

Soul of Lissabon

DIE GEHEIMTIPPS DER LISSABONNER



JONGLEZ VERLAG

#01

HOTELS, DIE WIR WIRKLICH EMPFEHLEN

In Lissabon gibt es viele charmante Unterkünfte, von denen einige besonders empfehlenswert sind. Hier unsere Auswahl:

> **Palácio Príncipe Real**

Das Hotel Palácio Príncipe Real befindet sich in einem Palais von 1877 in idealer Lage. Wie der Name schon sagt, liegt es ganz in der Nähe des Viertels Príncipe Real sowie der zauberhaften Praça das Flores (siehe S. 93).

Einer der Salons ist mit wunderschönen *azulejos* gefliest, die Zimmer sind geräumig und der Garten (im Zentrum von Lissabon eine echte Seltenheit!) bietet einen wunderschönen Swimmingpool. Die englischen Eigentümer Miles und Gail sorgen dafür, dass die Gäste sich wohlfühlen. Eine erstklassige Adresse.

 **PALÁCIO PRÍNCIPE REAL**
R. DE SÃO MARÇAL 77



palacioprincipereal.com

Instagram: @palacioprincipereal





© FRANCISCO NOGUEIRA





FOTOS © YVES DURONSOV

> Tarabel Lisbon

Das Tarabel liegt im bezaubernden Wohnviertel Lapa – ganz in der Nähe von einigen der besten Restaurants Lissabons – und ist eines der schönsten (vielleicht sogar das schönste?) Hotel der portugiesischen Hauptstadt, ähnlich wie sein Pendant in Marrakesch. Es ist raffiniert und geschmackvoll eingerichtet, der Empfang ist herzlich, der Swimmingpool im terrassenförmig angelegten Garten wunderschön und die hochwertige Hotelküche ausschließlich den Gästen vorbehalten. Eine gelungene Oase.



TARABEL LISBON
R. SACRAMENTO À LAPA 15



+351 21 405 0450

tarabellisbon.com

Instagram: @tarabellisbon



03

UND ZWISCHENDURCH EIN BIFANA-SANDWICH

Was dem Deutschen sein belegtes Brötchen, ist dem Portugiesen die Bifana: eine einfache, schnelle und günstige Mahlzeit, die einen nur selten enttäuscht. Die Bifana ist ein dünnes Schweineschnitzel, mariniert in trockenem Weißwein, Zitronensaft, Lorbeer, Paprika, Knoblauch und ein wenig Bratensaft zwischen zwei Scheiben portugiesischen Papo-Seco-Brots. Kurz vor dem Reinbeißen zur Stabilisierung ein wenig Senf draufstreichen, dazu ein (oder mehrere) Gläschen Wein. Wer Lust auf einen weiteren Gaumenschmaus hat, dem sei das Leitão empfohlen, ein typisch portugiesisches Sandwich mit Spanferkel.



Bifana:



AS BIFANAS DO AFONSO
R. DA MADALENA 146

instagram.com/explore/locations/
440586039731769/as-bifanas-do-afonso

Leitãos:



NOVA POMBALINA
RUA DO COMÉRCIO 2

+351 21 887 4360

NOVA POMBALINA



FOTOS © FOUR SEASONS HOTEL RITZ LISBON

#07

EIN 400-METER-LAUF AUF DEM DACH EINES HOCHHAUSES

Betreten Sie das Hotel und begeben Sie sich sicheren Schrittes zum Aufzug. Drücken Sie auf -1 und kaufen Sie sich im Spa-Bereich eine Tageskarte. Fahren Sie nach dem Umziehen mit dem Aufzug in die 11. Etage. Hoch oben auf dem Dach befindet sich eine Laufbahn, auf der Sie mit Blick auf den Tejo und Rundumsicht auf die Stadt unter freiem Himmel ein paar Runden drehen können. Magisch!*

*Die Magie hat ihren Preis. Vielleicht lassen Sie sich diesen 5-Sterne-Lauf schenken? Die Tageskarte bietet Zutritt zum Fitness- und zum Wellnessbereich des Hotels. Sie (oder der/die Beschenkte) werden es nicht bereuen.



FOUR SEASONS HOTEL RITZ LISBON
R. RODRIGO DA FONSECA 88



+351 21 381 1400

[fourseasons.com](https://www.fourseasons.com)



#12

APERITIF UNTER DEM STERNENHIMMEL LISSABONS

Wenn Sie die Gerichte mit Bacalhau satt haben, sollten Sie einmal dieses kleine Restaurant in der verwunschenen Beco do Jasmin des alten Viertels Mouraria besuchen. Als erstes veganes Lokal in Lissabon öffnete es 2012 seine Pforten. Auf den zur Terrasse umfunktionierten Treppenstufen der Gasse tummeln sich Stammgäste, Anwohner und Touristen auf der Durchreise. Bei schönem Wetter geben Musiker am Fuß der Treppe Konzerte wie in einem Amphitheater – der perfekte Ort, um den Abend unter freiem Himmel bei einem Glas ausklingen zu lassen. Auf der kreativen und je nach Saison wechselnden Speisekarte stehen regelmäßig neue Gerichte. Unbedingt reservieren, vor allem im Sommer!

 **THE FOOD TEMPLE**
BECO DO JASMIM 18

+351 21 887 4397

thefoodtemple.com
Instagram: @the_food_temple



THE FOOD TEMPLE © TAMARA SELIVAN



© LUCIE ETCHEBERS



THE FOOD TEMPLE © MARIA MEDICI

#20

EIN HISTORISCHES LOKAL FERNAB VON TRENDS UND MASSENTOURISMUS

Dem Snob, einem historischen Lokal in der Nähe des Viertels Príncipe Real, ist es gelungen, den altmodischen Sechziger-Jahre-Charme seiner Anfänge zu bewahren. Das plüschige, intime Ambiente, die elegante, zeitlose Einrichtung, die Cocktails und der zuvorkommende, gute Service sind ebenso bestechend wie die Tatsache, dass man klingeln muss, um hineinzukommen.

Manche kehren hier einfach auf ein Glas ein, andere lassen sich das berühmte *bife à Snob* schmecken (ein Steak mit Ei). Die Spezialität des Hauses steht seit fünfzig Jahren auf der Speisekarte.

Nachdem Albino Oliveira das Restaurant kurz nach der portugiesischen Revolution 1975 übernommen hatte, schuf er hier einen verschwiegene Zufluchtsort, in dem Politiker, Journalisten, Revolutionäre und Intellektuelle verkehrten. Auch der Schriftsteller José Saramago ging hier ein und aus.



BAR-RESTAURANT SNOB
RUA DE O SÉCULO 178



+351 926 459 164

snobbar.pt
reservas@snobbar.pt

Instagram: @snobbar.pt

© SNOB



© ALAMY / PICTURELIBRARY

22

EINE NACHTBAR, IN DER MAN SICH ZEIT LÄSST

Hinter einer Jugendstilfassade verbirgt sich die historische Fox Trot Bar. Eröffnet wurde sie von Luís Pinto Coelho, dem wir auch die zauberhafte, aber leider überlaufene Pavilhão Chinês verdanken.

Der gemütliche Rahmen, die Kristallleuchten und die plüschigen Sitzgruppen mit Samtmöbeln haben etwas von der anheimelnden, überladenen Atmosphäre eines traditionellen englischen Pubs.

Vor dem nächsten (ausgezeichneten) Cocktail können Sie eine Runde Billard spielen oder etwas essen. Probieren Sie doch mal ein *prego no pão* (Steak-Sandwich), einen Klassiker der lissabonischen Küche.

Die Bar ist genau richtig für einen Drink in der Nähe von Príncipe Real.



BAR FOX TROT
TV. DE SANTA TERESA 28



+351 213 952 697

barfoxtrot.pt

Instagram: @barfoxtrot





26

EIN GLANZSTÜCK DER JAPANISCHEN KÜCHE

Zehn Sitzplätze an einer u-förmigen Theke: Das Omakase Ri ist ein japanisches Restaurant der Extraklasse, in dem man sich fast schon geehrt fühlt, wenn man einen Platz bekommt.

Eine Speisekarte gibt es nicht (man teilt dem sehr netten Team nur eventuelle Nahrungsmittelunverträglichkeiten mit). Danach folgen zwei (sehr kurzweilige) Stunden, in denen ein Gericht nach dem anderen aufgetischt wird – und zwar mit spektakulärer Raffinesse, Feinheit und Treffsicherheit. Natürlich ist auch alles unheimlich appetitlich angerichtet und die Qualität der Speisen erlesen. Das Wasabi kommt zum Beispiel nicht aus der Tube, sondern wird frisch zubereitet, wie in den besten Restaurants Japans. Unbedingt ausprobieren!



OMAKASE RI
RUA GARCIA DE ORTA 71C
SHOPPING LAPA 71 STORE 1

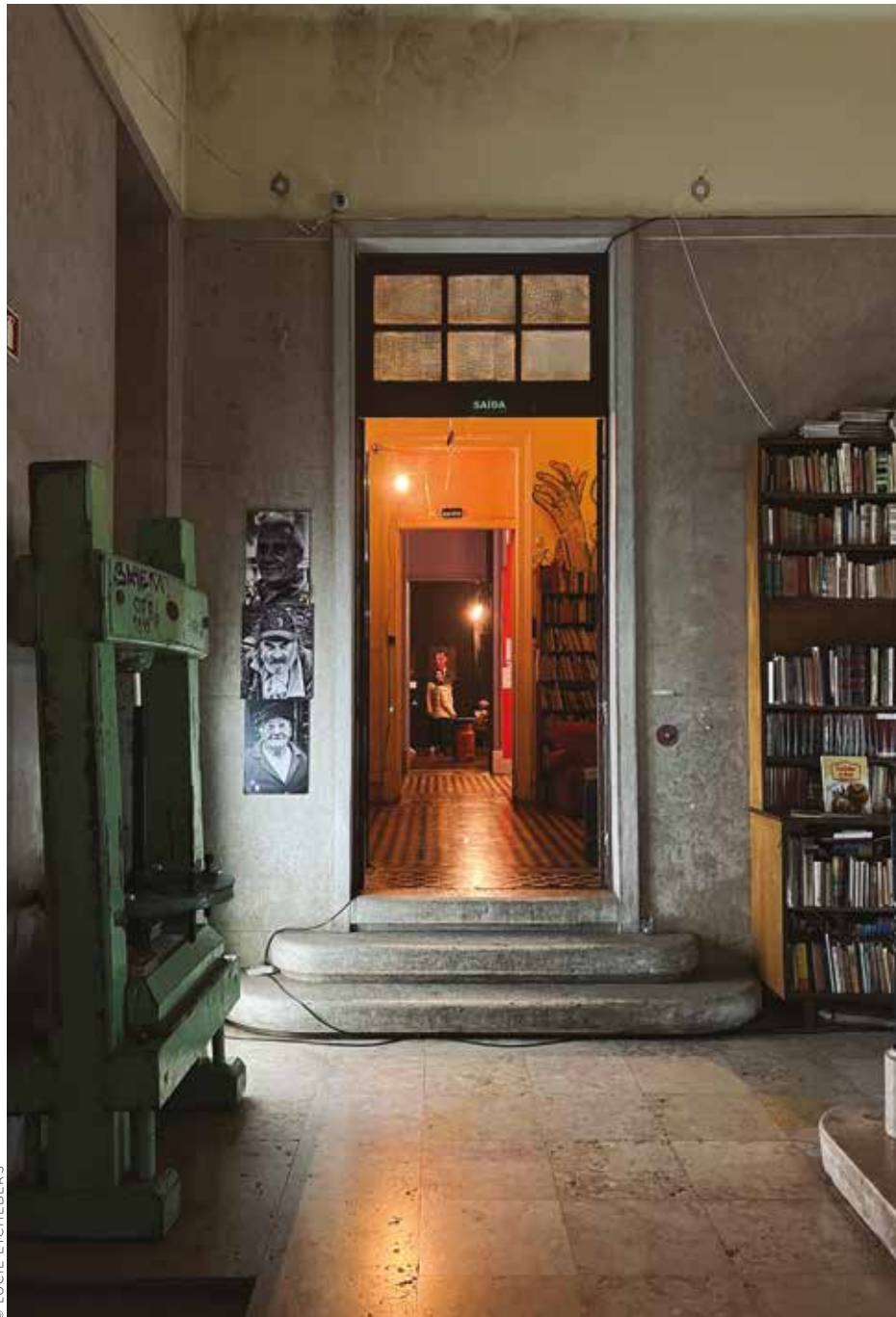


+351 91 409 4506
omakase.ri.com
Instagram: @omakase.ri

Es wird empfohlen, lange im Voraus zu reservieren.
Wer kurzfristig noch einen Platz bekommen will,
muss Glück haben.



© CECILE LOPES PHOTOGRAPHY



#31

EIN ALTERNATIVER ABEND IN MARVILA

Im Osten von Lissabon, in Marvila, kann man zwischen Industrielerikten und neu entstandenen Kulturstätten den Abend so vielseitig gestalten wie nie zuvor.

Die in einem längst stillgelegten ehemaligen Rüstungsbetrieb untergebrachte Fábrica Braço de Prata („Silberarm-Fabrik“) ist seit 2007 einer der spannendsten alternativen Orte der Stadt.

Die riesige Spielwiese (zwölf Hallen) bietet Platz für Restaurants, Konzerte, Ausstellungen, Lesungen, Theaterstücke, Tanzkurse und Rave-Partys und erfindet sich immer wieder neu. Gehen Sie auf Entdeckungstour und lassen Sie sich inspirieren.



FÁBRICA BRAÇO DE PRATA
RUA DA FÁBRICA DO MATERIAL DE GUERRA 1
MARVILA



fabricabracodeprata.com

Instagram: @fabricabracodeprata



LISSABON

WIR HABEN 1.000 ORTE GETESTET, UND NUR DIE BESTEN AUSGEWÄHLT

Die schönsten Boutique-Hotels in Lissabon; laufen Sie mit den Wolken; legen Sie eine Pause unter tropischem Grün ein; stoßen Sie mit alteingesessenen Stadtbewohnern an; lernen Sie das geheime Universum der Fadosänger kennen oder genießen Sie den unwiderstehlichen Geschmack eines knusprigen Palmblatts; entdecken Sie die besten Spots in Marvila; verbringen Sie einen surrealen Abend in einem Palast aus dem 18. Jahrhundert; machen Sie einen Ausflug in den Underground von Lissabon ...

Verborgene Hotels, außergewöhnliche Restaurants, Bars, Szenetreffs, originelle Ladengeschäfte und unbekannte Spaziergänge ... Dieser Reiseführer bietet eine sorgfältig kuratierte und vielseitige Auswahl an Orten und Erlebnissen für jedes Budget. Er richtet sich sowohl an Reisende als auch an Einheimische und präsentiert handverlesene Adressen lokaler Autorinnen und Autoren – jede Empfehlung ist ein Tor zu neuen und überraschenden Entdeckungen, abseits der Massen und fernab ausgetretener Pfade.

„Ein unverzichtbarer Reiseführer“ (*New York Times*)

JONGLEZ VERLAG

144 SEITEN

16,95 € [D] - 17,95 € [A]

info@jonglezverlag.com

www.jonglezverlag.com



ISBN: 978-2-38715-037-0



9 782387 150370 >