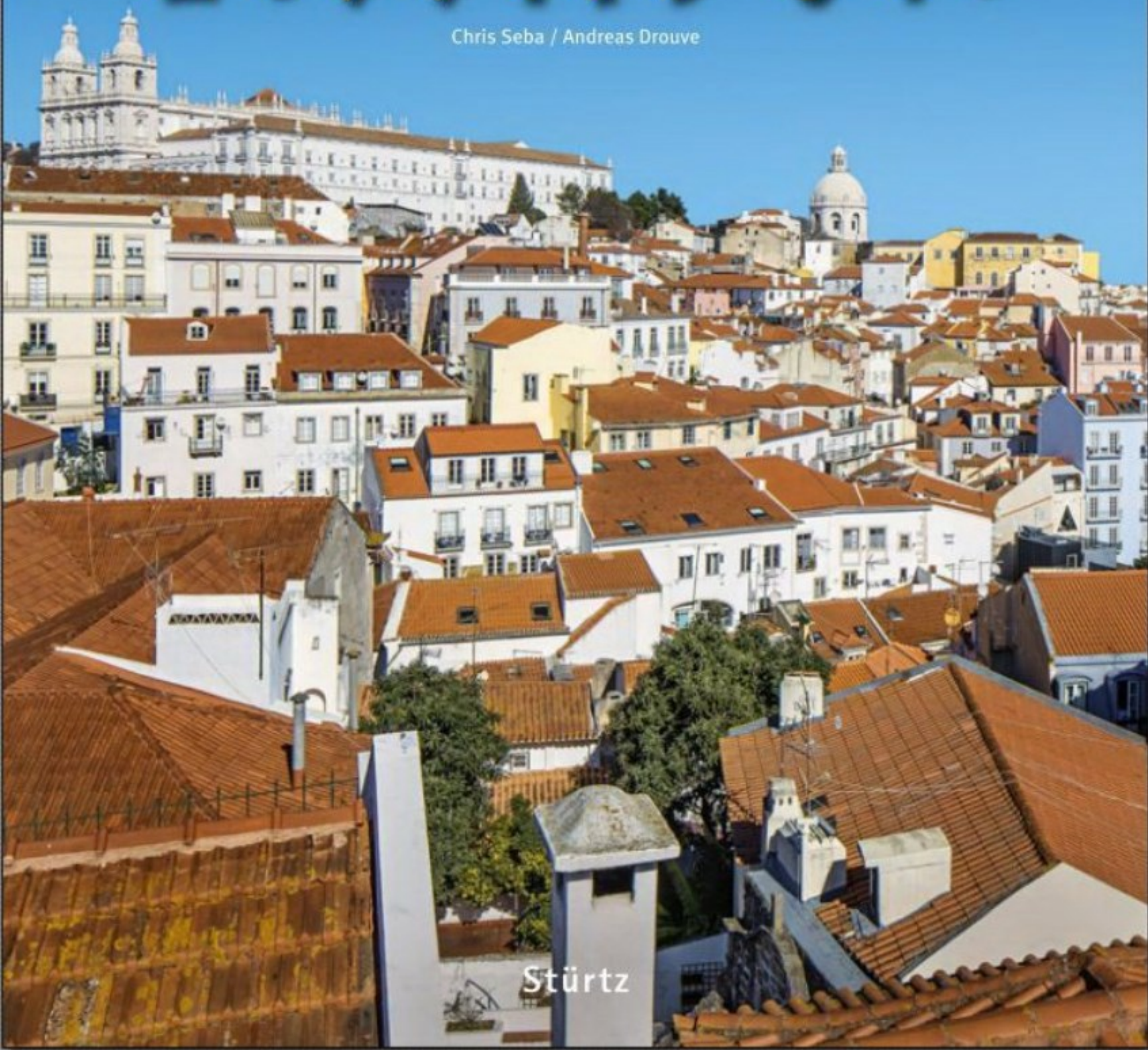


Reise durch

# LISSABON

Chris Seba / Andreas Drouve



Stürtz



## LISSABON

Sie ist die Schöne am Tejo, die „weiße Stadt“, Portugals historisches Tor zur Welt, eine der stimmungsvollsten Metropolen Europas – Lissabon, auf Portugiesisch Lisboa. Die geschichtsträchtige Hauptstadt lockt mit ihrer Nähe zum Meer, aber natürlich auch mit ihren urbanen Höhepunkten: die auf einem Hügel thronende Burg Castelo de São Jorge, die Vorzeigepätze Rossio und Comércio, der Parque das Nações, Viertel wie Baixa, Chiado, Alfama oder Bairro Alto, die voller Atmosphäre sind. Kirchen wie die Kathedrale Sé oder die Basilica da Estrela zeigen die sehenswerte Sakralarchitektur, aber auch Museen, Feste oder Fadokonzerte sind gute Besuchsgründe. In der Vorstadt Belém begegnet man Portugals Goldenem Zeitalter, im Umland sind unter anderem die Königspaläste in Sintra und Queluz sowie Strandparadiese in unmittelbarer Stadtnähe die Attraktionen.

Über 180 Bilder zeigen die Hauptstadt Portugals in all ihren Facetten. Specials berichten über die ergreifenden Klangwelten des berühmten Fado, die prunkvolle Architektur im Stil der Manuelinik, nehmen mit auf eine nostalgische Fahrt mit der Straßenbahn, machen Appetit auf die kulinarischen Spezialitäten der Stadt und erzählen von Lissabons Meisterdichter Fernando Pessoa.



Unser gesamtes Programm  
finden Sie unter:  
[www.verlagshaus.com](http://www.verlagshaus.com)

**Erste Seite:**

Azulejos, die berühmten Kacheln, bleiben Wegbegleiter durch Lissabon – wie durch ganz Portugal.

**Vorherige Seite:**

Lissabon ist auch beliebte Station unter Kreuzfahrern der Moderne; die Schiffe legen zentrumsnah an.

**Unten:**

Wenn Lissabon sein Stadtfest zu Ehren des heiligen Antonius feiert, bekommen die Gassen eine besondere Aura.



**Seite 10/11:**

Stimmung am Tejo in der Morgendämmerung: das berühmte Entdeckerdenkmal Padrão dos Descobrimentos.



## Inhalt

12

### Willkommen in Lissabon!

26

### Die klassischen Kernzonen

Seite 50

Lissabons Meisterdichter

Fernando Pessoa

Seite 60

Von Stockfisch bis

Crementörtchen –

Lissabon kulinarisch

Seite 76

Fado – ergreifende Klangwelten und Kulturerbe

Seite 90

Fahrt in der Straßenbahn – eine nostalgische Zeitreise

96

### Weitere attraktive Stadtgebiete

Seite 102

Filigrane Gedichte in

Stein – Manuelinik

118

### Ausflugsziele in der Nähe

134 Register

135 Karte

136 Impressum

Seite 28/29:  
Abenddämmerung hinter  
der Brücke 25 de Abril mit  
dem angestrahlten Monu-  
ment des Cristo Rei links  
im Hintergrund.



Unten:  
Der Bahnhof Cais do Sodré  
in Außenansicht. Von hier  
fahren Züge unter anderem  
in die beliebten Badeorte  
Cascais und Estoril.



Oben:  
Historische Brauhäuser  
wie das 1925 begründete  
Portugália locken  
Besucher an.

Rechts:  
Strahlt plätschernde  
Kühle ab; die Praça  
Martim Moniz.





*Linke Seite oben:  
Die Rua Augusta mit dem  
Triumphbogen mündet auf  
die Praça do Comércio.*



*Linke Seite unten:  
In der Rua Augusta wogen  
die Menschenmassen hin  
oder her. Oder lassen sich  
zu einer Pause nieder.*



*Links:  
Kurioses Beförderungsmittel:  
der Elevador  
de Santa Justa, ein Fahr-  
stuhlkonstrukt aus dem  
Jahr 1902.*

## VON STOCKFISCH BIS CREMETÖRTCHEN – LISSABON KULINARISCH

Lisboetas wissen das Leben auf ihre Art zu genießen. Dem südländischen Lebensgefühl entspricht, sich Zeit für das Essen zu nehmen. Eine Zusammenkunft dient nicht der bloßen Nahrungsaufnahme, sondern ist ein intensives soziales Miteinander beim Mittag- oder Abendessen. Das Frühstück spielt eher eine zweitrangige Rolle. Zwischendurch trinkt man gerne eine „bica“, einen schwarzen Kaffee. Dazu eignen sich traditionelle Kaffeehäuser. Entweder drinnen oder auf den Terrassen, wo sich das vorbeiströmende Leben bestens verfolgen lässt. Auch Auswärtige locken jene Freilufttreffs wie magisch an, von denen es in einer städteigenen Publikation heißt: „Sich auf ihnen auszuruhen ist, als sei man ein anonym Statist in einem immerwährenden Film, bei dem man vergisst, dass die Zeit vergeht.“

Über den kurzzeitigen Terrassenstopp hinaus gibt man sich gerne ausschweifenderen leiblichen Genüssen hin. Ob Suppen, Eintöpfe oder Fleischgerichte. Oder Meeresgetier in Form von Miesmuscheln und den berühmten gegrillten Sardinen (sardinhas assadas), die von den Einheimischen besonders gerne bei Volksfesten gegessen werden. Der „bacalhau“, Stockfisch, ist der König der Küche und seit der Ära der Entdeckungen beliebt. Er kann auf 1001 Arten zubereitet werden, sogar mit Kichererbsen (bacalhau com grão). Genießer suchen gerne ein Fischrestaurant (marisqueira) auf und ordern Köstlichkeiten wie Goldbrasse (dourada), Seezunge (linguado) oder Schwertfisch (peixe-espada). Aus der Speisekarte ist anhand der Basispreise pro Kilo ersichtlich, dass die Schätze des Meeres gelegentlich nach Gewicht berechnet werden.

Im Restaurant gebietet die portugiesische Höflichkeit und Zurückhaltung, sich von der Bedienung einen Platz zuweisen zu lassen. Dann kann man gleich nach der „Empfehlung des Küchenchefs“ (sugestão do chefe) fragen. Kommen zur Einstimmung auf die Mahlzeit Brot, Butter, Oliven und Sardinenpaste auf den Tisch, wird das alles, falls man es anrührt, gesondert berechnet; die Butter kann übrigens salzig sein (manteiga com sal).

### Süße Kalorienbomben und andere Spezialitäten

Bei Nachtischen oder zwischendurch lieben es die Lissabonner süß bis extrem süß und kalorienreich. Die „Pastéis de Belém“, Cremetörtchen aus Belém, zählen zu den schmackhaftesten Bot-

schaftern aus der Lissabonner Gegend. Beliebt ist auch die „Pastel de nata“, ein Pudding-Blätterteigtörtchen. Heiß aus dem Ofen schmeckt's am besten, bestreut mit Zimt und Zucker. Cafés und Konditoreien haben sich auf die rege Nachfrage eingestellt. Zuckersüß geht es beim Milchreis (arroz doce) und Likören wie dem Kirschlikör (ginjinha) weiter.

Eine herzhaft, aromatische Spezialität aus der Region Lissabon ist der Käse aus Azeitão (queijo de Azeitão). Und im Herbst und Winter hallt der Ruf „quentinhas e boas“ durch die Straßen, „heiß und lecker“ – gemeint sind die gerösteten Maronen.

### Kostproben im Weinland Portugal

Bei den Mahlzeiten darf ein guter Tropfen nicht fehlen. Im Restaurant trifft man mit dem Hauswein (vinho da casa) gewöhnlich eine gute, solide Wahl. In Portugal, das als Weinerzeugerland weltweit unter den Top Ten rangiert, reicht die Auswahl natürlich weit darüber hinaus. Mehr als 200 Rebsorten machen Portugal zu einem überreich bestückten Territorium. Zum Fisch passen fruchtige, gehaltvolle Weißweine aus den Anbaugebieten Beiras und Trás-os-Montes, zum Salat ein moussierender „grüner Wein“ (vinho verde) aus der Minho-Gegend, zu dunklem Fleisch Rotweine aus der Estremadura und der Península de Setúbal. Jeder Qualitätswein trägt eine geschützte Herkunftsbezeichnung (denominação de origem).

Ein Klassiker ist natürlich der aus der Nordregion stammende Portwein, der mit seinen Variationen ein Essen regelrecht einklamern kann: vom Aperitif bis zum Dessertwein. Die Geschmacksnoten entfalten sich beim Port ganz unterschiedlich. Ein zwanzig Jahre alter Tawny schmeckt ein wenig nach Vanille und mandelig-nussig, ein jüngerer Tawny eher nach Kaffee und Schokolade. Als Dessertwein, dessen Bekanntheitsgrad sogar ins Ausland geschwappt ist, genießt überdies der Moscatel de Setúbal einen vorzüglichen Ruf.



Links: Einfache Restaurants kommen mit einem Kreidetafel-Anschlag aus.

Oben: In solchen Läden genießt man noch persönlichen Service.

Kleine Bilder rechts, von oben nach unten: Klassiker auf dem portugiesischen Teller: gegrillte Sardinen.

Erst Kroketten, dann Stockfisch mit Kartoffeln und Kichererbsen.

Die portugiesische Spezialität Stockfisch (bacalhau) kommt aus fernen Gegenden, unter anderem aus Island.

Wie wär's mit einem Espresso und kalorienreichen Puddingtörtchen dazu?





**Oben:**  
Beim Antonius-Stadtfest kann es in der Alfama gar nicht bunt genug zugehen.

**Rechts:**  
Rauchzeichen beim Antonius-Stadtfest: ein Straßengrill.



**Links:**  
Mit Girlanden und Wimpeln legt das Viertel Alfama beim Antonius-Stadtfest sein Festerkleid an.

**Unten:**  
Kulinarische Versuchungen, denen man beim Antonius-Stadtfest gerne nachgibt.



## FADO – ERGREIFENDE KLANGWELTEN UND KULTURERBE

Der Fado ist Portugals bekanntestes Musikgut. Er steht für starkes Gefühl und auf der Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO, seine Urheimat liegt in Lissabon. „Natürlich ist Portugal mehr als Fado, aber er ist ein gutes Beispiel dafür, was es heißt, Portugiese zu sein“, hat es der portugiesische Musikwissenschaftler und Fadoforscher Rui Vieira Nery treffend auf den Punkt gebracht. Und Starsängerin Mísia hat einmal gesagt: „Fadosingen ist so Kräfte raubend wie Sex.“ Das kann ich, ehrlich gesagt, nicht beurteilen, da mir der direkte Vergleich zwischen amouröser Bewegung und dem fehlt, was gelegentlich als „Portugals Blues“, „Portugals Tango“ oder „Portugals Flamenco“ tituliert wird. Fest steht: Der Fado ist ganz anders und unvergleichlich.

Der Gesang ist gefühl- und kraftvoll zugleich, wird traditionsgemäß von mindestens zwei Gitarren begleitet und schöpft aus der Kraft der Improvisation. Oft hat man den Fado als Spiegel der portugiesischen Volksseele gerühmt, aber im Grunde wird dies dem Charakter der Menschen nicht gerecht, die eben nicht in chronischer Melancholie vor sich hinleben. Nein, der Fado verharrt ebensowenig in eingefahrenen Bahnen wie die Portugiesen selber. Er hält Schritt mit der Zeit und entwickelt sich ständig weiter. Bis hin zu Anklängen an Hip-Hop, Pop und Jazz. Für Kenner ist Fado mehr als Musik. Er ist vor allem die Kunst, in Worten und Tönen Geschichten zu erzählen.

### Persönliche Annäherungen an den Fado

Lissabon gibt Besuchern Raum, sich dem Fado auf unterschiedlichste Weise anzunähern. Ein Basisgerüst für Kenntnisse und Hintergründe liefert das Fado-Museum, wo es über Informationen zur Kulturgeschichte hinaus auch Hörproben vom Band gibt. Aber natürlich muss man den Fado live erleben, um sich richtig ein Bild zu machen. Darauf haben sich Locations wie das Café Luso spezialisiert. Steigt dort eine Fadoshow, ist es nicht nur ruhig. Hier trinkt und isst man gleichzeitig, wie auch andernorts. Umtriebig wieseln Kellner hin und her. Derweil bereitet sich Sänger Pedro auf seinen Auftritt vor. Versunken schließt er die Augen, hält seine Hände in den Hosentaschen versteckt und kämpft gegen Gemurmel und Gläserklirren an. Später folgt die füllige Elsa, dann Marco mit einer sonoren Interpretation. Edgar, ein begnadeter Gitarrist, gibt ein Solo und erntet Bravorufe. Beim großen Folklorefinale sehen sich die Zuschauer auf die Bühne geholt. Nach einer typisch professionellen Fadoshow wie dieser bleiben zweischneidige Eindrücke zurück. Ist dies nun echter, authentischer Fado gewesen oder nicht? Die Antwort lautet: „Im Prinzip ja“, obgleich die Auftritte ein wenig gekünstelt, klischeehaft, gefühllos wirken können. Doch das wird jeder anders empfinden. Auch die Tagesform der Auftretenden spielt eine Rolle, ob der Funke bei der Performance überspringt. Im Zweifelsfall helfen Vergleiche. Es gibt einige feste Anlaufpunkte in der Lissabonner Fadowelt. So wie „Fado in Chiado“. Oder in der Alfama den Clube de Fado und die Parreirinha de Alfama. Oder, ebenso wie das Café Luso im Bairro Alto, A Severa und die Adega Machado, 1937 gegründet vom Gitarristen und Komponisten Armando Machado und seiner Frau, der Sängerin Maria de Lourdes.

### Gefühl- und kraftvoll

Wortwörtlich bedeutet Fado „Schicksal“. Die Lieder sind poetischer Zauber, kreisen um tiefste Emotionen, Freude, Liebe, Leid, Sehnsucht, Wehmut, Traurigkeit, können aber auch sozialgesellschaftliche Probleme thematisieren. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde der Fado unter Einflüssen afro-brasilianischer Elemente in Lissabon geboren. Zunächst blieb er auf niedere Sozialsphären, Spelunken und Gassen beschränkt und genoss gewiss nicht den besten Ruf. Doch nach und nach wurde er salonfähig. Und brachte Stars wie Hermínia Silva (1907–1993) und Amália Rodrigues (1920–1999) hervor. In deren Fußstapfen folgten Dulce Pontes, Mariza, Cristina Branco, Camané, Paulo Bragança, Mafalda Arnauth, die oben genannte Mísia und viele andere. Fado singende Frauen und Männer gelten als gleichberechtigte „fadistas“.



Links: Restaurants locken Kundenschaft in Verbindung mit Fado an.

Oben: Dies ist ein Rotlichtmilieu der besonderen Art. Der Clube de Fado gilt in Lissabon als gute Adresse, um einmal Fado zu erleben.



Kleine Bilder rechts, von oben nach unten: Das Fado-Museum hilft, sich ausgiebig ins Thema zu vertiefen.

Fado-Restaurant in der Alfama. Die verschiedenen Lokale bewegen sich irgendwo zwischen Kunst und Kommerz.

Hier geht's hinein in den Clube de Fado.

Eingang zum Clube de Fado. Hier sind zahlreiche Größen, darunter Dulce Pontes, Mariza und Camané, aufgetreten, die illustre Gästeliste reicht von Woody Allen bis Mick Jagger.





**Oben:**  
Historischer Anker vor dem  
Mosteiro dos Jerónimos.

**Rechts:**  
Springbrunnen auf dem  
Platz vor dem Mosteiro  
dos Jerónimos.



**Oben:**  
Historische Kutschen  
lassen sich im Nationalen  
Kutschenmuseum be-  
wundern.

**Links:**  
Pferdedroschke für  
touristische Rundfahrten  
vor dem Mosteiro dos  
Jerónimos.







**Oben:**  
Im Palácio Nacional da Ajuda wohnte einst die königliche Familie Portugals.

**Rechts:**  
Ein Sündenbabel der Kalorien: die Konditorei Pastéis de Belém.



**Links:**  
Kunstvolles Pflaster vor der Konditorei Pastéis de Belém. Die namensgebenden Cremetörtchen sind bis heute Verkaufsschlager, das genaue Rezept wird seit 1837 streng gehütet.



**Seite 110/111:**  
Reingehen muss man ganz sicher nicht, doch könnte man allenfalls einen Blick von außen auf die Stierkampfarena Campo Pequeno werfen. Über das Spektakel urteilt die Tierrechtsorganisation Peta Deutschland: „Auch in den portugiesischen oder „blutlosen“ Stierkämpfen werden die Stiere angegriffen und angestachelt.“ Und das ist – egal, wie man es dreht und wendet – Tierquälerei.

