Die portugiesische Küche ist einfach, schmackhaft und immer reichlich – nicht immer aber raffiniert. Kulinarische Highlights wie in Frankreich oder Italien sind eher die Ausnahme, aber mit gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten liegt man immer richtig. Unbedingt ausprobieren: Sapateira (Taschenkrebs), Amêijoas à Bulhão Pato (Muscheln in Weißweinsud), Secretos do Porco Preto (Stück zwischen Rücken und Rückenspeck des Porco Preto, gegrillt mit Meersalz).«

STEPHAN GARBE, GIN SUL

Besonders zu empfehlen ist hier der »Red Potion«, ein Cocktail aus Plantation Grand Reserve Rum mit Ananas-Infusion, Plantation Original Dark Overproof, Zombie Potion #13 und Magic Potion aromatized. Überflüssig zu sagen, dass dies der zuallererst kreierte und meistbestellte Signature Drink des Red Frog ist.

»Gerade Twists von klassischen Cocktails sind derzeit das Größte in Lissabon. Mittlerweile gibt es auch schon ein paar Bars außer uns, die sich an ein sehr klares Signature-Cocktail-Konzept halten,« so EMANUEL MIÑEZ, Besitzer und Manager des Red Frog, der die Cocktail-Szene in der Stadt florieren sieht. Damit meint er etwa das 100 Maneiras: Selbiges aus einem Restaurant und einem Bistro, in dem man wundervoll auf den Tejo schauen kann. Das Essen hat portugiesische, französische und slawische Einflüsse, der Koch selbst kommt aus Serbien. Auch die Vokabel »Bistro« wurde dabei nicht aus dem Französischen übernommen – man wäre auch enttäuscht. Sondern aus dem Serbischen, wo es »sauber und rein« bedeutet. Und so sieht's aus, die Einrichtung ist weitestgehend weiß, grün sind die Polstersessel und golden die Decke. Ausgezeichnet wurde bereits der Drink »Red Hot Guava« aus Paradieskorn und Guave.



Foto: Humberto Mouro

Cinco Lounge

R. Ruben A. Leitão 17A, 1200-392 Lisboa
— cincolounge.com

Der portugiesische Löwenkäfig für Cocktails

100 Maneiras

R. do Teixeira 35, 1200-459 Lisboa
— restaurante100maneiras.com



Foto: Fabrice Demoulin / 100 Maneiras

Kann man »Cuisine Style« nennen. Oder einfach trinken und genießen.

Die Alma Portuguesa

Nach einem Keller, in dem an den Trinkgefäßen die roten Frösche emporklettern, braucht der Mensch Essen. Fische zum Beispiel. Das ist für eine Stadt wie Lissabon eine allzu einfache Aufgabe und man kann sich geradewegs aussuchen, auf welchem Grad zwischen Hipsterküche mit Neuköllnbärten und Mitteschürzen einerseits, und der traditionellen portugiesischen Küche andererseits man speisen möchte. Neben den – na gut, drei Jahre verzögerten – kulinarischen Veränderungen, die man in Europas Großstädten feststellen kann – Burger, Ceviche und regionale Küche mit Vintage-Einrichtung –, besinnen sich in Lissabon

Das Bairro Alto ist zwar längst touristisch erschlossen, aber immer noch einen Besuch wert.

einige Gastronomen ganz konkret zurück auf die *alma portuguesa*, die portugiesische Seele. Garbe schlägt das »A praça« in der LX Factory vor, ein altes Industriegebäude, in der sich Boutiquen, Galerien und Restaurants tummeln, einer Kreuzung aus der Kreuzberger Markthalle 9, dem Pariser Le Marché des Enfants Rouges und aus Künstlerateliers, wie es sie nur auf Arte gibt. Und, wie man dringend wissen muss, wenn man durch Portugal reist: Lautsprache hilft. Die Anreise mit dem Taxi sei empfohlen, den Taxifahrer derweil bittet man um eine Fahrt zur »Ell-Schiesch Factory«. Sparen macht an diesem Abend keinen Sinn und wer darauf verzichtet, wird mit einer regionalen Karte, aufmerksamem Personal und einem sehr einzigartigen Interieur verzaubert. Vom Octopus-Carpaccio mit *Chorizo* bis zum modern zubereiteten *Bacalhau* gibt es hier wirklich alles.

»Le Lion« Lissabons

Mit gefülltem Magen macht es sich leichter weiter. Und zwar in die Cinco Lounge, mitten im szenigen Bairro Alto. Dass dort nicht erst seit gestern touristisches Treiben herrscht, ist wohl bemerkbar und der Grund dafür, dass unter Insidern andere Stadtteile als angesagter gelten, wie zum Beispiel Beato. Allerdings gibt es auch einige Gründe, Bairro Alto nach wie vor zu frequentieren: die Cinco Lounge, um nur einen davon zu nennen. Ein verzauberter Ort, der sein Mobiliar aus den 20er-Jahren und Kubrick mischt, so wie alles, was eine Bar mischen können muss. »Das Le Lion Lissabons«, sagt Garbe, und auch in Caronas und Miñez' Liste ihrer liebsten Bars der Stadt fällt die Cinco Lounge schnell. Miñez schätzt die Bar als einen Ort hochkultivierter Drinks, der ihn durch eine eindruckliche Vielfalt klassischer und moderner Cocktails beeindruckt: »Dass die Barszene sich dermaßen entwickelt hat, liegt nicht zuletzt an der Lisbon Barshow im Jahr 2014«, erzählt er. »Das war die erste Veranstaltung im Land, die das Thema Bar ins Zentrum gerückt hat und die in der Cocktailkultur einen Boom ausgelöst hat, der die Bar Show zu einem Treffpunkt der Szene macht, der nicht mehr wegzudenken ist.«

Kaum zu glauben, dass nur wenige Minuten »downtown« – und in Lissabon gelangt man ganz schön schnell an den Fuße einer Steigung wenn man nicht aufpasst, denn der Stein ist glatt und glitschig! – schon wieder eine völlig andere Welt wartet. Denn glaubt man, zwischen A Tabacaria und der Cinco Lounge tummeln sich die Lissaboner Lebewesen beinahe so sehr, dass sich Bärte und Brillen nur so ineinander verhaken, täuscht man.

RESTAURANTS in Lissabon

100 Maneiras Restaurante

Das 100 Maneiras gibt es als Restaurant in der Rua Teixeira sowie als Bistro in der Largo da Trindade. Das erste Restaurant in Lissabon mit einem feststehenden Tasting-Menü ohne Bestellung à la Carte – dem man vertrauen kann.

*Rua Teixeira 35
1200-459 Lissabon
— restaurante100maneiras.com*

Tabik Restaurant

Das irgendwo zwischen Werkstattdesign und Art-Déco angesiedelte Tabik könnte auch die Abschlussarbeit eines Architekten sein. Oder eben ein portugiesisches Szenearrestaurant, das zu Recht den Slogan »Fusion of Art and Tradition« trägt. Siehe auch die angeschlossene Bar.

*Avenida da Liberdade 29a
1250-139 Lissabon
— tabikrestaurant.com*

Arco da Velha

Diese Mischform aus Teestube, Bar und Second-Hand-Laden ist ein Geheimtipp, in dem kaum Touristen zu finden sind. Wer einen Gegensatz zur florierenden Szeneküche sucht und dennoch nicht auf überbeuerte Reiseführer-Standards am Tejo zurückgreifen möchte, ist hier richtig.

*Rua de São Paulo 186
1200-429 Lissabon
— facebook.com/casaarcodavelha*

A Praça in der LX Factory

In der ansonsten sehr rustikalen, deftigen und durch viel Fleisch und Fisch dominierten Küche Portugals besticht das A Praça mit vielen vegetarischen, aber dennoch traditionellen Gerichten. Ein Besuch ist allein seine Lage in der urbanen LX Factory wert, für die man Zeit mitbringen sollte. Ebenfalls eine empfehlenswerte Bar.

*Rua Rodrigues de Faria 105
1300-501 Lissabon
— lisbonlux.com*

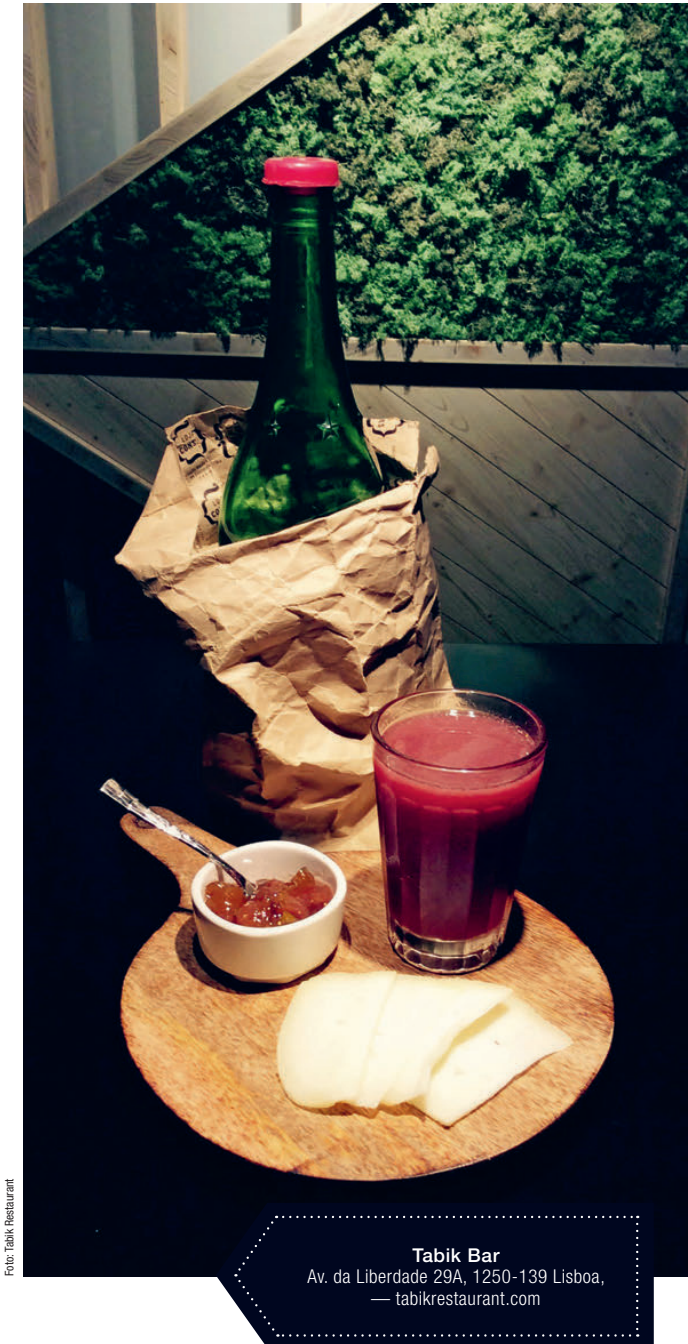


Foto: Tabik Restaurant

Tabik Bar
Av. da Liberdade 29A, 1250-139 Lisboa,
— tabikrestaurant.com



Foto: Fabrice Demoulin / 100 Maneiras

Bereit für Hundertschaften von Gästen: das 100 Maneiras

Mittlerweile hat man nämlich wieder Hunger, dafür aber nicht mehr allzu viel Geld. Genau der richtige Zeitpunkt für das »Arco da Velha«, ein sehr kleines, dabei nicht weniger pompös-porös eingerichtetes Restaurant, in dem es so schummrig ist, dass alle Menschen das Gleiche zu essen scheinen: braun, duftend und den Gesichtern nach ausgesprochen gut. Eine Fischsuppe, Bacalhau, ein halber Liter Wein und die Menge an portugiesischem Obstbrand »Medronho«, die man benötigt, um danach wieder aufstehen zu können, kosten gerade einmal 15 Euro. Alles davon schmeckt ausgezeichnet und der Bacalhau besser als in den preisintensiveren Bacalhau-Restaurants am Meer; portugiesische Musik, und eine bezaubernd betrunkene Bedienung inklusive.

Möchte man mehr Geld ausgeben und dafür filigraner, weniger ländlich essen, wäre das Tabik oder das Doubleg zu empfehlen. Ersteres besteht aus viel Grün und Holz; ein bisschen wie ein sehr urbaner Bau- markt, in dem man essen kann. Die Gerichte sind saisonal oder à la carte und dann mit allem, womit man in der Hauptstadt am Meer eben

aufwarten muss: salzig, kreativ und filigran. Die Drinks sind lokal abgewandelte Klassiker, unter anderem auch auf der guten Internetpräsenz einsehbar. Hier und im Doubleg entstehen derzeit die ersten Food-Pairing-Karten der Stadt und hier isst, wer in der Cinco Lounge trinkt. Die mit Konzentration und Konzept kreierten Speisen finden hier jedoch eher ihre Zielgruppe im fortgeschrittenen Feinschmecker denn im Späthungrigen.

Wolken ohne Schatten

Eine Tour wie diese führt durch die Hauptschlagadern der Stadt, und an einem Wochenende können durchaus noch ein paar mehr Columbi dieser Welt auf die Idee kommen, Lissabons hochprozentigen Körper zu erkunden. Wer fliehen will, geht zurück zu Cais do Sodré und setzt am Fährterminal mit einem *Cacilheiro*, also einem Fährschiff, über nach

Bar-Adressen

A Tabacaria

7, Rua de S. Paulo 75, Lisboa,
Portugal
+351 21 342 0281
— facebook.com/A-Tabacaria

100 Maneiras

R. do Teixeira 35,
1200-459 Lisboa,
Portugal
+351 910 307 575
— restaurante100maneiras.com

Red Frog

- Speakeasy Bar
nº5A, Rua do Salitre,
1250-196 Lisboa,
Portugal
+351 21 583 1120
— redfrog.pt

Cinco Lounge

R. Ruben A. Leitão 17A,
1200-392 Lisboa,
Portugal
+351 914 668 242
— cincolounge.com

Tabik Restaurant

Restaurante e Bar
Av. da Liberdade 29A,
1250-139 Lisboa,
Portugal
+351 21 347 0549
— tabikrestaurant.com



Foto: Tabik Restaurant

Der urbane Trink-Baumarkt von Lissabon

Ein Portugal-Besuch ohne »Bacalhau«, den traditionellen Stockfisch?
Ein Ding der Unmöglichkeit!

Cacilhas. Mit Blick auf das auf magische Weise märchenhaft marode Ufer lässt es sich in der »Boca do Vento Bar« hervorragend entspannen. Und wer dafür nicht eigens den Tejo überqueren will, der lässt es bleiben und macht es sich den Nachmittag über am Miradouro de São Pedro de Alcântara oberhalb der Avenida de Liberdade in Bairro Alto mit einem Port Tonic gemütlich. Überhaupt findet man so gut wie keine Bar, in der nicht auch eine lokale Version mit Portwein, Madeira, Moscatel, Ginjinha oder Beirao-Likör möglich wäre – in nahezu jedem beliebigen Getränk.

Man versteht ihn schon, den Lissaboner Schriftsteller FERNANDO PESSOA, wie er am liebsten auf den Miradoures saß, um zu schreiben oder um die Dinge zu sehen, die er später beschreiben würde. In einer Stadt wie Lissabon klingt das dann so: »Wolken ohne Schatten, Auf der Südseite aber, Ist ein Stückchen Himmel Traurig blau.« Pessoa hat schon immer besser weitergeholfen als das Internet, und in Lissabon sowieso. Man versteht dann die »Saudade«, die spezifisch portugiesische Form der Sehnsucht und des Weltschmerzes. Besonders, wenn man seine Hauptstadt jemals wieder verlassen muss.