

**DUMONT**

DIREKT

# Madeira

Ein  
bisschen  
asiatisch

Einen Korb bekommen

Durch die

**gefühlte**  
WÜSTE

4

5

6

7

8

9

10

11

DICHT

AM

FISCH

FELSKÜSTE  
VON OBEN,  
FELSKÜSTE  
VON UNTEN

über den  
**Wolken**

AM RAUSCHENDEN BACH

**ACHTUNG:**  
SEEANEMONEN!

MIT  
GROSSEM  
FALTPLAN



# 15x Madeira direkt erleben





# Madeira



Susanne Lipps

# Inhalt

## Das Beste zu Beginn

S. 4

## Das ist Madeira

S. 6

## Madeira in Zahlen

S. 8

## So schmeckt Madeira

S. 10

# **Ihr Madeira-Kompass**  
15 Wege zum direkten  
Eintauchen in die Insel  
S. 12

## Rund um Funchal

S. 15

## Funchal S. 16

1 Kulinarische Fülle – **im  
Mercado dos Lavradores**  
S. 22

2 Ein uriges Gewölbe – **die  
alte Blandy-Weinkellerei**  
S. 26

3 Bastion des Glaubens – **die  
Kathedrale von Funchal**  
S. 28

## Monte S. 35

4 Scurrile Gartenkunst –  
**Jardim Tropical Monte  
Palace**  
S. 36

## Inselosten

S. 41

**Canico de Baixo** S. 42

**Camacha** S. 44

**Santa Cruz** S. 45

5 Astreines Flechtwerk –  
**im Café Relógio**  
S. 46

**Machico** S. 48

**Canical** S. 51

**Portela** S. 51

6 Bizarre Vulkanfelsen –  
**Ponta de São Lourenço**  
S. 52

**Santo da Serra** S. 54

**Pico do Arieiro** S. 55

7 Idylle im Lorbeerwald –  
**Ribeiro Frio**  
S. 56

## Inselwesten

S. 59

**Curral das Freiras** S. 60

**Câmara de Lobos** S. 61

8 Schwindelerregender  
Tiefblick – **Cabo Girão**  
S. 62

**Estreito de Câmara de Lobos** S. 64  
**Ribeira Brava** S. 65

**Ponta do Sol** S. 67

**9** Gipfel im Sumpf – **Pico Ruivo do Paúl**  
S. 68

**Madalena do Mar** S. 71  
**Calheta** S. 71

**10** Levadawege wie im Märchen – **bei Rabaçal**  
S. 72

**Jardim do Mar** S. 75  
**Paúl do Mar** S. 76  
**Prazeres** S. 77

### Die Nordseite

S. 79



**Ponta do Pargo** S. 80  
**Porto Moniz** S. 80

**11** Im Lavapool baden – **Piscinas Naturais in Porto Moniz**  
S. 82

**Seixal** S. 84  
**São Vicente** S. 85

**12** Wege in die Unterwelt – **Vulkanhöhle von São Vicente**  
S. 86

**Ponta Delgada** S. 89  
**Boaventura** S. 89  
**Arco de São Jorge** S. 90  
**São Jorge** S. 91  
**Santana** S. 92

**13** Ein Park im Urwald – **Queimadas**  
S. 94

**14** Den Gipfel stürmen – **auf den Pico Ruivo**  
S. 96

**Faial** S. 98  
**Porto da Cruz** S. 99

### Die kleinen Inseln

S. 101



**Porto Santo** S. 102

**15** Kolumbus entdecken – **Spurensuche auf Porto Santo**  
S. 104

**Ilhas Desertas** S. 107

**Hin & weg** S. 108

**O-Ton Madeira** S. 114

**Register** S. 115

**Abbildungsnachweis/Impressum**  
S. 119

**Kennen Sie die?** S. 120



# Das Beste zu Beginn

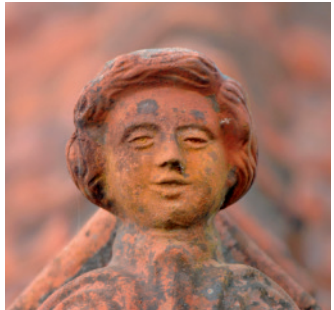


## Madeira selbst entdecken

Rentnerparadies? Weit gefehlt! Auf Madeira sollten Sie gut zu Fuß sein. Tiefe Schluchten, steile Hänge, schroffe Gipfel warten darauf erkundet zu werden. Vergessen Sie den Regenschirm nicht. So viel Grün, so viel Blütenpracht wie hier gedeihen nicht unter glühender Sonne.

## Blickfang am Dach

Schauen Sie doch einmal nach oben. Überall sitzen Dachreiter. Tauben, Knabenhöpfe, Lanzenspitzen – alles aus rotem Ton und uralte Fruchtbarkeitssymbole. Den Hausbewohnern sollten sie reichen Kindersegen bescheren. Auf neueren Häusern bringt sie niemand mehr an. Die Geburtenrate Madeiras ist eine der niedrigsten Europas. Ob da ein Zusammenhang besteht?



## Der köstliche Kolbenriese

Der Exot unter den ohnehin schon exotischen Früchten Madeiras. Wie ein langgestreckter Tannenzapfen geformt und von der bei uns als Zimmerpflanze bekannten Monstera stammend, ist er vor allem sündhaft teuer. Dafür aber recht ergiebig, da allmählich nachreifend. Entfernen Sie die abbröckelnde Rinde, stochern Sie in die schon essbaren Teile und lassen Sie das Aroma irgendwo zwischen Ananas und Banane auf der Zunge zergehen.

## Merry Old England

Englische Weinhändler drückten der Insel ihren Stempel auf. Sie können sich in einer noblen Quinta einquartieren, einem der ehemals britischen Landsitze mit lauschigem Park. Wenn Sie nicht dort wohnen, können Sie zumindest hier und da hineinschnuppern. Nostalgische Locals versuchen immer öfter, dieses »alte Madeira« vor modernen Übergriffen zu bewahren.

### Wrackbarsch gefällig?

Die meisten Touristen halten sich ja an den Degenfisch. Er ist überall verfügbar und stets der Preiswerteste auf der Karte. Und – zugegeben – auch gar nicht schlecht. Aber Sie verpassen etwas, wenn Sie sich nicht der ganzen Palette anderer Fische zuwenden, die Restaurantkellner so eifrig empfehlen. Wrackbarsch, Papageifisch, Drachenkopf, Zackenbarsch und Sackbrasse; dagegen klingen die portugiesischen Namen *cherne*, *bodião*, *peixe carneiro*, *garoupa* und *pargo* fast schon langweilig ...

### Was Madeirensen echt aufregt

Waldbrände sind ein Dauerthema auf der Insel. Vor allem im August 2016 brannte es lichterloh, in Funchal mussten Hunderte evakuiert werden, Tote waren zu beklagen und viele Menschen verloren ihr Hab und Gut. Längst ist klar, dass die meisten Feuer gezielt gelegt werden. Erschließung von Bauland kommt als Grund nicht in Frage. Aber was dann? Von Wiederholungstätern ist die Rede, von Frustration, Arbeitslosigkeit, psychischen Problemen.



### Die Sache mit dem Milchkaffee

Auf Madeira (und wirklich nur hier, Festlandportugiesen tun sich mit diesem Begriff schwer) heißt der mittelgroße Milchkaffee *chinesa*. Früher, als er noch aus chinesischen Porzellantassen getrunken wurde, war er so dünn, dass am Grund der Tasse das Abbild einer Chinesin zu sehen war (vgl. unseren »Blümchenkaffee«). Bitte bestellen Sie einen Cappuccino nur, wenn Sie ganz viel Sahne aus der Tube mögen. Tradition hat er auf Madeira nicht, die Nachfrage durch Touristen schuf das Angebot.



Mein liebstes Dorf? Schwer zu sagen. Vielleicht Santo da Serra mit seinen Villen und Prachtgärten aus der großen Zeit der Engländer? Oder auch Prazeres, ganz das Gegenteil. Hier ist die Kultur noch sympathisch bäuerlich, die Atmosphäre im Ort geradezu familiär.

### Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.

 Mein Postfach bei DuMont:  
[lipps@dumontreise.de](mailto:lipps@dumontreise.de)

# Das ist Madeira

Die unglaubliche Blütenfülle und die gewaltige Landschaft Madeiras sind feste Größen. Zu Recht gilt die Insel als unverbrauchtes Paradies für Menschen, die Natur bewundern und entspannt erleben möchten. Wandern rangiert ganz vorn unter den Aktivitäten. Aber das ist längst nicht alles. Ein etwas verstaubtes Image war gestern. Heute liegt Madeira voll im Trend. Neue Schlagworte lauten Ökotourismus, Wellnessurlaub, Boutiquehotels, innovative Gastronomie und Kulturgenuss. Die Palette des kleinen, aber feinen Sportangebots reicht von Tauchen, Brandungssurfen und Ausfahrten zur Walbeobachtung bis hin zu Mountainbiking und zum Canyoning in den wilden Schluchten des Inselinneren.

## Metropole im Atlantik

Von den portugiesischen Entdeckungsfahrern gegründet, Jahrzehnte bevor Kolumbus den Atlantik querte, ist die Inselhauptstadt Funchal einerseits Nostalgie pur. In mondänen Villen aus der Frühzeit des Tourismus stiegen Kaiserin Sisi und andere gekrönte Häupter ab, traumhafte Parks sind voller exotischer Gewächse und in ehrwürdigen Cafés lehnen Einheimische und Reisende lässig in viktorianischem Korbgestühl. Die andere, moderne Seite Funchals zeigt sich in pulsierendem Leben, dessen Rhythmus nicht nur geografisch zwischen Europa und Südamerika angesiedelt ist. Auch der kulinarische Genuss kommt nicht zu kurz, in zeitgemäßen Restaurants, die Traditionsrezepte neu interpretieren, oder in den engen Tavernen der Altstadt, wo abends der melancholische Fadogesang erklingt.

## Milde Tage am Meer

Madeira ist nie wirklich eine Badedestination gewesen. Schroffe Felsabhänge und winzige, brandungsumtoste Kiesstrände prägen die Küsten. Auch wenn inzwischen zwei mit hellem marokkanischem Sand aufgefüllte Strände in Machico und Calheta und einige bizarre Felsbadeanlagen den Sprung in den Atlantik erleichtern, spielt sich das Geschehen doch vorwiegend an Land ab. Die meisten Urlauber genießen ganz einfach das milde Klima – vor allem im Winter, um dem kalten, nassgrauen Mittel- und Nord-europa zu entfliehen, aber auch immer öfter im Sommer. Dann verharren die Temperaturen dank der ausgleichenden Wirkung des Ozeans im angenehmen Bereich. Die Mehrheit der Besucher steigt in Funchal ab. Wenn Ihnen der Sinn nicht nach City-Urlaub steht, kommen Sie im ruhigeren Ferienort Caniço de Baixo im Inselosten auf Ihre Kosten. Oder überall rund um die Küste in netten Kleinstädten und Fischerdörfern, wo die wenigen Unterkünfte zwischen den Häusern der Einheimischen stehen. Sie können sich auch auf dem Land einquartieren, wo das Flair alter Wohnkultur in Gutshaushotels oder Weinbauernkaten geboten wird. Einblicke in das traditionelle Landleben, das sich im fernen Inselwesten und im regenreichen, kühleren Norden bis in unsere Tage gerettet hat, inklusive. Theoretisch ist es möglich, alles von einem Standort aus zu erkunden. Aber vielleicht teilen Sie Ihren Aufenthalt zwischen mehreren Inselecken auf?





›Sonnenspitze‹: Ponta do Sol macht seinem Namen oft alle Ehre.

## Gebirgsabenteuer

Abenteuer verspricht das Trekking auf einsamen Pfaden durch die wilden Berglandschaften Madeiras, auf die Dreierkette der Achtzehnhunderter oder auf die oft nebelumwaberte Hochebene Paúl da Serra. Levadas, die Lebensadern der Insel, fangen in den schwülen Lorbeerdschungeln des Nordens Wasser aus Quellen und Kaskaden ein, um es in den trockeneren Süden zu bringen. Dort sprudeln Verteilerkanäle durch die Plantagen, damit durstige Kulturen wie Bananen oder Zuckerrohr gedeihen. Auf romantischen Wegen, an denen Hortensien und Schmucklilien blühen, können Sie kilometerweit den Kanälen folgen. Schmalere Levadas, unter dem hohen Blätterdach der Lorbeerbäume oder schwindelerregend durch moosgrüne Steilwände verlegt, unter Wasserfällen hinweg und mit grandiosen Ausblicken, fordern sportliche Wanderer heraus, bieten aber auch genügend Gelegenheit zum Genusswandern.

## Wie Robinson fühlen

Im Gegensatz zu Madeira punktet die kleine, eher flache Nachbarinsel Porto Santo mit einem kilometerlangen, goldgelben Sandstrand. In den Sommerferien geben sich hier die Madeirensen ein Stelldichein, ansonsten geht es ausgesprochen ruhig zu. Abgesehen vom Strandleben ist wenig los. Die Urlaubervergnügungen bestehen aus Radfahren, Wandern in den kahlen Hügeln, erholsamen heißen Sandbädern und dem Genuss des feurigen Inselweins. Ganz anders die unbewohnten Inseln des Archipels, die schroffen Ilhas Desertas. Der Zugang ist begrenzt, um die seltene Mönchsrobbe zu schützen. Die Felseilande sind nur mit kleinen Booten zu erreichen, maximal eine Übernachtung unter einfachsten Bedingungen ist möglich.

# Madeira in Zahlen

3

Jahre sollte ein Madeirawein mindestens reifen, nach oben sind keine Grenzen gesetzt.

18,8

Grad Celsius beträgt die Temperatur in Funchal im Jahresmittel.

20

Prozent der Inselfläche sind von Lorbeerwald bedeckt.

42

Kilometer lang ist die Vía Rápida, die vierspurige Schnellstraße entlang der Südküste.

100

Paare des seltenen Madeira-Sturmvogels brüten in den Bergen.

140

Tunnel wurden seit den 1990er-Jahren auf Madeira gebaut, andere Quellen sprechen gar von mehr als 300.

160

Einwohner zählt Achadas da Cruz, die kleinste Gemeinde Madeiras.

236

Wale wurden 1981 in Caniçal erlegt, seither ist der Walfang verboten.

290

Kreuzfahrtschiffe legen pro Jahr in Funchal an.

500

Kilogramm wiegt eine der Lederschildkröten, die manchmal in den Inselgewässern zu beobachten sind.

# 793

Pflanzenarten sind auf der Insel heimisch, davon gelten 118 als endemisch.

# 1862

Meter hoch ist der Pico Ruivo, Madeiras höchster Berg und der dritthöchste ganz Portugals.

# 2000

km lang ist das Levadanetz Madeiras, einschließlich der Seitenverzweigungen vielleicht sogar 5000 km

# 4000

Meter fällt die Küste unter Wasser bis zur Tiefsee ab.

# 22 000

Tonnen Bananen werden pro Jahr auf Madeira geerntet.

# 70 000

Frauen stickten früher für die Spitzenmanufakturen, heute sind es höchstens noch 3000.

# 268 000

Menschen leben heute im Archipel, davon 5500 auf Porto Santo, der Rest auf Madeira.

# 7 000 000

Übernachtungen von Touristen werden pro Jahr auf Madeira gezählt.

# 18 000 000

Jahre sind die ersten Vulkanausbrüche auf Madeira her.

630  
Kilometer beträgt die  
Entfernung zur afrika-  
nischen Küste

# So schmeckt Madeira



Die Traditionsküche ist bodenständig, die Liste der Inselpezialitäten überschaubar. Es wird noch ehrlich gekocht. Viele Restaurants machen sich nach wie vor die Mühe, alles mit Grundzutaten von der Pike auf zuzubereiten. Da schmort das Huhn oft schon morgens in der Brühe für Suppe oder Eintopf, Küchenhilfen schneiden die Pommes aus echten Kartoffeln und der Duft nach frisch gebackenem Brot – unverzichtbarer Bestandteil jeder Mahlzeit – liegt in der Luft.

## Frühstück auf die Schnelle

Zu Hause essen die Madeirensen morgens ein Toastbrot mit Marmelade, begleitet von einer riesigen Kanne aufgebrühtem Getreidekaffee, mit Zichorienwurzel und unsäglich bitter. In einfachen Pensionen wird das Frühstück zuweilen noch so serviert. Überall sonst erwarten den Hotelgast Buffets, oft mit britischer Note, also mit Rührei, Grilltomaten und Speck, vielleicht sogar mit Porridge. Aber auch mit viel frischem Obst, Joghurt und so manchem süßen Teilchen. Erwarten Sie keine Wunderdinge vom Brot. Tipp für Selbstversorger: Am besten mundet das nach traditioneller Art gebackene Brot, das Sie auf Bauernmärkten oder Bäckereien bekommen.

## Essensgewohnheiten

Am Wochenende speisen die Familien mittags ausgiebig im Ausflugslokal am Strand oder in den Bergen. Die weniger Betuchten grillen auf einem der zahlreichen Picknickplätze den unvermeidlichen *espetada* (Rindfleischspieß). An Werktagen hingegen wird

recht zügig und nicht selten auch allein gegessen. Speziell in Funchal bieten viele kleine Lokale den Angestellten von Büros und Geschäften einen abwechslungsreichen, den Geldbeutel schonenden Mittagstisch. Das kann ein Eintopf oder Auflauf sein, je nach Saison mit Gemüse, Hülsenfrüchten, Kartoffeln, ein wenig Knoblauchwurst, Huhn oder Stockfisch. Oder ein Tellergericht, Fisch oder Fleisch mit Beilagen. Im Trend liegen Mittagsbuffets, die eine gute Auswahl an landestypischen Gerichten bieten und schon von dem einen oder anderen Restaurant angeboten werden. Die Einheimischen haben einen süßen Zahn. Daher darf ein Dessert, meist ein Pudding, nicht fehlen. Zum Schluss dann eine *bica* (Espresso), bevor der Sitzplatz für den nächsten Gast geräumt wird. Abends ausgegangen wird vor allem am Freitag und Samstag, die schick gemachte Szene erscheint selten vor 20 Uhr im Lokal. Dann zelebrieren ganze Freundeskreise das mehrgängige Menü, das gern auch kreativ sein darf. Anschließend zieht die Clique weiter in eine Bar. Denn in Portugal

## KLEINE KAFFEEKUNDE

**Bica:** Espresso

**Garoto:** winziger Milchkaffee

**Chinesa:** wie der italienische Cappuccino (ohne Sahne)

**Galão:** Kaffee im großen Glas mit viel warmer Milch

**Chino:** Café Americano

**Cortado:** Kaffee mit Madeirawein

gilt es vielfach noch als ausgemachter Fauxpas, nach dem Kaffee, der das Essen beschließt, weitere Getränke im Restaurant zu bestellen. Selbst die angebrochene Weinflasche bleibt dann oft unbeachtet stehen.

### Mahlzeiten zwischendurch

Da das einheimische Frühstück nicht wirklich sättigt, sind Zwischenmahlzeiten in einer der unzähligen Bars eingeplant. Das kann eine *sandes*, ein belegtes Brötchen, oder eine *tosta* (Toast), jeweils mit Käse, Schinken oder beidem, sein. Manchmal, vor allem in den Kneipen rund um die zentrale Markthalle von Funchal, werden Kleinigkeiten nach Art der spanischen Tapas auf der Theke bereitgehalten. Eine wirkliche Tapas-Kultur gibt es auf Madeira aber nicht.

Frauen halten sich, was das Schnabulieren zwischendurch betrifft, eher an Süßes und gönnen sich gern einen Kuchen im Café oder einer Bäckerei. Die Auswahl ist riesig, die Dimensionen der Teilchen sind eher kleiner als bei uns, dafür fällt der Zuckeranteil umso höher aus.



*Poncha*, das madeirensische Getränk schlechthin, gilt unter Kennern als besonders gelungen, wenn der gefühlte Alkoholgehalt den Anteil der anderen Ingredienzien übersteigt. Handwarm werden einheimischer weißer Rum, bernsteinfarbener flüssiger Madeira-Honig und frisch gepresster Zitronensaft mit einem Holzquirl fachkundig gemixt. Ein Glas ist gut, zwei sind schon kritisch, drei fast immer zu viel. Wer noch einen draufsetzen möchte, bestellt *poncha quente*. Das heiße Getränk ist genau das Richtige, wenn eine Erkältung im Anzug ist – sagen die Madeirensen.



### TYPISCHES

**Sopa de Tomate:** In unzähligen Variationen taucht die Tomatensuppe mit verlorenem Ei auf.

**Caldo Verde:** Die »grüne Suppe« auf der Basis von Kartoffeln enthält feingeschnittene Blätter von einem recht derben Kohl, dazu ein paar Scheiben *chouriço* (Knoblauchwurst).

**Bolo de Caco:** Ein saftiges Fladenbrot mit Knoblauchbutter, wird warm gegessen.

**Espada com Banana:** Der Degenfisch, ein Tiefseebewohner, erhält eine Panade und wird mit einer gebackenen Banane serviert.

**Bacalhau:** Stockfisch, auf Speisekarten oft mit Kabeljau übersetzt. Meist ist er teurer als andere Hauptgerichte. Einen Versuch wert, allerdings recht eigenwillig im Geschmack.

**Caldeirada de Peixe:** Ein reich bestückter Fischeintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten, der sein besonderes Aroma reichlich Koriander verdankt.

**Arroz de Mariscos:** Reichlich mit Meeresfrüchten bestückter Reiseintopf. Wird meist nur ab 2 Personen serviert.

**Espetada regional:** Klassischer Rindfleischspieß, mit Lorbeer und Knoblauch gewürzt, in der Regel vom Grill.

**Bolo de Mel:** Gewürzkuchen mit dem Sirup des Zuckerrohrs, mit Nüssen und kandierten Früchten angereichert.