



MADEIRA

Ein blühendes Paradies, das die Sinne beflügelt und die Seele berührt.



Eine Insel zum Verlieben! Dies dachte sich wohl auch Christoph Kolumbus, als er 1478 seine Frau Filipa auf Madeira kennenlernte und sich sofort in sie verliebte. Madeira, auch bekannt als die «Insel des ewigen Frühlings» aufgrund ihres milden Klimas, verzaubert mit üppiger Vegetation, zerklüfteten Küsten und der Weite des Ozeans. Als grösste Insel des gleichnamigen portugiesischen Archipels im Atlantik ist sie berühmt für ihre malerischen Landschaften und atemberaubenden Ausblicke. Die entspannte Atmosphäre lädt zu romantischen Aufenthalten sowie Natur- und Kulturerlebnissen ein. Im 15. Jahrhundert von portugiesischen Seefahrern entdeckt, fungierte Madeira als bedeutender Zwischenstopp und Handelsplatz auf dem Seeweg nach Indien und er-

lebte dank des Zuckerrohranbaus einen wirtschaftlichen Aufschwung. Im Laufe der Zeit wurde die Insel dank ihrer vielfältigen Kultur und landschaftlichen Schönheit zu einem beliebten Touristenziel. Benannt nach den dichten Wäldern, die einst ihre Küsten bedeckten, ist Madeira heute ein blühendes Paradies, das auf vielfältige Weise entdeckt werden kann. Etwa beim Wandern entlang der Levadas, der historischen Bewässerungskanäle, die sich durch die Berge schlängeln, oder beim Entspannen an abwechslungsreichen, meist vulkanischen Sand- und Kiesstränden oder Felsen-Pools. Ein Muss auf der Reiseroute eines jeden Madeira-Besuchers ist auch die Hauptstadt Funchal, die mit ihren historischen Gebäuden, belebten Strassencafés, einem farbenfrohen Markt und den charakteristischen bunten Türen in den historischen Vierteln wie Santa Maria und São Pedro lockt.

Fotografie **CHRISTINE ZENZ, MADEIRA TOURISMUS**
und **SAVOY PALACE** Text **CATHERINA BERNASCHINA**

1 Spektakuläre Steilküsten und unberührte Naturschönheit im Norden der Insel.
2 Ein besonderes Kunstprojekt in den Gassen von Funchal. Auf dem Briefkasten sitzt die Meerjungfrau des Malers Wolfgang Lass, Initiant der zahlreichen bunten Türen der Stadt.
3 Die Tannenzapfenfrucht des köstlichen Fensterblatts, auch Ananasbanane genannt, ist nur eine der exotischen Früchte am Mercado dos Lavradores in Funchal.





Logieren zwischen Luxus und zeitgenössischem Design, inspiriert von der Vielfalt Madeiras.



1 Die elegante Lobby des Savoy Palace empfängt die Gäste in warmen Rottönen.

2 Entspannung pur am geschwungenen Pool.

3 Über die gesamte Länge schmiegt sich der türkisfarbene Pool an das exklusive Hotel.



Für einen poetischen Aufenthalt mit elegantem Touch sorgt das moderne Savoy Palace in der südlichen Region der Insel. Das 5-Sterne-Hotel der Extraklasse gehört zu den sechs Savoy Signature Hotels & Resorts auf Madeira. Es liegt in Gehweite zu den lokalen Sehenswürdigkeiten entfernt und stellt die ideale Wahl für Gäste dar, die Entspannung und Luxus gepaart mit modernem Komfort und einer herzlichen Gastfreundschaft suchen. Im Savoy Palace prägt das Design jeden einzelnen Raum. Die Inneneinrichtung mit einem Belle-Époque-Touch verbindet Geschichte mit zeitgenössischen Einflüssen auf eine einzigartige Weise. Inspiriert von der reichen Landschaft und den Traditionen Madeiras, ehrt das Resort die Einzigartigkeit der Insel. Mit toller Aussicht und üppigen Gärten, wohin das Auge schaut, kombiniert es mutige, moderne Elemente mit historischer Eleganz. Die individuell gestalteten Zimmer in warmen Crème- und Goldtönen, verziert mit floralen Ornamenten, bieten einen endlosen Meerblick vom Balkon. Umwerfend und grenzenlos ist auch die Aussicht über das Meer und Funchal vom Dach des Hotels mit seinem Infinitypool,

einer gemütlichen Lounge und Liegestühlen. Mit dem frühen Flug aus der Schweiz ist dies der beste Ort, um bei einem zweiten Morgenkaffee richtig anzukommen. Auf der gleichen Ebene befindet sich die Galàxia-Skybar, die abends mit guten Drinks vom freundlichen Barkeeper aufwartet, sowie das Galàxia-Skyfood. Das Fine-Dine-Restaurant von Chef Carlos Gonçalves serviert Tasting-Menüs und traditionelle und untypische madeirische Küche à la carte. Beliebt bei Hotelgästen und Einheimischen ist auch das Terreiro, wo es am Wochenende besonders musikalisch zu- und hergeht. Die insgesamt acht Restaurants und Bars sorgen für eine Vielzahl an kulinarischen Erlebnissen. Mit 309 Zimmern, einem erstklassigen Spa, einem Fitnessstudio und insgesamt fünf Swimmingpools bietet das Savoy Palace eine exklusive Auswahl an Einrichtungen für seine Gäste. Das beeindruckende Spa gehört zu den Highlights des Hotels. Mit einer Fläche von 3100 m² ist es von der Schönheit des Laurisilva-Waldes auf Madeira und den mystischen Lagunen inspiriert. Der Lorbeerwald – ein Unesco-Weltnaturerbe – ist ein weiterer faszinierender Ort der Insel, den man sich nicht entgehen lassen sollte.

Gastronomische *Tour durch Funchal*

Die Küche von Madeira ist eine Mischung aus portugiesischen, afrikanischen und lateinamerikanischen Einflüssen. Der blühende Handel mit anderen Ländern und Kulturen hat die Kulinarik vor Ort stark beeinflusst. Auf diese Weise kamen neue Gewürze, exotische Früchte und kulinarische Techniken nach Madeira, die die lokale Küche bis heute so einzigartig machen.

Kulinarik in Funchal

Kosten Sie sich durch die Küche Madeiras, die von frischem Fisch und Meeresfrüchten bis hin zu exotischen Früchten reicht.



Audax

Restaurant Apollo

Das gemütliche Apollo ist Strassencafé, Bar und Restaurant in einem. Gelegen bei der Kathedrale im Zentrum von Funchal ist es ein beliebter Treffpunkt für Einheimische und Touristen. Serviert werden köstliche Gerichte wie Fleisch auf heissem Stein, Espetada-Spiesse und am Tisch flambierte Würste; dazu passend Süßkartoffeln und gekochte Bananen. Zum süßen Abschluss gibt es Pastel de Nata.
Rua Dr. António José de Almeida,
9000-066 Funchal, Portugal
+351 291 223 933

Audax kommt aus dem lateinischen und heisst mutig, furchtlos oder frech. Maria José und ihr Sohn Diego Freitag haben die Herausforderung mit ihrem jungen Koch Cesar Viara angenommen und servieren progressive madeirische Küche. Mit einer innovativen Fusion aus traditionellen portugiesischen Gerichten und modernen gastronomischen Einflüssen begeistert das Restaurant mit kreativen Menüs und exquisiten Aromen.
Rua Imperatriz Dona Amelia 104,
9000-018 Funchal, Portugal
+351 291 147 850
—letsamai.com

Jà Fui Jaquet

Ob Fisch oder Fleisch, von der Caldeira bis zur Cozido à Portuguesa, beides typisch portugiesische Eintöpfe: Im einzigartigen Já Fui Jaquet genießen die Gäste einfache, traditionelle Küche mit einem guten Schuss Humor. Das Restaurant befindet sich zentral gelegen in der Hauptgasse der Altstadt von Funchal. Begeben Sie sich auf eine Rundreise durch die herzhaften Gerichte Madeiras und Portugals.
Rua de Santa Maria 5,
9060-291 Funchal, Portugal
+351 939 557 377
—Jafuijaquet.com

Schokolade UAUCACAU

Dieser Besuch wird Ihren Urlaub versüßen! 2014 vom Meister-Chocolatier Tony Fernandes ins Leben gerufen, setzt UAUCACAU bei seinen handgemachten Schokoladenpralinen auf lokale Produkte wie Madeirawein, Ginja, Poncha, Zuckerrohrsirup, Maracuyá, Banane, Pitanga, Mango und vieles mehr. Zu kosten gibt es die Schokolade mit den unverwechselbaren Füllungen an drei verschiedenen Standorten in Funchal oder am Flughafen als Mitbringsel.
—uaucacau.com

Food on Foot Tour

Diese Food-Tour mit Jacqueline, einer erfahrenen Reiseleiterin aus Madeira, führt Sie durch die kulinarischen Geheimnisse von Funchal. Jacqueline ist nicht nur eine kompetente Geschichtenerzählerin, sondern auch eine Geniesserin von gutem Essen und Wein. Sie versteht die universelle Sprache des Essens und die Bedeutung, einen Ort durch seine kulinarische Kultur kennenzulernen. Entdecken Sie mit ihr Madeira auf kreative Weise und tauchen Sie in die lokale Esskultur ein.

+351 96 50 78 00 3

—madeirafoodonfoot.com

Teehaus Loja do Chà

Tee-Sommelière Nélia Alves präsentiert stolz über 150 Teesorten aus Kräutern, Früchten und Gewürzen. Heiss oder kalt. Einige davon aus eigenem Anbau. Dazu gibt es weissen, braunen, karamellisierten oder Vanillezucker. Als Pulver, Würfel oder am Holzstab. Natürlich mit hausgemachten Leckereien aus der Bäckerei im obersten Stock des Hauses.

Rua do Sabão, n.º. 33-35,
9000-056 Funchal, Portugal

—lojadochamadeira.com

nº2 - Bar Number Two - É Prá Poncha

In dieser lebhaften Bar mit Tradition und Blick auf den Quai bekommt man exzellente Getränke serviert, darunter verschiedenste Varianten des Poncha. Gemixt wird das Nationalgetränk Madeiras aus frischem Orangensaft und Aguardente, dem Feuerwasser aus Zuckerrohrschnaps. Freitags, samstags und sonntags gibt es Loungemusik, perfekt, um einen Cocktail zu geniessen!

Rua Dom Carlos I 54 56,
9060-051 Funchal, Portugal

Fàbrica Santo Antonio

Francisco Roque da Silva gründete diese Bäckerei 1893. Heute backen seine Ururenkel die beliebten Kekse und traditionellen Zuckerrohrhonig-Kuchen mit Nüssen und Gewürzen. Das Geschäft ist erfüllt vom Duft frisch gebackener Köstlichkeiten. Die Bäckerei zu finden, ist dementsprechend leicht: Man muss nur dem köstlichen Duft folgen.

Travessa do Forno 27-29 9000-079,
9000-077 Funchal, Portugal

—fabricastoantonio.com

D'Oliveiras Madeira Wine

Seit 1820 wird bei D'Oliveiras bester Madeira-Wein produziert und gelagert. Die perfektionierte Tradition von trocken bis süss wird heute von Luis Pereira in der fünften Generation

geführt. Noch heute sind auch edle Tropfen der ersten Flaschen erhältlich und werden mittlerweile auch exportiert.

Rua Dos Ferreiros 107,
9000-082 Funchal, Portugal
—doliveiras.pt

Mercado dos Lavradores

Die Insel Madeira ist bekannt für ihre ausserordentliche exotische Vielfalt und ihre hervorragenden regionalen Produkte, die hauptsächlich auf die fruchtbaren Böden und das subtropische Klima zurückzuführen sind. Früchte, Gemüse, Fisch und Blumen werden in der denkmalgeschützten Markthalle von 1940 farbenprächtig präsentiert. Der Bauernmarkt ist ein besonderer Ort, der die Frische, Lebendigkeit und exotischen Aromen des Archipels widerspiegelt.

Mercado dos Lavradores,
9060-158 Funchal, Portugal

BAM Centro da Banana da Madeira

Das interaktive Zentrum präsentiert auf künstlerische Weise in mehreren Räumen Wissen über die Geschichte, den Anbau, die Produktion und Verarbeitung der Madeira-Banane. Der Garten und die Gewächshäuser bieten Einblicke in den gesamten Zyklus der Bananenproduktion. Im kleinen Shop auf der Sonnenterrasse haben Besucher die Möglichkeit, Bananenbier oder Schnaps zu probieren und zu kaufen.

Estrada regional, Túnel do Lugar de Baixo 101
VE3, N.º 2,

9360-592 Ponta do Sol, Portugal

—bam-centrodabanadamadeira.pt/de



1 Tee-Sommelière Nélia Alves vom Teehaus Loja do Chà.

2 getrocknete Früchte in allen Farben vom Mercado dos Lavradores.

3 Shrimps-Avocado-Tacos, Fusion-Küche im hippen Hotel Next in Funchal.