

100 Maneiras
R. do Teixeira 35, 1200-459 Lisboa
— restaurante100maneiras.com



Foto: Fabrice Demoulin / 100 Maneiras

Kann man »Cuisine Style« nennen. Oder einfach trinken und genießen.

Die Alma Portuguesa

Nach einem Keller, in dem an den Trinkgefäßen die roten Frösche emporklettern, braucht der Mensch Essen. Fische zum Beispiel. Das ist für eine Stadt wie Lissabon eine allzu einfache Aufgabe und man kann sich geradewegs aussuchen, auf welchem Grad zwischen Hipsterküche mit Neuköllnbärten und Mitteschürzen einerseits, und der traditionellen portugiesischen Küche andererseits man speisen möchte. Neben den – na gut, drei Jahre verzögerten – kulinarischen Veränderungen, die man in Europas Großstädten feststellen kann – Burger, Ceviche und regionale Küche mit Vintage-Einrichtung –, besinnen sich in Lissabon

Das Bairro Alto ist zwar längst touristisch erschlossen, aber immer noch einen Besuch wert.

einige Gastronomen ganz konkret zurück auf die *alma portuguesa*, die portugiesische Seele. Garbe schlägt das »A praça« in der LX Factory vor, ein altes Industriegebäude, in der sich Boutiquen, Galerien und Restaurants tummeln, einer Kreuzung aus der Kreuzberger Markthalle 9, dem Pariser Le Marché des Enfants Rouges und aus Künstlerateliers, wie es sie nur auf Arte gibt. Und, wie man dringend wissen muss, wenn man durch Portugal reist: Lautsprache hilft. Die Anreise mit dem Taxi sei empfohlen, den Taxifahrer derweil bittet man um eine Fahrt zur »Ell-Schiesch Factory«. Sparen macht an diesem Abend keinen Sinn und wer darauf verzichtet, wird mit einer regionalen Karte, aufmerksamem Personal und einem sehr einzigartigen Interieur verückt. Vom Octopus-Carpaccio mit *Chorizo* bis zum modern zubereiteten *Bacalhau* gibt es hier wirklich alles.

»Le Lion« Lissabons

Mit gefülltem Magen macht es sich leichter weiter. Und zwar in die Cinco Lounge, mitten im szenigen Bairro Alto. Dass dort nicht erst seit gestern touristisches Treiben herrscht, ist wohl bemerkbar und der Grund dafür, dass unter Insidern andere Stadtteile als angesagter gelten, wie zum Beispiel Beato. Allerdings gibt es auch einige Gründe, Bairro Alto nach wie vor zu frequentieren: die Cinco Lounge, um nur einen davon zu nennen. Ein verzauberter Ort, der sein Mobiliar aus den 20er-Jahren und Kubrick mischt, so wie alles, was eine Bar mischen können muss. »Das Le Lion Lissabons«, sagt Garbe, und auch in Caronas und Miñez' Liste ihrer liebsten Bars der Stadt fällt die Cinco Lounge schnell. Miñez schätzt die Bar als einen Ort hochkultivierter Drinks, der ihn durch eine eindruckliche Vielfalt klassischer und moderner Cocktails beeindruckt: »Dass die Barszene sich dermaßen entwickelt hat, liegt nicht zuletzt an der Lisbon Barshow im Jahr 2014«, erzählt er. »Das war die erste Veranstaltung im Land, die das Thema Bar ins Zentrum gerückt hat und die in der Cocktailkultur einen Boom ausgelöst hat, der die Bar Show zu einem Treffpunkt der Szene macht, der nicht mehr wegzudenken ist.«

Kaum zu glauben, dass nur wenige Minuten »downtown« – und in Lissabon gelangt man ganz schön schnell an den Fuße einer Steigung wenn man nicht aufpasst, denn der Stein ist glatt und glitschig! – schon wieder eine völlig andere Welt wartet. Denn glaubt man, zwischen A Tabacaria und der Cinco Lounge tummeln sich die Lissaboner Lebewesen beinahe so sehr, dass sich Bärte und Brillen nur so ineinander verhaken, täuscht man.



Foto: Fabrice Demoulin / 100 Maneiras

Bereit für Hundertschaften von Gästen: das 100 Maneiras

Mittlerweile hat man nämlich wieder Hunger, dafür aber nicht mehr allzu viel Geld. Genau der richtige Zeitpunkt für das »Arco da Velha«, ein sehr kleines, dabei nicht weniger pompös-porös eingerichtetes Restaurant, in dem es so schummrig ist, dass alle Menschen das Gleiche zu essen scheinen: braun, duftend und den Gesichtern nach ausgesprochen gut. Eine Fischsuppe, Bacalhau, ein halber Liter Wein und die Menge an portugiesischem Obstbrand »Medronho«, die man benötigt, um danach wieder aufstehen zu können, kosten gerade einmal 15 Euro. Alles davon schmeckt ausgezeichnet und der Bacalhau besser als in den preisintensiveren Bacalhau-Restaurants am Meer; portugiesische Musik, und eine bezaubernd betrunkene Bedienung inklusive.

Möchte man mehr Geld ausgeben und dafür filigraner, weniger ländlich essen, wäre das Tabik oder das Doubleg zu empfehlen. Ersteres besteht aus viel Grün und Holz; ein bisschen wie ein sehr urbaner Baumarkt, in dem man essen kann. Die Gerichte sind saisonal oder à la carte und dann mit allem, womit man in der Hauptstadt am Meer eben

aufwarten muss: salzig, kreativ und filigran. Die Drinks sind lokal abgewandelte Klassiker, unter anderem auch auf der guten Internetpräsenz einsehbar. Hier und im Doubleg entstehen derzeit die ersten Food-Pairing-Karten der Stadt und hier isst, wer in der Cinco Lounge trinkt. Die mit Konzentration und Konzept kreierte Speisen finden hier jedoch eher ihre Zielgruppe im fortgeschrittenen Feinschmecker denn im Spät-hungrigen.

Wolken ohne Schatten

Eine Tour wie diese führt durch die Hauptschlagadern der Stadt, und an einem Wochenende können durchaus noch ein paar mehr Columbi dieser Welt auf die Idee kommen, Lissabons hochprozentigen Körper zu erkunden. Wer fliehen will, geht zurück zu Cais do Sodré und setzt am Fährterminal mit einem *Cacilheiro*, also einem Fährschiff, über nach