

Lissabon und das Gefühl für das Meer

In Portugal gibt es angeblich 1001 Rezepte für Stockfisch. Der Atlantik hat die Traditionen seit Jahrhunderten geprägt. Auch die Hauptstadt Lissabon öffnet sich zum Wasser hin. Und manchmal wiederholt sich die Geschichte.

Von Jana Tallevi

Auf einmal ist es ganz schön kalt und dunkel, auch der Wind ist stärker geworden. Das kleine Boot schaukelt unberechenbar auf den Wellen, die Luft schmeckt nach Salz. Die Männer sind ganz allein in den kleinen Booten, den ganzen Tag. Eisberge können plötzlich auftauchen, sie sind durch den häufigen Nebel dann erst im letzten Moment zu sehen. Immer wieder kommen einige Fischer am Abend nicht zurück zu dem großen Motorsegler, mit dem sie von Lissabon aus aufgebrochen waren und bis in die kalten Wasser des Atlantiks bei Island oder Neufundland gefahren sind. Kabeljau – darauf sind sie aus. Fast das ganze 20. Jahrhundert über hat der Fang dieses Fisches, der sich so gut einsalzen und somit ohne Kühlung haltbar machen lässt, das Leben vieler Menschen in Portugal bestimmt.

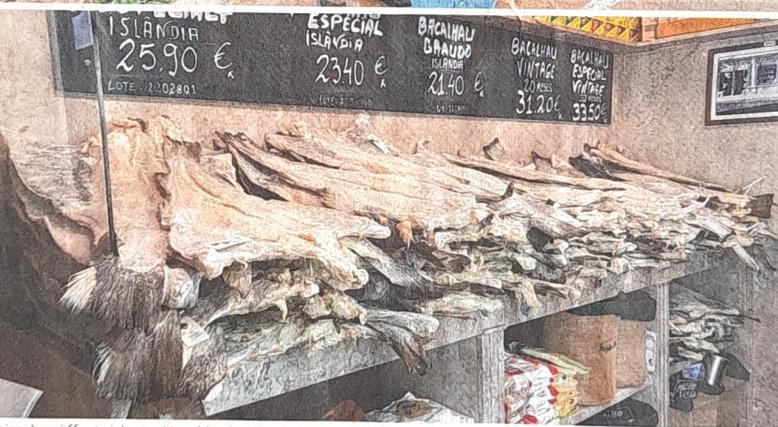
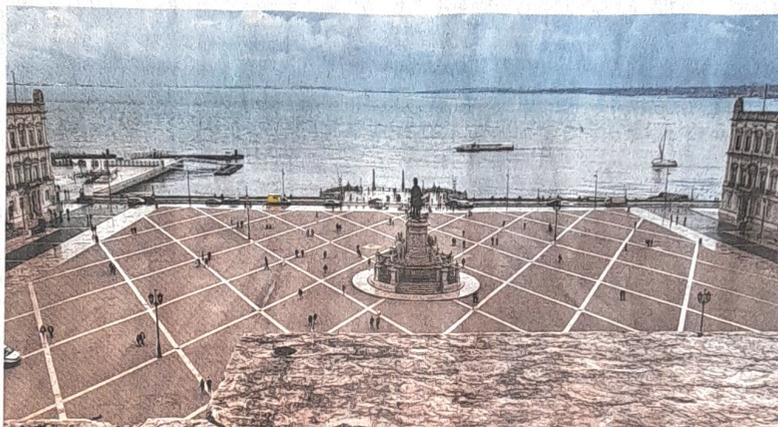
Stockfisch – an diesem in Deutschland kaum präsenten Lebensmittel kommt man bei einem Besuch in Lissabon auch heute noch an keinem Tag vorbei. Für die Portugiesen ist er eine Delikatesse, ob überbacken, zerpfückt und als Fischfrikadelle geformt oder wie „Fish and Chips“ zubereitet. Ein ganz neues Museum direkt am Ufer des Tejo, mitten in der Stadt, widmet sich seit wenigen Monaten der Geschichte des „Bacalhau“ in Portugal. Eindrücklich vermittelt ein kleiner Raum dabei, wie sich die Fischer auf ihren kleinen Booten gefühlt haben müssen. Noch heute gehen 20 Prozent des weltweiten Fangs von Kabeljau nach Portugal, sagt Museumsdirektorin Luisa Adelino.

1001 Rezepte gibt es angeblich für die Zubereitung des Stockfisches. 500 von ihnen hat Starkoch Vitor Sabral für sein Kochbuch „Meine Stockfisch-Rezepte“ zusammengetragen. Schon als kleiner Junge hat er lieber dem Metzger beim Zerteilen von Fleisch zugeschaut, als mit den anderen Jungs Fußball zu spielen. „Ich wollte immer schon Koch werden“, sagt der Mittfünfziger. Was die portugiesische Küche ausmache, das sei der Reichtum an regionalen Produkten: Reis, der in mehreren kleinen Anbaugebieten vor allem im Süden des Landes angebaut wird, die vielen Käsesorten oder der frische Fisch aus dem Atlantik. „Ich war also ein bisschen dagegen, dass ich mich ausgerechnet mit dem importierten Produkt Stockfisch beschäftigen musste“, sagt er.

Doch genau das sollte er als kulinarischer Botschafter seines Landes tun. In diesem Auftrag ist er unterwegs, seit er 25 Jahre alt ist, inzwischen hat er in 56 Ländern der Welt gekocht. „Und da werde ich immer nach Stockfisch gefragt“, sagt er. Heute hat er sechs eigene Restaurants, zwei davon in Brasilien.

Das neueste hat vor wenigen Wochen in Cascais eröffnet, das „Lota da Esquina“. Cascais ist nur einige Kilometer von Lissabon entfernt und liegt an der portugiesischen Riviera. Kleine Strände locken hier die Lissaboner aus der Stadt, die einzelnen Orte sind bequem mit einer kleinen Vorortbahn zu erreichen. Eine mondane Vergangenheit tragen die Orte noch heute mit sich: Cascais war das Exil des ehemaligen italienischen Königshauses Savoyen ab dem Zweiten Weltkrieg, im benachbarten Estoril verbrachte das spanische Königshaus damals seine Sommer.

Kurz vor Estoril mündet der Tejo in den Atlantik. Dennoch liegen die Strände der beiden Küstenorte in einer sanften Bucht geschützt und sind vor allem für Fa-



Lissabon öffnet sich zum Meer hin, das die Traditionen der Stadt prägt: Rui Rocha träumt von großen Zeiten für Surfer am Strand von Praia da Mata. Und natürlich ist der Stockfisch Bacalhau in Portugal allgegenwärtig. Foto: Tallevi

ehemalige Autohändler hat vor einigen Jahren seinen Job aufgegeben und sich eine Surfschule aufgebaut. „Als ich jung war, vor 35 Jahren, galten Surfer als Typen, die nicht arbeiten wollen“, erinnert er sich. Das sei jetzt anders. Surfen sei etwas, das viele Menschen einmal ausprobieren wollten. Seine Surfschule bietet deshalb eine „Surf Experience“ an. In wenigen Minuten bekommen Neulinge so viel Theorie vermittelt, dass sie anschließend eine gute Stunde im Wasser ihr erstes Surferlebnis genießen können. Das kommt an, vor allem bei Frauen, sagt Rocha. „Sie machen 90 Prozent meiner Kundschaft aus.“

Doch er träumt von noch mehr. „Heute gilt die Costa da Caparica noch als zweite oder dritte Wahl bei Surfern. Aber das wird bald anders sein. In zwei oder drei Jahren wird das hier das neue Kalifornien sein. Das Licht, die Wellen, alles ist hier besonders und perfekt zum Surfen geeignet.“ Der Mut zu Neuem, das Vertrauen auf das Meer – das hat die Portugiesen freilich schon vor Jahrhunderten ausgemacht. Die großen Zeiten dieser Nation von Entdeckern leben im Museu da Marinha im Lissaboner Stadtteil Belém fort. Doch nicht

„In zwei, drei Jahren wird das hier das neue Kalifornien für die Surferinnen und Surfer sein.“

nur die Gier nach Gold und Land war es, die die Portugiesen aus ihrer Heimat trieben. Es war immer auch die Not.

Heute ist es oft, aber nicht immer umgekehrt. In der Lissaboner Innenstadt machen nicht allein die Touristen den internationalen, weltweiten Flair aus. Bis in die sechziger Jahre des vorigen Jahrhunderts wollte der portugiesische Diktator Salazar die Kolonien des Landes von Indien bis Afrika nicht aufgeben. Heute hat eine ganze Reihe von Portugiesen dort ihre familiären Wurzeln. Doch Auswanderung funktioniert immer noch auch in die andere Richtung. Carmo Botelhos Eltern sind, als sie klein waren, aus der südlichen und viel ärmeren Region Alentejo nach Lissabon gezogen, um der Familie mehr Wohlstand zu sichern. Ihren Mann jedoch sieht Carmo nur drei oder vier Mal im Jahr.

Der ist in der Verlagsbranche tätig – seit zehn Jahren allerdings in der ehemaligen Kolonie Angola. „Daran wird sich wohl so bald auch nichts ändern“, sagt Carmo, die selbst einen guten Job in der Tourismusbranche hat. Doch die Verdienste in Portugal seien selbst in akademischen Berufen niedrig, sagt sie. Wenn die beiden Kinder erwachsen sind, werden diese wohl auch auswandern, schätzt sie. Und sie selbst wird dann noch für ein paar Jahre zu ihrem Mann in die angolische Hauptstadt Luanda ziehen.

Deutsche Touristen freilich genießen die gemäßigten Preise im Land. Direkt an der zentralen Praça do Comercio, ein Platz, der ein wenig an San Marco in Venedig erinnert, gibt es bei Antonio Sousa im traditionsreichen Café-Restaurant Martinho da Arcada den Espresso, auf Portugiesisch bica, und eines der berühmten Konditorcreme-Törtchen an der Theke für je einen Euro. Stolz holt Antonio das alte Gästebuch hervor. Ein berühmter Deutscher hätte dort unterschrieben, meint er – und zeigt eine Danksagung des ehemaligen Bundeskanzlers Gerhard Schröder vor. Ob er auch Stockfisch gegessen hat, ist nicht bekannt.

Kurz informiert

- **Anreise** Die Lufthansa fliegt ab München mehrmals täglich nach Lissabon, die Preise für den dreistündigen Flug beginnen bei etwa 150 Euro für Hin- und Rückflug.
- **Nahverkehr** Das System des öffentlichen Nahverkehrs allgemein rund um die Hauptstadt gut ausgebaut und günstig. Das Ticket Viva Viagem kostet 50 Cent und kann an Automaten den eigenen Bedürfnissen entsprechend aufgeladen werden, mit vergünstigten Tickets für den Nahverkehr genauso



wie für Museumseintritte.

- **Fado** Seit etwa 100 Jahren ist Lissabon die Stadt des Fado, jener Form von melancholischem Gesang, die auch heute noch in vielen Restaurants vorgeboten wird. Aber Achtung: Es gibt Angebote nur für Touristen, andere Lokale sind tatsächlich original. Am besten nachfragen im Fremdenverkehrsbüro Turismo de Lisboa.

Diese Reise wurde ermöglicht von Turismo de Lisboa. (Jah)

milien geeignet. Die Badesaison ist lang, sie dauert von April bis mindestens Mitte Oktober. Das gilt freilich auch für die Strände auf der anderen Seite des Tejo. Doch hier präsentiert sich der Atlantik ganz anders, nämlich genauso wild, wie man ihn sich vorstellt. 19 Strände reihen sich mehr als 22 Kilometer lang an der Costa da Caparica aneinander. Auch hierher kommen die Lissaboner gerne am Wochenende, nicht nur im Sommer. Dann ist es mit dem Auto oft beschwerlich, lange Staus gibt es

schon am frühen Morgen und wieder am späten Nachmittag.

Aber auch diese Strände sind von der Stadt aus bequem mit der Fähre und einer kleinen Zugverbindung, zumindest im Sommer, auf der südlichen Seite des Tejo zu erreichen. Jetzt im späten Herbst sind die Gleise fast komplett von Sand zugeweht. Doch die Saison ist noch nicht für alle zu Ende. Rui Rocha hat auch jetzt seine Surfschule „Surfpro“ an einem der Strände in Praia da Mata eröffnet. Doch an diesem Tag sind die Wellen zum

Surfen zu hoch. Er hat Zeit für ein Wasser in der Bar „Dr. Bernard“ direkt am Strand. Die Gäste sind jung und trendig. Ein paar wollten abwarten, ob es mit dem Surfen doch noch etwas wird, andere haben in einem geheizten Raum ihr mobiles Büro eingerichtet. „Das machen nicht nur die Einheimischen. Inzwischen kommen viele auch aus Deutschland mit dem Wohnmobil und arbeiten von hier aus mobil übers Internet“, erzählt Rui Rocha.

Er hofft jedoch auf anderes. Der