

**S**anftmütiges Lissabon, herbes Porto. Auf unserer Leserreise durch Portugal lernten wir zwei unterschiedliche Städte kennen.

Es rumpelt, es rattert, es quietscht. Dicht an dicht sitzen wir auf hölzernen Sitzen in einem Remodelado, einem dieser modernisierten Triebwagen, die zum mitunter museal anmutenden Fuhrpark der Lissabonner Verkehrsbetriebe gehören. Wir fahren durch enge, immer wieder steil ansteigende Strassen. An uns vorbei ziehen die Wohn- und Geschäftshäuser aus Kalkstein – oft in warmen Pastelltönen gestrichenen und noch mehr von bunten Keramikfliesen überzogen. Wir blicken in verwinkelte Gassen, beobachten gestikulierende Männer und Frauen vor den Cafés – und immer wieder bewundern wir eine Kirche, ein Kloster, noch eine Kirche. Die Sakralbauten prägen die Stadt am Ufer des Tejo, die bereits um 1000 v. Chr. von den Phöniziern gegründet wurde, zwischen 719 bis 1147 unter maurischer Herrschaft stand und in der frühen Neuzeit unter den Portugiesen zum Zentrum und Ausgangspunkt erster europäischer, christlicher Entdeckungs- und Eroberungsfahrten aufstieg.

Auf Entdeckungstour begeben auch wir uns – auf den Terrassen des Bairro Alto geniessen wir einen herrlichen Ausblick. Weich und grazil wie die portugiesische Sprache schmiegt sich das Häusermeer über die sieben Hügel Lissabons. Schon stimmen wir innerlich den Fado an, diesen innig-melancholischen Gesang, als wir die Stadt nach zwei Tagen verlassen. Wir besuchen die Altstadt von Óbidos, wo wir uns einen Kirschlikör aus dem Schokoladenbecher genehmigen. Später bewundern wir die barocke Bibliothek der Universitätsstadt Coimbra und erreichen schon Porto, wo uns eine frische Atlantikbrise und ein Regenguss begrüsst. Die heimliche Hauptstadt im Norden Portugals – aus hartem Granit gebaut am steil zum Fluss Douro abfallenden Ufer – versprüht einen herben, beinahe englischen Charme. Im prunkvoll ausgestatteten Börsenpalast, dem Palácio da Bolsa aus dem Jahre 1844, erahnen wir den Stolz der Portuenser auf ihre Stadt und deren wirtschaftliche Bedeutung. Und in den Bars erleben wir ihre Fröhlichkeit, bestellen nochmals ein Glas Portwein und sagen zum Wohl und auf Wiedersehen – saúde e adeus!

Thomas Kramer

**Nächste Destinationen**

- Apulien Rundreise (10. bis 17. Juni 2018)
- Musikreise nach Erfurt (8. bis 12. August 2018)
- Schottland Rundreise (24. August bis 1. September 2018)



**Perle im Norden Portugals:** Der Blick führt von Vila Nova de Gaia hinüber auf die kompakte Altstadt von Porto. Die Bogenbrücke Ponte Dom Luís I überspannt den schiffbaren Fluss Douro, der etwas weiter westlich in den Atlantik mündet.

Fotos: Thomas Kramer



**Unesco-Welterbe:** Das Hieronymuskloster in Lissabon.



**Überwältigend:** Die barocke Bibliothek der Universität von Coimbra.



**Historisches Motiv:** Die Vorhalle des Bahnhofs Porto São Bento ist mit zahlreichen Azulejos ausgestattet – Bilder aus bunt bemalten und glasierten Keramikcacheln.



**Tram in Lissabon:** Im Hintergrund das Kloster São Vicente de Fora.



**Gasse in Alfama:** In den alten Vierteln Lissabons soll der Fado, der traditionelle und wehmütige Gesang der Portugiesen, seinen Ursprung haben.



**Entdeckerdenkmal:** Heinrich der Seefahrer (1394–1460) blickt über die Lissabonner Hafeneinfahrt.



**Begehbare Stadtmauer:** Die Kleinstadt Óbidos nördlich von Lissabon ist für seinen historischen, gut erhalten gebliebenen Ortskern sowie für Schokolade und Kirschlikör bekannt.



**In der Standseilbahn:** Ganz gemütlich fährt unsere Reisegruppe von der Baixa hinauf in das Lissabonner Altstadtquartier Bairro Alto.

**Purer Genuss: Pastéis und Portwein**

tok. Ja, sie sind verführerisch, diese Törtchen aus hauchdünnem, knusprigem Blätterteig, gefüllt mit Pudding aus Eigelb, Zucker, Milch und Mehl und mit Zimt bestreut. Man nennt sie Pastéis de Nata (Singular: Pastel de Nata) oder auch Pastéis de Belém – weil sie einst von Mönchen im Hieronymus-Kloster in Belém, einem Stadtteil Lissabons, hergestellt wurden. Wer eines

probiert, will auch ein zweites haben. Und ein drittes liegt drin, wer danach zu Fuss die steilen Altstadtgassen erkundet und so die gewonnen Kalorien laufend los wird.

Auch Porto hat seine Spezialität – der Portwein. Das ist ein roter, manchmal auch weisser Süßwein, der zum Aperitif oder Dessert serviert wird. Portwein wird am

oberen Verlauf des Douro-Tals angebaut und nach verschiedenen Verfahren ausgebaut, woraus sich unterschiedliche Stile, Reifegrade und Qualitätsstufen ergeben. Früher wurde der Wein oft von Ausländern aus Porto exportiert. Namen traditionsreicher Portweinhäuser wie etwa Graham's oder Cockburn Smithes zeigen deutlich ihren Ursprung aus Grossbritannien.



**Klein und fein:** Pastéis de Belém.



**Exportschlager:** Weisser und roter Portwein.