

REISEREPORTAGE VON NICOLAS BOLLINGER

Kochen

Aus «KOCHEN» Ausgabe 4 / 2024



Lissabon

Berauschend, köstlich und voller Lebensfreude.

Im Februar nach Lissabon, bevor die Stadt unter der Touristenlast ächzt: eine hervorragende Idee! Denn jetzt locken angenehm milde Temperaturen, eine ruhige Atmosphäre – und fantastisches Essen.

Lissabon



© Fotos: C. & N. Bollinger

Die «Praça do Comércio» ist der wohl bekannteste Platz der Stadt.

Unsere Top drei

Eine persönliche, daher rein subjektive Auswahl:



1 AUF FOOD-TOUR MIT EINHEIMISCHEN

Wenn Sie das echte Lissabon auf dem Teller kennenlernen möchten, machen Sie eine Foodtour (etwa bei culinarybackstreets.com): Unterwegs mit Einheimischen in kleiner Gruppe lernen Sie Orte, Menschen und Gerichte kennen, die man alleine vermutlich übersehen würde.



2 FAHREN SIE STRASSENBAHN

Jeder Lissabon-Besuch wäre unvollständig ohne eine Fahrt mit den legendären «elétricos». Da aber alle mit der Linie 28 fahren wollen, ist diese leider chronisch überfüllt. Unser Tipp: Die Linie 12 fährt fast die gleiche Route und man findet meistens einen Sitzplatz.



3 FADO IN ALFAMA

Das Alfama-Viertel hat nicht nur eine einmalige Atmosphäre, sondern ist auch eine Fado-Hochburg: Der typisch melancholische Gesang gehört einfach dazu.



Typisch Lissabon: Gelbe Trams und ein Leben, das sich draussen abspielt.

Und ewig lockt Lissabon. Es gibt viele Gründe, der «Schönen am Tejo» einen Besuch abzustatten: eine einzigartige, fast magische Atmosphäre, echter, unverfälschter Charme, Jahrhunderte an Geschichte und dieses unvergleichliche Licht.

Es gab Zeiten, da galt Lissabon deswegen als echter Geheimtipp. Aber das war vor 15, vielleicht 20 Jahren. Heute ist das anders: Besonders in der Hauptsaison wird die Stadt von Touristen geradezu überrannt, immer wieder wird die portugiesische

Hauptstadt deswegen als warnendes Beispiel für «Overtourism» angeführt, als Ort, der ein Opfer seines eigenen Erfolgs wurde und nun mit den Folgen wie etwa den ins Unermessliche steigenden Mieten aufgrund der «Airbnbisierung» zu kämpfen hat. Kann man Lissabon also noch entspannt besuchen und erleben? Ja, und ob! Besonders der Februar oder der November gelten als vergleichsweise ruhig: Frei von Touristen ist die Stadt natürlich nie, aber in dieser Zeit entfaltet Lissabon seinen Zauber – alles ist entschleunigter, die Uhren ticken etwas langsamer und die Metropole lässt ihren Charme spielen, wie eine alte adelige Dame, die zwar fast all ihren Schmuck verloren hat, aber nicht ihre würdevolle Erscheinung. Und dann ist da immer noch dieses einzigartige Licht ...



Lissabon

Hinkommen

Es gibt ihn tatsächlich, den Nachtzug nach Lissabon. Allerdings dauert die Reise dann über 27 Stunden und ist mit häufigem Umsteigen verbunden. Am schnellsten ist daher immer noch das Flugzeug: Es gibt täglich mehrere Verbindungen ab Zürich, Basel und Genf; der Flug dauert zwischen zweieinhalb und drei Stunden.



Übernachten

Das «Solar dos Poetas» (www.palaciosdespeciarias.com/solar-dospoetas) ist ein gepflegtes kleines Dreisternehotel mit echtem historischem Charme und liebevoll hergerichteten Zimmern. Ein grosses Plus ist die Lage an der Praça Camões, am Eingang zum berühmten Bairro Alto und nur einen Steinwurf vom Largo do Chiado entfernt. Die berühmte Strassenbahn Nr. 28 hält übrigens direkt vor der Haustür.

Das ist Lissabon!

Alte Trams, Fado, Pastéis de Nata und Co. Das sind glücklicherweise keine reinen Klischees, sondern tatsächlicher Teil des Lebens in Lissabon.

Was ist Lissabon? Ein Ort, wo das Klischee noch nicht Herr über das Reale geworden ist, eine Stadt, die sich trotz des gewaltigen touristischen Ansturms hartnäckig weigert, zum gesichtslosen Museum zu werden. Eine Stadt, die schon so mancher Erschütterung getrotzt hat und es weiterhin wird. Da war der Zusammenbruch des portugiesischen Weltreichs, das grosse Erdbeben von 1755, die Finanzkrise 2008 und jetzt ist es die Gentrifizierung: Wenn ausländische Investoren ganze Stadtviertel aufkaufen und luxussanieren, schicke Boutiquen und Ketten sich breitmachen und die Preise für Wohneigentum ins Unermessliche steigen. Doch auch das wird Lissabon überleben, denn die Metropole am Tejo ist wie keine zweite darin geübt, sich anzupassen, Neues anzunehmen, zu integrieren und das Nebeneinander zu feiern. Einerseits ist Lissabon eine der ältesten Städte des Kontinents mit Jahrhunderten an bewegter Geschichte, deren Zeugnisse mal besser, mal schlechter erhalten sichtbar sind, prächtige Fassaden, ehrwürdige Paläste, alles bedeckt mit Azulejos, und neben dem Schuhgeschäft aus dem 18. Jahrhundert steht ein hipper Coffeeshop mit Coworking-Space und Insta-Profil. Tatsächlich ist dieses Lissabon gleichzeitig europäische Start-up-Hochburg und Eldorado der jungen Kreativen. Lissabon ist alles zusammen und diese Mischung ist grossartig!

Lissabon, das ist, wenn das Rattern und schrille Kreischen in den engen Gassen widerhallt und das Vorbeifahren einer alten Strassenbahn ankündigt. Über hundert Jahre alt sind die «Elétricos» und aus dem Stadtbild nicht mehr wegzudenken. Es ist gewiss kein Geheimnis, dass die legendäre Linie 28 das ganze Jahr über chronisch mit Touristen überlaufen ist, sodass sich an gewissen Stationen absurd lange Warteschlangen bilden. Kein Problem, die Linie 12 befährt einen Grossteil derselben Route, und man findet so gut wie immer einen Sitzplatz und sogar Einheimische trifft man dort.

Lissabon, das ist der Biss in eine frisch belegte «Bifana»: dünn geschnittenes Schweinefleisch, mariniert und geschmort in Weisswein, Zitronensaft, Lorbeer, Knoblauch und anderen Gewürzen





(da hat jeder sein Geheimrezept). Serviert in Weissbrot, gewürzt mit dem typisch süsslichen portugiesischen Senf und am besten begleitet von einem Bier. Bifana, das ist der Inbegriff der portugiesischen Zwischenmahlzeit, und auch wenn jeder diejenigen von «As Bifanas do Afonso» empfiehlt, schmecken sie in der kleinen Bar am «Mercado de Campo de Ourique» einfach noch ein wenig besser (findet jedenfalls der Autor). Die fast noch verlockendere Alternative zur Bifana nennt sich «Leitão», ein Spanferkelsandwich, das im «Nova Pombalina» zu den Hausspezialitäten gehört. Am besten probiert man einfach beides ...

Lissabon, das ist der Duft von Vanille, Butter und Zimt, vereint in den unvergleichlichen «Pastéis de Nata», aussen ein buttrig-knuspriger Blätterteig, innen vanillig-cremig und oben schön carameliert, lauwarm genossen und mit etwas Puderzucker und Zimt bestreut, sind diese omnipräsenten Törtchen der Inbegriff von Lissabon auf der Zunge und eine Versuchung, welcher sich kaum jemand entziehen kann. Gute Pastéis gibt es bei «Manteigaria» oder «Aloma», aber ehrlicherweise geht tatsächlich nichts über das Original aus der «Pasteleria de Bélem», aber das muss jeder für sich selbst herausfinden – Degustieren geht über Studieren.

Und zu guter Letzt ist es Lissabon, wenn sich Joana Veiga in der «Parreirinha de Alfama» ihren ganzen Weltschmerz von der Seele singt. Nur die Portugiesen kennen den Fado, jene zu Musik geronnene Melancholie und Verkörperung dessen, was man «Saudade» nennt: dieses wehmütig-sehnsüchtige Gefühl, etwas Geliebtes verloren zu haben, das niemals zurückkehren wird. Besonders in Alfama, jenem labyrinthischen Altstadtviertel mit seinen steilen, engen Gassen, in dem sich Stille und der klagende Gesang der «Fadistas» abwechseln, gibt es zahlreiche Fado-Lokale, die nicht einzig den Touristen vorbehalten sind. Eine gute Adresse ist «Parreirinha de Alfama», wo man sich bei Knoblauchsardinen auf Weissbrot, gebratenem Zicklein mit Orangen, Mutter Argentinas süssem Reispudding und einem Glas Port den Klageliedern hingeben kann – so portugiesisch, dass es fast schon ein wenig schmerzt.

AS BIFANAS DO AFONSO

Adresse: R. da Madalena 146

NOVA POMBALINA

Adresse: R. do Comércio 2

MERCADO DE CAMPO DE OURIQUE

www.facebook.com/mercado-decampodeourique

PASTÉIS DE BELEM

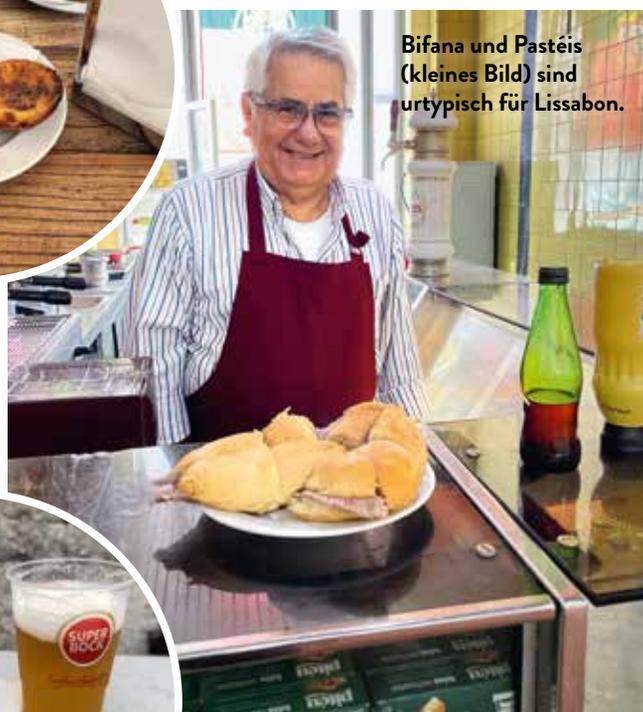
www.pasteisdebelem.pt

PARREIRINHA DE ALFAMA

www.parreirinhadealfama.com



Fado-Abend im «Parreirinha de Alfama».



Bifana und Pastéis (kleines Bild) sind urtypisch für Lissabon.



Ein Gläschen Madeira oder Port geht immer: typisch portugiesische Gastfreundschaft

Einfach, ehrlich & authentisch

In den «Tascas», den «Tabernas» und den «Cervejarias» findet man sie noch, die schnörkellose, authentische portugiesische Küche. Viele davon sind zwar keine Geheimtipps mehr – aber der Qualität tut das keinen Abbruch.



Wo findet man es noch, das «echte», unverfälschte, «wahre» Essen? Mal davon abgesehen, dass diese Frage vielleicht nicht ganz richtig gestellt ist (siehe letzte Seite dieser Reportage), scheint es doch ein nicht zu leugnendes Bedürfnis nach Authentizität zu geben. In Portugal scheint die Antwort auf diese Frage indes klar zu sein: in einer Tasca! Die Tasca ist genau jenes billige, schnörkellose Restaurant um die Ecke, das mit den traditionellen Gerichten, die in grossen Portionen auf grossen Aluminiumplatten auf kleine, mit Papiertischdecken verhüllte Tische gestellt werden. Ja, das Essen in einer guten Tasca gibt einem das Gefühl, bei jemandem zu Hause zu essen, Hausmannskost, wie von der eigenen Grossmutter. Die Tasca «O Eurico» war seit Jahrzehnten eine Institution im Mouraria-Viertel, ein zweites Wohnzimmer für viele «Lisboetas». Als der Betreiber, Senhor Eurico, das Lokal aus gesundheitlichen Gründen aufgeben musste, hauchte ihm der junge Koch Zé Paulo Rocha neues Leben ein – aus «O Eurico» wurde «O Velho (Der alte Eurico)», wo Zé immer noch portugiesische Hausmannskost anbietet, wenn auch zeitgemäss zubereitet. Zum rustikalen Charme hat sich eine winzige Dosis Verruchtheit in Form einer abgewetzten Punk-Ästhetik gesellt: Die einfachen Holztische und die gekachelten Wände sind fast vollständig vollgekritzelt mit Notizen von Gästen. Auf der grossen Schiefertafel neben der Küche steht, was gerade zu haben ist. Ein guter Start sind ein paar mit Schwein gefüllte Krokettens sowie ein vor Bratensaft herrlich triefendes Sandwich mit geschmorter Rinderhaxe, ehe man sich über zartes Schwein am Knochen mit Rüben und Blutwurst hermacht. Ein Highlight und

Zeitgenössische Hausmannskost gibt es im «O Velho Eurico», etwa Tintenfisch in Orangensauce (kl. Bild.)



Klassiker des Hauses ist der gegrillte Tintenfisch, der in einer grandios eingekochten Orangensauce mit etwas Chili und Portulak serviert wird – ein rauchig, fruchtig, süsslich-säuerlicher, pikanter Hochgenuss! Das gefällt nicht nur den Einheimischen, sondern auch den Touristen, sodass sich regelmässig Schlangen vor dem Lokal bilden (daher unbedingt reservieren!).

Diese Art von Ansturm kennt man bei der «Cervejaria Ramiro» schon lange. Das unangefochtene Seafood-Mekka der Stadt steht wohl bei fast jedem kulinarisch interessierten Lissabon-Besucher ganz zuoberst auf der Liste, ist aber weit davon entfernt, eine Touristenfalle zu sein. Vor über einem halben Jahrhundert eröffnet, eine Bierhalle der alten Schule, wo es frische Meeresfrüchte gibt, nicht besonders raffiniert, aber von allerhöchster Qualität; nach wie vor ein Ort, wo sich die Lisboetas in ungezwungener Atmosphäre treffen, um es sich bei einem Bier, Knoblauchgarnelen mit Brandy oder frischen «Percebes», also Entenmuscheln, gutgehen zu lassen. Geradezu unverzichtbar ist die Seespinne nach Lissabonner Art: Nach-

...das ikonische «Prego», ein mit einer Überdosis Knoblauch gewürztes Rindfleischsandwich (!)

dem das Monstrum noch lebend am Tisch präsentiert wird, vergisst man am besten seine Würde und beginnt die alsbald dampfend servierte Köstlichkeit nach allen Regeln der Kunst zu zerlegen – hämmern, knacken, brechen. Und ja, der Panzer ist jetzt gefüllt mit einer göttlichen Sauce aus Mayonnaise, Senf, Ei, Gewürzgurken, Petersilie und Piment, in die man nicht nur das zarte Fleisch der Seespinne eintunkt, sondern auch das dazu servierte knusprig-buttrig warme Brot. Aber nicht überessen, denn als Letztes folgt das nicht wegzudenkende Haus-«Dessert», das ikonische «Prego», ein mit

einer Überdosis Knoblauch gewürztes Rindfleischsandwich (!) – damit man auch was anderes gegessen hat als Meeresfrüchte.

Wer lieber abseits der ausgetretenen Pfade unterwegs ist, erkundet das Viertel Campo de Ourique, einen ruhigen, ganz normalen Stadtteil mit schönen Fassaden, einer Markthalle, Geschäften, Cafés, Restaurants und merkwürdigerweise nur wenigen Touristen. Zu unspektakulär, zu gewöhnlich? Wer jedenfalls den Alltag in Lissabon sucht, findet ihn hier, auch kulinarisch. In einer Seitenstrasse liegt die «Casa dos Passarinhos», seit 1923 ein Bollwerk portugiesischer Gastlichkeit. Drinnen herrscht eine Mischung aus rustikaler Einfachheit, spiessigem 60er-Jahre-Kitsch und schaurig-schönen Wanddekorationen vor, es ist laut, der Fernseher läuft und die Bude ist gerappelt voll mit Einheimischen – herrlich! Ungefragt werden gleich Brot, Olivenöl, Oliven und Frischkäse aufgetragen und die Zeit reicht gerade, um «Vinho verde» zu bestellen, «grün», mineralisch-frisch und leicht prickelnd. Das Festmahl beginnt, als in die Mitte des Tisches eine grosse Platte mit Pommes und frittiertem Tintenfisch gestellt wird sowie ein Topf mit köstlich dampfendem «Arroz de Taboril», Seeteufelreis mit Garnelen, nein, nicht wie Risotto, nicht wie Paella, einfach ein unglaublich intensiv schmeckender Reiseintopf mit Seeteufel (nicht nur mit dem Filet, sondern auch dem fetten Bauch und einem Teil der Innereien), Gemüse, Knoblauch, Weisswein, Kräutern und kleinen Garnelen. Jeder schöpft für sich und jeder ist glücklich – garantiert!

O VELHO EURICO

www.instagram.com/ovelhoeurico

CERVEJARIA RAMIRO

www.cervejariaramiro.com

CASA DOS PASSARINHOS

www.facebook.com/acasadospassarinhos

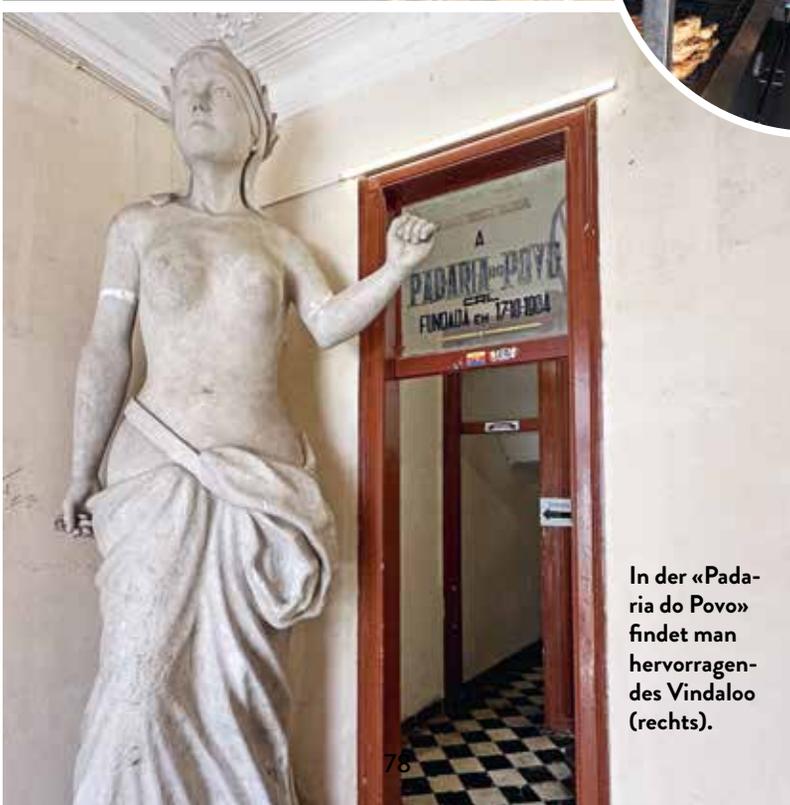
Piri Piri oder das koloniale Erbe

Als Seefahrer und Eroberer haben die Portugiesen überall auf der Welt ihre Spuren hinterlassen – auch kulinarisch. In Lissabon lässt sich dieses delikate Vermächtnis besonders gut erkunden und erschmecken.

Piri-Piri-Huhn vom Grill (kl. Bild) findet man in Lissabon an (fast) jeder Strassenecke.

Die Nase läuft, leichtes Schwitzen, auf der Zunge ein dezentes Brennen – und trotzdem dieses Glücksgefühl. Feurige Chilis, da denkt man an die indische Küche, an afrikanische Gerichte ... aber an Portugal? Und wie hängt das alles zusammen? Im 15. Jahrhundert leiteten die Portugiesen als beste Navigatoren der Welt das Zeitalter der grossen Entdeckungen ein, erschlossen neue Seewege zwischen den Kontinenten, gründeten Kolonien in Afrika, Amerika und Asien und schufen das bis dahin grösste See- und Handelsimperium seiner Zeit. Aus diesem Grund ist die portugiesische Küche die vielleicht einflussreichste der Welt: Die Portugiesen brachten die Chilis nach Indien, Tempura nach Japan und die «Feijoada» nach Brasilien. Und die kulinarischen Spuren, die dieses immense koloniale Erbe hinterlassen hat, sind besonders in Lissabon gut sichtbar und schmeckbar.

Im «A Brasileira», dem berühmtesten Café der Stadt, 1905 im eleganten Chiado-Viertel eröffnet, traf sich die Bohème, um in prunkvoller Belle-Époque-Atmosphäre zu diskutieren, gesehen zu werden



In der «Paderia do Povo» findet man hervorragendes Vindaloo (rechts).



– aber selten, um Kaffee zu trinken. Dieser war damals eine Neuheit aus der ehemaligen brasilianischen Kolonie, konnte sich aber wegen seines herben Geschmacks kaum durchsetzen. Da Zucker als Kolonialware im Überfluss vorhanden war, erfanden die «Brasileira»-Besitzer die «Bica», was so viel bedeutet wie «Beba Isto Com Açúcar» (Trink dies mit Zucker) – ein Wortspiel, das den Lisboetas den Kaffee versüsste und bis heute ein Synonym für Espresso geblieben ist.

Vasco da Gamas Reise nach Indien im späten 15. Jahrhundert legte den Grundstein für das portugiesische Imperium, in dem Goa eine wichtige Rolle spielte. Ein prominentes Beispiel für die sich daraus ergebende kulinarische Verschmelzung ist ein Gericht, das als «Vinha d'alhos», in Wein und Knoblauch mariniertes Schweinefleisch, nach Indien kam, aber mangels Wein mit Essig und dann Zimt, Nelken und anderen Gewürzen zu «Vindalho» bzw. «Vindaloo» wurde. Ein echter Geheimtipp für Vindaloo ist die «Padaria do Povo» in einem jahrhundertalten Haus in der Nachbarschaft von

Campo de Ourique; sowohl Gemeindezentrum als auch Restaurant mit echter portugiesischer Hausmannskost und Spezialitäten aus Goa.

Eine enge Verbindung hatte Goa zu einer anderen portugiesischen Kolonie – Mosambik, welches unter der Gerichtsbarkeit des Vizekönigs von Indien stand und wo viele Goaner arbeiteten. Mosambik spielt für die heutige Küche Portugals deswegen eine herausragende Rolle, weil die Kolonialherren dort die Chilipflanze aus Brasilien einführten – mit durchschlagendem Erfolg: Die scharfe Frucht gedieh hervorragend und veränderte als «Piri Piri» oder afrikanischer Vogelaugenchili nicht nur die kulinarische Geschichte von Mosambik, sondern auch von Portugal. Als das afrikanische Land 1975 unabhängig wurde, hatte das eine Auswanderungswelle zur Folge, mit dem Resultat, dass heute in fast jedem portugiesischen Restaurant Flaschen mit scharfer Piri-Piri-Sauce auf den Tischen stehen und an gefühlt jeder zweiten lissabonner Strassenecke in einer «Churrasqueira» feurig gewürztes Hühnchen auf dem Grill brutzelt.

Die volle Dosis holt man sich am besten im Mouraria-Viertel, wo sich das «Cantinho do Aziz» zu einer wahren lokalen Ikone ent-

wickelt hat: Ein kleines Restaurant in einer Seitenstrasse, das dennoch kaum zu übersehen ist, da sich die Aussenterrasse mit ihren knallgelben Wänden in die ganze Gasse ausgiesst. Auf den Tisch kommt mosambikanische Herzküche, aufrichtig und zupackend wie eine warme – oder lieber feurig heisse – Umarmung: Rindfleisch-Samosas, an denen man sich, Pardon, glatt überfressen könnte, was schade wäre, denn dann bliebe zu wenig Platz für höllische Chickens und geschmacksexplosive Currys, die betören und nach Koriander, Kreuzkümmel, Safran, Kokosnuss und Erdnuss duften, und natürlich das unvergleichliche Piri-Piri-Chicken mit hauseigener Sauce, welches nicht nur den Gaumen, sondern auch das Gemüt in Flammen setzt – pure Euphorie!

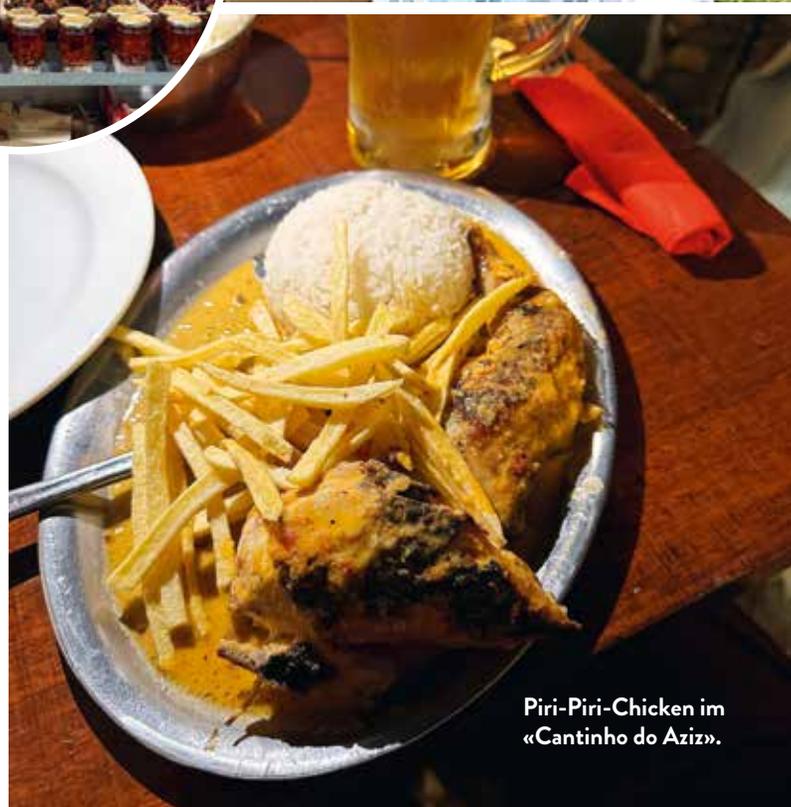
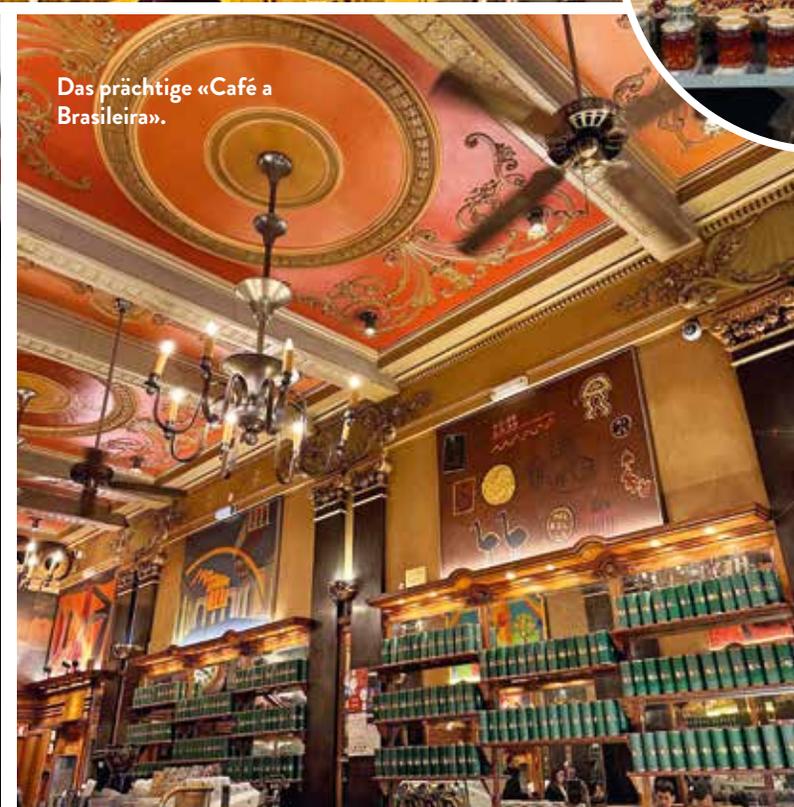
A BRASILEIRA
www.abrasileira.pt

A PADARIA DO POVO
www.apadariadopovo.weebly.com

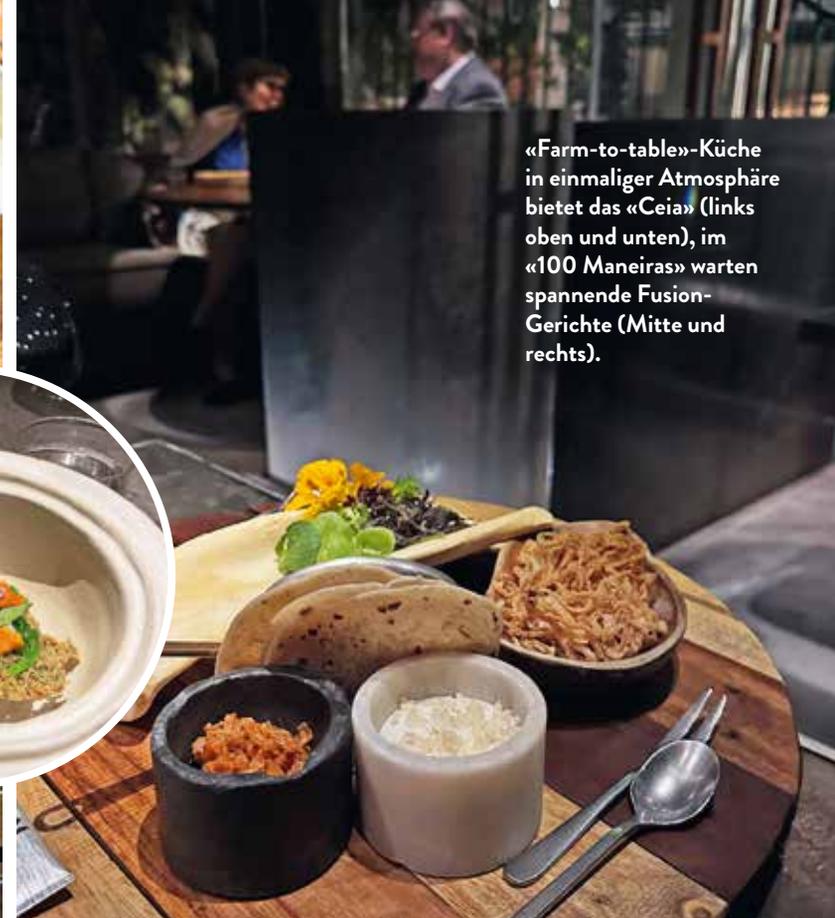
CANTINHO DO AZIZ
www.cantinhodoaziz.com



Das prächtige «Café a Brasileira».



Piri-Piri-Chicken im «Cantinho do Aziz».



«Farm-to-table»-Küche in einmaliger Atmosphäre bietet das «Ceia» (links oben und unten), im «100 Maneiras» warten spannende Fusion-Gerichte (Mitte und rechts).



Wild, kreativ und nachdenklich

Egal, ob «Farm-to-table» im intimen Rahmen eines alten Palastes aus dem 18. Jahrhundert oder überbordende bosnisch-portugiesische Fusionsküche – langweilig is(s)t man nie in Lissabon.

Lissabon ist eine alte Stadt mit vielen Facetten und Fassaden. Fassaden, die viel mit-erlebt haben und das Innere gegen das Draussen abschirmen. Der Reiz des Verborgenen ist immer auch der Reiz des Überraschenden, Unerwarteten. Restaurants wie das «Ceia» oder «100 Maneiras» spielen gekonnt mit dieser Ambivalenz und eignen sich perfekt für ein besonderes Ess-Erlebnis. Wer etwa das «Ceia» ansteuert, kennt nur eine Adresse; angeschrieben ist das Restaurant nicht, man muss sich nur trauen, die richtige Tür zu öffnen, um eine ganz andere Welt zu betreten. Das «Santa Clara 1728» ist ein ehemaliger Stadtpalast aus dem 18. Jahrhundert, mit grossen, klosterähnlichen Räumen und einem riesigen Wandgemälde – und der Sitz eines aussergewöhnlichen Restaurants. Was man aufgrund der Beschreibung für versnobt halten könnte, entpuppt sich als unheimlich persönliche, geradezu intime Erfahrung. Ein grosser Tisch mit 14 Plätzen, ein Menü und eine Küchencrew um Chef Renato Bonfim, die nur für diese Gruppe kocht. «Ceia» – das portugiesische Wort für Abendessen – steht für Gemütlichkeit, Tradition und Freundschaft. Und für einen der tiefsten Werte der portugiesischen Kultur, nämlich die Freude am Teilen der Speisen. Auf den Tisch kommen grösstenteils saisonal geerntete Zutaten vom eigenen Bauernhof ausserhalb der Stadt plus, was die Jah-

reszeit und die Region gerade hergeben: Angefangen beim zarten Eierstich mit verschiedenen Arten essbaren Seetangs (herzhaft und erfrischend) über BBQ-Oktopus mit BBQ-Grünkohl und «verbranntem» Knoblauch (rauchig, komplex und köstlich) bis hin zu Steinbutt von den Azoren mit Kombucha-beurre-blanc und fermentiertem Kohlrabi – oder der überraschendsten Kombination des Abends, ein Schokoladencrumble mit schwarzen Oliven und Olivencaramel (wow!). Dazwischen kommt man unweigerlich miteinander ins Gespräch, diskutiert, lacht. Und am Ende dieser Dinnerparty sind aus Fremden vielleicht Freunde geworden.

Persönlich wird es auch im «100 Maneiras»: Das in einer unauffälligen Seitenstrasse versteckte Lokal ist nicht einfach ein Restaurant, sondern die Lebensgeschichte von Chefkoch Ljubomir Stanic. In Sarajevo geboren, kam er 1997 nach Portugal und eröffnete 2009 sein erstes Restaurant in Lissabon, das «100 Maneiras», welches sofort für Furore sorgte. 2019 eröffnete er das Lokal nach einer umfassenden Überarbeitung neu – mit einem autobiografischen Konzept, das aber auch der Eigenheit der portugiesischen Küche Rechnung trägt, stets offen für fremde Einflüsse zu sein. Das Menü beginnt ziemlich bosnisch mit dem Brot von Mutter Rosa, flankiert von jugoslawischen Spezialitäten, in die sich portugiesische Ein-

flüsse eingeschlichen haben: «Ajvar», also eine Paste aus roten Paprikaschoten und gegrillten Auberginen, die nach bester Piri-Piri-Art mit geräucherten Chilis aufgepeppt wurde; «Pasteta» aus Hühnerleber mit Portweinreduktion, «Stelja» aus gepökeltem Rindfleisch sowie eine Butter mit Herzmuscheln. Dann wird es richtig originell mit einer «Sarajewo-Zigarre», die täuschend echt aussieht, aber aus einem in schwarzem Tee geräucherten Brotteig hergestellt wird, gefüllt mit Kartoffelschaum und gebratenem Schweinebauch. Wieder sehr iberisch ist der Wolfsbarsch, geschmort im Fett des Pata-Negra-Schinkens, begleitet von einem Pata-Negra-«Tee». Der «intimste Gang» ist das Hauptgericht, eine Hommage an das einzige Rezept, das Ljubomir mit seinem Vater verbindet: 14 Stunden zart geschmorte Rinder-Wange und -zunge mit Knochenmark, dazu Meerrettich, fermentierter Kohl, Sauerrahm, Salat, Piri-Piri-Sauce und bosnisches Fladenbrot – eine köstliche Einladung, seinen eigenen Taco zusammenzustellen und mit den Händen zu essen – so viel Spass muss sein.

CEIA

www.silentliving.pt/food/ceia

100 MANEIRAS

www.100maneiras.com

Einkaufen

Gelegenheiten, sich in Lissabon mit köstlichen Mitbringseln einzudecken, gibt es viele. Hier eine kleine Auswahl:

MANUEL TAVARES

Eines der bekanntesten und ältesten Feinkostgeschäfte der Stadt: Neben Wein und Spirituosen findet man auch eine exzellente Auswahl an Gewürzen, Trockenfrüchten, Schokoladen und Wurstwaren.

www.manueltavares.com

CONSERVEIRA DE LISBOA

Sardinen, Makrelen, Thunfisch und jede Menge anderer Fisch in Dosen – das ist echte portugiesische Lebensart und das vielleicht beste Mitbringsel überhaupt.

www.conserveiradelisboa.pt

GARRAFEIRA NACIONAL

Allein das Portwein- und Madeirasortiment ist gewaltig (auch, was gut gealterte Raritäten angeht), doch auch in Sachen Gin, Whisky, Rum, Absinth, Wermut und sonstigem Hochprozentigem darf das Angebot als beeindruckend bezeichnet werden.

www.garrafeiranacional.com

ADEGA & SABORES DE PORTUGAL

Kleine, feine Selektion an Weinen, Craftbieren, aber auch portugiesischer Käse, Charcuterie und Fischkonserven.

www.adegaesaboresdeportugal.com



NOTIZEN VON UNTERWEGS

Unser Reisedaktor Nicolas Bollinger interessiert sich stets für die kleinen feinen kulturellen Unterschiede, die einem beim Reisen auffallen.

Das «echte» Lissabon?

Auf meinen kulinarischen Reisen bin ich immer auch bemüht, ein Stück weit nach der «echten», authentischen Küche eines Ortes zu suchen. Schliesslich ist die Zeit in der Regel zu kurz, um sie in sogenannten Touristenfallen zu verschwenden. Aber mit der Authentizität ist das immer so eine Sache: Was genau ist denn eigentlich die wahre Küche? Wo findet man diese? Für manche ist die Angelegenheit klar: Das «Echte» ist nur in einer kleinen Seitenstrasse zu haben, auf durchgesessenen Plastikstühlen und bei billigem Hauswein, dort, wo «der Mann von der Strasse» isst – und das ist niemals in gehobenen Lokalen mit elaborierter Küche. Das ist aus meiner Sicht gewiss nicht falsch, aber auch nicht die ganze Wahrheit. Ich bin kein Fan von solchen Pauschalurteilen, da sie die Sicht auf eine Welt vernebeln, die oft komplexer und vielschichtiger ist. Nur ein kleines Beispiel: Kann ein Lokal wie das berühmte «Ramiro» noch als echt und authentisch gelten? Schliesslich essen dort sehr viele Touristen, es wird in jedem Reiseführer empfohlen, vom Guide Michelin, von «The World's 50 Best» in den Discovery-Tipps, Phil Rosenthal war dort, aber auch Rick Stein und der unvergessliche Anthony Bourdain. Klingt nach absolutem Mainstream, der, je nach Massstab, auch nicht gerade billig ist. Oder? Der Punkt ist jedoch: Auch wenn man die Einheimischen fragt, wird mehr oder weniger ausnahmslos dieses Restaurant empfohlen. Wieso? Nun, weil es eben wirklich gut ist, und darüber scheinen sich für einmal alle einig zu sein. Das zeigt nur, dass solche Etikettierungen selten gerechtfertigt sind, besonders, wenn man damit das «Echte» und Authentische gegen einen nicht besser definierten «Mainstream» ausspielen möchte. Ist die Frage nach dem «wahren» Essen somit sinnlos? Natürlich nicht! Ich empfehle daher wärmstens, an einer von Einheimischen geleiteten Foodtour, etwa von «Culinary Backstreets», teilzunehmen. Denn dadurch spaziert man durch Quartiere, die kaum ein Reiseführer jemals empfehlen würde und betritt Lokale, die man sonst schlicht übersehen hätte, beispielsweise «A Casa Dos Passarinhos»: laut, schlicht und überfüllt, der Fernseher läuft in der Ecke und auf den Tisch kommt grossartige Hausmannskost. Und ausser einem selbst nur Portugiesen zu Gast. Ist das jetzt «echt»? Gut möglich, aber das muss am Ende jeder selbst herausfinden ...

Ein Schnappschuss

Einfache und gute Küche im «A Casa Dos Passarinhos». Ist das nun «echt» und authentisch?



Die «Kochen»-Welt

in Print und Online

Saisonale Rezepte mit
Gelinggarantie, Food-Facts,
Weintipps, Reiseberichte,
E-Booklets, How-tos,
Dekorationsideen und
viele mehr!



**3 Ausgaben
CHF 20.-**



wildeisen.ch/abo
+41 43 322 70 60
abo@wildeisen.ch

Kochen