



Oben: Die Bar des Hotels Bairro Alto ist in einem Raum untergebracht, der vorher der freiwilligen Feuerwehr diente. Unten: Ein Zimmer im Hotel Torel Palace.



Etappe 2: Lissabon ist mindestens so hübsch, wie es von Touristen überlaufen ist. Wir stellen Orte vor, die ihren ganz eigenen Weg gehen.

Dass Lissabon mit dem Phänomen des *over-tourism* zu kämpfen hat, war uns durchaus bewusst. Trotzdem hat es uns überrascht, was bereits Ende März in der Stadt los ist: Rikscha-Fahrer buhlen um Lauffaule, Teenager brausen auf E-Scootern herum, und am Ufer des Tejo werden Longdrinks zum Sonnenuntergang gereicht. Eine regelrechte Oase ist dagegen unser Hotel Torel Palace, das aus zwei Villen aus den Jahren 1902 und 1904 besteht. Mit der ältesten *funicular* geht es hinauf, am Ende der Straße liegt eine kleine Toreinfahrt, dahinter erstreckt sich ein überraschend großzügiges Anwesen. Die Zimmer sind auf angenehme Weise *old school* und bieten einen tollen Blick über die Stadt. Es gibt einen Pool und eine Terrasse – kaum zu glauben in dieser zentralen Lage. Nachdem wir uns aus diesem grünen Paradies losgeeeist haben, geht es mittags ins Restaurant Meat Me, wo sich alles um gutes Fleisch und frischen Fisch dreht – seit jeher zwei Leidenschaften der Portugiesen. Das Restaurant ist neu und stylish, aber die Atmosphäre ist äußerst entspannt und der Service aufmerksam. Als Starter gibt es Rinder-

Carpaccio, Burrata und Tunfisch-Tartar. Gefolgt von gegrilltem Oktopus und Steak. Als Beilage begeistert uns vor allem der in Blut gekochte Reis.

Das Hotel Bairro Alto liegt zentral mit Blick auf den Tejo und gilt als erstes Boutiquehotel Lissabons. Während unseres Besuchs wird es grundsaniiert und räumlich erweitert (nun umfasst es einen ganzen Straßenblock), um die erhöhte Nachfrage bewältigen zu können. Die 87 Zimmer sind lichtdurchflutet und bieten fantastische Ausblicke (nur der Blick von der Terrasse im fünften Stock ist noch besser – sie dürfte ein Hotspot in Lissabon werden).

Zum Abendessen wagen wir mal was: Das Restaurant Picamiolos bringt das Konzept *nose to tail* nach Lissabon, bei dem das ganze Tier verarbeitet wird. Für Skeptiker gibt es Innereien der anderen Art – wie Artischockenherzen. Aber es lohnt durchaus, zum Beispiel die Schweineohren oder hauchfeinen Lardo-Streifen zu probieren. Wer nicht wagt, der nicht gewinnt. Wir sind jedenfalls um eine Erfahrung reicher.

→ torelpalace.com
meatme.pt
bairroaltohotel.com



Das Restaurant Meat Me hat sich auf hochwertiges Fleisch spezialisiert. Im Restaurant Picamiolos kocht Chef José Júlio Vintém (unten) nach dem Nose-to-tail-Prinzip.