

DUMONT

DIREKT

Immer
den Kopf schön
hoch halten

Algarve

PARTY AUF DER STRASSE

Tausendundeine Nacht
an der Algarve

Auf Schusters
RAPPEN
über den
BERG
des Leidens

UND DIE STÖRCHE KLAPPERN
IN DEN LÜFTEN

BUNTER
EINKAUFBUMMEL

Hinein in die
Champagnerflasche

MIT
GROSSEM
FALTPLAN

4

5

6

7

8

9

10

11

FISCHE MIT OPTISCHEN
TRICKS VERSEHEN

15 x Algarve direkt erleben



Oceano Atlântico



0 20 km



Algarve



Jürgen Strohmaier

Inhalt

Das Beste zu Beginn

S. 4

Das ist die Algarve

S. 6

Algarve in Zahlen

S. 8

So schmeckt die Algarve

S. 10

Ihr Algarve-Kompass
15 Wege zum direkten
Eintauchen in die Region
S. 12

Felsalgarve

S. 15



Sagres S. 16

1 Am Schlafplatz der Götter –
Cabo de São Vicente
S. 18

Lagos S. 20

2 Begehbare Schmuck-
schatulle – **Die Kirche des
hl. Antonius**
S. 22

3 Über's Meer in die blauen
Grotten – **Ponta da Piedade**
S. 26

Alvor S. 28

Portimão S. 29

4 Ein Fischlein in der Konserve
– **Museu de Portimão**
S. 30

Carvoeiro S. 33

Armação de Pêra S. 34

Albufeira S. 36

5 Die hipste Amüsiermeile –
Der Strip
S. 38

Die westliche Hügellandschaft

S. 43



Aljezur S. 44

Caldas de Monchique S. 45

Monchique S. 46

Silves S. 46

6 Einer maurischen Prinzessin
auf der Spur – **Burgberg von
Silves**
S. 48

Alte S. 52

7 Auf der intergalaktischen
Landebahn – **Rocha da Pena**
S. 54

Rund um die Hauptstadt Faro

S. 57



Faro S. 58

8 Ein Jahrtausend wird besich-
tigt – **Der Kirchplatz von
Faro**
S. 62

Loulé S. 68

9 Ein arabischer Traum –
Die Markthalle von Loulé
S. 70

São Brás de Alportel S. 73

10 Auf der Route des reinen
Korks – **São Brás de
Alportel**
S. 74

Estói S. 77

11 Römer in Saus und Braus –
Milreu
S. 78

Sandalgarve

S. 81



Olhão S. 82

Moncarapacho S. 83

12 Zu bunten Hühnern und
Wasserhunden –
Ria Formosa
S. 84

Tavira S. 86

13 Hügel der Kulturen – **Der
Burgberg von Tavira**
S. 90

Monte Gordo S. 93

**Rio Guadiana und
der Nordosten**

S. 95



Vila Real de Santo António S. 96

Castro Marim S. 97

14 Im Unterschlupf der Templer
– **Castro Marim**
S. 98

Alcoutim S. 101

Mértola S. 103

15 Reise in die rurale Welt –
Cachopo
S. 104

Hin & weg
S. 108

O-Ton Algarve
S. 114

Register
S. 115

Abbildungsnachweis, Impressum
S. 119

Kennen Sie die?
S. 120



Das Beste zu Beginn



Algarve auf die Schnelle

Das ist echt schwierig. Aber wenn wirklich nur ein paar Tage bleiben: Faro, Lagos und Tavira sind die schönsten Küstenstädte, umgeben von langen Sandstränden wie Praia do Barril. Dann ein Ausflug in die weißen Dörfer Querença und Alte im Hinterland und wieder hinab ans Meer zu den wilden Felsformationen im Westen.

Ein Berliner am Meer

Booooolaaaa de Berliiiiiijj! Die Vokale langgezogen zwischen den Lippen preist der Strandverkäufer lautstark seine *bolas de berlim* an – Berliner, Krapfen. Sie gehören zu den Stränden der Algarve wie das blaue Meer, der helle Sand, die strahlende Sonne. Ein kleines Urlaubsvergnügen, das den Tag versüßt.



Wissen, was die Menschen hier bewegt

Jede Stadt besitzt ihre Markthalle, mal maurisch angehaucht, mal modern. Klar, hier kaufen viele Algarvianer ihre Lebensmittel. Kostenlos dazu gibt's den täglichen Tratsch. Da wird geschimpft und gelacht. Über Politik, über Fußball und natürlich auch mal über die Nachbarn. Und schon an den Gesten wird klar, so tickt gerade die Algarve.

Algarve von oben

O. k., klingt jetzt nicht ganz so be rauschend: 902 m Höhe für einen Berg. Aber der Pico da Fóia erhebt sich direkt aus dem Meer und bildet das Dach der Algarve. Bis nach Afrika schweift der Blick bei ganz klarem Wetter. So steht's zumindest in der Tourismuswerbung. Zum Atlantik aber reicht er allemal.

Blaue Grotten

Das Highlight an Europas schönster Küste. Surreal muten die felsigen Finger, Bögen, Zacken, Türme an, die sich aus den blau und grün schimmernden Fluten des Atlantiks herausheben. Ponta da Piedade heißt dieses Naturschauspiel bei Lagos, schaukelnde Fischerboote schippern zwischendurch.

Im Goldrausch

Gold, Gold, Gold! Selbst in Dorfkirchen sind die holzgeschnitzten Altäre verschwenderisch mit dem Edelmetall überzogen. Am prunkvollsten im Gotteshaus des hl. Antonius in Lagos, der kostbare Schmuck überzieht die Wände bis unter die Decke. Gefunden wurde das Gold im frühen 18. Jh. in der Kolonie Brasilien.



Sportlich unterwegs

Warum nicht mal an die Algarve zum Wintertraining? Bergauf, bergab durch die stillen Hügel des Hinterlandes. Immerhin nutzen viele Cracks der Tour de France das Rennen *Volta ao Algarve* im Februar als ihren Saisonauftakt. Und für weniger Ambitionierte gibt's den Radweg *Ecovia do Litoral* entlang der Küste, also bretteleben.

Meine portugiesische Wahlheimat

Denkmalgeschützte Altstadt, hübsche Einkaufsmeile, charmante Straßencafés, vorzügliche Restaurants, angesagtes Nightlife. Und eifrig klappernde Störche in ihren Nestern. In Faro ist für jeden etwas dabei, denn die 45 000 Einwohner führen ein geschäftiges Eigenleben und ignorieren den touristischen Trubel.

... und mein Ruhepunkt

Plätze der Entspannung zählt die Algarve reichlich. Eine einsame Bucht in den Meeresklippen, der stille Picknickort im Korkeichenhain. Aber eine Stelle toppt sie alle: Das Vogelbeobachtungshäuschen in der Quinta do Lago. Und das konzentrierte Warten, bis sich ein schillerndes Purpurhuhn im Schilf zeigt.



1994 zog ich nach Portugal, nach Faro. Zwar lebe ich inzwischen in Lissabon, besuche aber regelmäßig meine Freunde im Süden. Und ich erklimme dort die Hügel per Rad. Abends dann können Sie mich oft in der Bar Columbus in der algarvianischen Hauptstadt treffen.

Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.



Mein Postfach bei DuMont:
strohmaier@dumontreise.de

Das ist die Algarve

Schon der Landeanflug gleicht einem Traum. Es scheint, als würde das Flugzeug die himmlischen Strände berühren, wenn es sich zum Flughafen von Faro senkt. Landen Sie von Osten, dann fliegen Sie auch noch direkt über das historische Zentrum der algarvianischen Hauptstadt hinweg. Hinein in sonnige Aussichten. 3200 Stunden Sonne im Jahr. Europäischer Rekord. Zum meist tiefblauen Himmel passen die überlebensgroßen weißen Figuren mitten im ersten Kreisverkehr hinter dem Airport, die den startenden Maschinen nachstarren. Ein lustiger Einfall. Die Algarvier bilden offenbar ein heiteres und doch sehnsüchtiges Völkchen.

Farben und Gerüche

Blau das Meer, gelb der Sand, rot oder grau der Fels. Und dazu die bunt blühende Pflanzenwelt. Die Algarve lebt von ihren Farben. Und Gerüchen. »Schneefelder« aus weißen Mandelblüten im Winter, bunte Wiesenblumen im Frühling. Betörend liegen dann der süße Duft von Orangenblüten und Schopflavendel und der würzige Geruch des Thymians in der Luft. Das intensive Violett-Blau der Jacarandabäume zielt im Mai die städtischen Plätze. Roter Hibiskus und rosa oder weißer Oleander halten selbst der größten Sommerhitze stand. Und ganzjährig kontrastieren violette, rosa und gelbe Bougainvillea mit den weißen Hausfassaden.

Weiblich oder männlich

Da streiten sich die Gelehrten. Ist Algarve nun weiblich oder männlich: die oder der Algarve? Der Duden überlässt Ihnen die Wahl und genehmigt beides. Eines allerdings ist sicher: Der Name kommt vom arabischen *al-Gharb*, zu Deutsch: »der Westen«. Lag hier doch im 10. Jh. der westliche Teil des Kalifats von Cordoba. Die Portugiesen gebrauchen heute den männlichen Artikel und denken an die Himmelsrichtung. Im Deutschen wird die weibliche Form bevorzugt – gemeint ist die Küste.

Fels- oder Sandalgarve

150 km misst dieser Küstenstreifen, vielgestaltig sind die Strände. Den Westen beherrscht eine imposante, oft windumtoste Steilküste mit bizarren Grotten und kleinen Buchten, beliebt bei Surfern und Bodyboardern. Bei Faro schieben sich breite Sandinseln vor die Küste und lassen eine einzigartige Haflandschaft entstehen, Ria Formosa, ein Naturschutzgebiet und Vogelparadies. Weiter östlich rollen die Atlantikwellen direkt auf die nun breiten Sandstrände. Die Strömung ist schwach, der Strand hell und sanft ins Meer abfallend. Mit einem Wort: familienfreundlich. Doch selbst wenn es banal klingen mag: Die Algarve bietet weit mehr als das Meer. »Ursprünglich« ist die zutreffende Bezeichnung für das Leben im hügeligen Hinterland – die Alternative für alle, die eher Ruhe suchen. Nahe historischer Festungstädte wie Castro Marim oder Alcoutim, der einst maurischen Hauptstadt Silves oder in einem der beschaulichen weißen Dörfer in der Serra do Caldeirão.



Die Seefahrer brachten exotische Baumarten mit, die bis heute das Auge erfreuen.

Kunstvolle Kamine ...

Wahrzeichen der Algarve sind die mit Spitzenmustern durchbrochenen Kamine, die einem kleinen Minarett ähneln. Von den christlichen Rückeroberern zur Zwangstaufe gezwungen, bauten sich die Moslems ihre Moscheetürmchen auf's Dach und verneigten sich dort fünfmal am Tag gen Mekka. Heimlich, versteht sich. Als Tarnung wurden sie als Schornsteine benutzt. Mit originellen Mustern heben sich die heutigen Häuslebauer vom Nachbarn ab.

... und rurales Handwerk

Jenseits der Küste lebt das traditionelle Kunsthandwerk weiter. In den Hügeln der Serra de Monchique, die im Westen steil zum Atlantik abfällt, und in der Serra do Caldeirão, die bis an die spanische Grenze reicht. Körbe werden aus Riesenschilfrohr geflochten, Sommerhüte und Taschen aus den Blättern der Zwergpalme, Matten aus Espartogras. Aus der lehmhaltigen Erde werden Schalen, Krüge, Teller und Tassen getöpft und farbenfroh dekoriert. En vogue sind hübsche Kacheln, die *azulejos*, als Verzierung von Haus und Garten. In den kleinen Bergdörfern klappern manchmal sogar noch die Webstühle. Überlieferte Volkskunst! Kein Touristennippes.

Und zum Schluss der Sonnenuntergang am Strand

Da ist er dann wieder, der Traum. Über den Wellen des Atlantiks sitzend, in einer Bar oder einem Strandrestaurant. Eine frisch gegrillte Goldbrasse auf dem Teller, dazu ein Gläschen spritzigen Vinho Verde, oder auch zwei oder drei. So viel Alkohol enthält er doch gar nicht, dieser frische portugiesische Weißwein. Gleich einer tiefroten Scheibe versinkt die Sonne im blauen Meer. Das ist die Algarve. Oder zumindest ein bezaubernder Teil von ihr.

Algarve in Zahlen

36

Golfplätze bilden eine wichtige Einnahmequelle der Region.

44,3

Grad war die höchste je gemessene Temperatur in Faro.

60

Kilogramm Fisch essen Portugiesen im Jahr (Österreicher z. B. kommen nur auf 7 Kilo).

89

Strände der Algarve hissen die blaue Flagge für Sauberkeit (in ganz Portugal sind es 322).

300

Kilometer misst der Wanderweg Via Algarviana im Hinterland der portugiesischen Provinz.

399

Vogelarten sind hier heimisch oder überwintern.

711

Jahre n. Chr. erfanden die Mauren den Namen Al-Gharb, heute Algarve.

902

Meter erhebt sich Pico da Fóia, der höchste Berg der Algarve.

1250

Schädel sind in die Knochenkapelle von Faro eingebaut.

4996

Quadratkilometer beträgt die Fläche der Algarve, rund ein Zehntel des Bundeslands Niedersachsen.

10 000

Studenten sind an der Universität der Algarve in Faro eingeschrieben, an der Lissabonner Uni sind es fünfmal so viele.

90 000

Tonnen Meersalz werden jährlich an der Algarve gewonnen, ca. 95 Prozent der portugiesischen Produktion.

100 000

Opfer forderte das große Erdbeben von 1755 vermutlich.

439 000

Menschen leben hier – das sind gerade mal 4 Prozent der Einwohner Portugals.

4 100 000

ausländische Urlauber zählt die Algarve jährlich, rund 349 000 kommen allein aus Deutschland.

3200
Sonnenstunden im Jahr
- das ist Europarekord.

So schmeckt die Algarve



Unverfälscht mögen viele Portugiesen ihre traditionelle Küche. Und obwohl sie einst den Gewürzhandel beherrschten, würzen sie selbst eher zurückhaltend, um den Eigengeschmack der Speisen zu betonen. Ausnahmen: Knoblauch und Koriandergrün. Ehrliche Küche heißt das, ohne Schnickschnack. Gerade deshalb ist jedes Essen ein Fest. In der Familie, im Freundeskreis. Sogar in der Mittagspause während der Arbeitszeit geht's beschwingt zu.

Das richtige Restaurant

Da gibt es zunächst einmal die Tascas, einfache Kneipen mit oft überraschend schmackhafter Hausmannskost. Sie sind nicht sonderlich elegant eingerichtet, die Speisekarte bleibt überschaubar. Hauptspeisen sind ab 6 € zu bekommen; der Übergang zu den komfortableren Restaurants mit Preisen ab 9 € ist fließend.

Genial sind die Strandrestaurants direkt am Meer. Und abseits der touristischen Zentren finden sich genügend Gelegenheiten, unverfälschte Landesküche zu genießen.

Essen nach Gewicht

Nein, nicht Ihr eigenes ist gemeint. Meeresfrüchte und Fisch werden oft zu Kilopreisen angeboten. Das deutet

MAL LEICHT, MAL DEFTIG UND IMMER LECKER

Fisch frisch aus dem Atlantik

Dafür ist die Algarve berühmt, am liebsten auf Holzkohle gegrillt, als Beilage ein bunter Salat oder etwas Gemüse und Salzkartoffeln. Dazu portugiesisches Olivenöl, Knoblauch und frischer Koriander. Und dann gibt's noch den Stockfisch (*bacalhau*), getrockneter Kabeljau. 365 verschiedene Rezepte sind angeblich bekannt – für jeden Tag im Jahr eines.

Meeresfrüchte von der Küste

Muscheln und Garnelen – gedünstet, vom Grill oder im Eintopf, dann mit weißen Bohnen, Reis und sogar Nudeln. Etwas Wagemut brauchen Sie vielleicht für die beliebten Entenmuscheln (*perceves*). Das sind kleine Schalenkrebse, die aussehen wie winzige Elefantenfüße. Ihr rosafarbenes Fleisch wird herausgedreht.

Fleisch aus dem Hinterland

Eine lukullische Entdeckung sind die traditionellen Fleischgerichte vom Lamm, Zicklein, Kaninchen und dem Rebhuhn. Auch die Hühnchen in den Grillhäusern (*churrasqueira*) sind nicht zu verachten. Exotische Essgewohnheiten schimmern etwa beim *frango com piri-piri* durch: Das marinierte Hühnerfleisch wird scharf gewürzt.

Köstliches aus dem algarvianschen Römertopf

Tolle Eintöpfe zaubern die Algarvianer in ihrer *cataplana*, einer Doppelpfanne aus Metall. Von einem Scharnier zusammengehalten, funktioniert sie zusammengeklappt wie ein Schmorgesäß. Darin werden Kartoffeln und Gemüse gemeinsam mit Fisch, Meeresfrüchten oder Fleisch sanft gegart – köstlich.

auf frischen Fang hin, im Gegensatz zu Zuchtfischen. Rechnen Sie mit etwa 400 g Fisch pro Person, 100 g Garnelen ergeben eine schöne Vorspeise.

Meia dose und Menu turístico

Einige Restaurants bieten eine halbe Portion an (*meia dose*), die oftmals absolut ausreichend ist. Häufig steht auch ein sogenanntes Touristenmenü (*ementa turística*) auf der Karte, das aber zumeist kaum preiswerter ist und dazu nur selten höheren kulinarischen Ansprüchen genügt.

Nonnenbäuchlein und Molotow-Pudding

Zucker, Eier, Mandeln und Zimt sind die Grundzutaten für Marzipantörtchen und -kuchen, allesamt heftige Kalorienbomben. Das gilt auch für die Eiersüßspeisen – wunderbare Köstlichkeiten wie »Nonnenbäuchlein« (*barrigas de freira*), »Engelsbäckchen« (*papos de anjos*) oder »Himmelsspeck« (*toucinho do céu*). Oder vielleicht lieber einen *pudim molotov*?

Alkoholisches

Die portugiesischen Weine besitzen zumeist eine hohe Qualität. Beliebt ist der junge, spritzige Vinho Verde (8–12 % Alkohol). Der algarvianische Wein hat in den letzten Jahren an Quali-



Die **Baumerdbeere** wächst in den Bergregionen am strauchartigen Erdbeerbaum, einer Pflanze aus der Familie der Heidekrautgewächse. Ihre orange-roten Früchte, die entfernt an Walderdbeeren erinnern, heißen im Portugiesischen *medronho* und werden zu einem kräftigen Obstler destilliert. »Der Medronho am Morgen tötet den Wurm im Magen«, wird an der Algarve behauptet. Abends aber vielleicht auch.



AMÊIJOAS À BULHÃO PATO

Kein Strandlokal ohne diese köstliche Vorspeise, die ganz leicht auch selbst zuzubereiten ist.

Zutaten für 2 Personen

1 kg Teppichmuscheln

2 Knoblauchzehen

1 Bund Koriandergrün

1 Schuss Weißwein

evtl. 1/2 Zitrone

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Knoblauchzehen werden in Olivenöl gedünstet, anschließend die grob gehackten Kräuter und die Muscheln hinzugeben. Das alles mit Salz und Pfeffer würzen und die Pfanne so lange über mittlerer Hitze rütteln, bis die Muscheln offen sind. Darüber werden ca. drei Suppenlöffel Weißwein gegossen, der nun noch ein wenig verkochen will – und fertig. Mit ein wenig Zitronensaft mundet's noch besser.

tät gewonnen. Sogar eine regionale »Weinstraße« kann befahren werden (www.rotadosvinhosdoalgarve.pt), die ausgewählte Weingüter verbindet. Zu Meeresfrüchten passt auch ein kühles Bier. Die populärsten Marken sind Sagres – das übrigens mit dem gleichnamigen Ort im äußersten Westen der Algarve nichts zu tun hat – und Super Bock.