

Madeira

Teil 1/2



25. Oktober bis 8. November 2012

Madeira

Madeira (vom portugiesischen Wort *madeira*, „Holz“) ist eine portugiesische Insel im Atlantischen Ozean. Sie hat etwa 235.000 Einwohner auf einer Fläche von 741 km² und ist damit etwas kleiner als der Kanton Solothurn.

Madeira entstand in mehreren vulkanisch aktiven Phasen. Die gesamte Insel hat Mittel- bis Hochgebirgscharakter. In der Mitte der Insel ragen die höchsten Gipfel empor. Der höchste Berg ist der Pico Ruivo mit 1862 m. Die Küste von Madeira ist steil und felsig. Westlich von Câmara de Lobos erhebt sich das Cabo Girão, eine der höchsten Steilklippen Europas, 580 m über den Atlantik.

Tiefgründige, fruchtbare Böden findet man auf Madeira am Fuss von Hängen. Sie werden von den Einwohnern Madeiras als Fajãs bezeichnet und ebenso wie die ebenfalls fruchtbaren Achadas, die kleinen Hochplateaus, als Ackerbauflächen genutzt. Im Hochgebirge sind die Böden dagegen sehr dünn und bestehen gelegentlich nur aus Steinen und Kies.

Madeira verfügt über mehrere Mesoklimata. Im Norden der Insel regnet es häufig, der Süden ist dagegen subtropisch warm. Im Sommerhalbjahr liegt die Insel im Einflussbereich des Nordostpassats, im Winterhalbjahr liegt sie im Westwindgürtel. Der vorherrschende Wind kommt aus Nordost. Er entsteht vor der Küste Portugals und zieht in Richtung auf die Kapverdischen Inseln. Dieser Wind bringt Feuchtigkeit mit sich und verursacht hohe Wellen an der Nordküste und oft, besonders morgens, unbeständiges Wetter an der Ostseite der Insel. Bei westlicher Windrichtung kann es im Osten der Insel sonnig und trocken sein, während es im Süden und im Westen regnet. Die durchschnittliche Tageshöchsttemperatur schwankt zwischen 19 Grad im Januar und Februar und 26 Grad im August und September. In ausgeklügelten, offenen Bewässerungsanlagen, den Levadas, wird Wasser aus dem regenreicheren Norden in den Süden, zu den Plantagen und Gärten, geführt.

Das zum holarktischen Florenreich gehörende Madeira wird heute als Blumeninsel beworben. Häufig sieht man in Reiseführern oder Prospekten Bilder von grossen, attraktiven Blüten. Doch weder die Proteas, Strelitzien, Hortensien oder Kaplilien (Afrikanische Liebesblumen oder Schmucklilien) sind auf Madeira ursprünglich heimisch gewesen.

Vermutlich wurde Madeira bereits im 6. Jahrhundert v. Chr. von Phöniziern entdeckt. Ab 1420 wurde Madeira auf Betreiben Heinrich des Seefahrers von den Portugiesen besiedelt. Sklaven von der Guineaküste, von den kanarischen Inseln und später aus Nordamerika wurden auf die Insel gebracht. Das kostbare Lorbeerbaumholz wurde vor allem für den Schiffbau gebraucht. Recht schnell wurden von den portugiesischen Siedlern auf den Inseln der Getreideanbau und die Viehzucht eingeführt. Das dafür notwendige Land wurde durch Brandrodung gewonnen. Das Feuer, das Zarco 1420 dafür legen liess, soll noch sieben Jahre später gewütet haben. Auch der Anbau des aus Sizilien eingeführten Zuckerrohrs spielte eine immer wichtigere Rolle. Bereits 1452 wurde die erste Wassermühle zur Zuckerrohrverarbeitung errichtet, nahezu zur selben Zeit wurden die ersten Bewässerungskanäle (Levadas) angelegt. Schon Mitte des 15. Jahrhunderts belieferte Portugal den europäischen Zuckermarkt bis nach Bristol. Christoph Kolumbus besuchte die Insel 1478 als Zuckerhändler. Madeira verzeichnete 1515 19.000 Einwohner, darunter waren etwa 3000 Sklaven. Der ausgelaugte Boden der Insel brachte 1521 immer schlechtere Erträge und es gab einen drastischen Niedergang der Zuckerrohrproduktion. Viele Pflanzungen wurden in Weinberge umgewandelt. Im 16. Jahrhundert wurde Madeira ein Exporteur von Weinen. Die Reben stammten ursprünglich aus Zypern, Kreta und Sizilien. Ab 1860 findet die Stickerei immer grössere Verbreitung.

Nachdem 1947 die erste reguläre Flugverbindung zwischen England und Funchal mittels Wasserflugzeugen aufgenommen worden war, wurde 1960 ein Flughafen auf Porto Santo und 1964 ein weiterer auf Santa Catarina eröffnet.

Am 20. Februar 2010 wurde die Hauptinsel von einem schweren Unwetter betroffen. Durch stundenlangen Regen und Sturm und die folgenden Überschwemmungen und Erdbeben kamen mindestens 40 Menschen ums Leben, 120 weitere wurden verletzt. Die Wassermassen konzentrierten sich vor allem auf die dichtbesiedelte südliche Küstenregion. Insbesondere in Funchal und den Orten bis zum Flughafen rissen die Bäume, Geröll, Schlamm, Masten aller Art und viele Automobile von den Bergen und Hängen in die Tiefe.

Madeira ist als Wanderparadies bekannt, mit frühlingshaften bis sommerlichen, angenehmen Temperaturen das ganze Jahr hindurch. Entlang den Levadas (kleine Wasserkanäle, besonders im Nordteil der Insel) sind vor gut 300 Jahren von maurischen Sklaven Wege zur Wartung und Pflege angelegt worden, die bis heute als Wanderwege gut gepflegt werden und grandiose Ein- und Ausblicke in die Schönheit der Insel geben.

Auf Madeira gibt es kaum Badestrände. In den letzten Jahren wurden jedoch geschützte Badebuchten errichtet. Diese sind entweder befestigte natürliche Felsbadebuchten (zum Beispiel Lido Galomar in Caniço), natürliche Felsbadebecken wie in Porto Moniz, oder kleine künstliche Sandstrände (Calheta). In Caniço gibt es seit 25 Jahren einen Unterwasser-Nationalpark, in dem man tauchen kann. Insgesamt besuchten im Jahr 2005 zirka eine Million Touristen die Insel, wobei ungefähr 200.000 mit Kreuzfahrtschiffen kamen und daher nur kurz verweilten.

Azulejos sind Mosaiken aus zumeist quadratischen, bunt bemalten und glasifizierten Keramikfliesen. Diese wetterfesten Fliesen sind an öffentlichen Gebäuden, Hausfassaden und Kirchen, auch auf Innenwänden zu sehen. Häufig sind alte Blumen-, Vogel- und Schiffsmotive verarbeitet. Korbflechterarbeiten aus Weidenruten haben auf Madeira eine lange Tradition. Die Weidenrute eignet sich aufgrund ihrer Biegsamkeit sowohl für feine und leichte Gegenstände als auch für die Herstellung von Möbelstücken wie zum Beispiel Körbe oder Sessel.

Eine der originalen Spezialitäten der madeirischen Küche ist der Schwarze Degenfisch, der hier Espada genannt wird. Er wird meist als gebratenes Filet serviert, typischerweise zusammen mit halbierten Bananen. Dieser Fisch lebt in etwa 1500 Metern Tiefe. Ausser vor der Küste von Madeira ist sein Vorkommen nur noch bei Japan bekannt. Nicht zu verwechseln mit der Espada ist die Espetada, ein etwa ein Meter langer Fleischspieß.

Der Madeirawein, oft auch nur kurz „Madeira“ genannt, ist eine bekannte Spezialität, die auch in der guten Küche genutzt wird. Die alkoholische Gärung wird zunächst mit hochprozentigem Alkohol (Weinbrand) gestoppt, dadurch bleibt eine gewisse Restsüße im Wein erhalten. Anschliessend wird der Wein durch Erhitzen in sogenannten Estufas weiterbehandelt und für mehrere Jahre im Fass gelagert. Im Unterschied zum Sherry, der oft im Solera-Verfahren weiter veredelt wird, bleibt der Wein eines Jahrgangs unangetastet. Als voroxydierter Wein gewinnt er nicht durch die anschliessende Flaschenlagerung, kann aber gut 100 Jahre gelagert werden, wenn der Korken alle 15 Jahre erneuert wird. Auch eine geöffnete Flasche Madeira ist sehr haltbar und kann noch nach einem Jahr ohne Qualitätsverlust getrunken werden. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 18 und 21 Vol. %.

Das Nationalgetränk Madeiras ist die Poncha, eine Mischung zu je einem Drittel aus Zuckerrohr Schnaps (Aguardente-Cana), Honig und Zitronensaft. Die Poncha wird allerdings in verschiedenen Varianten angeboten: zum einen die klassische mit Zitrone, zum anderen mit Maracuja, Orange oder Absinth (in Câmara de Lobos).





Der Resort Encosta Cabo Girão







Maðeira, die Blumeninsel





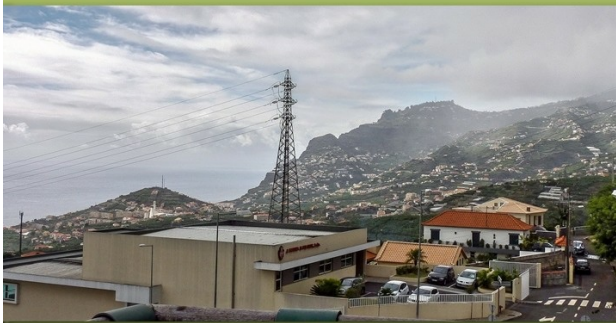
Donnerstag, 25. Oktober 2012

Mit Verspätung trifft unsere Maschine der Swiss aus Pristina ein, so dass sich unser Abflug nach Lissabon um mehr als zwei Stunde verzögert. Die Verspätung hat zur Folge, dass wir den Flug der TAP nach Madeira verpassen und mit dem Ersatzflug erst gegen Mitternacht in unserer Ferienwohnung eintreffen.



Freitag, 26. Oktober 2012

Im Madeira Shopping Center in Funchal machen wir einen Grosseinkauf. Anschliessend geniessen wir die köstlichen Pastéis de Nata und Kaffee bei herrlicher Aussicht.





Seilbahnen erschließen die Bauernhöfe, die Weinberge und die Felder am Meer. Die geschützte Lage erlaubt auch den Anbau von Mangos und anderen tropischen Früchten. Ein Restaurant mit Hotelbetrieb lädt zum Verweilen ein.









Unser Entdeckungsreise in die näheren Umgebung führt uns in das malerische Fischerdorf Câmara De Lobos. Es wird zu einem unserer Lieblingsorte auf Madeira.















Sonntag, 28. Oktober 2012

Bei Regenwetter unternehmen wir eine
Küstenwanderung von Câmara De Lobos
nach Funchal.



Einen ersten Zwischenhalt legen wir in einem Strandcafé ein.





DOCA DO CAVACAS

Ponta da Cruz - FUNCHAL
MADEIRA

Im Restaurant Doca
Do Cavacas werden
wir mit feinem Essen
und herrlicher
Meersicht für unser
Durchhalten belohnt.



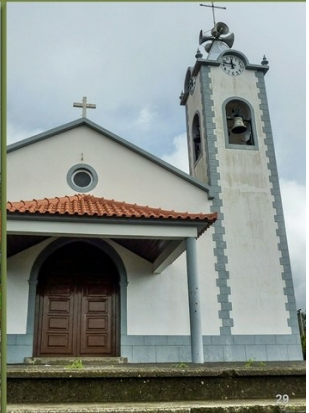




Montag, 29. Oktober 2012

Heute steht die Südwestküste und deren Hinterland auf unserem Programm.





Ribeira Brava







Ponta do Sol







Madalena do Mar









Dienstag, 30. Oktober 2012

Nach einer stürmischer Nacht erobern wir den Osten der Insel.



Die Piste des Flughafens reicht auf einer Brücke weit ins Meer hinaus.





Machico







Compania dos Engenhos do Norte

Die Mühle zur Verarbeitung des Zuckerrohrs wird zur Erntezeit immer noch in Betrieb genommen. Aus dem Rohrzucker wird auch Zuckerrohrsnaps gebrannt.

















Jetzt nachbestellen







