



Das erste Fischkonserven-Restaurant Lissabons: Sol e Pesca

Portugiesische Küche

Von exotischen Taschenmessermuscheln bis zu den klassischen Sardinen wird so ziemlich alles serviert, was der Atlantik an Meerestieren hergibt. Aber nicht nur Fischfans kommen in Lissabon auf ihre Kosten, auch Fleischgerichte hat Portugals Hauptstadt in großer Zahl anzubieten.

International berühmt wie die französische ist die portugiesische Küche allerdings nicht. Sie gilt vielmehr als schmackhafte Volksküche mit einfachen, reichhaltigen Gerichten, die oft mit viel Olivenöl zubereitet werden. Lediglich die Nachspeisen und Süßigkeiten dürften eine internationale Spitzenstellung einnehmen. Allerdings hat sich in Lissabon in den letzten Jahren eine vielfältige Gastroszene entwickelt, deren international ausgebildeten Chefköche in exzellenter Qualität kochen, braten und grillen.

Wo isst man?

Restaurant- und Cafébetreiber sind verpflichtet, die Speise- bzw. Getränkekarte vor dem Eingang sichtbar auszuhängen. In den Preisen müssen übrigens die Mehrwertsteuer (*Imposto sobre o Valor Acrescentado – IVA*) und die Bedienung (*serviço*) enthalten sein. Exquisitere Fischarten und Meerestiere werden dabei oft nach Gewicht berechnet (*por kg*).

Die Beilagen werden auf den Speisekarten meist nicht aufgeführt. Wer sich nicht sicher ist, was es zum gewünschten Hauptgericht gibt, sollte ruhig nachfragen. Meist ist es kein Problem, z. B. Reis statt Pommes frites zu bekommen.

Fast überall bekommt man einen Platz zugewiesen. Man sollte sich also nicht einfach irgendwo hinsetzen (Ausnahme: ganz einfache Lokale und Cafés).

Restaurants

Was das Angebot an Speisen betrifft, unterscheidet man neben den „normalen“ Restaurants zwischen *marisquei-*

ras, die auf Meeresfrüchte spezialisiert sind, und *churrasqueiras*, wo gegrilltes Fleisch und gegrillter Fisch angeboten werden. *Cervejarias* schließlich sind große, einfache Restaurants, in denen – wie der Name schon sagt – vorwiegend Bier getrunken wird, das Essensangebot aber eher beschränkt ist: Steaks (*bifes*), Meerestiere (*mariscos*), Omeletts (*omeletas*) und evtl. einige Fischgerichte.

Cafés

Portugal besitzt eine ausgeprägte Cafékultur. Bei einer *bica* (Espresso) wird stundenlang geschwätzt, studiert oder werden Geschäfte besprochen. Da sich die Einheimischen äußerst ungern zu Hause verabreden, sind die Cafés beliebter Treffpunkt. Man findet sie an fast jeder Straßenecke: Alleine in Lissabon gibt es etwa 1500 Cafés und *pastelarias* (Café-Konditoreien). Anders als in Deutschland sind sie in Portugal bis zum späten Abend geöffnet.

Mittags und manchmal auch abends werden in den Cafés einige billige Tagesgerichte angeboten (häufig nur an Wochentagen); das Preis-Leistungs-Verhältnis ist meist recht gut. Oft sind dann alle Tische mit speisenden Büroangestellten und Arbeitern belegt, und man kann seinen Kaffee nur am Tresen trinken.

Auf zahlreichen Lissabonner Plätzen finden sich kleine Kioske, die kunstvoll aus Eisen gestaltet sind und *Quiosques de Refresco* genannt werden. Hier gibt es einen schnellen Kaffee, traditionelle Limonaden und einfache Snacks.

Wann isst man?

Mittag- und Abendessen sind gleichermaßen Hauptmahlzeiten, die sich in ihrem Angebot nicht unterscheiden. Man isst warm, mittags in einfacheren Lokalen, Kantinen oder Cafés, abends zu Hause oder in besseren Restaurants.

Eine komplette Mahlzeit besteht aus Couvert, Suppe, Hauptgericht und

Nachtisch. Montag- bis freitagmittags bieten viele Restaurants preiswerte Menüs an, in denen oft auch ein kaltes Getränk und/oder ein Kaffee eingeschlossen sind.

Am schnellsten serviert werden die Speisen von der Tageskarte (*pratos do dia* oder *sugestões do chefe*). Die Gerichte sind traditionell reichlich; Genügsamere können in vielen Restaurants auch preisgünstige halbe Portionen (*meia dose*) ordern.

A conta, por favor!

Um die Rechnung bittet man mit „A conta, por favor“. Sie wird auf einem Teller gebracht, auf den man dann das Geld legt. Der Kellner holt den Teller ab und bringt ihn mit dem Wechselgeld zurück. Das Trinkgeld gibt man nicht dem Kellner persönlich, sondern lässt es beim Verlassen des Restaurants ebenfalls auf dem Teller zurück. Wer wenig Zeit hat, zahlt am besten an der Kasse. Vor allem bei Kartenzahlung geht es so deutlich schneller als am Tisch.

Essenszeiten in den Lokalen: Frühstück (*pequeno almoço*) gibt es den ganzen Morgen über im Café oder auch – meist sehr günstig – in einigen Bäckereien. In Lissabon trinkt man dazu gewöhnlich einen Milchkaffee (*galão*) und isst ein Brötchen (*sandes*) oder einen Toast (*tosta*). Das Mittagessen (*almoço*) wird zwischen 12 und 14 Uhr eingenommen, das Abendessen (*jantar*) beginnt in den meisten Restaurants ab 19.30 Uhr, manchmal schon ab 19 Uhr. Die warme Küche ist in der Regel bis 22 Uhr geöffnet, danach wird es schwierig, noch etwas zu bekommen. In einigen Stadtteilen Lissabons (besonders im Bairro Alto) finden sich aber Restaurants, die bis spät in die Nacht servieren.

Was isst man?

Den Auftakt einer kompletten Mahlzeit bildet das Couvert (Gedeck) – leider bisweilen eine beliebte Methode, den Gästen Geld aus der Tasche zu ziehen. Besonders in touristischen Stadtteilen

sollte man unbedingt einen Blick auf die Preise des Couverts werfen, bevor man herzhaft zubeißt, um später vor unangenehmen Überraschungen bei der Abrechnung gefeit zu sein.

Als Couvert werden immer Brot oder Brötchen mit Butter gereicht, dazu eventuell Oliven (*azeitonas*), Frischkäse (*queijo fresco*), Hartkäse (*queijo*) und Thunfischcreme (*paté de atum*). Generell gilt, dass nur das bezahlt wird, was gegessen oder vom Kunden explizit bestellt wurde. Bekommt man eine zu hohe Rechnung, was besonders in Touristenlokalen leider häufig der Fall ist, sollte man reklamieren und notfalls auch das Reklamationsbuch (*livro de reclamações*) verlangen (→ „Reiseprak-

tisches von A bis Z“, S. 261). Wer kein Couvert möchte, sollte es am besten gleich abbestellen bzw. abtragen lassen. Es reicht meist schon, wenn man es sichtbar an den Rand des Tisches stellt.

Suppen

Nach dem Couvert wird bei einem kompletten Menü eine Suppe gereicht. Besonders stolz sind die Portugiesen auf ihre traditionelle Kohlsuppe mit Paprikawurststeinlage, *caldo verde*. Einen Versuch wert ist auch die würzige *sopa alentejana*, eine Fleischbrühe mit Brot, Ei, Knoblauch und Koriander. Ansonsten stehen häufig Suppen mit Gemüse (*sopa de legumes*), Hühnchen (*canja*), Fisch (*de peixe*) oder Meeresschnecken (*de marisco*) auf dem Speiseplan. Besonders im Sommer ist die kalte Gemüsesuppe *gaspacho* eine willkommene Abwechslung.

Fleischgerichte

Das Standardgericht ist das Rindersteak (*bife*) mit Reis, Pommes frites und Salat, manchmal „reitet“ auch ein Spiegelei oben auf dem Steak (*bife a cavalo*). Die Lissabonner Köche braten das Rindfleisch meist nur kurz an und servieren es wie in Frankreich saftig-blutig, um den Geschmack zu erhalten. Wer es gut durchgebraten will, sollte es „*bem passado*“ bestellen. Die billigste Version ist ein *bitoque*, ein kleines Steak. In den einfacheren Restaurants kann dabei das Fleisch etwas zäh sein. Auch Koteletts (*costeleta*) und Rippchen (*entrecosto*) sind weit verbreitet.

Einen Versuch wert sind vor allem Ziegenfleisch (*cabrito*) und Lamm (*borrego*), die im Gegensatz zu Schwein und Rind meist aus heimischer Zucht und naturnaher Weidewirtschaft stammen. Zur gastronomischen Spitzenklasse gehört das sogenannte schwarze Schwein (*porco preto*), eine Landschweinrasse aus der südportugiesischen Region Alentejo.



Couvert und Weißwein im Restaurant Maria Catita

Lissabon im Kasten

Schwieriges Portugal für Vegetarier und Bio-Konsumenten

Als Vegetarier oder Veganer wird man von der traditionellen portugiesischen Küche ignoriert, da dort Fleisch oder Fisch unverzichtbarer Bestandteil für ein Hauptgericht sind. Die Beilage bildet immer dasselbe Gemüse wie Karotten, Brokkoli und Spinat, teils auch noch völlig weichgekocht. Salate bestehen in der Regel nur aus ein paar Blättern Kopfsalat, garniert mit Tomatenscheiben und Zwiebelringen – dazu stellt die Bedienung Olivenöl und Essig auf den Tisch. Traditionell war damit schon das Maximum an Salat-Kreativität erreicht.

In Lissabon jedoch hat sich in der Gastro-Szene inzwischen viel getan: Im Ausland ausgebildete Köche kredenzen gut angemachte Salate, lernen das Potenzial von ausgefallenen Gemüsesorten schätzen und nehmen zumindest ein oder zwei vegetarische Gerichte auf die Speisekarte. Dazu gibt es in der Stadt eine ganze Reihe an empfehlenswerten vegetarischen und veganen Restaurants.

Bio-Supermärkte sind dagegen weiter extrem selten. Wer durch die normalen Geschäfte streift, wird beim Blick in Regale, Obstauslage und Gemüsekörbe schnell feststellen, dass hier nur sehr selten Bio angeboten wird. Wie so oft bestimmt die Nachfrage das Angebot und bisher fragen in Portugal nur wenige Konsumenten gezielt nach Bioprodukten. Das Bewusstsein für gesundes Essen und eine umwelt- und tiergerechte Landwirtschaft steigt jedoch.

Ein Tipp für alle Restaurantgänger: Wer in Portugal ein weitgehend tierfreundlich produziertes Fleisch genießen möchte, sollte zum *porco preto* greifen. Dieses iberische Landschwein wird im Freien gehalten und ernährt sich vor allem von Eicheln. Wegen des langsameren und natürlicheren Heranwachsens der Tiere hat ihr Fleisch ein viel intensiveres Aroma als das Schweinefleisch aus der üblichen Turbomast.

Auch die Weltmeere kann man als Verbraucher etwas entlasten. Zum einen indem man öfter auf Fischarten ausweicht, die weniger in ihrem Bestand gefährdet sind, wie z. B. Bastardmakrele (*cavalas*) oder Hering (*arenque*). Zum anderen kann man Arten meiden, deren Fang mit Grundschleppnetzen besonders starke Zerstörungen am Meeresboden verursacht. So werden bei Plattfischen wie Seezunge (*linguado*) oder Scholle (*solha*) pro Kilo verwerteter Fisch bis zu 9 kg sogenannter Beifang, also junge Fische, Seesterne oder Krebse, tot über Bord geworfen. Beim Fang eines Kilos Schwertfisch (*espadarte*) gehen den portugiesischen Langleinen-Fischern bis zu 3 kg Haie an die Haken, darunter vor allem Blauhaie. Und das, obwohl die Haie weltweit stark von Überfischung betroffen sind.

Von dort stammt mit *carne de porco à alentejana* auch eines der außergewöhnlichsten Gerichte Portugals: Schweinefleisch mit Muscheln und Koriander.

Aus Nordportugal kommen dagegen eher schwere Gerichte wie *rojões*, Schweinefleischstückchen mit Leber, Innereien, geronnenem Blut und Kar-

toffeln oder die *dobrada*, ein Eintopf mit Rinderkutteln und weißen Bohnen.

Als eines der Nationalgerichte gilt der *cozido à portuguesa*, ein reichhaltiger Eintopf mit Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch sowie Würsten, Reis, Kartoffeln und Karotten. In einfachen Restaurants wird auch gerne *jardineira*

serviert, Rindfleisch mit gekochten Kartoffeln, Karotten, Erbsen und Wurst.

Zu den landestypischen Spezialitäten zählen zudem verschiedene Würste, die in Eintöpfen, Suppen oder flambiert (*assado*) serviert werden. Es gibt drei Hauptsorten: *chouriço*, eine leicht geräucherte und mit Paprika gewürzte Schinkenwurst, *linguiça*, eine dünnere Version mit viel Paprika, und die *morcela*, eine grobe Blutwurst. Einige dieser Würste findet man in dem sehr sättigenden Bohneneintopf *feijoada à portuguesa*.

Fischgerichte

Das portugiesische Nationalgericht ist der *bacalhau*, in Deutschland auch Klipp- oder Stockfisch genannt. Dabei handelt es sich um eingesalzenen, getrockneten Kabeljau. Es gibt in Portugal um die 300 verschiedene Zubereitungsarten, wobei der Kabeljau manchmal fast unkenntlich auf den Tisch kommt: in halbmondförmigen Kroketten (*risóis de bacalhau*), mit Eier und Petersilie zerrieben und frittiert (*pataniscas de*

bacalhau) oder in Form von herrlich duftenden Bällchen (*bolinhos de bacalhau*). In dieser Fülle von Speisen mit gleichem Grundstoff findet auch derjenige sein Lieblingsgericht, der „Bacalhau pur“ nicht so sehr schätzt. Besonders gut schmeckt der *bacalhau à Brás*, für den der Fisch zerrieben und mit Kartoffelsticks und Rühreiern gemischt wird. Weit verbreitet ist die Variante mit gekochten Kartoffeln und Zwiebeln (*bacalhau à Gomes de Sá*).

Ebenfalls zu empfehlen sind *dourada* (Goldbrasse), *robalo* (Wolfsbarsch) und *cherne* (Zackenbarsch), alle wohl-schmeckend und einfach von Gräten zu säubern. Am besten munden sie, wenn sie über Holzkohle gegrillt werden (*na brasa*).

Außerdem im Angebot sind Fischeintöpfe (*caldeiradas*), die besonders bei Liebhabern deftiger Kost Zuspruch finden dürften. Und wer nicht nur gut essen, sondern auch auf seinen Geldbeutel achten will, sollte sich an die preisgünstigen Sardinen und die Bastard-

Marisqueiras genannte Restaurants sind auf Meeresfrüchte spezialisiert



makrelen (*carapaus*) halten. Die ganz kleinen *sardinhas* kann man mit Haut und Haaren, sprich: Schuppen, verzehren. Achtung: Die bitter schmeckenden Innereien muss man bei kleinen Fischen in der Regel selbst entfernen.

Selbst portugiesisch kochen

Wer die Lieblingsgerichte aus dem Urlaub zu Hause originalgetreu nachkochen möchte, sollte sich das Kochbuch „Die portugiesische Küche – A Cozinha Portuguesa“ (Verlag Antje Kunstmann) zulegen. Die informativen Texte hat die Portugiesin Rita Cortes Valente de Oliveira geschrieben, die Deutsche Alexandra Klobouk hat das Buch herrlich illustriert. Von ihr ist auch die sehenswerte gezeichnete Liebeserklärung „Lissabon – im Land am Rand / Lisboa – num país sempre à beira“ erschienen (Viel & Mehr).

Beliebt bei den Hauptstädtern sind auch diverse Tintenfischarten (*moluscos*). Der *polvo*, ein achtfüßiger Krake, wird klein geschnitten im Reisetopf (*arroz de polvo*) und als Salat (*salada de polvo*) serviert. Mit viel Tinte und der bekannten Sepiaschale kommen die *chocos* (*Sepia*) daher. Wer sie gegrillt (*grelhado*) mag, sollte darauf achten, dass sie ohne Tinte (*sem tinta*) serviert werden. Die *lulas* (Kalmare) haben einen weißen, kapuzenförmigen Körper mit zwei langen und acht kurzen Fangarmen. Frittiert gibt es sie mit Reis und Salat (*lulas à sevilhana*) oder gekochten Kartoffeln (*lulas à francesa*). Wer sich eine besondere Delikatesse gönnen möchte, bestellt *lulas recheadas*: Bei dieser Zubereitungsart werden die zarten Körper der Tintenfische mit einer Mischung aus den zerkleinerten Fangarmen, gemischtem Hackfleisch, Zwiebeln und Petersilie gefüllt.

Meeresfrüchte

Mariscos sind nicht gerade billig – das Kilo portugiesische Langusten z. B. kostet ca. 75 €. Die hohen Preise sind allerdings nicht verwunderlich, wenn man bedenkt, dass die *lagostas* in Europa überfischt sind und meistens aus



Westafrika lebend eingeflogen werden müssen (in diesem Zustand kommen sie dann in den Topf). Günstiger sind die meist ein bis zwei Pfund schweren Taschenkrebse (*sapateiras*) oder die Spinnenkrabben (*santolas*). Die in „freier Wildbahn“ aufgewachsenen Tiere stammen meist aus Portugal und werden von Tauchern erjagt.

Wer gerne Eintöpfe isst, sollte die *açorda de marisco* versuchen, einen sehr sättigenden Brotbrei mit viel Knoblauch und Garnelen. Eine gar nicht so teure Delikatesse sind Venusmuscheln (*amêijoas*). Besonders in Lissabon werden sie zum Teil sehr originell und schmackhaft zubereitet, z. B. mit Zitronensaft und Knoblauch (*amêijoas à Bulhão Pato*).

Montags Fischpause

Feinschmecker verzichten montags übrigens besser auf Meeresgetier, da die Fischer am Sonntag zu Hause bleiben.

Nachspeisen

Was die *sobremesas* angeht, dürfte die portugiesische Küche dank des maurischen Erbes einen Spitzenplatz in Europa belegen. Unbedingt probieren sollte man *arroz doce*, einen süßen Milchreis mit Zimt. Empfehlenswert ist auch der „Himmelspeck“ *toucinho do céu*, eine Eigelbspeise mit Mandeln, sowie *pudim flan* (Vanillepudding mit Karamelloße), *mousse de chocolate* (Schokomousse) oder *leite creme* (Milchcreme). Viele Rezepte der Süßspeisen stammen übrigens aus Klosterküchen.

Snacks und Petiscos

Der portugiesische Hamburger heißt *prego*: Rindfleischstücke werden in einem würzigen Fleisch-Knoblauch-Sud gekocht und noch warm in einem Brötchen gegessen. Das ebenfalls sehr leckere Pendant aus Schweinefleisch nennt man *bifana*. Der *cachorro* ist der portugiesische Hotdog, allerdings meist von

miserabler Qualität. *Tosta mista*, einen Schinken-Käse-Toast, gibt's in Bäckereien und Cafés, und zwar recht billig, ebenso den Käsetoast (*tosta de queijo*).

Noch günstiger ist die *torrada*, ein ge-toastetes Brot mit Butter.

Salada de atum (Thunfischsalat) ist ein kräftiger Mix aus Fischstückchen, gekochten Kartoffeln, Tomaten, grünem Salat, schwarzen Oliven und Olivenöl. Sehr lecker, nahrhaft und preisgünstig. Thunfischsalat wird oft als Vorspeise (*entrada*) angeboten, obwohl man davon sehr gut satt wird.

Die schmackhaften *bolinhos de bacalhau* (Kabeljau-Bällchen), *rissóis de camarão* (Krabbenkroketten) und *empadas* (kleine mit Gemüse, Fleisch, Fisch oder Garnelen gefüllte Pasteten) werden in Cafés gern als Snacks serviert.

Was trinkt man?

Bei den Getränken steht der Wein an erster Stelle. Kein Wunder, denn das kleine Portugal produziert fast so viel Wein wie Deutschland. In der Region Lissabon werden fruchtige Weißweine (vor allem im Süden auf der Halbinsel Setúbal) und kräftige Rotweine (im Norden der Hauptstadt) angebaut. Der perlend frische *Vinho Verde* aus Nordportugal schmeckt an heißen Sommertagen besonders gut.

Portwein

Dieser süße Likörwein mit 17 bis 20 % Alkohol ist beliebt und weltbekannt. Für Portwein gelten seit 1756 die ältesten Weingesetze der Welt. Staatliche Kontrollen garantieren die Qualität. Die Reben wachsen im oberen Dourotal in Nordportugal. Nach dem Zerstampfen der Trauben gärt der Wein in Steintanks, den *lagares*. Etwa zwei Tage später versetzen die Winzer den Wein dann mit farblosem Branntwein. Dadurch wird die Gärung gestoppt, sodass von der ursprünglichen Süße der Trau-



Von der Halbinsel Setúbal südlich von Lissabon kommen leckere Weißweine

ben viel im Wein erhalten bleibt. Anschließend reift der Portwein in den Kellereien von Vila Nova de Gaia südlich von Porto, bis er abgefüllt wird.

Die Vielfalt der Portweinsorten ist anfangs etwas verwirrend. Die roten Ports werden in folgende Qualitätsklassen eingeteilt: Die einfachsten heißen *Ruby*, tragen weder Altersangabe noch Jahreszahl und sind Verschnitte verschiedener Jahrgänge. Rote Ports, die länger als drei Jahre gereift haben, nennen sich dagegen *Tawny*. Sie sind heller in der Farbe und runder im Geschmack als die *Rubies*. Bei der nächsthöheren Qualitätsklasse ist zwar ein Alter angegeben – z. B. *10 anos* –, doch kann es sich dabei um einen Durchschnittswert handeln. Verlässlich als Jahrgangsweine ausgewiesen sind nur Produkte, die mit einer konkreten Jahreszahl versehen sind. Unter diesen Jahrgangsweinen gibt es wiederum zwei Kategorien: Die normalen Jahrgangsweine werden ohne Satz abgefüllt und reifen in der Flasche nicht weiter. Die besten unter

ihnen sind die sog. *Late Bottled Vintages*, die vor dem Abfüllen vier bis sechs Jahre in Eichenfässern gelagert haben. Die „echten“ *Vintages* werden dagegen nach nur zwei Jahren im Fass mit Satz abgefüllt. Daher können sie in der Flasche weiter reifen. Übrigens dürfen nur die besten Jahrgänge als *Vintages* abgefüllt werden, was deren hohe Qualität und Exklusivität garantiert. Vor dem Einschenken müssen diese Weine dekantiert, d. h. gefiltert werden, um den Satz zu entfernen.

Im Gegensatz zu den roten Portweinen, die mit zunehmendem Alter immer heller werden, dunkeln die weißen im Laufe der Zeit immer mehr nach. Die weißen Portweine werden von süß bis trocken eingeteilt: *very sweet (lágrima)*, *sweet (doce)*, *dry (seco)* und *extra dry (extra seco)*. Sie sind generell weniger bekannt und erreichen auch nicht die astronomischen Preise der exklusiven roten *Vintages*. Dennoch lohnt es sich, sie zu probieren.

Der „Lissabonner Portwein“

Auf der Halbinsel von Setúbal im Süden Lissabons wird mit dem Moscatel de Setúbal ein weiterer bekannter Likörwein Portugals produziert. Er schmeckt ähnlich wie Port oder Madeira, steht bei der Produktion allerdings sechs Monate lang auf Maische. Typisch für den Moscatel ist das Muskat-Aroma der Rebsorte, oft ergänzt durch Nuancen anderer Früchte. Die Süße ist im Gegensatz zu manchem Port nicht aufdringlich, sondern eher dezent. Man sollte ihn leicht gekühlt trinken, er eignet sich gut zu Nachtischen oder auch zu kräftigen Käsesorten wie Gorgonzola.

Hochprozentiges

Wer mit offenen Augen durch Lissabon streift, wird immer wieder auf eine der zahlreichen kleinen Stehkneipen treffen, die den unter dem Namen *Ginjinha* bekannten portugiesischen Kirschlikör ausschenken. Das Original dieser für die Stadt typischen Kaschemmen ist die urige *A Ginjinha* am Largo de São Domingos im Stadtzentrum (→ S. 33),

nach der der Likör auch benannt wurde. Seit über 175 Jahren kippen sich hier Einheimische und inzwischen auch Touristen ein kleines Glas mit oder ohne Kirschen hinter die Binde. Nicht weit davon entfernt findet man mit der *Ginjinha Sem Rival* einen der jüngeren Konkurrenten in der Rua das Portas de Santo Antão 7.

Außerdem gibt es in Lissabon guten Brandy (die bekannteste Marke ist *Macieira*) und diverse *Liköre* aus Mandeln (*amêndoas*). Billig ist der *aguardente* oder auch *bagajo*, ein farbloser Weinbrand aus der zweiten Pressung der Weintrauben.

Bier

In Portugal dominieren nur zwei Brauereien den nationalen Markt: Central de Cervejas aus der Heineken-Gruppe mit der Marke *Sagres* und Unicer aus der Carlsberg-Gruppe mit der Marke *Super Bock*. Letzteres schmeckt durch den beim Brauen verwendeten Zucker leicht süßlich. Beide Firmen haben

Hieraus werden Flaschenkorken gemacht: Korkkerne in der Serra da Arrábida



Schwarzbier (*cerveja preta*) im Angebot bzw. mit *Sagres Radler* und *Super Bock Green* je auch ein Mischgetränk aus Bier und Limonade.

In den letzten Jahren sind in Lissabon zahlreiche Craftbeer-Bars entstanden, die in handwerklichen Verfahren eine breite Palette unterschiedlicher Biere von Ale über Stout bis Weizen brauen. Seitdem haben die Lissabonner Kneipen deutlich mehr Biersorten im Angebot.

Das gezapfte Bier im 0,2-Liter-Glas nennt sich in der Region Lissabon *imperial* oder *fino*, ein halber Liter *caneca* (Krug).

Kaffee

Der Kaffee kommt meist aus Brasilien oder Afrika und ist tiefschwarz. Sein Geschmack ähnelt den aus Italien bekannten Sorten: Die Portugiesen rösten die Bohnen herber, bereiten den Kaffee aber dafür nicht ganz so stark zu wie in Italien. Filterkaffee ist in Portugal nicht verbreitet. Man trinkt entweder einen kleinen Espresso (*bica*) oder einen Milchkaffee.

Espresso ist aber nicht gleich Espresso: Neben der normalen *bica* gibt es die größere, aber weniger gehaltvolle *bica cheia* und die kleinere, aber von der Wirkung her intensivere *bica italiana*, auch *bica curta* genannt. Man kann auch eine *bica com cheiro* bestellen (mit Schnaps) oder den *café duplo*, die doppelte *bica*.

Variationen gibt es auch beim Milchkaffee. Bei *garoto* oder *pingo* handelt es sich um eine einfache *bica* mit Milch. Etwas mehr Inhalt hat die *meia de leite*, die etwa dem in Deutschland verbreiteten Milchkaffee entspricht. Der *galão* schließlich ist ein 0,2 l großes Glas Milchkaffee und erklärtes Lieblingsgetränk der Lissabonner am Morgen. Zubereitet wird er entweder mit einer *bica* und heiß aufgeschäumter Milch (*galão de máquina*) oder in der Billigversion



Café A Janela da Voz do Operário

mit in heißer Milch aufgelöstem Instantkaffeeepulver.

Eine Auswahl aus den weiteren Möglichkeiten der Kaffeezubereitung: Für den *carioca* wird die *bica* halb mit Wasser aufgefüllt, der *carioca de limão* dagegen wird nicht mit Kaffee, sondern mit heißem Wasser und frischem Zitronensaft zubereitet, eine *cevada* ist ein Malzkaffee.

Eiskalter Kaffee Genuss

An heißen Sommertagen lohnt es sich, die Kaffeespezialität *mazagran* zu probieren, die ursprünglich aus Algerien stammt und nach einem dortigen Ort benannt ist. In der portugiesischen Variante wird Espresso in einem Glas auf Eiswürfeln mit Limette und frischer Minze serviert. Manchmal kommt auch ein Schuss Rum hinzu.