



ALGARVE

Messerscharfe Klippen um das Kap São Vicente. Felsformationen und lange Sandstrände bei Lagos. Salinen bei Castro Marim. Die Flussmündung des Guadiana. Das grüne Gebirge der Serra de Monchique. Inseln und Kanäle im Naturschutzgebiet Ria Formosa. Einfach sagenhaft, was die Algarve an Landschaftsfacetten anbietet! Und das alles in Verbindung mit einzigartiger Kultur, wie zum Beispiel den Burgen von Silves und Castro Marim, der Kathedrale von Faro und zahlreichen anderen Kirchen und Klöstern. Kein Wunder, dass hier eine der beliebtesten Ferienlandschaften Europas liegt, in der darüber hinaus Blumen, Kultur- und Wildpflanzen die schönsten Farbakzente setzen.

Über 190 Bilder zeigen Portugals schönen Süden in all seinen Facetten. Sechs Specials berichten über kulinarische Spezialitäten, über das nationale Symbol der Korkeiche, Prinz Heinrich den Seefahrer, über die exzellenten Weine der Region, die Spuren der Mauren sowie über die gefiederten Schätze der Natur.



Unser gesamtes Programm
finden Sie unter:
www.verlagshaus.com

Reise durch die

ALGARVE

PORTUGALS SCHÖNER SÜDEN

Chris Seba / Andreas Drouve



Stürtz

Erste Seite:
Die Algarve, das ist auch eine Region, in der die Zitronen blühen und im

dunklen Laub die Gold-Orangen glühen, selbst in der Hauptstadt Faro.

Vorherige Seite:
Ein zauberhafter Schatz der Natur: diese Felsen-höhle mit Strandblick auf

die Praia do Pintadinho nahe der Mündung des Arade.

Unten:
Hier fühlen sich Urlauber in Albufeira wohl: direkt in Nachbarschaft des Zentrums an der Praia dos Pescadores.

Seite 10/11:
Im Alentejo, nördlich der Algarve-Region, schlummern nette Orte wie Monsaraz vor sich hin.

In der Abenddämmerung hat man einen besonders schönen Blick auf den historischen Ortskern.



Inhalt

12	Willkommen an der Algarve!
26	Im Osten: die Sandalgarve Seite 34 Gefiederte Schätze der Natur Seite 46 Auf den Spuren der Mauren in Al Gharb
56	Mitte und Westen: die Hauptstadt Faro und die Felsalgarve Seite 70 Prinz Heinrich der Seefahrer – zwischen Geschichte und Mythos
84	Die wilde Küste: Costa Vicentina Seite 96 Im Reich der fangfrischen Fische – die Algarveküche
106	Aufbruch ins Hinterland: der Alentejo Seite 112 Exzellente Tropfen von Winzern mit Ambitionen Seite 122 Ein nationales Symbol: die Korkeiche
134	Register
135	Karte
136	Impressum

Im Osten: die Sandalgarve

*Im Rausch der Farben:
das typische Himmelsblau
über Häusern und üppig
blühenden Bougainvilleen
in Castro Marim.*



Er ließ sich von spanischen Fischern über den Grenzfluss Guadiana rudern und sah bei der Anlandung auf portugiesischer Seite „eine Anzahl brauner zerlumpfter Kerle“. In Vila Real de Santo António fielen ihm weiß angestrichene, symmetrisch aufgereihte Häuser auf, aber auch die „schmutzigen Gassen“ außerhalb des Kerns. Und im nahen Monte Gordo, dem „Hauptpunkt der Sardinenfischerei an der algarbischen Küste“, stachen ihm „die elenden Rohrhütten des Fischerdorfes“ ins Auge. Generell, bemerkte er, kämen „wenig Ausländer, höchstens spanische und englische Seeleute nach Algarbien“. Die Rede ist hier von dem deutschen Botaniker Moritz Willkomm (1821–1895), der auf Reise ging und in seinem 1847 erschienenen Werk „Zwei Jahre in Spanien und Portugal“ all seine ungetrübten Beobachtungen einfließen ließ. Seither hat sich viel getan an der Algarve. Über den Guadiana spannt sich längst eine riesige Autobahnbrücke, die Bilder und Menschen sind gepflegt und Ortschaften wie Monte Gordo zu Fixpunkten sonnenhungriger Touristen erwachsen. Grundkapital sind die langen Strände, wie man sie um Manta Rota findet und die der Sandalgarve zu ihrem Namen verholfen haben. Das Städtchen Tavira punktet mit einer freundlichen kleinen Altstadt samt Kirchen und Kastellresten, der Flusspromenade am Rio Gilão und der Möglichkeit, bei Schiffstouren in die nahe Lagunenlandschaft im Ostteil des Naturparks Ria Formosa einzutauchen. Boote bringen Ausflügler auch auf die Ilha de Tavira, eine flache Strand- und Düneninsel mit Mimosen und Kiefern. Unter Naturschutz stehen überdies die Feuchtgebiete und Salinen um den Burgort Castro Marim, wo Flamingos und andere Vögel ihre Lebensräume finden.

Rechts:
Olhão ist nicht nur für seine Markthallen bekannt, sondern auch für seine kubenförmigen Häuser im historischen Ortskern.

Unten:
In und um Olhão ist vielerorts alles auf Fischfang und Muschelzucht ausgerichtet.



Oben:
Saktes Erbe in Olhão: die barocke Igreja de Nossa Senhora do Rosário, geweiht der Jungfrau vom Rosenkranz.

Links:
Farbenprächtiges Passagierboot am Hafen von Olhão; von hier aus werden regelmäßig die Orte auf der Insel Culatra angesteuert.



Unten:

In der Algarve-Hauptstadt Faro erheben sich einige sehenswerte Kirchen, hier die Igreja do Carmo. Die Karmeliterkirche wurde im 18. Jahrhundert errichtet und beherbergt in ihrem Klostergarten die berühmte Capela dos Ossos (Knochenkapelle).



Ganz unten:

Orangenbäume vor dem Rathaus von Faro am Platz Largo da Sé. In der Altstadt finden sich hauptsächlich Gebäude aus dem 17. und 18. Jahrhundert.



Rechts: Faro ist eine Entdeckung wert und lädt auch zum Bummeln ein. Die Haupteinkaufsstraße ist kunstvoll gepflastert und vor der südlichen Sonne geschützt.



Albufeira ist typisch und untypisch zugleich für die Algarve. Typisch mit seinen gemütlichen Gassen, untypisch mit dem oftmals

herrschenden Rummel. Trotzdem findet man in der circa 2000-jährigen Stadt immer wieder ruhige Ecken voller Idylle.





Oben:
Carvoeiro und sein Strand – das sind feste touristische Größen. In früheren Zeiten tummelten sich gerne Piraten in der Bucht.

Rechts:
Alles andere als ein Geheimtipp, aber immer wieder schön: der Ortskern von Carvoeiro.



Oben:
Das faszinierende Küstengesicht um die Praia dos Carneiros. Die Felsen halten auch kühlere Winde ab.

Links:
Die Felssteilküste von Carvoeiro lässt sich, mit angemessener Vorsicht, auch erwandern. In den Fels geschlagene Stufen führen in die Buchten hinab.





Oben:
Wenn sich der Himmel
traumhaft verfärbt –
die Praia da Rocha im
Abendlicht.

Rechts:
Beste Freiblicke genießt
man von diesem Ausichts-
balkon bei der Praia da
Rocha.



Links:
Farbdurchdränkte Wirklich-
keit statt künstlichem Kitsch
an der Praia da Rocha.





Oben:
Lagos, an der Flussmündung des Bensafrim gelegen, bietet eine Vielzahl schöner Ansichten, insbesondere von der Wasserseite aus.

Rechts:
Lagos bietet nicht nur schöne Fluss- und Hafenspazierwege, sondern auch eine gefällige City mit zahlreichen historischen Gebäuden.



Links:
Stadtmauerreste hinter Palmen; viele Mauerstücke haben sich in Lagos allerdings nicht erhalten.

IM REICH DER FANGFRISCHEN FISCHE – DIE ALGARVEKÜCHE

Die „Casa Corvo“ setzt Rauchzeichen. Der Qualm nebelt die Nachbarhäuser ein, ohne dass jemand auf die Idee käme, eine Anwohnerbeschwerde zu starten. Bereits aus der Ferne riecht es verführerisch nach frisch gegrilltem Fisch. Am Rost ist alles unter Kontrolle. In unmittelbarer Nähe halten sich Tische und Stühle, allesamt voll besetzt, auf wackligen Beinen auf dem Asphalt. Gleich daneben verläuft eine Dorfstraße. Gelegentlich fährt ein Auto langs. Niemand stört sich daran. Die Portionen in der „Casa Corvo“ sind bestens bemessen, auch die des kräftigen Landweins, den man aus schlierigen Gläsern trinkt. Preise und Qualität sind exzellent. Ein Nachschlag Fisch lässt sich zu moderatem Aufpreis ordern.



Erleichtert stelle ich fest: Ja, das gute alte Portugal lebt weiter fort, zumindest gerade hier im Örtchen Fuseta. Und auch die Ruhe und Zeit, die sich Portugiesen zum Essen nehmen, hat sich trotz aller Fortschritte der Moderne und dem international verbreiteten Hang zum Immer-erreichbar-sein-müssen in die Gegenwart hinübergerettet. Dem südländischen Denken und Handeln entspricht, dass Essen Savoir-vivre bedeutet und nicht bloßer Nahrungsaufnahme gleichkommt, sondern eine sozial verbindende Komponente hat. Sicher, in den Metropolen mag dies im Arbeitsalltag gestresster Städter weniger zutreffen, aber vor allem im ländlichen Raum wie hier an der Algarve hat es unverändert Gültigkeit. Und das ist gut so.

Essenz des Meeres

Fische und Schalentiere sind traditionelle Stützen der Algarveküche – ein Genuss, idealerweise begleitet von einem regionalen Tropfen. Fisch,

nämlich Stockfisch (bacalhau), gibt es auch als Anlieferung, die nicht von Portugals Küsten stammt, aber landesweit einen großen Stellenwert genießt. Bacalhau, so heißt es, lässt sich auf 1001 Arten zubereiten. Man kann sich aber auch fangfrischen Produkten wie Goldbrassen, Seehechten und Seeaalen zuwenden. Einen hohen Stellenwert genießen die Entenmuscheln (percebes), die an Klippen wachsen und deren Ästhetik nicht gerade überzeugt. Eher wirken sie wie abgehackte Schildkrötenbeinchen. Doch Kenner rühmen ihren Geschmack als wahre Essenz des Meeres.

Auf „Eating Tour“ mit dem Profi

Ein Spezialist der Küche ist António Guerreiro, der in Olhão eine „Eating Tour“ anbietet. Diese startet in den Markthallen mit einer informativen Unterfütterung an Fischständen. „Das dort heißt muxuma“, sagt António und deutet auf rötliche Stücke, die aussehen wie roher Schinken. „Es ist getrockneter Tunfisch, wie ihn bereits die Phönizier produzierten, heute eine rare Delikatesse aus Vila Real de Santo António“, klärt António auf. Dann führt er zu einem bekannten Fischhändler, João, der gerade die Kiemen aus einer Makrele herausholt. Die müssen richtig blutrot sein, erfährt man, das zeige die Frische an; im gegenteiligen Fall wird die Färbung deutlich dunkler. In der Nachbarhalle gibt's einen frisch gepressten Orangensaft und einen Feigenstern mit Mandeln zur Verkostung. „Früher wurden hier die Terrassen genutzt, um Feigen zu trocknen und nicht, wie man vermuten könnte, Fisch“, berichtet António Erstaunliches. Zum Anbeißen im Markt sind auch die Himbeeren. Alles Produkte von der Algarve, zu denen sich im Vorzugsklima mittlerweile Papayas und Mangos gesellt haben. António führt weiter in die Probierstube der Konservenfabrik Manna, wo Sardinenpastete seit der Mitte der 1980er-Jahre der Absatzschlager ist. Nahe der Fischversteigerung wird alles frisch eingedost, teils noch per Hand, was im dritten Jahrtausend absolut antiquiert erscheint.

In den verwinkelten Gassengeflechten Olhãos kennt António Adressen mit den besten Gerichten. Da kommen Oktopusstücke auf den Tisch. Garnelen in würzigem Sud. Tunfischfilets mit gekochten Zwiebeln, Paprika, dünn geschnittenen Kartoffeln. „Wir wollen zeigen, dass die Algarve mehr ist als Beach und Golf, und eine wunderbare Gastronomie dahintersteht“, so António. Fazit: Mission erfüllt, Appetit auf mehr gemacht!



Links: Entenmuscheln, die man auf den Märkten bekommt, haben nicht umsonst ihren hohen Preis; sie sind schwierig zu finden.

Oben: Aljezur hat zwar nur eine kleine Markthalle, aber auch hier ist das Angebot an Meerestier riesengroß.

Kleine Bilder rechts, von oben nach unten: Im ganzen Land verbreitet und in unzähligen Zubereitungsvarianten zu finden: Stockfisch (bacalhau).

Als Bällchen oder als Filet – aus und mit Stockfisch lassen sich die verschiedensten Gerichte zaubern.

In der Markthalle von Tavira fahren die Stände ein üppiges Obstangebot auf.

Im Inland kann man auch oft Gerichte mit Schaffleisch kosten.



REGISTER

.....	Textseite	Bildseite	Textseite	Bildseite
Albufeira	13, 14, 56	8, 9, 58, 59	Parque Natural		
Alcoutim	108, 109		da Ria Formosa	14, 17, 26, 34, 56	30, 35-37
Aldeia da Pedralva	84		Parque Natural		
Aljezur	46, 84	95, 96	do Sudoeste Alentejano		
Almancil	17, 46	47, 49-51	e Costa Vicentina	20, 84, 106	18
Alqueva-Stausee	106	116, 117, 119, 120	Pêra	15	
Alvor	46	35, 77-79	Picota	14	
Armação de Pêra	16		Ponta da Atalaia		86
Arrifana		18	Ponta da Piedade	14, 56	83
Barragem de Odeleite		52	Portel		129
Beja		108	Portimão	14	17, 74, 75
Bardeira	20		Póvoa de São Miguel		118
Burgau	56		Praia da Amareira		99
Cabo de São Vicente	14, 34	34, 35, 84	Praia da Arrifana		92, 93
Cabo Sardão	56, 84	85, 136	Praia da Carrapateira	84	
Cacela Velha	17	22/23, 101	Praia da Coelha		60, 61
Caldas de Monchique	14	102	Praia da Cordoama		89
Cañizal de Vilamoura	34		Praia da Falésia	14, 56	
Carrapateira	84	90, 91	Praia da Marinha		12, 56, 57
Carvoeiro	15	12, 66, 67	Praia da Rocha		17, 72, 73
Castro Marim	15, 26, 34	26, 27, 29, 34	Praia de Albandeira		63
Cromeleque dos Almendres	106		Praia de Benagil		62, 63
Estôil		48, 49	Praia de Odeixe		95
Estômbar	112		Praia do Amado	84	
Estrela		118	Praia do Barril	20	
Évora	15, 106	130, 131	Praia do Castelejo		88
Évoramonte		132/133	Praia do Pintadinho		6/7
Faro	14, 15, 18, 56	5, 42-45	Praia dos Carneiros		67
Farol		36, 37	Praia dos Pescadores		8, 9
Ferragudo		15, 68, 69	Praia dos Três Irmãos		76, 77
Fóia	14, 56	35, 102, 104/105	Praia São Rafael		60, 61
Fuseta	96		Praia Verde		31
Ilha da Culatra	15	36, 37	Quinta da Vinha Cabrita	112	112, 113
Ilha de Faro	56		Quinta do Lago	34, 56	53
Ilha de Tavira	20, 26		Quinta dos Vales	112	113
Lagoa de São Lourenço	34		Raposeira	20	
Lagoa dos Salgados	34		Reguengos de Monsaraz		128
Lagoa	112		Sagres	14, 70	71, 86, 87
Lagos	13, 14, 17, 34	24/25, 70, 56, 70, 112	Santa Luzia	20	38, 39
Loulé Velho	34	71, 80-83	São Bartolomeu de Messines	18	
Loulé	15, 16, 34, 56	54, 55	São Brás de Alportel	122	49, 52
Luz	56		Serra de Monchique	14, 34, 56	103
Monte Rota	26		Serra do Caldeirão	122	
Mértola	46, 106	47, 110, 111	Silves	15, 46	46, 47
Milreu	56			56, 112	64, 65
Monchique		102, 103	Tavira	13, 16	21, 32
Monsaraz	10/11, 47, 116, 124-127			26, 46	33, 97
Monte Gordo	14, 26	31	Torre de Aspa		89
Moura		115	Vila do Bispo	70, 84	90
Mourão		114	Vila Nova de Milfontes	106	100
Odeixe		94	Vila Real de Santo António	26, 96	28
Olhão	12, 96	40, 41	Vilamoura	15, 34, 56	
			Zambujeira do Mar		98, 99

