

Anflug über Faro

Anreise und Verkehrsmittel vor Ort

Bei der Anreise stehen vier Alternativen zur Wahl: eine umweltfreundliche Variante mit der Bahn, eine schnelle mit dem Flugzeug, eine ausgedehnte mit dem Bus und für Langzeiturlauber schließlich die mit dem Auto.

Mit dem Flugzeug: Ziel ist der Flughafen von Faro (Aeroporto de Faro), nach Lissabon und Porto der drittgrößte Verkehrsflughafen Portugals. Angeflogen wird er von zahlreichen mitteleuropäischen Flughäfen, bedient wird die Route vor allem von Ryanair, Lufthansa, Condor, Eurowings, TUIFly, Lufthansa, easyJet, Vueling und TAP Air Portugal. Allerdings wechseln die Flugpläne von Mitteleuropa nach Faro häufig. Die aktuellen Verbindungen findet man auf der Seite der portugiesischen Flughafengesellschaft ana.pt und dott beim Link "Algarve".

Mit der Bahn: Wegen der zeitraubenden Anreise (ca. 30 Std.) und der preiswerten Flugangebote empfiehlt sich eine Anreise mit dem Zug eigentlich nur für Fans der Schiene.

Mit dem Bus: Von Deutschland nach Lissabon fahren mehrmals wöchentlich komfortable Flix-Reisebusse; wer weiter an die Algarve will, muss dort umsteigen. Die Fahrtzeit beträgt insgesamt ca. 40 Std. Infos unter flixbus.com.

Mit Bus, Bahn und Auto durch die Algarve

Bus: Alle größeren Städte sind an ein dichtes Busnetz angeschlossen. Wichtigster Anbieter ist die private Firma Vamus (vomals EVA) (vamusalgarve. pt), die die Küstenorte mit modernen Bussen durchschnittlich im 2-Stunden-Takt miteinander verbindet. In die kleinen Orte, vor allem im Landesinneren, gibt es oft allerdings nur zwei Verbindungen pro Tag und die Busse entstammen manchmal noch alten Zeiten. Neu im Angebot ist ein aerobus vom und zum Flughafen in Faro zu den wichtigsten Orten. Tickets gibt es im Vorverkauf an den Busterminals, per Handy und in den Bussen selbst. Von den größeren Orten gibt es regelmäßige

Verbindungen nach Lissabon, von Faro im Expressbus in 3:30 bis 4 Stunden zum Preis von etwa $20 \, \epsilon$, für diesen muss vorher ein Ticket gekauft werden.

186

Eine gute Übersicht der Bus- und Zugverbindungen auf Englisch gibt es unter algarvebus.info.

Bahn: Eine Zugstrecke verbindet Vila Real Santo António im Osten mit Lagos im Westen der Algarve. Allerdings liegen die meisten Bahnhöfe weit außerhalb der Orte und haben keine Busanbindung. Eine Zugfahrt in der Regionalbahn ist an heißen Sommertagen nur für Leute mit einem stabilen Kreislauf empfehlenswert. Die Klimaanlage geht nur notdürftig, und die Temperatur kann leicht auf 40 °C ansteigen. Fenster zum Öffnen gibt es leider auch nicht. Nach Lissabon fahren täglich fünf, im Hochsommer sechs komfortable Züge von Faro aus. Die Fahrtzeit beträgt zwischen 3 und 3:30 Stunden, der Preis liegt bei 23 €.

Mietwagen: Mietwagen sind außerhalb der Hochsaison günstig, ein Opel Corsa ist z. B. schon ab 160 € pro Woche ohne Kilometerbegrenzung zu bekommen. In der Hauptsaison verdoppeln sich fast die Preise. Das Mindestalter liegt meist bei 19 Jahren. In der Regel ist die Vollkaskoversicherung CDW "Neuportugiesisch": Collision Damage Waiver) im Mietpreis enthalten. Dann bleibt aber immer noch eine Selbstbeteiligung (unterschiedlich je nach Verleihfirma, etwa 1000€ bei einem Kleinwagen). Um diese auszuschließen, gibt es die sogenannte "Super-CDW" für ca. 14 € pro Tag für einen Kleinwagen. Es dürfen sich nur die im Mietvertrag eingetragenen Personen ans Steuer setzen. Gewöhnlich ist beim Verleiher eine Kaution (bzw. ein Blanco-Kreditkartenbeleg) zu hinterlegen, die bei Ablieferung des Fahrzeugs zurückerstattet wird. Die großen portugiesischen sowie alle internationalen Verleihfirmen sind am Flughafen von Faro vertreten. Auch in den

Hotels werden Mietautos vermittelt. Meist ist es preiswerter, das Auto bereits in Deutschland (z. B. im Reisebüro oder per Internet) oder vor Ort bei lokalen Vermittlern zu buchen.

Ein relativ günstiger und kulanter Vermieter ist Luzcar, der in Lagos heimisch ist (luzcar.com). Hier ist Vollkasko ohne Eigenbeteiligung inklusive und es gibt gratis Kindersitze.

Besondere Verkehrsbestimmungen

Wer den Führerschein vor weniger als einem Jahr gemacht hat, darf generell nur max, 90 km/h fahren. Die Alkoholgrenze liegt bei 0,5 Promille. Um die Unfallzahlen zu senken, wurden 2005 die Strafen für Verstöße gegen die Verkehrsregeln noch einmal drastisch erhöht. Schon bei geringfügigen Geschwindigkeitsüberschreitungen werden 200 € fällig. Eine Missachtung der Promillegrenze führt zum Führerscheinentzug und zu einer saftigen Geldstrafe, die sich nach den jeweiligen Umständen richtet. Wer mit 1,2 Promille und mehr erwischt wird, kommt zumindest für eine Nacht in den Knast. Außerdem sind bis zu 2500 € fällig und der Führerschein wird für mehrere Jahre eingezogen. Alle Strafen müssen vor Ort bezahlt werden (auch mit Kreditkarte möglich), sonst werden Führerschein und Fahrzeugpapiere beschlagnahmt und gegen befristete Ersatzpapiere ausgetauscht. Wer sich zu Unrecht bestraft fühlt und Widerspruch einlegen will, hat die Möglichkeit zur Hinterlegung einer Kaution (depósito) in Höhe der Mindeststrafe.

Eines sollten Reisende besonders beachten: Im Auto muss eine Warnweste (in fluoreszierender Farbe) mitgeführt und im Notfall angelegt werden.

Auf der Autobahn A22, die die Algarve von Ost nach West quert, besteht ein **elektronisches Mautsystem.** Das Fahrzeug wird über Kameras erfasst, die Gebühr kann zwischen zwei und fünf Tagen nach der Fahrt unter Angabe der Autonummer in Postämtern bezahlt werden. Autovermietungen bieten gegen eine Gebühr die automatische Abbuchung an. Ausländische Fahrzeughalter können sich an den Grenzübergängen bei Easy Toll anmelden, dann erfolgt die Abbuchung der Gebühren über die Kreditkarte. An diesen Stellen ist auch eine bestimmte Summe vorab zu bezahlen, die dann abgefahren werden kann.

Höchstgeschwindigkeiten Innerorts 50 km/h, PKW mit Anhänger 50 km/h, Landstraße 90–100 km/h, PKW mit Anhänger 70 km/h. Autobahn 120 km/h.

Parken Wer auch nur kurz im Parkverbot hält, muss mit einer Kralle am Vorderrad rechnen. Angesagt ist dann ein Anruf bei der Polizei, um gegen Bezahlung von 60 bis 300 € wieder von der Kralle befreit zu werden.

Autoeinbrüche In den Touristenstädten und an Badestränden leider häufig, ansonsten selten. Möglichst kein Risiko eingehen, bewachte Parkplätze oder eine belebte Straße benutzen. Handschuhfach offen lassen.

Übernachten und Camping

Verbreitet sind die Einteilungen in Hauptsaison (Época Alta, von Juni/Juli bis Anfang/Mitte September) und Nebensaison (Época Baixa). In vielen Hotels findet man zudem eine Mittelsaison (Época Média), die in der Regel von April bis Juni und ab Mitte September und im Oktober gilt.

Haupt- und Nebensaisonpreise unterscheiden sich in den touristischen Gebieten der Algarve deutlich – speziell in teuren Hotels zahlt man in der Nebensaison bis zu 80 % weniger. In unserem Reiseführer sind die Hauptsaisontarife angegeben, und zwar in Kategorien, symbolisiert durch ein bis vier €-Zeichen:

€ bis 50 Euro

€€ über 50 bis 100 Euro **€€€** über 100 bis 150 Euro

€€€€ über 150 Euro

Die Angaben beziehen sich auf ein Doppelzimmer bzw. ein Apartment mit Zweier-Belegung. In vielen Hotels darf ein Kind bis 12 Jahre kostenlos im Zimmer der Eltern übernachten.

Besonders im Sommer ist eine Reservierung anzuraten! Bei Billigpensionen ist eine schriftliche Vorbuchung nicht üblich, doch wer sichergehen will, sollte einige Tage vorher anrufen.

Pousadas: Die Pousadas waren früher staatseigene Luxushotels, die inzwischen privatisiert wurden. Sie sind meist in historischen Gebäuden eingerichtet. Die Pousadas in Sagres und am Stausee Santa Clara-a-Velha (oberhalb von Monchique) befinden sich jedoch in relativ modernen Häusern, dagegen ist die Pousada in Tavira in einem Augustinerkloster auf Burghügel und die in Estói in einem sehr schönen romantischen Schloss untergebracht. Pousadas sind eine der komfortabelsten Unterkunftsmöglichkeiten, aber auch sehr teuer. Das Doppelzimmer kostet etwa zwischen 90 und 300€ (aktuelle Preise pousadas.pt).

Hotel: Gemäß dem internationalen Sterne-System hat die höchste Kategorie fünf Sterne, die niedrigste einen. Frühstück ist in der Regel im Preis enthalten, ab drei Sterne zumeist als Büfett. Standard ist in den meisten Hotelzimmern Satelliten-TV, Minibar und ein eigenes Bad. In fast allen Hotels gibt es ein Restaurant.

Ferienhäuser: Das Angebot an der Algarve liegt eher in der Preisklasse komfortabel bis luxuriös. Ein besonders



Hotel Alfamar am Traumstrand Falésia

großes Angebot in dieser Hinsicht findet man um Carvoeiro und Lagos.

Alojamento Local (AL) und Quartos Particulares (Privatzimmer): In den letzten Jahren ist die Zahl der legalen Privatunterkünfte z. B. in Tavira, Lagos oder Sagres astronomisch gestiegen. Sie unterstehen jetzt strengen Kontrollen und Vorschriften. Nur wenige davon sind über die Tourismusämter erhältlich, sie laufen meist unter der Bezeichnung Alojamento Local (ALZeichen am Hauseingang). Darunter fallen sehr unterschiedliche Beherbergungsbetriebe, luxuriös bis einfach und zumeist ohne Rezeption oder die Möglichkeit, mit Kreditkarte zu zahlen.

Hostels: In den größeren Orten wie Faro oder Lagos sind einige Hostels, oft im historischen Zentrum, entstanden, deren Qualität allerdings sehr schwankt. Die Preise im Mehrbettzimmer liegen meist zwischen 15 und 20 €. Die einschlägige Buchungsplattform ist hostelworld.com.

Turismo no Espaço Rural (TER): Den TER bzw. turismo rural würde man in Deutschland wohl mit "Ferien auf dem Bauernhof" umschreiben. Im Unterschied zum Turismo de Habitação sind die TER-Häuser nicht ganz so nobel. Nur von der Direcção Geral do Turismo überwachte Einrichtungen dürfen sich Turismo no Espaço Rural nennen (mit dem entsprechenden TER-Schild). Die Preise liegen zwischen 35 und (selten) 120 € pro Doppelzimmer.

Pousadas de Juventude (Jugendherbergen): Die Reservierungszentrale für alle portugiesischen Jugendherbergen befindet sich in Lissabon (Movijovem). Bei der Reservierung sind 1,50 € pro Person bzw. 7,50 € pro Gruppe fällig. Zur Übernachtung ist ein Jugendherbergsausweis notwendig, den man in Deutschland kaufen kann, jedoch auch in jeder portugiesischen Herberge bekommt. Die Übernachtung im Mehrbettzimmer (nach Geschlechtern getrennt) kostet je nach Saison und Herberge zwischen 11 und 18€, Frühstück und ein frisch gewaschenes Bettlaken inklusive. In allen Jugendherbergen gibt es mittlerweile auch Doppelzimmer (ohne Geschlechtertrennung), die nur wenig mehr als zwei Plätze in einem Mehrbettzimmer kosten.

Reservierungszentrale Movijovem, Rua Lúcio de Azevedo, 27, 1600-146 Lisboa, **%** 707 203030, pousadasjuventude.pt.

Adressen an der Algarve Alcoutim, 70 Betten.

\$\% 281546004.\$

Almograve, an der Westküste, § 283640000.

Faro, 54 Betten, Rua da PSP, § 289 878090

Lagos, 64 Betten, Rua Lancerote de Freitas, 50, § 282761970.

Portimão, 182 Betten, Rua Pousada de Juventude, § 282491804.

Praia da Arrifana bei Aljezur, 38 Betten, 8670-111 Aljezur, § 282997455.

Tavira, Rua Miguel Bombarda, 36–38, § 281 326731.

Camping: An der Algarve gibt es nicht allzu viele Plätze, oft mit nur wenig Schattenplätzen. Die Region ist eher auf gut zahlende Hotelgäste eingerichtet. Etwas besser ist das Angebot am Rande, in Monte Gordo nahe der spanischen Grenze und bei Lagos im Westen. Einige Plätze können nur mit dem internationalen Campingausweis besucht werden (z. B. Ferragudo).

Plätze gibt es in Monte Gordo, Vila Nova de Cacela, Cabanas, Tavira, Fuseta, Olhão, Insel Armona, Quarteira, Albufeira, Armaçao de Péra, Ferragudo, Alvor, Lagos, Praia da Luz, Espiche, Salema, Sagres und Aljezur, Odemira.

Essen und Trinken

Die portugiesische Küche ist reich an Meeresfrüchten und Reisgerichten: Herrlich sind die riesigen Portionen Marisco-Reis nach Malandro-Art, ein nach Atlantik duftendes Reisgericht mit Herzmuscheln, rosig zarten Tintenfischen, Garnelen, Miesmuscheln und Krabben, getränkt mit dem fein abgeschmeckten Sud der Schalentiere.

Portugal liegt am artenreichen Atlantik. Auf den Tisch kommt eine entsprechende Vielzahl von Meeresgetier, von teuren Riesengarnelen (gambas) bis zum rindfleischähnlichen Thunfischsteak. Achtung: Muscheln sollte man nur dann essen, wenn sie offen sind. Waren die Tiere vor dem Abkochen bereits tot, so könnten sie verdorben sein!

International berühmt wie die französische ist die portugiesische Küche allerdings nicht. Sie ist eine schmackhafte Volksküche mit einfachen, reichhaltigen Gerichten, die oft mit viel Olivenöl zubereitet werden Auch die deftigen Suppen sind eine Kostprobe wert. Spezialitäten aus anderen Ländern gibt es nur in den größeren Städten; die indische, afrikanische, brasilianische

und chinesische Küche ist auf Grund der kolonialen Vergangenheit am weitesten verbreitet. In den letzten Jahren wurden auch immer mehr Pizzerias eröffnet. Vegetarische Restaurants bzw. Restaurants mit gutem vegetarischem Angebot findet man in den touristischen Gebieten schon etwas häufiger als noch vor ein paar Jahren.

An der Algarveküste ist die einheimische Küche vom Aussterben bedroht – ebenso wie in anderen Tourismushochburgen Europas. Um auf Nummer sicher zu gehen (wer weiß schon, was sich hinter den fremdsprachigen Namen auf der Speisekarte verbirgt), bestellt ein Großteil der Gäste Gerichte, die international berühmt und berüchtigt sind (also z. B. Steak und Pommes). Und ein Gastronom ist meist dann erfolgreich, wenn er sich dem internationalen Publikum anpasst.

Man sucht lange, um einen der leckeren portugiesischen Eintöpfe auf den Tisch zu bekommen. Ein Bohneneintopf (Feijoada) oder Fischeintopf (Caldeirada) ist für den Autor auf Recherchetour ein seltenes kulinarisches

Erlebnis. Der Muscheleintopf Cataplana findet sich zwar häufiger auf der Speisekarte, wird iedoch oft hastig und ohne besonderes Aroma zubereitet. Aber vielleicht ist Besserung in Sicht: Während man noch vor einigen Jahren Restaurants suchen musste, die gekochte Kartoffeln als typisch portugiesische Beilage anboten, stehen sie inzwischen neben Pommes und Reis fast überall wieder auf der Speisekarte. Und im vom Massentourismus noch unberührten Hinterland haben sich Traditionsrestaurants mit schmackhaften Fleischgerichten, wie z.B. Lammeintopf, Wildschweinschnitzel oder Kaninchen, bis heute gehalten.

Die Küche der Algarve ist natürlich reich an Fischgerichten. Während an der ganzen portugiesischen Westküste die Fischer während der stürmischen Wintermonate oft im Hafen bleiben mussten und die Bevölkerung den gekochten Trockenfisch Bacalhau aufgetischt bekam, konnten die portugiesischen Südländer fast das ganze Jahr über fangfrische Meeresfrüchte genießen. Dementsprechend hoch ist die Oualität des Fisches, aber auch die Ansprüche der Einheimischen. Es spricht sich unter den Leuten schnell herum, welcher Wirt guten und frischen Fisch auf den Teller bringt; tiefgekühlte Ware ist verpönt. Auf einen Wirt, der am Fischmarkt immer nur den billigsten Fisch kauft, scheinen ständig unsichtbar die Hände der Mitwisser zu deuten.

Wann isst man?

Frühstück (Pequeno almoço) gibt es den ganzen Morgen im Café. An der Algarve trinkt man gewöhnlich einen Milchkaffee (Galão) und isst ein Brötchen (Sandes) oder ein süßes Teilchen (Bolo). Das Mittagessen (Almoco) wird zwischen 12 und 14 Uhr eingenommen, Abendessen (Jantar) gibt es in den meisten Restaurants ab 19 Uhr. in touristischen Zonen auch oft früher. Warme Küche gibt's in der Regel mittags bis 15 Uhr und abends bis 22 Uhr, danach wird es schwierig. In einigen

Frische Zutaten zum Selberkochen am besten vom Bauernmarkt



Stadtteilen von Lagos oder anderen bekannten Algarvestädten finden sich Restaurants, die bis 2 Uhr nachts servieren – das Essen heißt dann nicht mehr *Jantar*, sondern *Ceia* (Nachtessen).

Wo isst man?

Marisqueiras sind auf Meeresfrüchte spezialisiert, Churrasqueiras bieten gegrilltes Fleisch und gegrillten Fisch an, Cervejarias sind meist große, einfache Restaurants, in denen vorwiegend Bier getrunken wird. Im Angebot einer Cervejaria sind gewöhnlich Steaks (Bifes), Meeresfrüchte (Mariscos), Omeletts (Omeletas) und evtl. einige Fischgerichte.

Frische Fische und Meeresfrüchte werden oft nach Gewicht berechnet. Die Beilagen werden auf den Speisekarten meist nicht aufgeführt, sind aber im Preis enthalten. Wer sich nicht sicher ist, was es zum gewünschten Hauptgericht gibt, sollte ruhig nachfragen. Oft ist es kein Problem, z. B. Reis oder gekochte Kartoffeln statt Pommes frites zu bekommen. In fast allen Restaurants bekommt man einen Platz zugewiesen – also nicht einfach hinsetzen (Ausnahme: ganz einfache Lokale und Cafés)!

Durch Gespräche mit Einheimischen und Reisenden haben wir versucht, in den beschriebenen Orten gute Restaurants aller Preisklassen zu finden - in vielen Fällen wurden sie von uns selbst getestet. Auf empfehlenswerte Restaurants mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis wird in den einzelnen Regionen hingewiesen. Durch Koch- oder Besitzerwechsel können sich Preis und Leistung schnell ändern - für entsprechende Tipps per E-Mail oder postalisch sind wir sehr dankbar. In den Beschreibungen werden zum Teil Spezialitäten des Hauses erwähnt, die aber wegen der täglich wechselnden Speisekarten - in Portugal durchweg üblich nicht immer zu haben sind.



Feiner Milchcafé - Galão

Um die Rechnung bittet man mit "A conta, se faz favor". Sie wird auf einem Teller gereicht, auf den man auch das Geld legt. Der Kellner bringt dann das Wechselgeld zurück und schließlich hinterlässt man auch das Trinkgeld auf dem Teller. War der Service sehr schlecht, so sollte man ruhig kein Trinkgeld geben (→ A–Z/Trinkgeld).

Was isst man?

Da die Portugiesen morgens gewöhnlich nur ein Butterbrötchen mit Quittengelee oder ein gebutterten Toast (Torrada) zu sich nehmen, sind Mittag- und Abendessen gleichermaßen Hauptmahlzeiten, die sich in ihrem Angebot nicht unterscheiden. Man isst warm, mittags in einfacheren Lokalen, Kantinen oder Cafés, abends dagegen

zu Hause oder in besseren Restaurants. In den meisten Regionen des Landes werden 30 % Fisch- und 70 % Fleischgerichte gegessen, portugiesische Vegetarier sind noch eher selten.

Eine komplette Mahlzeit besteht aus "Couvert", Suppe, Hauptgericht und Nachtisch. In dieser Kombination mit einem Getränk und häufig auch Kaffee bieten die meisten Restaurants auch Touristenmenüs (Ementas Turísticas) an. Davon wird man zu einem oft äußerst günstigen Preis gut satt; in der Regel steht ein Fisch- oder ein Fleischhauptgericht zur Auswahl. schnellsten werden Gerichte von der Tageskarte (Pratos do dia oder Sugestões do chefe) serviert, die zudem oft eine gute Wahl sind.

Die Gerichte sind außerordentlich reichlich bemessen; Normalesser können mittags oft auch halbe Portionen (meia dose) ordern. Viele Restaurants haben nichts dagegen, wenn man sich zu zweit eine Portion mit zwei Tellern bestellt: "Uma dose de ... com dois pratos, se faz favor."

Couvert

Das Couvert ist Tradition in Portugal. Es werden immer Brot oder Brötchen mit Butter gereicht, dazu eventuell Oliven (Azeitonas), Frischkäse, harter Käse, Thunfisch- und Sardinenpastete. Generell gilt, dass nur bezahlt wird, was gegessen wurde. Isst man aber z.B. den Frischkäse nur zur Hälfte, so muss man ihn natürlich dennoch ganz bezahlen. Bekommt man eine zu hohe Rechnung, was bei nicht Portugiesisch sprechenden Touristen in touristischen Zonen manchmal der Fall ist, sollte man reklamieren und das Reklamationsbuch (Livro de reclamações) verlangen. Wer kein Couvert will, sollte es gleich abbestellen bzw. abtragen lassen. Restaurants der ersten und der Luxuskategorie dürfen das Couvert allerdings grundsätzlich komplett berechnen.

Suppen

Die portugiesischen Suppen haben wenig mit den in Deutschland verbreiteten Fleischbrühen gemein. Sie sind wesentlich sämiger und werden in der Regel mit verschiedenem Gemüse bereitet. Die traditionelle portugiesische Suppe ist der Caldo verde, eine Suppe mit fein geschnittenem Grünkohl. In der Sopa de marisco findet sich allerlei Meeresgetier.

Fleischgerichte

Das Standardgericht ist das Rindersteak (Bife). Es kommt im eigenen Saft medium gebraten und mit einem Spiegelei obenauf auf den Tisch. Dazu gibt es oft Reis, Pommes frites und Salat. Wer es gut durchgebraten will, sollte es "bem passado" bestellen. Billigste Version ist das kleine Steak Bitoque. In den einfacheren Restaurants ist das Fleisch oft etwas zäh. Auch Koteletts (Costeleta) und Rippenstücke (Entrecosto) sind weit verbreitet. Deftige Eintöpfe sind z. B. Rancho oder Cozido a Portuguesa.

Fleisch: Rindfleisch stammt mehr und mehr aus nationaler Aufzucht, während Schweinefleisch fast komplett aus heimischen Mastbetrieben kommt. Gute Qualität haben das Ziegenfleisch (cabrito) und das Lamm (borrego), das ebenfalls meist aus heimischer Zucht und naturnaher Weidewirtschaft stammt. Im Hinterland findet man auch Wildschweingerichte.

Würste: Grobe, geräucherte Schweinswürste mit hohem Speckanteil sind ebenfalls eine Spezialität. Sie werden nicht nur als Brotzeit gegessen, sondern auch zur Vorspeise gereicht. Außerdem finden sie in Eintöpfen als Geschmacksverbesserer Verwendung. Chouriço und die schmaleren Linguiças sind an der Algarve mit Paprika gewürzt. Weitere Wurstspezialitäten gibt es in den Monchique-Bergen.



Vom Holzkohlegrill schmeckt's am besten

Fischgerichte

Die typisch portugiesische und auch beste Zubereitungsart ist na brasa, über Holzkohle gegrillt. Achtung: Die bitter schmeckenden Innereien muss man bei kleinen Fischen (Sardinen etc.) in der Regel selbst entfernen. Fischeintöpfe (Caldeiradas) sind Liebhabern deftiger Kost zu empfehlen. Die billigsten Fische sind die leckeren Sardinen und die grätenreichen Stichlinge (Carapaus). Die kleinen Sardinhas (Petingas) kann man frittiert mit Haut und Haaren, sprich Schuppen verzehren.

Kenner verzichten montags auf Meeresgetier, da viele Fischer am Sonntag zu Hause bleiben. Wegen der erhöhten Nachfrage steigen die Preise für Edelfische in der Hochsaison um bis zu 40 %. Einige clevere Restaurantbesitzer füllen deshalb vorher ihre Tiefkühltruhen mit Seezungen und anderen Edelfischen. Die Qualität leidet deutlich darunter: Der Fisch schmeckt labbrig und ist nicht mehr so hellweiß, wie er sein sollte Da inzwischen viele Fischzucht-

betriebe an der Küste entstanden sind. kann man sich nicht mehr sicher sein. dass der Fisch wirklich aus dem offenen Meer stammt und nicht mit Schlachtabfällen gemästet aus dem Zuchtbecken kommt. Indikator ist der Preis: 8 bis 10 € für eine Dourada, Feirreira oder Robalo bedeutet fast sicher Zucht. Ein weiterer Hinweis ist die Größe des Fisches: Mastfische werden auf Portionsgröße gezüchtet - ein Robalo, der so groß ist, dass man ihn zu zweit essen muss, ist mit großer Wahrscheinlichkeit ein Wildfang. spruchsvolle Restaurants weisen inzwischen auch auf Zucht/Wildfang in der Speisekarte hin.

Bacalhau: das portugiesische Nationalgericht. Es ist Kabeljau, eingesalzen und in der Sonne getrocknet, in Deutschland auch Klipp- oder Stockfisch genannt und hier kaum mehr im Handel erhältlich. Es soll um die 300 verschiedene Zubereitungsarten geben, wobei der Kabeljau manchmal fast unkenntlich auf den Tisch kommt: in Öl gebraten, mit Teig oder Käse über-

backen, zerrieben und mit Schmalz zu kleinen Bällchen geformt, die frittiert werden etc. In dieser Fülle von Speisen mit gleichem Grundstoff findet auch derjenige, der das Fleisch des Bacalhau nicht so schätzt, sein Lieblingsgericht. Besonders gut schmeckt der Bacalhau à brás, für den der Klippfisch zerrieben und mit Kartoffelsticks und Rührei gemischt wird.

Fischragout (Caldeirada): ein leckerer Fischeintopf mit verschiedenen festkochenden Fischsorten, Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln. Wichtig bei der Zubereitung ist die Herstellung des Sudes. Wie die Bouillabaisse soll auch die Caldeirada richtig nach Fisch schmecken. Dazu werden zunächst die Fischköpfe und -schwänze 20 Min. lang mit Paprikapulver, Knoblauch und Lorbeer gekocht. Erst mit dieser abgesiebten Brühe wird der Eintopf mit den weiteren Zutaten zubereitet.

Stichling (Carapau): eine Makrelenart in etwa der Größe einer Sardine. Etwas leichter, d. h. weniger fettig als die Sardine und mit einer Reihe Gräten oben auf der Haut, die man zur Seite schieben muss. Kommt gegrillt oder gebraten auf den Tisch.

Degenfisch (Peixe-espada): schauen aus wie platte, silbrig glänzende Meerschlangen. Mit ihren großen, hervorstehenden Augen und den gefräßig wirkenden Zähnen erscheinen sie nicht gerade vertrauenerweckend. Mit langen Leinen werden sie in ca. 400 m Tiefe gefangen und sterben bereits beim Hochziehen durch den immensen Druckverlust. Der Fisch ist relativ

preiswert und wird meist gegrillt oder als gebratenes Fischfilet serviert. Der schwarze Degenfisch (Espada preta) kommt aus Madeira und ist etwas dicker

Schwertfisch (Espardarte): Dieser relativ teure Edelfisch wird von den Wirten auf den Speisekarten manchmal gerne mit dem oben genannten Peixe-espada verwechselt. Das helle, feste Fleisch ähnelt in seiner Konsistenz einem Thunfisch.

Tintenfische: Es gibt drei Tintenfischarten, die Sie auf der portugiesischen Speisekarte finden. Als Beilage empfehlen sich Salzkartoffeln.

Krake (Polvo): Der kräftige Körper hat acht Fangarme, die wesentlich länger als der Rumpf sind. Die Tiere werden gesäubert, gekocht, klein geschnitten und als warme oder kalte Speise serviert. Als Salat (Salada de polvo), mit Zwiebeln, Essig und Lorbeerblatt zubereitet, schmeckt er besonders gut.

Kalmar (Lula): Der Körper ist lang und schlank, hat zwei lange und acht kurze Fangarme. Auf der Speisekarte findet man z. B. Lulas à Sevilhana (Ringe in Tomatensoße), Lulinhas grelhadas (am besten über Holzkohle). In Fett frittierte, geschmacklose Tintenfischringe "à Alemanha" sind inzwischen auch in Portugal eine gebräuchliche Unsitte. Eine leckere Spezialität, aber wegen der aufwendigen Vorbereitung selten angeboten, sind die Lulas recheadas. Der Körper bleibt ganz und wird mit einer Mischung aus dem Fleisch der Fangarme, gehacktem Gemüse und Kräutern prall gefüllt. Oder als Eintopf mit Erbsen servierte Lulas com ervilhas. Sollten Sie beim Essen auf einen dünnen, durchsichtigen "Plastikstreifen" stoßen, so ist dem Koch nicht versehentlich etwas ins Essen geraten, denn die Röhre muss der Gast selbst entfernen.

Warum hat der Schwertfisch ein Schwert?

Sobald er einen Fischschwarm geortet hat, vorzugsweise Babythunfische von 6 kg Gewicht, beschleunigt er auf 70 km/h, um dann wild mit seiner schwertgleichen Nase um sich schlagend durch den Schwarm zu zischen. Danach kehrt er um und verspeist geruhsam die verletzte und betäubte Beute.