

MADEIRA

Zeit für das Beste



HIGHLIGHTS | GEHEIMTIPPS | WOHLFÜHLADRESSEN

Susanne Röhl
Dagmar Kluthe
Holger Leue



BRUCKMANN

Madeira-Knabenkraut im Juni und Juli besonders eindrucksvoll in der Region rund um Ribeiro Frio zu bewundern ist. Von August bis Oktober zeigt sich der *folhado*, ein Baum mit maiglöckchenartigen Blüten. Diese endemischen Pflanzen kann man auch in den botanischen Gärten rund um Funchal sehen, ansonsten bei den Levadawanderungen rund um Boca Encumeada, Ribeiro Frio und auf dem Weg zum Wasserfall do Risco.



Farne stehen in Massen am Levadaweg zu den 25 Fontes (»See der 25 Quellen«) in Rabaçal.

Die Quintas

Quintas sind Herrenhäuser inmitten eines großen Anwesens, die der feinen Gesellschaft seit Mitte des 19. Jahrhunderts als Wohnung dienten, als Madeira beim europäischen Hochadel in Mode kam. Im Winter wurden sie gerne an die vermögende Klientel vermietet.

Damals hatte sich das angenehme Klima herumgesprochen, und Madeira wurde zu einem Zufluchtsort der kränklichen Ableger europäischer Königs- und Adelshäuser. »Ein Boskett von dreißig Metern Kamelienbäumen, und in jeder Steinritze wächst ein Kaktus«, schrieb ein Adjutant der österreichischen Kaiserin Sisi im Jahr 1860 an den Wiener Hof. Während des ersten Aufenthalts wohnte Kaiserin Sisi auf der Quinta Vigia, auf dem Gelände des heutigen Amtssitzes des

Präsidenten von Madeira. Eine große Zahl dieser noblen Häuser inmitten traumhafter Gärten findet man rund um die Hauptstadt Funchal. Die meisten von ihnen wurden zu Hotels umgebaut und bieten einen großartigen Einblick in das einstige Leben der wohlhabenden madeirischen Gesellschaft.

Legendäre Levadas

Ohne eine Levadawanderung hat man Madeira nicht wirklich erlebt. Viele kommen nur auf die Insel wegen der grenzenlosen Möglichkeiten, an diesen alten Wasserwegen zu wandern. Neben den deutschen und österreichischen Touristen haben auch viele Spanier, Portugiesen und selbst die Madeirer die Wege für sich entdeckt.



Goldgelber Sand am fast neun Kilometer langen Strand von Porto Santo

Planung und Bau der einen halben Meter tiefen Kanäle waren eine technische Meisterleistung portugiesischer Ingenieure. Man vermutet, dass die Kenntnisse aus arabischen Quellen oder dem Wissen über sehr viel ältere Anlagen in China rührten. Auch die Römer bauten solche Anlagen in Süddeutschland und Südtirol. Bald nach der Besiedelung begann man im 15. Jahrhundert mit den ersten Levadas, denn das begehrte Zuckerrohr konnte nur mit sehr viel Wasser gedeihen.

Oftmals sind diese Kanäle in schwindelerregender Höhe in die Felsen gestemmt worden, was sicher zahllose Menschenleben kostete. Bis weit ins 20. Jahrhundert hinein wurden Levadas angelegt; die letzte, die Levada dos Tornos, stammt aus den 1970er-Jahren. Lebenswichtig ist die Überprüfung dieser Wasserstraßen, und noch heute wird das Kanalsystem von *Levadeiros* zu Fuß abgelaufen. Daher wurden immer Wege neben dem Kanal angelegt, um eine effiziente Überwachung zu ermöglichen. Für einen Einblick ist die Wanderung zu den Wasserfällen do Risco zu empfehlen. Noch im Dunstkreis von Funchal liegt die Levada dos Tornos – und der Weg führt von den Gärten der Casa Velha do Palheiro zu dem Ausflugsort Monte.

Strände aus Vulkangestein

Fehlende Sandstrände waren immer das große Manko der Insel, die von Badetouristen deshalb gemieden wurde. Das Gros der Urlauber hatte sich auf die Balearen oder Kanaren eingeschworen, Madeira spielte eine Nebenrolle, war eben die Wander- und Blumeninsel. Das bleibt sie auch, denn die vulkanischen Strände sind nun mal grobsteinig und leuchten nicht weiß, sondern schwarz.

Um allen gerecht zu werden, legte man bei Calheta im Südwesten einen künstlichen Sandstrand an. Der Sand stammt aus Marokko und muss beinahe jedes Jahr erneuert werden, denn die Wellen des Atlantiks holen die feinen Körner ins Meer zurück. An der beliebten Südküste hat jedes Hotel großzügige Poollandschaften, um diesen Mangel aufzuwiegen. Dies ist auch wunderschön für Familien. Die Badefreaks gehen auf die Nachbarinsel Porto Santo: Dort gibt es goldgelben Sandstrand und ein sanftes Meer, so weit das Auge reicht.

Fluch und Segen

»Madeira hat alles, aber nicht genug«, heißt es. Nur ein Drittel der Insel ist kultivierbar. Oft müssen sich die Bauern mit Hacke und Erntekorb abseilen, um zu ihren Feldern zu gelangen. Die große Fruchtbarkeit ist Segen und Fluch zugleich, denn hier leben zu viele Menschen. Alles, außer Bananen, muss importiert werden. Selbst der Atlantik kann die Leute nicht mehr ernähren, die Netze der Fischer sind oft leer. Seit der Mitte des 19. Jahrhunderts ist der Fremdenverkehr die wichtigste Einnahmequelle.

Im letzten Jahrzehnt ist der Einfluss der Europäischen Union unübersehbar. Gut

fünfzig Prozent aller großen Investitionen wurden von Brüssel bezahlt, dazu gehört die Autobahn, die Funchal mit Ribeira Brava und Santa Cruz im Süden verbindet. Wie eine Betonschlange windet sie sich durch die bergige Insel, ein imposantes Bauwerk mit gewaltigen Brücken. Es wurden unendlich viele Tunnels gebaut, sodass die alten Straßen als Panoramarouten ausgezeichnet werden, denn die Landschaft von Madeira ist eigentlich zu schön, um dauerhaft im Dunkeln zu fahren.

Edle Exporte

Bananen, Stickereien und Korbwaren gehören zu den Exportartikeln der Insel. Doch die Konkurrenz auf dem europäischen Markt ist hart. In den Obstläden des Kontinents hängen die Bananen aus Mittelamerika, da hatte die empfindliche kleine Inselbanane wenig Chancen. Dabei schmeckt sie einfach hinreißend. Durch neue Züchtungen sind die Früchte nun größer geworden, sodass sie wieder eine Chance gegen die Dollarbanane haben. Die Korbwaren und Stickereien jedoch, die ausschließlich in Handarbeit gefertigt werden, stehen gegenüber den Angeboten aus Asien auf verlorenem Posten.



In der Markthalle des Mercado dos Lavradores herrscht immer viel Trubel.

Der Madeirawein

Bleibt noch der Imageträger Nummer eins, der Madeirawein. Seit dem 18. Jahrhundert gehört eine Karaffe von Malmsey oder Verdelho zum gepflegten englischen Haushalt. Die Deutschen sind inzwischen zum drittgrößten Abnehmer hinter England und Frankreich geworden. Heute wird ein Großteil des Madeiras aus einer einzigen Traube gekeltert, der *tinta negra mole*, die der traditionellen Sorte sehr nahekommt und aus der sich alle vier Hauptweine keltern lassen. Sie kann ihren Charakter je nach Bodenbeschaffenheit, Meereshöhe und Klima verändern. Dieselbe Rebsorte, die im kühlen Norden den hellen Sercial hervorbringt, erzeugt im heißen Süden den schweren dunklen Malmsey. Die Führungen lokaler Weinhändler wie Madeira Wine Company oder Henriques & Henriques sind sehr beliebt. Bei der abschließenden Verkostung wird so manche Flasche in ein elegantes Holzkästchen gepackt und als Souvenir für die heimatliche Bar mitgenommen.