

WEINHAUS AM STADTRAND DIRK LEHMITZ E.K.

Tangstedter Landstrasse 22 - 22415 Hamburg + Ochsenzoller Strasse 98 – 22848 Norderstedt
Tel. 040-531 63 47 – Fax 040-531 33 68 – e-mail: weinhaus@lehmitz.de – www.lehmitz.de

M A D E I R A

die Blumeninsel im Atlantik, Insel des ewigen Frühlings

Wir bereisen die Insel Madeira seit über 30 Jahren und möchten Ihnen mit diesen Zeilen unsere ganz persönlichen Erfahrungen des besonderen Urlaubsziels „Madeira“ näher bringen. Diese Insider-Tipps geben wir gern – für alles andere empfehlen wir fachkundige und ausführliche Reiseführer (z.B. Marco Polo, Merian, Abenteuer u. Reisen, Bruckmann Naturwanderführer etc).



Der Flug erfolgt entweder direkt von vielen deutschen Flughäfen bis Funchal/Madeira (Charter) oder Linie über Lisboa mit der TAP (Portug. Airline). Außerdem ist Funchal häufig Höhepunkt einer Schiffskreuzfahrt (besonderer Tipp: Silvesterfeuerwerk!)

Für Newcomer empfehlen wir ein Hotel in Funchal bzw. in der näheren Umgebung. Sicherlich ist Funchal lauter und etwas hektischer – doch das pulsierende Leben auf Portugals Atlantikinsel ist hier außerordentlich interessant.

Beschaulicher ist es dann schon in den Nachbarorten wie Canico, Machico oder sehr ruhig in Dörfern wie Calheita (neuer Yachthafen mit echtem Sandstrand!) sowie Ponta do Sol. Bei einer erster Reise raten wir als Reiseziel insbesondere von der Nordküste (Sao Vicente oder z.B. auch



Ponta Delgada) ab, hier ist es rauher und klimatisch lange nicht so angenehm wie im Süden der Insel.

Reisezeit ist das ganze Jahr über und dank des Golfstroms ist das Klima ausgeglichen und nie zu heiß (wenige Tage der feuchten Saharawinde ausgenommen) Tipp: April – Juli (traumhafte Vegetationszeit und dabei angenehme Frühsommertemperaturen).

Spezielle Hotелеmpfehlungen

(nahe Funchal)

Estrelícia ***

(vernünftig, preiswert, gute Ausstattung)

Vila Ramos ****

(sehr reell, etwas familiärer)

Quinta do Sol ***

(zentral gelegen, etwas älter aber doch ok!)

Pestana Palms Ocean ****

(unser Geheim-Tipp, direkt am Meer)

Eden Mar/Porto Mare ****

(sehr empfehlenswert, gute Lage)

Raga ****

(herrliche Suiten, witziges Bistro!)

Madeira Palacio ****

(sehr elegant, sehr fein)

Außerdem gibt es viele weitere, sehr gute Unterkünfte, eine Aufzählung würde diesen Rahmen sprengen. Die Liebhaber kleiner, familiärer Pensionen finden auf Madeira ebenfalls genügend Auswahl – häufig gibt es sogar Angebote inkl. Mietwagen. Tipp: Achten Sie darauf, dass ein Kühlschrank im Zimmer ist – wo sonst wollen Sie Ihren trockenen Madeirawein kühlen? Da wir selbst gerne portugiesische Kochkunst zelebrieren, fehlt bei unseren Besuchen auch die Küchenecke nicht. Viele Hotels bieten inzwischen diese Möglichkeiten der zusätzlichen Selbstverpflegung. Trotzdem lieben wir aber die kleineren Restaurants der Insel.

Restaurant-Empfehlungen

Ca' Te Espero / Funchal

Rua da Casaq Branca 40 (Straße bergauf gegenüber dem Lido), Tipp: Espetada – preiswert und richtig lecker! Ein typisches portugiesisches Restaurant, mit kleiner aber feiner Speisekarte. Im Übrigen auch mittags geöffnet!

Doca do Cavacas / Funchal

Estrada Monumental (Straße hinter den App. Duas Torres, bzw. zu Fuß über die Promenade ab dem Lido – ca. 2 km –, dann viele Stufen hinab, es liegt direkt unten an den Klippen, der Super-Panoramablick ist garantiert).

Tipp: Garnelen-Spieß mit Tintenfisch, gegrillt, sowie die vielen Espada-Variationen

Jacquet / Funchal-Altstadt

Rua do Santa Maria 12 (rechts neben der Markthalle) Tipp: sehr rustikale Fischgerichte mit den berühmten hausgemachten Pommes Frites mit frischem Knoblauch. Inzwischen leider schon etwas bekannter, daher angelegene Preise!

Gaviao Novo / Funchal-Altstadt

Rua do Santa Maria 131 (rechts neben der Markthalle)

Tipp: Lapas, gegrillt mit Knoblauch – irre gut, außerdem mittags typische Madeirensen Küche!

Solmar / Seixal

(kurz vor Porto Moniz)

Tipp: Fisch und Krustentiere – zwar Touristenlokal, doch immer noch wesentlich besser (und preiswerter) als die Restaurants in Porto Moniz

Espada Preta / Camara de Lobos

(direkt über dem Hafen – mit auf Hochglanz poliertem Parkhaus! Eigentümer dieses Lokals sind fünf Fischerfamilien aus Camara de Lobos)

Tipp: natürlich Espada, Tintenfisch-Risotto u.



Lapas – hier speisen die Einheimischen!

Allerlei Interessantes in Kurzform

Wir empfehlen die Hauptstadt Funchal in Ruhe zu durchwandern, kleinere botanische Gärten laden zum Verweilen ein. Besuchen Sie die San Francisco Lodge der Madeira Wine Company – Führungen täglich (die Weine finden Sie auch bei uns im Sortiment), die Kirchen und die kleineren Kapellen, die verschiedenen Museen. Vergessen Sie nicht die Markthalle mit dem enormen Angebot an Früchten und Blumen (der Vormittag ist ideal für den Besuch der Fischhalle, die an die Markthalle anschließt) und denken Sie an den Hafen und die Zone Velha (Altstadt) mit ihren vielen verwinkelten uralten Gassen. Von der Altstadt führt jetzt die Seilbahn direkt zum Monte – ein sehenswerter Rundumblick auf die Bucht von Funchal!





Sie möchten Wandern?

Wanderungen entlang der Levadas (angelegtes Bewässerungssystem) sind die wirkliche Spezialität auf der Insel. Manche der Touren haben Hochgebirgscharakter und erfordern Kondition und entsprechende Ausrüstung. Nutzen Sie die Angebote der geführten Wanderungen, oder informieren Sie sich in fachlich kompetenten Reiseführern.

Als Transportmittel auf der Insel bietet sich der Bus (sehr preiswert) an, der fast stündlich in alle Richtungen verkehrt (jedoch nur bis zum frühen Abend!). Aber auch das Taxi ist bezahlbar und rechnet sich meistens schon bei 2 Mitfahrenden. Bei Touren über die Insel schließt man sich entweder Reisegruppen an oder man ordert an der Hotelrezeption einen deutschsprachigen Taxifahrer für eine 1/2 oder Ganztagestour (sehr empfehlenswert!). Wer sich den Mietwagen zutraut (die Straßen sind in gutem bis sehr gutem Zustand) sollte diese Möglichkeit wählen. Dank vieler moderner Tunnel fehlt jetzt aber der pikante Reiz manch wilder, ja fast halsbrecherischer Fahrt der früheren Jahre. Tipp: auf dem Weg nach Porto Moniz immer einmal die neuen Tunnel meiden – die alte Straße direkt an Meeresfelsen ist immer noch an vielen Stellen, jetzt aber als Einbahnstraße, zu befahren. Mietwagen empfehlen wir vorher in Deutschland zu buchen – der Wagen wird direkt ins Hotel gebracht und ist zusätzlich noch günstiger!

Tour in den Nordwesten

Camara de Lobos (Fischerdorf), Cabo Girao (höchstes Kap Europas), Ribeira Brava, Paul da Serra (traumbaste Hochebene), vielleicht noch ein kleiner Abstecher nach Rabacal (Fußweg ca. 2 Std.), Porto Moniz (Meeresschwimmbecken u. sehenswertes Aquarium), Seixal (Mittagessen), Sao Vicente (Besuch der Höhlen, Besichtigungen stündlich) und zurück nach Funchal. Dauer je nach Lust und Laune zwischen 5 und 8 Stunden.



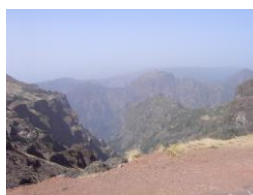
Meerwasserschwimmbecken bei Porto Moniz

Tour Ost

Camacha (Korbflechter), Santa Cruz (Straße unter dem Flughafen), Machico (die sogenannte kleine Hauptstadt), Cancial nach Ponta de Sao Lorenzo (mondähnliche, fast unwirkliche Landschaft – idealer Ausgangspunkt für eine ca. 3 Std.-Felswanderung) und über Ponta do Garajau (Christus-Statue ähnlich Rio!) zurück.

Tour Nord-Ost

Ribeira Brava, Sao Vicente, Ponta Delgada (interessante Käste), Santana (Reetdachhäuser), Ribeiro Frio (Forellenzucht), Pico do Arieiro (zweithöchster Berg, Start zur Wanderung zum höchsten Gipfel!), Monte (Kirche, Botanischer Garten, Korbschlittenfahrt, evtl. Seilbahn) und zurück.



Natürlich gibt es viele weitere interessante Touren, Aussichtspunkte etc. – Madeira bietet enorme Naturschönheiten – nur der Liebhaber feinsten Sandstrände kommt normalerweise nicht auf seine Kosten. Tipp: Tagesausflug auf die Nachbarinsel Porto Santo mit kilometerlangem Sandstrand. Auf Madeira weisen die Lavafelsen zum Teil schroff ins Meer, Baden im Atlantik ist aber über Stufen, bzw. Treppen an einigen Punkten möglich.

Besondere Speisen auf Madeira

Espada – schwarzer Degenfisch (Tiefsee)

Tipp: gebacken mit Silberbanane

Lapas – Napfschnecken

Tipp: gegrillt mit Knoblauch und Zitrone

Lulas – längliche Tintenfische

Tipp: gegrillt am Spieß

Espetada – gegrilltes Ochsensfilet am Spieß

Tipp: mit Lorbeer und Knoblauch

Neben Aguardente de Cana (Zuckerrohrschnaps) und dem berühmten Madeirawein (siehe nächsten Absatz) wird auf Madeira auch ein interessantes alkoholfreies Getränk produziert: **Brisa**, eine Maracujalimnade, die fruchtige Erfrischung garantiert.

Madeirawein - einer der größten Dessertweine der Welt



Den Madeirawein gibt es in vier, bzw. fünf Rebsorten für jeden Geschmack und für jeden Geldbeutel. Junge Weine (3 – 5 Jahre alt), reifere Qualitäten im Bereich der 10-jährigen Alterung und traumhafte Jahrgangswine – Spezialitäten sogar noch aus den vorigen Jahrhunderten! Der Madeirawein hat eine uralte Tradition und ist eigentlich durch einen Zufall entstanden, da die wochenlange und sehr heiße Fahrt mit dem Schiff den Wein positiv veränderte. Heute unterzieht man die Weine einer künstlichen Wärmebehandlung (Estufa), um den typischen Madeiracharakter zu erreichen. Neben den traditionellen Madeiraweinproduzenten gibt es seit einigen Jahren auch sehr fortschrittliche Betriebe. Oberhalb Camara de Lobos, direkt im Gewerbegebiet, produziert z.B. die familiengeführte Firma Barbeito hochmoderne und dabei äußerst angenehme Madeiraweine in vielen Qualitätsstufen und Jahrgängen (seit 2010 in unserem Sortiment).

Sercial: trocken, dry (seco)

Tipp: 5jährige Qualitäten und immer gut gekühlt genießen. Speise: Krustentiere

Verdelho: halbtrocken, medium dry (meio seco),

Tipp: Für die feine Küche.

Terrantez: halbtrocken, medium dry (meio seco)

Tipp: legendäre Rebsorte, die als ausgestorben galt, inzwischen wieder rekultiviert.

Boal: halbsüß, medium sweet (meio doce)

Tipp: Der Begleiter am Nachmittag, nach dem obligatorischen Stück Kuchen.

Malmsey: süß, sweet, (doce)

Tipp: je älter, je besser – fruchtige Süße par excellence! Probieren Sie: bittere Schokolade und alter Malmsey

Seit über 40 Jahren importieren wir direkt von der Insel Madeira traumhafte Madeiraweinqualitäten der Marken „Barbeito“, „Blandys“ und „Cossart Gordon“. Eine schier unerschöpfliche Auswahl aus mehreren Jahrhunderten „Madeiraweingeschichte“ macht den Einkauf bei uns zu einem wirklichen Erlebnis. Viele Weine unseres Sortiments sind heute nicht mehr auf Madeira erhältlich und wenn, dann nur für ein Vielfaches unseres Verkaufspreises.

Fotos von Dirk Lehmitz. Alle Angaben wurden sorgfältig recherchiert, Stand April 2011. Für die Richtigkeit kann keine Haftung übernommen werden.

Dirk und Simone Lehmitz
Hamburg, im April 2011