

LUST AUF LISSABON

18
19

Das Restaurant „Alma“ feiert die heimische Fisch- und Seafood-Welt



Ikones Straßenbild mit Tram

fizzz



Die besten Pastéis de Nata der Stadt soll es im „Castro“ geben



Pink Street: Partyzentrum der Stadt



Im „Palácio Chiado“ schwebt ein goldener Löwe mit Engelsflügeln

Jeder will nach Lissabon, nicht erst seitdem Portugals Hauptstadt von Travelbook 2022 zur weltweit besten Stadtdestination gewählt wurde. Neben Nachhaltigkeit, Sauberkeit und Sicherheit ist es vor allem die lebendige kulinarische Szene, die die Attraktivität ausmacht. Eine Tour entlang der wichtigsten Gastro-Trends beweist die Ausnahmestellung Lissabons.

Text: A.J. Twist

TREND 1 GANZ LISSABON UNTER EINEM DACH!

Ein Pflichtstopp bei einem Lissabon-Besuch ist der Time Out Market, gelegen im historischen Mercado da Ribeira, direkt gegenüber dem wichtigsten Verkehrsknotenpunkt der Stadt im Stadtteil Cais do Sodré. Weltweit gibt es derzeit sieben Markets des bekannten Reiseführers, jener in Lissabon, 2014 in dem ehemaligen Großmarktgebäude eröffnet, ist der älteste. Die Idee, dass die lokalen Food-Experten die besten Köche der Stadt zusammenbringen, um kleine Food-Stände unter einem Dach zu betreiben, geht voll auf. 26 Restaurants, 8 Bars und 12 Geschäfte (für Weine, Meeresfrüchte usw.) verteilen sich auf einer Fläche von knapp 3.000 Quadratmetern und machen die feine Küche einiger Top-Köche der Stadt in einer ungezwungenen Atmosphäre zugänglich. An langen Gemeinschaftstischen - insgesamt gibt es 500 Sitzplätze innen und 250 auf den Außenterrassen - kommt man schnell mit Gleichgesinnten ins Gespräch, die ebenfalls auf der Suche nach außergewöhnlichen lokalen Speisen und Getränken sind.

Eine knapp 15-minütige Uber-Fahrt entfernt bietet sich ein noch ausgefalleneres Erlebnis: Die LX Factory im Stadtteil

Alcântara, ein Potpourri von Fabrikgebäuden aus den 1840er Jahren, beherbergt über 50 Unternehmen wie Künstlerateliers, Buchhandlungen, Galerien, Kleinbrauereien, Restaurants und Cafés. Darunter so ausgefallene Adressen wie „The Therapist“, wo man sich mit Ayurveda-Behandlungen und einer gesunden Mahlzeit kurieren lassen kann. Auch die LX Factory mit ihrer kreativen Energie zu Tages- und Nachtzeit beweist einmal mehr: Wenn man genügend Unternehmen mit ähnlichem Spirit unter einem Dach versammelt, kommt das Publikum.

TREND 2 RAUF AUF DIE ROOFTOPS

Lissabon ist bekannt als „die Stadt der sieben Hügel“. Auf jedem dieser Hügel befindet sich ein Aussichtspunkt, „miradouro“ genannt. Täglich pilgern Massen von Menschen zu diesen Aussichtspunkten, um den spektakulären Sonnenuntergang zu beobachten, meist mit Wein und Käse im Gepäck. Als kommerzielle, gleichwohl kommode Alternative haben sich zahlreiche Rooftop-Bars und -Restaurants etabliert. Eine der beliebtesten Adressen ist das „Javá“ im Stadtteil Cais do Sodré, das auf dem renovierten „8 Building“ im Art-Deco-Stil thront. Auf der Außenterrasse inmitten tropischer Blätter lassen sich gegrilltes Fleisch und Meeresfrüchte von der mediterranen Speisekarte genießen. Ein weiterer beliebter Dachterrassen-Spot ist die „Park Bar“, auch wenn der Zugang etwas schwieriger ist, da sie sich im 6. Stock eines Parkhauses befindet. Wer sich in den winzigen Aufzug gezwängt und den Weg durch die Stockwerke voller geparkter Autos überwunden hat, wird mit einer Aussicht bis zur „Ponte 25 de Abril“, der Wahrzeichen-Hängebrücke Lissabons, belohnt. Sobald die Sonne untergegangen ist, wird die Musik in dieser Großstadtdschungel-Oase lauter gedreht und Burger werden als Snacks gereicht. Die deutlich zivilisiertere Rooftop-Alternative (ohne Parkhaus) bietet die Dachterrasse des Hotels Bairro Alto. Mit Terrassen im 5. (BARH) und 6. Stock (Rooftop) stellt das Boutique-Hotel selbst Besucher mit den höchsten Ansprüchen an Mixologie, Speisekarte und Sonnenuntergangsausblick zufrieden. Dem Himmel noch ein Stückchen näher ist man in der „Sky Bar Lisboa by Seen“ im 9. Stock des Hotels Tivoli Avenida Liberdade, in der Stadt als „trendiest Rooftop“ gehandelt. Zu DJ-Sounds gibt es Aperitif-Drinks und ausgewählte Speisen aus dem Schwesterrestaurant „Seen“.

TREND 3 EINFACH FABELHAFTER STIL!

Der spanische Hotel- und Restaurantdesigner Lázaro Rosa-Violán hat mit einer Art „Design-Inquisition“ die Stadt in Sachen Stil in die europäische Top-Liga katapultiert. Die Explosion des Gastgewerbes war hier erstmals 2017 zu spüren, als ein Zustrom von ausländischem Kapital mit der internationalen Marketingoffensive des Fremdenverkehrsamtes zusammenfiel. Den Restaurantunternehmern wurde im Prinzip eine leere Leinwand zur Verfügung gestellt, und auf Geheiß der Hotel- und Modegruppe Amorium Luxury konnte Rosa-Violán mit seinen schillernden Mustern und dem einfallreichen Innendesign deutliche Akzente setzen. Seine ersten Fußstapfen hat er mit dem atemberaubenden Restaurant „LeN-CQuoi Avenidia“ hinterlassen. Als markantes Signature Design Pie-

20
21



links:

Der Time Out Market im ehemaligen Großmarktgebäude Lissabons macht die Signature Dishes einiger Top-Köche der Stadt in einer ungezwungenen Atmosphäre zugänglich.

oben:

Allabendliches Happening: Auf einem der sieben Stadthügel oder den zahlreichen Rooftop-Bars der Stadt (im Bild die „Sky Bar by Seen“) versammeln sich Locals und Touristen, um den Sonnenuntergang zu beobachten.

rechts oben:

Die „Salla-Bar“ im Erdgeschoss des „Palacio Chiado“ ist ein Ort für alle, die in entspannter Atmosphäre etwas trinken und gute Musik hören möchten.

rechts:

Weiteres Design-Highlight unter den vielen sehenswerten Interiors: Das im Jugendstil gehaltene „Rocco“ gilt als schönstes Bar-Restaurant der Stadt.

FOTOS: JACO DO MARQUES / LA GAZETTE; J. ALBERDO SIM / BARBOSA; FRANCIS JOUQUET

ce hat Rosa-Violán mitten im Hauptrestaurant ein großes Skelett eines Tyrannosaurus Rex platziert. Wenn man zur Deli-Bar im unteren Stockwerk hinabsteigt, könnte man schwören, man sei über eine Treppe zufällig in eine Pariser Brasserie gestolpert. Und in den Waschräumen erleben die Gäste plötzlich eine Raumfahrt mit blinkenden Schwarzlichtern und simulierten Raumschiffen.

Ein paar Türen weiter wird der Traum eines jeden Instagrammers wahr: In der Teestube „Ladurée“ treffen Teetassen aus Porzellan auf einen Regenbogen von Macarons, die auf zierlichen Tischen serviert werden. Irgendwie magisch. Rosa-Violáns Glanzstück ist jedoch das „Rocco“ im Chiado-Viertel von Lissabon. Hier hat er mit dem extravaganten Flair des Jugendstils ein Ambiente geschaffen, das man getrost als die schönste Bar und das schönste Restaurant in ganz Lissabon bezeichnen kann. Die vom Rokoko beeinflusste Gastrobar bildet den Mittelpunkt des Lokals, geht aber auch in ei-

nen eleganten Speisesaal auf der unteren Ebene und die an Palm Springs angelehnte Seafood-Bar „Crudo“ auf der oberen Ebene über.

Ganz oben auf der Stilkarte Lissabons steht zudem das „Palácio Chiado“. Einst ein historischer Palast mit hedonistischen Wurzeln, die bis ins Jahr 1726 zurückreichen, beherbergen die von Innenarchitektin Catarina Cabral gestalteten Räumlichkeiten heute auf mehreren Ebenen ein Restaurant und einen Nachtclub. Verbunden sind die Bereiche durch eine spektakuläre Treppe, die auch für königliche Gäste geeignet scheint. Einer der Speisesäle öffnet sich zu einer prächtigen Glaskuppel, in der ein goldener Löwe mit Engelsflügeln schwebt.

TREND 4 KÖCHE UND IHRE RESTAURANT-IMPERIEN

Angesichts der Beliebtheit Lissabons als Reiseziel verwundert es nicht, dass etliche Spitzenköche in der Stadt Fuß gefasst und mit Geldgebern im Rücken ihre Expansion vorangetrieben haben.



José Avillez ist einer dieser kulinarischen Lichtblicke, denen es gelungen ist, durchdacht zu expandieren und Objekte zu schaffen, die den Lissaboner Wurzeln treu bleiben. Angefangen hat Avillez mit dem „Belcanto“, und seitdem hat er seinen Fußabdruck (und seine Sitzplätze) auf das „Bairro do Avillez“, die „Mini-Bar“, die „Pizzeria Lisboa“ und das „Cantinho do Avillez“ ausgeweitet. Trotz der schnellen Expansion in relativ kurzer Zeit hat die Qualität kein bisschen gelitten, und die Gäste können in den verschiedenen Lokalen auf konstant hohem Niveau zu unterschiedlichen Preisen speisen, die die gesamte Bandbreite des Budgets abdecken.

Henrique Sá Pessoa verschlug es zur kulinarischen Ausbildung zunächst an das Pennsylvania Institute of Culinary Arts in Pittsburgh (USA), es folgten Stationen in London und Sydney, ehe der fragte Küchenchef nach Lissabon zurückkehrte. Dort feierte Sá Pessoa schließlich mit seinem Restaurant „Alma“ im Stadtteil Chiado einen erstaunlichen Erfolg. Mit Menüs wie „Costa a Costa“, das in fünf Gängen entlang der portugiesischen Küste führt und die heimische Fisch- und Seafood-Welt feiert, hat er sich zwei Sterne erkocht. Seine Küche lässt sich zudem im Restaurant „Tapisco“ in Alcântara sowie im Time Out Market erleben, wo er an einem eigenen Food-Stand eine Auswahl an Gerichten präsentiert, die ihn be-

kannt gemacht haben. Neue, noch in der Testphase befindliche Gerichte wiederum stehen in seinem „Atelier“, einer Art Forschungs- und Entwicklungsküche, im Fokus, die allerdings nicht frei zugänglich für gewöhnliche Gäste ist.

Rui Sanches ist zwar kein gelernter Koch, dafür kann man ihn gestrost als Meister im Kreieren trendiger Restaurantkonzepte bezeichnen. Nach seinem Management-Studium stellte er fest, dass es in Lissabon an gesunden Essensmöglichkeiten mangelte und gründete in der Folge „Vitaminas“, eine Fast-Casual-Kette mit gesunden Gerichten und Säften. Inzwischen ist er Mastermind von Platform, einer absoluten Macht im Gastgewerbe, die über 2.400 Mitarbeiter, 149 Restaurants und 24 gastronomische Marken in Portugal zählt. Zu diesen Brands gehört seine Partnerschaft mit dem bereits erwähnten Sá Pessoa, aber auch andere einzigartige Lokale wie das „Castro“, bekannt für die besten Pastéis de Nata der Stadt, „Honest Greens“ (der Name ist Programm) sowie das erst im Juli 2022 eröffnete „Pica-Pau“, das sich den Aromen und den Kochtraditionen Portugals verschrieben hat.

TREND 5 BRUNCH, BRUNCH UND NOCHMAL BRUNCH!

Brunch, der Touristen liebste Mahlzeit, spielt naturgemäß in Lissabons Gastro-Landschaft eine besonders große Rolle. Barbara Pinto und Bernardo Mesquita haben daraus ein erfolgreiches Business kreiert, das 2016 mit einem kleinen Laden im Stadtteil Baixa seinen Anfang nahm. Dem „Nicolau Lisboa Café“ folgten im Laufe der Zeit die weiteren Brunch-Lokale „Amélia“, „Basilio“ und „Olivia“. Die Kunden werden in jedem Lokal mit einem königlichen Porträt eines französischen Pudels begrüßt. Auf der umfangreichen Speisekarte stehen Brunch-Favoriten wie Açai Bowls, French Toast, Pancakes, Avocado-Toast und Tapiocas – und das jeden Tag. Das Menü wird stets der Saison angepasst, um immer die frischesten Smoothies und Salate der Stadt anzubieten.

Konkurrenz bekommt das Quartett unter anderem vom angesagten „Zenith“, das als besonders instagrammable angepriesen wird, und von „Dear Breakfast“, dem neuen Platzhirsch in der Stadt mit aktuell drei Outlets. In eher reduziertem Ambiente werden hier „egg-zentrische“ Gerichte mit kreativen Saftkompositionen und Cocktails serviert.

TREND 6 HEIMLICHE STARS

„Who the Fuck is Henry?“ – Dieses Graffiti begleitet einen beim Schlendern durch Lissabons endlos gewundene Alleen und Gassen zuverlässig. Der Spruch ist so allgegenwärtig, dass man sich

22
23



oben:

Rui Sanches ist der Gastro-König Portugals. Mit seinem Unternehmen Platform führt er 149 Restaurants im ganzen Land, darunter das beliebte „Pica-Pau“ in Lissabon, das sich der typischen portugiesischen Küche widmet.

links:

Die anhaltenden Touristenströme haben maßgeblich zum Siegeszug der Brunch-Konzepte beigetragen. Im Bild: Foodpräsentation bei „Dear Breakfast“, dem neuen Shootingstar der Szene.

FOTOS: SANDA VUKOVIC, ARMANDO LORCE, MOTA RIBEIRO, RED FOCUS

tatsächlich irgendwann fragt, wer zum Teufel nun eigentlich Henry ist! Hinter dem Graffiti steckt ein Kunstkollektiv, das sich im ersten Covid-Lockdown zusammengefunden hat und seitdem mit diversen (kulinarischen) Aktionen für Furore sorgt (www.whothefuckishenry.com). Besonders beliebt sind die Pop-up-Dinner an geheimen Orten. Bei schummrigen Licht sitzen die neugierigen Gäste an langen Tischen, genießen ein informelles Abendessen und tauschen sich mit Fremden aus: „Bist du auch ein Sprayer?“

Deutlich eleganter, aber immer noch mit dem atmosphärischen Speakeasy-Charme ausgestattet, zieht das „Red Frog“ ebenfalls ein abenteuerlustiges Publikum an. Um die winzige Bar mit handgemachten Cocktails und plüschiger Samteinrichtung zu finden, muss man sich auskennen. Spoiler: Das „Red Frog“ befindet sich im selben Gebäude wie das „Monkey Mash“ in der Liberdade.

Lissabons berühmte „Pink Street“ (rua Nova do Carvalho) war lange Zeit das berühmte Rotlichtviertel der Stadt und nur einem bestimmten Adressatenkreis vorbehalten. Seit gut zehn Jahren erlebt sie jedoch eine Wiedergeburt als Party-Zentrum und macht das Cais do Sodré laut Time Out Index zu einem der „coolsten Viertel der Welt“. In Clubs wie dem „Roterdao Club“ oder dem „Pensão Amor“ wird gefeiert, bis die Sonne aufgeht, während Bars wie das „Sol e Pesca“ mit Sardinen in Dosen und Bier aus dem Boden schießen. Die Pink Street, die von einem Baldachin aus bunten Sonnenschirmen geschützt wird, hält ein konstant hohes Energielevel - in den Läden selbst und draußen auf der Straße.

➤ Gastro-Adressen: S. 63



Psst, Geheimtipp! Secret Dinner und Hidden Places wie die Speakeasy-Bar „Red Frog“ boomen aktuell in der Stadt.

LOS MUERTOS
ORIGINAL MEXICAN SPIRITS

100% HECHO Y ENVASADO EN MEXICO

ARTESANAL

MEXICAN DRY GIN

CONTIENE BOTANICOS ANCESTRALES

MAESTRO DESTILADOR
BERNARDO GONZALEZ

43%vol

70cl

DIVE INTO THE WORLD OF MEXICAN SPIRITS:

Der Mexican Dry Gin.

Der **LOS MUERTOS® MEXICAN DRY GIN** verbindet den Charakter einer der beliebtesten Spirituosen der Welt mit typisch mexikanischen Elementen zu einem unverwechselbaren und hochwertigen Geschmackserlebnis: handgefertigt im Herzen Jaliscos mit sorgfältig ausgewählten mexikanischen Botanicals: Avocadoblätter, Cempasúchil-Blüten, Limetten aus Tecomán, Poblano-Paprika, Koriandersamen und rauchgetrocknete Jalapeños bilden ein unvergleichliches Profil.

ISW
GOLD
MEININGER'S INTERNATIONAL SPIRITS AWARD
MEININGER 2023

LOS MUERTOS® | CHECK

HERKUNFT	PROZESS
ZU 100% GEFERTIGT UND VERPACKT IN MEXIKO	HANDGEFERTIGT
STAAT: JALISCO STADT: TLAQUEPAQUE	DESTILLATION: KUPFERBRENNKESSEL
MASTER DISTILLER: BERNARDO GONZÁLEZ	BOTANICALS: TRADITIONELL MEXIKANISCH

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT

Frag JETZ nach Deinen Gratis-5cl-Verkostungsmustern

* *Sende Deine Anfrage als Fachhändler oder Gastronom unter Angabe Deiner vollständigen Geschäftsadresse an: mail@losmuertosspirits.com und erhalte ein 5cl-Verkostungsmuster vom Los Muertos Mexican Dry Gin. Nur solange der Vorrat reicht.*

*Möchtest Du auch unseren **Cristalino** probieren – frag gerne nach!*

DAS ORIGINAL AUS MEXIKO