

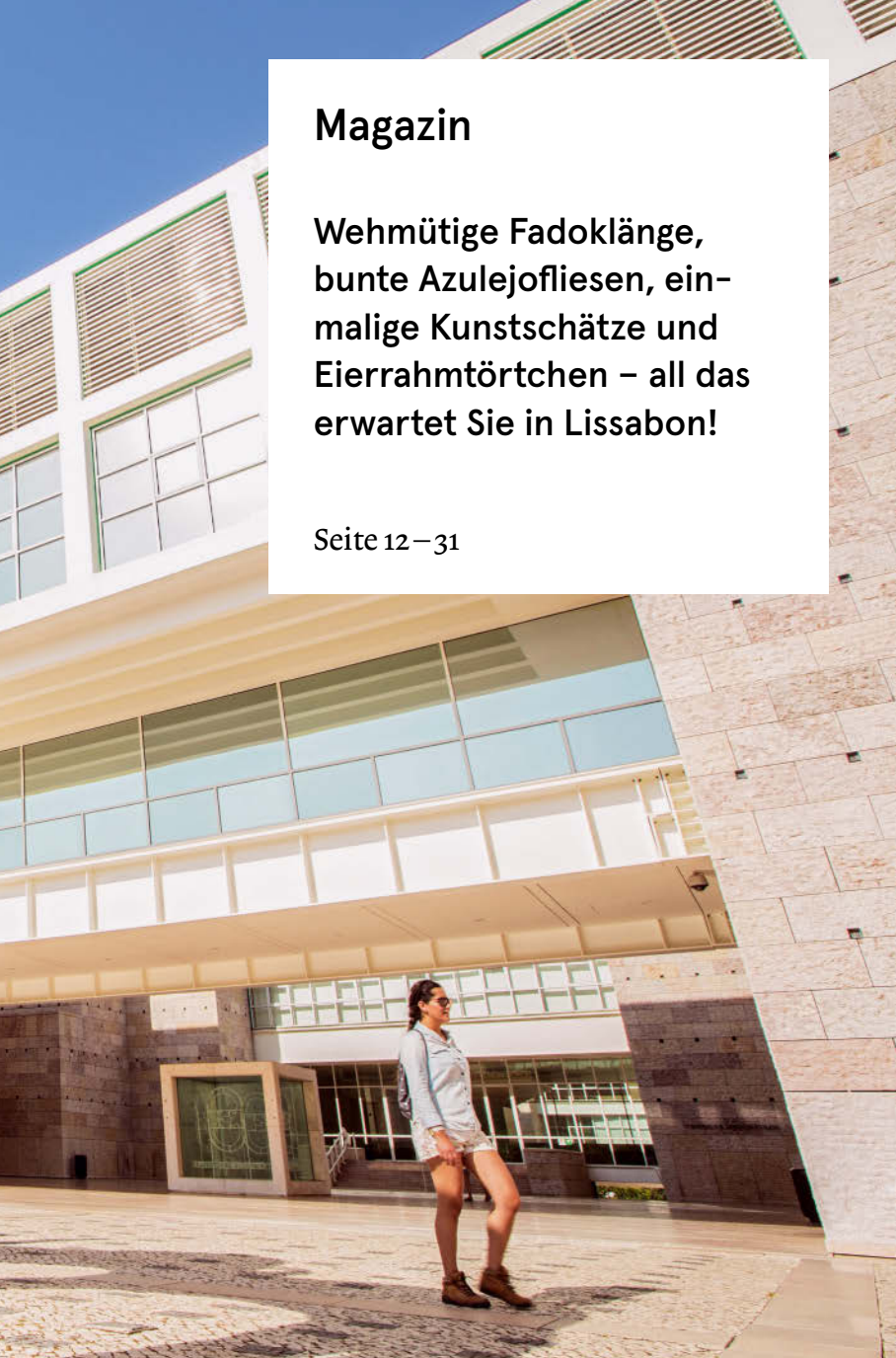
Trotz ihrer Größe wirkt die Stahlskulptur von Alexander Calder vor der Coleção Berardo anmutig leicht.



# Magazin

**Wehmütige Fadoklänge,  
bunte Azulejofliesen, ein-  
malige Kunstschätze und  
Eierrahmtörtchen – all das  
erwartet Sie in Lissabon!**

Seite 12 – 31



---

# Den Fluss im Herzen

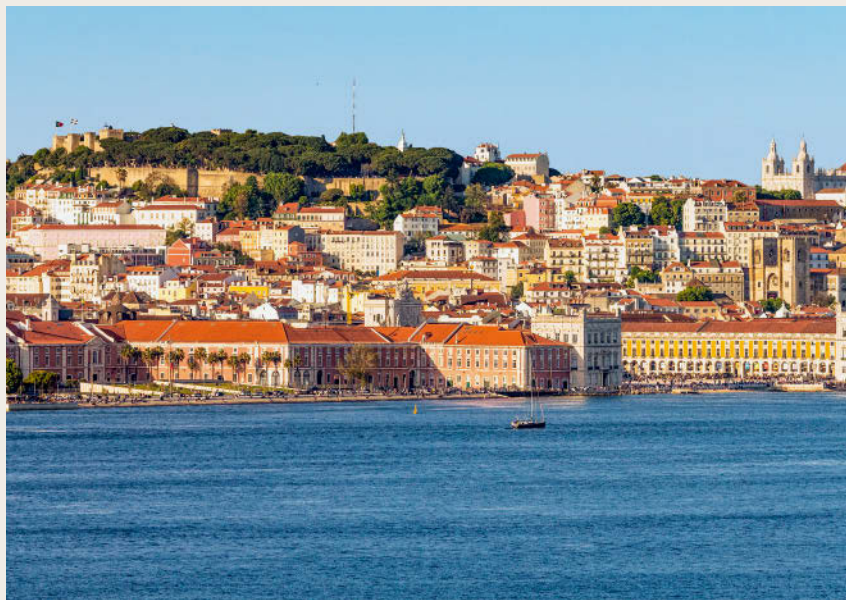
Er hat Schiffe fortsegeln und mit Gold heimkehren  
sehen, er hat die Stadt ernährt und sie zerstört:  
Der Tejo ist Lissabons Nabelschnur zur Welt.

---

So richtig verstanden hat dies aber erst Marquês de Pombal, der Wiederaufbauminister nach Erdbeben und Tsunami von 1755. Mit seiner Neustrukturierung der Baixa und der Anlage der Praça do Comércio auf dem Areal der zerstör-

ten Residenz öffnete die Stadt ihre Arme, um den Tejo und die auf ihm Reisenden zu empfangen. So wie sie es heute noch tut, wenn Kreuzfahrtschiffe aus aller Welt von der drei Kilometer entfernten Mündung des Tejo in den Atlantik hinauffah-

Von der Fähre aus eröffnet sich das Stadtpanorama mit allen architektonischen Highlights.



ren; vorbei an den altherwürdigen Zeugnissen der Entdeckung Portugal – der Torre de Belém und der manuelinischen Wunderkammer Mosteiro dos Jerónimos. Vorbei auch an den Symbolbauten des heutigen Portugal – der silbernen Muschel des MAAT-Museums in Belém, den schicken Uferpromenaden, Clubs und Restaurants um den Cais do Sodré und der fein schwebenden Ponte Vasco da Gama.

### Die Kunst moderner Architektur

Die Portugiesen haben ein besonderes Faible für moderne Architektur und mit Álvaro Siza Vieira einen der genialsten Baumeister unserer

Epoche. Keine Frage, dass auch seine Kunst in Lissabon auf den Fluss antwortet – mit dem wie eine sanfte Welle geschwungenen Pavilhão de Portugal im Park der Nationen.

### Dem Tejo begegnen

An einem sonnigen Wochenende kennen die Lisboetas kein Halten mehr: Rollerblades angeschnallt oder aufs Fahrrad gesetzt, Baby in den Kinderwagen gepackt und die Oma in den Rollstuhl – ab geht's an den Tejo. Wo heute eine schicke Uferpromenade am Fluss entlangführt bis zur Atlantikmündung, standen früher Lagerhäuser und Ruinen, brauste der Verkehr. Seit Beginn des 21. Jhs. legte man die Flussufer Abschnitt für Abschnitt frei, führte Stufen hinunter ans Wasser, stellte Liegestühle auf. Der Tejo hat zurückgefunden nach Lissabon – oder Lissabon an den Tejo.

Die entspannten Menschen an seinem Ufer haben jene Katastrophe längst vergessen, mit der der Fluss am 1. November 1755 über ihre Stadt hereinbrach – ein Erdbeben (S. 18) hatte einen verheerenden Tsunami ausgelöst. Stattdessen warten sie am glitzernden Wasser auf jenen magischen Moment, wenn die untergehende Sonne den Fluss golden aufglänzen lässt. Wenn das Wasser aussieht wie ein Meer aus Stroh. Wenn die *saudade* von ihnen Besitz ergreift – jene tiefsüße Traurigkeit und Sehnsucht, aus der sich der Fado speist. Wenn sie glücklich sind.



---

# Kulinarischer Melting Pot

Was ist typisch für die Küche in Lissabon? Sie können hier in Gerichten aller portugiesischen Regionen und portugiesischsprachiger Nationen schmelgen. Also – greifen Sie zu!

---

Internationaler geht es kaum: Man nehme eine Prise Brasilien, einen Schuss Mozambique, füge einen Hauch Macau hinzu und verfeinere mit reichlich Goa, dann noch einen Klecks Rom und Paris – und fertig ist die Küche Lissabons: In den vielen Lokalen dieser Stadt können Sie sich um die halbe Welt essen!

## Sardinen und Stockfisch

Aber ganz gleich ob chinesisches oder portugiesisches – vor allem sollten Sie sich an Fisch halten, denn der ist hier von tadelloser Frische. Auch wenn nicht jeder die portugiesische Leidenschaft für gegrillte Sardinen (*sardinhas assadas*) und Stockfisch

(*bacalhau*) nachvollziehen kann. Vom Letzteren soll es mehr als 365 Zubereitungsarten geben. Zu den Klassikern zählt *bacalhau à brás*, Stockfisch überbacken mit Strohkartoffeln und Ei. *Pataniscas* sind frittierte Stockfischstücke. Auch eine *caldeirada*, eine portugiesische Fischsuppe, gehört zu den Gerichten, die in jedem guten Restaurant auf der Karte stehen.

## Wurst, Fleisch, Käse

In der Kunst des Grillens sind die Lisboetas Meister. Dabei ist es gleich, ob das Steak im Edelrestaurant zelebriert oder am Imbissstand als *prego no pão* – Steak mit Piri-Piri-Sauce, Knoblauch und Senf – aufs Brötchen gepackt wird. *Bifana* heißt der »Hamburger«, wenn die Füllung aus gegrilltem Schweinefleisch besteht. Bei einer *francesinha* gehen Steak oder Chorizo-Wurst und Toast eine Verbindung mit Käse und einer speziellen Tomatensauce ein. Die *espetada*, der Fleischspieß, vereint zarte Fleischstücke mit Gemüse.

### Buchtipps: Lust auf Kochen?

Rebecca Seal, »Lissabon – Rezepte aus dem Herzen Portugals«, München 2017. Mit tollen Bildern und den besten Gerichten aus den Pfannen und Töpfen der Hauptstadt Portugals.