

Essen und Trinken

Die traditionellen madeirensichen Speisen sind kräftig und gehaltvoll, sie müssen hart arbeitende Bauern und Fischer satt machen. Für die Entwicklung verfeinerter Genüsse war die Insel zu arm. Wer die regionale Küche kennenlernen möchte, wird dennoch nicht enttäuscht, besonders wenn frische Fischgerichte auf der Wunschliste stehen.

In Funchal gibt es neben den unzähligen Traditionslokalen auch einige Restaurants, die eine feinere, modernere Küche anbieten. Zudem kann man in den Restaurants der diversen Luxushotels nobel speisen; das an das Hotel The Cliff Bay angeschlossene Restaurant Il Gallo d'Oro schmückt sich gar mit zwei Michelin-Sternen, das William im altherwürdigen Reid's Palace und das Desarma im The Views Baía immerhin jeweils mit einem. Und längst kann man insbesondere natürlich in Funchal, aber auch in einigen anderen Touristenorten italienisch, indisch, thailändisch oder japanisch essen gehen, es gibt Tapas-Bars, Pizza-Lieferdienste und die üblichen Verdächtigen unter den Fastfood-Ketten.

Preiskategorien für Lokale

(ein Hauptgericht)

€	unter 15 €
€€	15–20 €
€€€	20–30 €
€€€€	über 30 €

Preise: Die Mehrzahl der Restaurants auf Madeira, die regionaltypische Küche in oft einfachen Gasträumen – und bisweilen auf traumhaften Terrassen – servieren, liegen in der Preiskategorie €€. Das heißt, der durchschnittliche Preis für ein Hauptgericht liegt um die 15 bis 20 €. Manches Steak oder Edelfischgericht mag teurer sein, aber beispielsweise die Klassiker Espada (De-

genfisch) und Espetada (auf Lorbeerzweigen aufgespießtes Fleisch) liegen so gut wie immer in dieser Preisspanne. Suppen kosten in einfachen Restaurants bisweilen noch um die 5 €, ansonsten inzwischen auch 10 € und mehr, das Bolo do Caco kostet zwischen 3 und 5 €. Die allgegenwärtigen Lapas (Schnecken) als Vorspeise liegen inzwischen oft um die 10 €, Bier und Wein, aber vor allem Kaffee ist immer noch günstiger als zu Hause.

Typisch Madeirensisches für zwischendurch und vorweg

Bolo do Caco: Ein luftiges und doch herzhaftes Hefefladenbrot, das traditionell aus Süßkartoffelmehl hergestellt wird. In Restaurants wird es fast immer als Beilage zum Essen angeboten und in der Regel, frisch aus dem Ofen kommend, mit einer Knoblauchkräuterbutter bestrichen. In den unzähligen Bars auf Madeira bekommt man das Fladenbrot häufig auch als kleinen Snack mit gegrilltem Rindfleisch, Salat, Käse und Tomaten gefüllt. Das nennt sich dann Prego Especial und ist zumindest für alle Nichtvegetarier ein genialer Snack. Bei einer anderen Variante wird ein Stück Filet vom Degenfisch zwischen die beiden Brotscheiben gequetscht.



Klassiker vom Grill: Espetada

Sandes (abgeleitet von „Sandwich“) haben die Engländer auf die Insel gebracht, und die Madeirensen haben sie weiterentwickelt. Es gibt sie in fantasievollen Abwandlungen in jeder Bar und in jedem noch so kleinen Lokal. Zwei Weißbrotscheiben mit viel dazwischen, von Käse und Schinken über Salat, Tomaten, Ei, Fisch, Rindfleisch und Hähnchen. In einfachen Bars ist ein Sandes schon ab ca. 2,50 € zu bekommen!

Picado: In fast jedem einfachen Restaurant steht Picado (oder Picadinho) auf der Speisekarte. Dabei handelt es sich in der Regel um Rindfleischwürfel in Knoblauch angebraten, auf einem Pommes-Bett serviert bzw. „umzingelt“ von Pommes frites. Das Picado wird als Einzelportion, oft aber auch als größere Portion für mehrere Esser zum Teilen angeboten und mit Gabeln oder mit Zahnstochern gegessen – woher auch der Name stammt: picar = aufpicken.

Caldo verde: Die herzhafte Kartoffel-Gemüsesuppe, mit portugiesischem Grünkohl und mit Knoblauchwurst verfeinert, steht nur noch selten auf den Speisekarten, genauso wie die **Açorda**, eine Knoblauch-Brot-Suppe mit Ei.

Fischgerichte und Meeresfrüchte

Espada: Der Schwarze Degenfisch (Espada preta) aus der Tiefsee steht in verschiedenen Variationen auf fast jeder Speisekarte. Gefangen wird er nach wie vor mit langen Schnüren aus Tiefen von mehr als 1000 m. Dabei verändern die eigentlich eher kupferfarbenen Fische durch den enormen Druckwechsel beim Einholen der Leinen ihre Farbe zu schwarz. Der Legende nach entdeckte ein Fischer aus Câmara de Lobos den Schwarzen Degenfisch einst eher zufällig, als er nach einem feuchtfröhlichen Abend in seinem Boot einschlief, seine Schnur tief ins Meer hinunterließ und sich nach dem Aufwachen wunderte, was er da am Haken hatte. Man kann davon ausgehen, dass der Espada auf der gesamten Insel frisch

auf den Tisch kommt. Sein Fleisch ist fest und schmackhaft. Der Espada wird gegrillt, gebraten, gekocht und gedünstet, in den meisten Restaurants wird er mit Bananen serviert, aber auch mit Knoblauch, Kräutern und Tomaten, mit Krabben oder im Speckmantel.

Atun: Frisches Thunfischfilet. Sehr festes Fleisch, das Bife de Atun erinnert beinahe an Kalbssteaks.

Caldeira de Peixe: Ein üppiger Fisch Eintopf mit Knoblauch, Tomaten, Kartoffeln, verschiedenen Fischen und Meeresfrüchten.

Arroz: Reisgericht, das auf fast jeder Karte zu finden ist. Meistens wird es mit Fisch oder Meeresfrüchten serviert (Arroz de Polvo, Arroz de Marisco). Gibt es aber auch mit Huhn und auf Madeira häufig auch als Arroz de Pato (mit Ente).

Bacalhau (Stockfisch) ist ein gesalzener und an der Luft getrockneter Kabeljau. Die Portugiesen lieben ihren Bacalhau (Pro-Kopf-Verbrauch angeblich mehr

Auf fast jeder Speisekarte ...



als 20 kg pro Jahr); es soll in Portugal mehr Bacalhau-Rezepte geben als das Jahr Tage hat, und auch auf Madeira ist Portugals Nationalgericht, auf vielfältige Art zubereitet, auf fast allen Speisekarten vertreten.

Lapas: Napfschnecken, mit Knoblauchbutter und Kräutern gegart, stehen eigentlich überall auf der Karte und sind bei Madeirensern sehr beliebt.

Fleischgerichte

Espetada: Nicht zu verwechseln mit dem Espada, aber neben dem Degenfisch das zweite madeirensische „Nationalgericht“. Zumeist ziemlich stattliche Rindfleischbrocken werden auf Spieße gesteckt, mit grobem Salz, Knoblauch und Lorbeerblättern gewürzt und über dem offenen Holzkohlefeuer gegrillt. Im Original muss das Fleisch auf Lorbeerstecken gespießt werden, bisweilen wird es auch als Madeira-Kebab angeboten. In den Restaurants brutzelt es häufig auf Metallspießen, die teilweise sogar von der

Decke der Restaurants herunterhängen. Das Fleisch ist außen knusprig, innen zart und oft noch rosa; Touristen werden meistens gefragt, wie durchgebraten sie das Fleisch mögen.

Ragouts vom Schwein, vom Rind oder vom Zicklein (Cabrito) bekommt man vor allem in traditionellen Gasthöfen. Typisch zubereitet, muss das Fleisch über Nacht in einer Weinmarinade liegen. Landgasthöfe bieten – zum Teil nur auf Vorbestellung – zudem Leitão (Spanferkel) an.

Beilagen

Als Beilagen werden meistens **Batata frita**, also Pommes frites, oder auch **Milho frito** serviert, frittierte oder gebratene Würfel aus Maismehl – wenn man so will, eine Art feste Polenta in Stückchen geschnitten. Eher seltener gibt es **Arroz** (Reis) oder **Batata doce** (Süßkartoffeln) als Beilage. Viele Restaurants bieten die Beilagen in drei, bisweilen sogar vier verschiedenen Varianten an: von „mini“, über „pequeno“ und „média“ bis „grande“. Gewürdigt sei an dieser Stelle mal der äußerst einfache **Salat**, den man vielfach auf Madeira als Beilage bekommt: grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln mit Essig und Öl. Äußerst simpel, aber frisch und fast immer ein Genuss.

Nachspeisen

Hauptsache süß und mit viel Zucker, lautet die Parole. Beliebt sind selbst hergestellte Puddings mit viel Eiern und Butter, aber auch die mit einem speziellen Frisch- bzw. Hüttenkäse zubereiteten **Queijadas**. Allgegenwärtig sind auch auf Madeira die **Pastéis de Nata**, die ursprünglich aus Belém, einem Stadtteil von Lissabon, stammen. Aber die Blätterteig-Puddingteilchen schmecken auch in den Bars und in den traditionellen Padarias (Bäckereien) auf Madeira großartig. Nur von den Pastéis aus dem Supermarkt sollte man die Finger lassen.

... zu finden: Lapas



Gebäck

Bolo de Mel (Honigkuchen), mit Mandeln und Trockenfrüchten verziert, erinnert an Lebkuchen. Nur noch selten wird er mit Honig hergestellt, häufiger mit Zuckersirup. Die runden, braunen Laibe liegen in unterschiedlicher Größe in den Regalen der Supermärkte und Souvenirläden, sie sind ein beliebtes Mitbringsel. Die besten Kekse soll es in dem wunderschönen Laden der bereits 1893 gegründeten *Fábrica Santo António* in Funchal geben (fabricastoantonio.com).

Getränke

Kaffee: Madeira kennt zahlreiche Arten, den Kaffee zu servieren. Am verbreitetsten ist die *Bica*, vergleichbar mit dem italienischen Espresso und oft genauso gut. Wobei hier noch einmal Grundsätzliches erwähnt werden muss. Eigentlich heißt der Espresso nur in Lissabon *Bica*, ansonsten schlicht „Café“. Übersetzt heißt *Bica* „Ausguss“, aber der Name ist auch ein Wortspiel bzw. eine Abkürzung und bedeutet *Beba Isto Com Açúcar* (Trink dies mit Zucker). Als Portugal im frühen 18. Jh. erstmals Kaffee aus Brasilien importierte, war das Gebräu den Gästen des berühmten Lissabonner Café A Brasileira zu bitter. Man verfeinerte den Kaffee mit Zucker – und geboren war die *Bica*. Im Norden Portugals, insbesondere in Porto, sagt man übrigens auch „*Cimbalinho*“ zu einem Espresso, in Anspielung auf die berühmten Espressomaschinen der Firma Cimbali. Aber wer auf Madeira „uma bica“ bestellt, bekommt auch garantiert einen guten Espresso. Und wem die *Bica* zu stark ist, der bestellt sie als *Cheio*, dann wird die kleine Tasse bis zum Rand mit Kaffee gefüllt. Der *Garoto*, ein Espresso mit Milch im Verhältnis 1:1, entspricht dem italienischen *Macchiato*, ein *Pingado* kommt mit einem Schuss Milch in der *Bica* aus, die *Chinesa* ist eine größere Tasse

Kaffee mit Milch, das Verhältnis ist dabei meistens halb Kaffee, halb Milch. Der auf dem Festland omnipräsente *Galao* (Milchkaffee im Glas mit mehr und ungeschäumter Milch als Kaffee) wird auf Madeira auch, aber seltener als der *Chinesa* ausgeschenkt.

Wein: Die berühmten Madeiraweine sollte man schon mal probiert haben, bevor man wieder in den Flieger steigt. Zum Essen allerdings ist er zu schwer, da sollte man einen der neuen madeirensischen Tafelweine oder Wein vom portugiesischen Festland wählen.

Poncha: Eine stüffige Mischung aus Zuckerrohrschnaps, Honig, Zucker und frisch gepresstem Saft. Fast jede Bar oder jedes Restaurant stellt die Poncha selbst her, wobei der Drink vor dem Servieren noch einmal mit einer Art Holzquirl verrührt wird. Die Madeirenser nennen den Holzstab übrigens „*caralinho*“, was übersetzt „kleiner Pimmel“ bedeutet. Als Urform der Poncha gilt der *Pescador* (mit Zitrone); häufig wird die Poncha da Madeira auch mit Orangen, Maracuja oder „*Tangerina*“ (Mandarine) angeboten. Von einem ist allerdings abzuraten: den industriell hergestellten Poncha im Supermarkt zu kaufen. Darin seien, so die Poncha-Experten, kein qualitativ hochwertiger Zuckerrohrschnaps, viel zu viel Industriezucker, und so sind die Kopfschmerzen am nächsten Morgen vorprogrammiert.

Bier und Limonade: Im Supermarkt werden zahlreiche ausländische Biere sowie die beiden portugiesischen Klassiker *Sagres* und *Superbock* angeboten. In den Bars und Restaurants wird in erster Linie das in *Câmara de Lobos* gebraute *Coral* ausgeschenkt, sowohl vom Fass als auch in der Flasche. Im Angebot sind verschiedene Biere mit Alkohol sowie zwei alkoholfreie Varianten; ein Helles und ein Dunkles. Die Brauerei produziert auch die verschiedenen *Brisa-Limonaden*. Angefangen hat die *Empresa de Cervejas da Madeira* bereits 1970 mit der Produktion



Hier lagern die besten Tropfen

der Brisa Maracuja, inzwischen gibt es in den Bars und Supermärkten Brisa in zehn verschiedenen Geschmacksvarianten, darunter auch Brisa Cola.

Madeira Craft-Bier: Der Münchner Andreas „Gustl“ Hartfiel hat auf Madeira eine Craft-Bier-Brauerei gegründet. Seine verschiedenen Biere der Marke Almirante do Atlântico kann man bei ihm in Calheta (Fr 15–22 Uhr, Estrada Regional 222) probieren. Die Biere werden aber auch an verschiedenen Orten auf der Insel ausgetrenkt oder verkauft. Eine Karte, die zeigt, wo man Hartfiels Comandante Classic Lager, das Imediato Dark Lager oder das Navegador IPA noch genießen kann, findet man auf der Website madeira.craftbeer.com.

Weine

Wenn von Madeira die Rede ist, denken viele Menschen an den relativ hochprozentigen, trockenen Wein, den man als Aperitif zu sich nimmt, oder an den gehaltvollen süßen, dickflüssigen Dessertwein. Verwandt, so könnte man sa-

gen, ist der Madeira mit Portwein und Sherry. Gemein ist allen dreien, dass der Wein mit Branntwein angereichert wird und der Alkoholgehalt in der Regel zwischen 17 und 22 Vol.-% liegt. Schon die ersten Siedler bauten Reben der edlen Sorte Malvasia aus Kreta an. Sie gediehen auf dem vulkanischen Untergrund besser als in ihrer Heimat und ergaben einen so edlen Tropfen, dass der Wein schon bald Einzug in die Adels- und Gasthöfe auf dem Kontinent und in Großbritannien hielt. Solange aber der lukrativere Zucker exportiert werden konnte, spielte Wein für die madeirensische Wirtschaft eine untergeordnete Rolle. Sein Aufstieg zum Exportschlager begann erst, als in den amerikanischen Kolonien Zucker besser und preiswerter produziert wurde und Madeira, geschwächt von Piratenüberfällen, seine Wirtschaft neu aufbauen musste (→ Kapitel „Geschichte“). Entscheidend für den Erfolg des Madeiraweins war, dass er zu Beginn des 18. Jh. einen Qualitätssprung machte. Er bekam eine bis zu dieser Zeit unbekannte, kräftige Note, und überstand

weite Wege unbeschadet, während Weine anderer Regionen unterwegs an Geschmack und Farbe einbüßten. Was genau die Ursache für diese entscheidenden Verbesserungen waren, wussten selbst erfahrene Kellermeister lange Zeit nicht.

Die Vernichtung der Weinstöcke durch Mehltau und Reblaus Ende des 19. Jh. brachte zunächst das Aus. Nach der Neubepflanzung aber hatte der Madeirawein den Zenit seiner Popularität überschritten. Ähnliche Qualitätsweine aus Jeréz (Sherry) in Südspanien oder Porto in Nordportugal kamen in Europa und Übersee in Mode. Heute hat der Madeirawein eine so hohe Qualität wie vordem und wird auch weiterhin exportiert, doch seine Bedeutung in der Welt und als wichtigstes Exportprodukt der Insel hat er verloren.

Der Besuch einer Weinkellerei lohnt sich. Während der Führungen erfährt

man einiges über dieses wichtige Mo-saiksteinchen der madeirensischen Geschichte (die Mehrzahl der Kellereien befindet sich noch an ihren historischen Standorten), und mit welcher Sorgfalt an diesem Produkt gearbeitet wird (Weinkellereien → Funchal).

Madeiraweinsorten Für alle Sorten gilt, dass sie mit zunehmendem Alter weicher im Geschmack werden. Am längsten haltbar ist der Malvasia. Selbstverständlich gibt es bei allen Sorten Qualitätsunterschiede, die sich im Preis niederschlagen.

... als Aperitif Serical, von blasser Farbe, die mit den Jahren nachdunkelt, trockener bis sehr trockener Wein mit leichtem, würzigem Geschmack. Außerdem **Verdelho**, goldener Farbton, halbtrocken, leichter, eleganter Geschmack mit trockenem Abgang.

... zum Nachtisch Boal, von goldbrauner Farbe, halbsüß, fruchtig und harmonisch.

... zum Kaffee und danach Malvasia, dunkelbraune Farbe, sehr süß und schwer, dabei aber harmonisch fruchtig.

Des Rätsels Lösung: Wie der Madeirawein zur Vollendung reifte

Eine Schiffsladung Wein wurde im Jahr 1700 in der britischen Kronkolonie Hongkong nicht akzeptiert und nach Madeira zurückgeschickt. Dort ging man davon aus, dass sie durch den langen Seeweg verdorben sei und nahm der Form halber vor der geplanten Vernichtung noch eine Probe. Zum allgemeinen Erstauen überstieg sie an Qualität alles bisher Dagewesene. Über die Gründe war man sich lange im Unklaren, Vermutungen wurden angestellt: Die lange Seereise mit dem Schaukeln der Fässer hätte ein Grund sein können; oder das zweimalige Passieren des Äquators mit der entsprechenden Erwärmung; oder in die Fässer eingebrungenes Salzwasser. Um keinen Aspekt außer Acht zu lassen, stachen bald eigene Flotten, die *Madeira-Shippers*, in See und schaukelten den Wein über die Meere, um ihn hernach zurückzubringen, dann erst kam er in den Verkauf. Es dauerte fast einhundert Jahre, bis der Grund für die Qualitätssteigerung gefunden war – es war die Erwärmung. Damit hatten die Weltreisen des Weins ein Ende. Schließlich entwickelten findige Händler die Methode, den Wein mit einem Schuss Brandy zusätzlich zu verfeinern und zu konservieren. Madeira war der Markenname für einen begehrten Wein geworden.



Atemberaubend schöner Blick von der Ponta de São Lourenço

Reisepraktisches von A bis Z

Ärztliche/ medizinische Versorgung

Gesundheitszentren der Sozialversicherung (Centro de Saúde) gibt es in jeder Gemeinde. Sie sind immer auffällig ausgeschildert. Man kann zwar nicht davon ausgehen, dass die Mediziner Deutsch sprechen, wohl aber Englisch. Jedes Gesundheitszentrum hat einen durchgehend arbeitenden Notdienst.

Das Kreiskrankenhaus **Hospital Dr. Nélio Mendonça** (Hospital Central) in Funchal findet man in der Avenida Luís de Camões 57, ☎ 291-705600.

Neben den Einrichtungen der Sozialversicherungen gibt es ein Netz von **privaten Gesundheitsdiensten, Ärztezentren und Kliniken**, einige davon auch mit 24-Stunden-Dienst. Die größeren Hotels in Funchal haben mit diesen Zentren Verträge – wenn Sie ein gesundheitliches Problem haben, kön-

nen Sie sich an die Rezeption wenden. Leistungen des privaten Gesundheitsnetzes müssen, falls keine private Zusatzreiseversicherung besteht, sofort bezahlt werden.

Alle größeren Orte haben **Apotheken** (Farmácias); die Öffnungszeiten entsprechen überwiegend den Ladenöffnungszeiten (9–13 und 15–19 Uhr). Nacht- und Wochenenddienste werden wie bei uns per Aushang im Schaukasten oder an der Tür bekannt gemacht. Man erhält die handelsüblichen Medikamente, wenn auch häufig unter anderem Namen als im deutschsprachigen Raum.

Barrierefreiheit

Madeiras Straßen sind extrem steil, viele Fußwege, Gassen und Straßen in den Orten und Städten sind mit traditionellen Natursteinen gepflastert. Da ist das Vorankommen beispielsweise

mit dem Rollstuhl nicht einfach. Insgesamt hinkt Portugal im europäischen Vergleich bei der Barrierefreiheit etwas hinterher, immerhin sind einige Linienbusse und Touristenbusse in Funchal mit speziellen Rampen und Rollstuhlplätzen ausgestattet. An der Avenida do Mar, in den großen Einkaufszentren, in einigen moderneren Museen und an der Promenade der Hauptstadt kann man sich auch mit eingeschränkter Mobilität ganz gut bewegen; ganz anders sieht das wie gesagt in der Altstadt und erst recht in den Dörfern im Hinterland bzw. an der Steilküste aus. Die meisten höherpreisigen Hotels in Funchals Hotelviertel bieten einen barrierefreien Zugang. Der nach wie vor einzige Taxi-Unternehmer, der Inseltouren auch für Menschen mit eingeschränkter Mobilität anbietet – insbesondere für Rollstuhlfahrer – ist Miguel Pereira, dessen Minibusse mit entsprechenden Rampen ausgestattet sind (taxi-madeira.com).

Einkaufen/Souvenirs

Die größten Supermarktketten auf Madeira sind Pingo Doce und Continente Modelo, die jeweils auch große Non-Food-Abteilungen haben. Die Continente-Märkte sind in der Regel größer

– mit Ausnahme des Pingo Doce im Anadia-Einkaufszentrum –, sie sind günstiger und haben zudem oft erstaunliche Sonderangebote. Fast alle großen Supermärkte haben eine Frischfleischtheke und ein sensationelles Angebot an frischem Fisch, der auf Wunsch vor Ort auch filetiert wird. Die neueste Shopping-Mall in Funchal ist das Plaza Madeira (ehemals La Vie) unweit der Avenida Arriaga am westlichen Ende der Altstadt. Wer beispielsweise fürs Handy oder den Laptop Zubehör braucht, der findet es beim Elektromarkt Worten in Plaza Madeira. Eine weitere Mall (Madeira Shopping) befindet sich oberhalb der Via Rápida im Stadtteil Santa Rita (Abfahrt 7). Etwas in die Jahre gekommen sind die Einkaufszentren Forum Madeira an der Estrada Monumental und das Centro Comercial Anadia in der Nähe der Markthalle. Sport- und Freizeitartikel findet man im Decathlon Funchal unweit der Ausfahrt São Martinho an der Via Rápida. Deutschsprachige Zeitungen gibt es an zahlreichen Kiosken in Funchals Altstadt oder im Hotelviertel, deutschsprachige Bücher leider nicht. Kleiner Tipp: In vielen Hotels ist ein Bücherregal eingerichtet, in dem Reisende ihre ausgelesenen Bücher zurücklassen.

Die größte Auswahl an Souvenirs, von traditionell über kulinarisch bis hin zu kitschig, bietet Funchal (rund um die Kathedrale Sé und im Hotelviertel), aber auch in den anderen Touristenorten gibt es entsprechende Geschäfte. Zudem hat fast jeder Supermarkt ein Repertoire an madeirensischen Spezialitäten und Souvenirs.

Madeirawein: Den berühmten Wein kann man in diversen Preisklassen direkt beim Hersteller im Rahmen einer Weinprobe kaufen. Die meisten Weine gibt es auch in den Supermärkten (→ Madeirawein, S. 219).

Madeirastickerei: Hochwertige typische Stickereien und Applikationen auf zartem Gewebe kauft man am besten in



der Fábrica da Bortal in Funchal. Bunte bestickte Mützen hingegen findet man auch in den zahlreichen Souvenirshops. Achten sollte man auf das Qualitätssiegel mit den Buchstaben B und M.

Korbwaren: Das Angebot an echten und kunstvollen Korbwaren, die auf der Insel produziert werden, wird immer dünner. In Camacha, einst Zentrum der Korbmacher, gibt es nur noch einen traditionellen Betrieb.

Strickwaren: Wer schon einmal in Portugal war, kennt die molligen portugiesischen Strickjacken und Pullover aus grob gesponnener Wolle, meist in Naturfarben und mit verschiedensten Zopfmustern. Das Angebot wird auf Madeira von rustikalen handgestrickten Socken und Mützen mit Ohrenklappen ergänzt. So eine Mütze kostet zu meist unter 10 €; dafür zahlt man allerdings einen anderen Preis, nämlich den, dass man mit einer solchen Mütze ziemlich bescheuert aussieht ...

Blumen/Pflanzen: Ein beliebtes Mitbringsel sind Strelitzien. Man bekommt sie an Straßen-Blumenständen in Funchal, in der Markthalle und auch zu halbwegs fairen Preisen am Flughafen, wo sie flugtauglich verpackt werden. Wer einen Garten oder sogar ein kleines Gewächshaus hat, sollte bei Blumenzwiebeln, Wurzelknollen und kleinen Pflanzen zugreifen, die es u. a. in der Markthalle in Funchal in großer Auswahl gibt. Zu den Bestsellern zählen die herrlichen Schmucklilien (*Agapanthus*), die auf Madeira an den Straßenrändern, entlang der Levadas und in den Parks wachsen. Wer wenig Platz im Koffer hat, kauft Samentütchen.

Exotische Früchte: Den Flug werden sie gut verpackt überstehen, und zu Hause halten sie sich auch mindestens ein paar Tage. Mitnehmen, weil auf Madeira besonders lecker, kann man beispielsweise die Anona. Das weiße Fruchtfleisch schmeckt wie Erdbeereis mit Sahne, hat mal ein Madeirenser behauptet, andere schmecken Banane,

Birne oder Ananas heraus. Leicht säuerlich, aber absolut köstlich sind die Tamarillo-Tomaten. Die Pitanga (auch Surinamkirsche) hingegen hält sich nicht besonders lange.

CR7-Devotionalien: Fußballfans und insbesondere Verehrer von Cristiano Ronaldo können im Shop des Museu CR7 richtig zuschlagen. Von Armbändchen, Schlüsselanhängern und Teddys mit CR7-Shirt über Käppis, Shirts, Becher und Trikots bis hin zu Repliken seiner Medaillen, die er als Weltfußballer bekommen hat, gibt es hier fast alles mit dem Konterfei des Starkickers zu kaufen.

Einreisebestimmungen

Staatsbürger aus der EU, aber auch Reisende aus den Ländern, die das Schengener Abkommen unterzeichnet haben, können ohne Kontrollen nach Madeira einreisen. Unter anderem also Deutsche, Schweizer und Österreicher. Wer weder aus einem EU-Land noch aus einem sog. Schengenland kommt, muss seinen Personalausweis oder den Reisepass mitführen, zum Teil sogar ein Visum vorweisen können.

Bei einem Aufenthalt von mehr als drei Monaten ist eine Aufenthaltsgenehmigung nötig. Man bekommt sie im Ausländeramt *Serviço de Estrangeiros e Fronteiras* in Funchal (Rua Nova da Rochinha 1b, sef.pt) bzw. in der Câmara Municipal des Ortes, an dem man sich niederlassen möchte. Das *Certificado de Registo* für Menschen aus dem Schengenraum gilt bei der ersten Registrierung fünf Jahre

Feiertage und Feste

Portugal kennt nationale, regionale und kommunale Feiertage. Es kann Ihnen also passieren, dass Sie in einem Ort vor verschlossenen Ladentüren stehen, während in der Nachbarstadt der normale Geschäftsbetrieb läuft. Funchals Stadtfeiertag ist der 21. August.