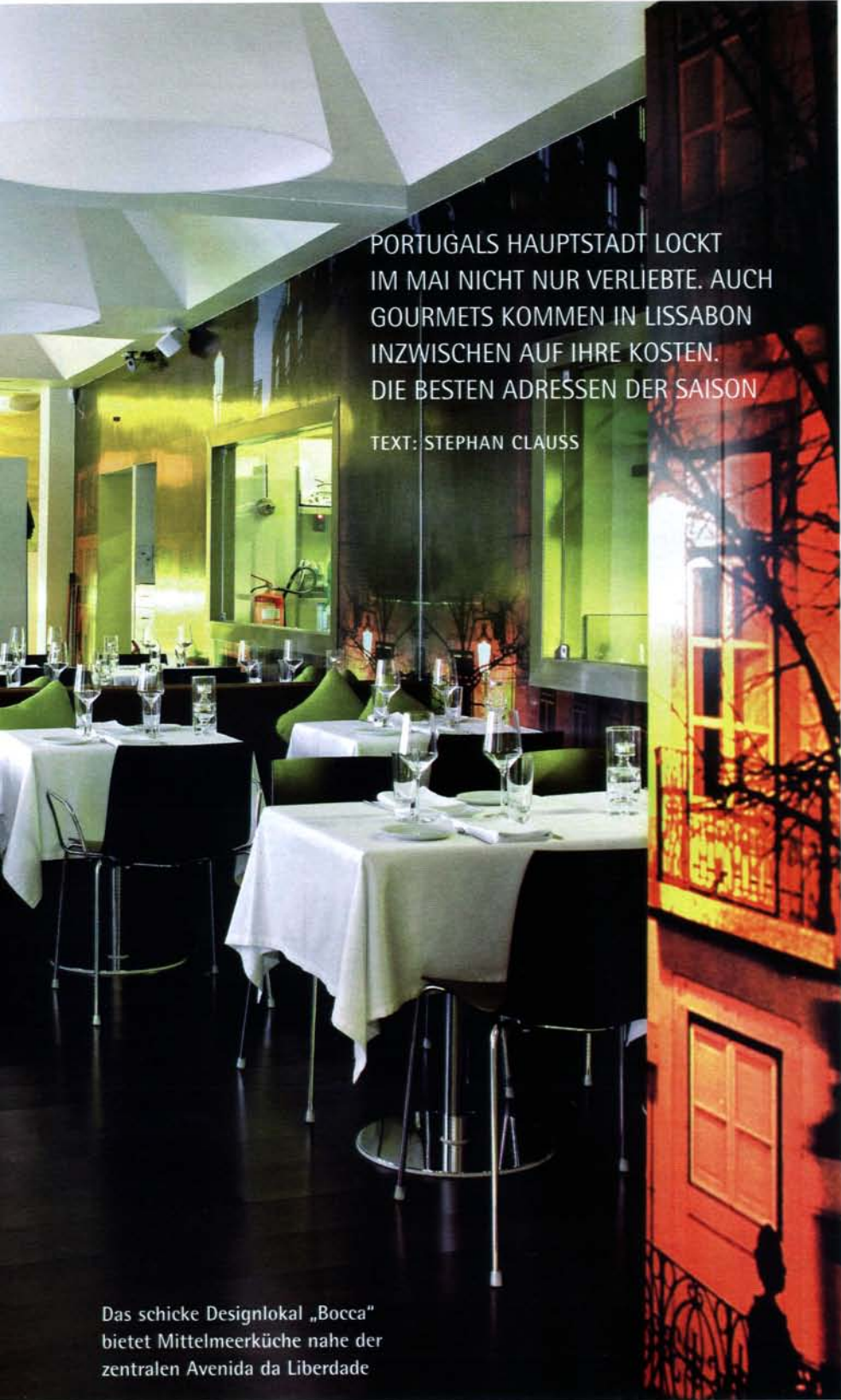


Im Westen viel Neues



PORTUGALS HAUPTSTADT LOCKT
IM MAI NICHT NUR VERLIEBTE. AUCH
GOURMETS KOMMEN IN LISSABON
INZWISCHEN AUF IHRE KOSTEN.
DIE BESTEN ADRESSEN DER SAISON

TEXT: STEPHAN CLAUSS

Das schicke Designlokal „Bocca“
bietet Mittelmeerküche nahe der
zentralen Avenida da Liberdade

Jedes Jahr steigt Lissabon in der Gunst der Cityhopper ein bisschen höher. Die „weiße Stadt“ am Tejo kann optisch locker mit Rom und Paris mithalten, ist auch kulturell quicklebendig. Nur die Küche in Portugals Kapitale blieb lange Mittelmaß. Doch langsam steigt auch das kulinarische Niveau: Ein paar junge Köche bringen endlich etwas anderes auf die Teller als gegrillte Sardinen und Kaninchen in Rotwein.

Auch neue trendige Designhotels gibt es inzwischen. Das „Fontana Park Hotel“ etwa, in die ausgehöhlte Karkasse einer Eisenfabrik gebaut. Erfrischende Eleganz zieht sich durch alle Räume, die Zimmer sind mit edlen Materialien und hohem technischem Komfort ausgestattet. Zwei Zen-coole Restaurants mit portugiesischer und japanischer Küche gehören dazu. Freundlich ist der Empfang, und zur Innenstadt sind es nur fünf Taximinuten.

Romantiker werden sich dagegen sofort in das Gästehaus „Palacete Chafariz D’el Rei“ am Fuß des alten Maurenviertels Alfama verlieben. Der kleine Palast wurde 1900 im brasilianischen Jugendstil erbaut. Prachtvoll restaurierte Salons und sechs Suiten, bis 135 Quadratmeter groß, erlauben einen feudalen Aufenthalt. Das Frühstück ist fürstlich, der Garten mit Tejoblick ein Traum.

Für den ersten Abend haben wir einen neuen Tipp im Zentrum: Das „Bocca“ – nicht weit der Avenida da Liberdade – ist ein elegantes Designlokal mit kreativer mediterraner Küche und sehr netter Bedienung. Wir genossen ein Carpaccio vom Steinbutt mit Früchten und schwarzer Schokolade, dann ein saftiges Filet vom Charolais-Kalb mit Pesto und Käse in einer Blätterteigtasche. Außerdem gibt’s hausgemachte Sorbets, 90 offene Weine und ein gemütliches Zweitlokal nebenan.

Wer zum Diner noch einen fantastischen Blick auf die Lichter der Großstadt erleben will, der ist im „Eleven“ im Jardim Amália Rodrigues goldrichtig. Dank seinem Pfälzer Chefkoch Joachim Koerper hat sich das Restaurant zu einer Top-Adresse Lissabons ent-

wickelt. Koerper kocht produktorientiert, mediterran, anti-molekular. Er balanciert gern zwischen süß und sauer, was nicht immer gelingt. Das Tatar von Lachs und Wolfsbarsch mit Guacamole und Pomelorus war erfrischend, der Gazpacho mit Krabben und Balsamico-Mousse etwas ausdrucksarm. Die Fischselektion vom Tagesfang, mit eingelegten Paprika und Mini-Ratatouille, kam knackig und präzise gewürzt. Die kräftigen portugiesischen Käse stahlen der langweiligen Crème brûlée von der Banane die Schau. Minus: Im „Eleven“ ist es zu laut – und so schummerig wie in einer Fado-Bar.

Der junge Portugiese José Avillez hat bei Alain Ducasse, Michel Troisgros und Ferran Adrià gearbeitet und vor Kurzem den verstaubten Methusalem unter den Lissaboner Restaurants zu neuem Leben erweckt: das „Tavares“ (gegründet 1784!) in der Oberstadt Bairro Alto. Zwischen goldgerahmten Spiegeln serviert Avillez leicht molekular angehauchte Kreationen in übersichtlichen Mengen. Der erste Gang mutete an wie ein Gruß von Michel Bras: diverse Gemüse, jeweils nur ein Exemplar, sehr sorgsam gegart und mit vollem Eigenaroma, dazu die Blüte der Zucchini. Dann ein saftiges Babylamm mit Kichererbsenpüree und Kürbiskugeln, als Dessert drei fluffige kleine Pfannkuchen, gekrönt von Limetten-, Grapefruit- und Mandarinsorbet. Grandios ist die Weinkarte, der Service alte Schule.

Nicht weit von hier, doch viel lebendiger: das neue „100 Maneiras“ in der Rua Teixeira im obersten Winkel des Bairro Alto, wo das Licht der Straßenlaternen schon recht blass scheint. Der Serbe Ljubomir Stanišić verzichtet auf eine Speisekarte und tischt ausschließlich ein Überraschungsmenü aus regionalen Produkten der Saison auf, dazu gute Weine mit echten Raritäten wie einem 1994er-Quinta do Côto Grande Escolha.

Schon der erste Gang machte Spaß: An einer Mini-Wäscheleine hingen Chips vom Stockfisch, zu essen mit einer scharfen Mayonnaise. Es folgten Ratatouille im Einmachglas mit Chorizo, Pastrami mit Pesto und Parmesanscheiben, dann gegrillte Jakobsmuscheln in

Im „100 Maneiras“ im Bairro Alto kocht der Serbe Lubomir Stanišić. Hummer auf Zucchini gibt's im renovierten „Tavares“



Kartoffelrahm mit weißen Trüffeln. Die mit Spinat und gedünsteten Waldpilzen gefüllte Pitabrot war sehr aromatisch. Das intensive Filet vom Drückerfisch lag auf einem Reisbrei in einer Sardinenbüchse, das rosa gebratene Entenfilet auf etwas zu trockenem Kartoffelpüree. Mehrere schaumig-cremige Desserts rundeten den Abend ab. Der Service ist jung, charmant und sehr motiviert.

Auch Cascais, der kleine mondäne Fischerort an der Tejomündung, hat eine neue Attraktion für Gourmets: das Bistro „Vin rouge“. Es liegt direkt am Hafen, in einer schmucken Hotelvilla. Der 33 Jahre alte Chefkoch João Antunes kann mit feiner mediterraner Küche überzeugen; viel Fisch natürlich, aber auch schöne Risottos und raffinierte Vorspeisen. Die gegrillten Mini-Jakobsmuscheln auf Mangocoulis und roten Zwiebeln mit Mangowürfeln und Koriander waren von bezaubernder Süße, auch die frittierten Seezungenfilets mit Blattsalaten und knusprigen Bratkartoffeln bereiteten Genuss. Wunderbar sind Antunes' Desserts, etwa ein Fruchtsalat mit Mandarinenmousse, intensivem Erdbeersorbet und Granité von Granny Smith. Danach bringt einen der Schnellzug am Tejo entlang in rund 40 Minuten zurück nach Lissabon.

Vorwahl Lissabon: 00351

HOTELS

Fontana Park Hotel

F F F OT Saldanha, Rua Eng.Vieira da Silva 2, 1050-105 Lissabon, Tel. 210 41 06 00, www.fontanaparkhotel.com, 139 Zi., DZ ab € 140

AmEx DINERS MASTER VISA

Palacete Chafariz D'el Rei

F F OT Alfama, Travessa Chafariz D'el Rei 6, 1100-140 Lissabon, Tel. 918 97 33 76, www.chafarizdelrei.com, 6 Suiten, ab € 180

DINERS EC MASTER VISA

RESTAURANTS

Bocca

F F Innenstadt, Rua Rodrigo da Fonseca 87 D, 1250-190 Lissabon, Tel. 213 80 83 83, www.bocca.pt, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 19-35

AmEx DINERS EC MASTER VISA

100 Maneiras

F F OT Bairro Alto, Rua do Teixeira 35, 1200-459 Lissabon, Tel. 210 99 04 75, www.restaurante100maneiras.com, So geschl., nur Abendessen, Menü € 35

AmEx MASTER VISA

Eleven

F F F OT Campolide, Rua Marquês de Fronteira, Jardim Amália Rodrigues, 1070 Lissabon, Tel. 213 86 22 11, www.restauranteleven.com, So geschl., Hauptgerichte € 29-50

AmEx DINERS EC MASTER VISA

Tavares

F F F OT Bairro Alto, Rua da Misericórdia 37, 1200-270 Lissabon, Tel. 213 42 11 12, www.tavaresrico.pt, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 28-38

AmEx DINERS EC MASTER VISA

Vin rouge

F F Im Hotel „Villa Albatroz“, Rua Fernandes Tomás 1, 2750-342 Cascais, Tel. 214 68 44 39, www.restaurantevinrouge.com, So abend, Mo geschl., Hauptgerichte € 11-18

EC MASTER VISA