

Inselparadies mitten im Atlantik

Azoren/Portugal Die Azoren – Trauminseln im Atlantik: Dieses Reiseziel war das jüngste vom «Tagblatt» und Rolf Meier Reisen Neuhausen organisierte Abenteuer. Die Azoren bestehen aus neun Inseln, jede hat ihren eigenen Charakter. Auf der Leserreise lernten die 27 Teilnehmenden die Inseln Terceira und São Miguel kennen. **Von Lucia M. Eppmann**



1 Der Lagoa das Sete Cidades (portugiesisch für «See der sieben Städte»), ist ein tiefblauer, glitzernder See im Krater von Sete Cidades im Kreis Ponta Delgada auf der Insel São Miguel.



2 Das Denkmal des Stieres, eine 11 Meter hohe Bronzeskulptur in São Bento, ist eine Hommage an die Stierkampfkultur der Insel Terceira. Gleichzeitig ist das Denkmal ein Symbol für die Widerstandsfähigkeit der Bewohner Terceiras, welche mit Hilfe von wilden Stieren in der berühmten Schlacht von Salga im Jahr 1581 den Sieg errangen.



3 Angra do Heroísmo (Bucht des Heldentums), bunt und bewegt, ist die älteste Stadt auf den Azoren. Die Bauweise erinnert stark an den besonderen Ausdruck Kubas, an die Hinterlassenschaften einer längst vergangenen Epoche – der Kolonialzeit. Diese lange Geschichte lässt sich in Angra auf Schritt und Tritt erleben. Kein Wunder also, dass die Unesco die historische Altstadt 1983 zum Weltkulturerbe erklärte.

4 Das Tal Vale das Furnas auf São Miguel ist einer der Höhepunkte jeder Azoren-Reise. Die Hauptattraktion sind die 23 warmen bis heissen Mineralquellen mit bis zu 98 Grad Wassertemperatur, davon einige Geysire. Die Vulkanaktivität zeigt sich hauptsächlich in den sogenannten Caldeiras – dampfenden Stellen kochenden Wassers.

5 Die Mitreisenden Marianne und Rolf Meier genießen die Aussicht auf den Vitória Beach (Insel Terceira).

Bilder: Lucia Eppmann

Die Azoren sind Inseln voll beeindruckender Schönheit, fast schon eine utopische Welt. Sie liegen wie grüne Tupfen inmitten der unendlichen Weiten des Atlantiks. Tiefblaues Meer, so weit das Auge reicht, trifft dort auf satgrüne Inseln. Sie sind vulkanischen Ursprungs, offenbaren Kraterseen, wildromantische Höhenzüge, dichte Lorbeerwälder, rauschende Wasserfälle und schroffe Lavaküsten. Durch das milde Klima und die fruchtbaren vulkanischen Böden sind die Azoren wie ein natürliches Gewächshaus. Dort gedeihen unzählige Blumen, Ananas und Tee. Besonders bekannt ist aber vor allem die Hortensienblüte auf den Azoren zwischen April und September. Hortensienhecken, grösser als man sich vorstellen kann, säumen Strassen und die Weiden der Kühe. Denn auf den Azoren gibt es ungefähr so viele Kühe wie Einwohner: etwa 245 000. Gegen 2300 Bauern auf den Inseln produzieren Milch. Eine Reise auf die Azoren lässt auch die Herzen von Outdoor-Fans höherschlagen. São Miguel mit der malerischen Hauptstadt Ponta Delgada ist die grösste Azoren Insel. Sie bezaubert mit den vielen Kraterseen, eingebettet in der unberührten Natur und mit atemberaubenden Aussichten. Die schönsten sind die der «Sete Cidades» ganz im Westen der Insel sowie die «Lagoa do Fogo» im Zentrum von São Miguel.

Schöne Wanderwege und eine faszinierende Fauna und Flora gibt es auf allen Azoreninseln, ebenso



goldene und schwarze Sandstrände sowie ideale Bedingungen für Taucher, Segler und Surfer. Zu einem unvergesslichen Erlebnis dürfte auch eine Bootstour werden; die Wahrscheinlichkeit, auf Wale und Delfine zu treffen, ist sehr gross – aber nur, wenn das Wetter mitspielt. Dieses Wetterglück hatten die «Tagblatt»-Reisenden leider nicht.

Die Küche der Azoren ist geprägt vom Land und vom Meer. Es kommt meist Deftiges auf den Tisch. Aber auch beim Fisch ist die Vielfalt gross. Meist landen sie ohne nennenswerte Umwege vom Boot auf dem Teller. Für ausländische Touristen ist die azoriansche Speisekarte manchmal ein Buch mit sieben Siegeln. Denn das Meer ist artenreich und die Vitriolen der Fischrestaurants sind bunt.

Unterirdisch gekocht: Eine aussergewöhnliche Speise ist Cozido auf der Insel São Miguel. Besonders rund um Furnas ist es knapp unter der Erdoberfläche so heiss, dass man kochen kann.

In einen tiefen Topf schichten die Köche Rindfleisch, Schweinefleisch, Huhn, Paprika- und Blutwurst. Dazu kommt Gemüse: Karotten, Taro und Kohl. Das Ganze bleibt ein paar Stunden in Bodenhöhlen und wird dann in die Restaurants gefahren und dort den Gästen serviert.

Das ganzjährig angenehme Klima der Azoren macht diese Destination zu jeder Jahreszeit zu einem perfekten Reiseziel.

Weitere Informationen: Diese Reportage im Zusammenhang mit der «Tagblatt»-Leserreise ist in Zusammenarbeit mit Rolf Meier Reisen Neuhausen realisiert worden. www.rolfmeierreisen.ch/



GastroTipps



Top Gastronomie

Das Restaurant R3, eines der besten Restaurants in Praia da Vitória, bietet seinen Kunden drei verschiedene Konzepte der Bewirtung, daher der Name R3. Ein Restaurant serviert Pasta, Salate und Suppen, eine Cervejaria ist spezialisiert auf Meeresfrüchte und das dritte widmet sich der Gourmetküche und dem Wein. Aufmerksame Gastgeber in puristischem Ambiente. **LEH**
Weitere Informationen: www.r3-restaurante.com



Traditionelle Küche

Die Geschichte der Azoren, die mit der Gastronomie eng verknüpft ist, ist im Restaurant Quinta do Martelo in Angra do Heroísmo authentisch vertreten. Die Einrichtung widerspiegelt die Geschichte und die überlieferten Rezepte werden mit saisonalen, lokalen Produkten gekocht. Die traditionelle Küche von Quinta do Martelo hat viele Auszeichnungen erhalten: 1. Platz «Gastronomie Nationales Erbe», 1. Platz «Gastronomie Kulturerbe». **LEH**
Weitere Informationen: www.r3-restaurante.com



Hauptexportfrüchte

Bis zum 19. Jahrhundert waren Mandarinen und Orangen die Hauptexportfrüchte der Azoren. Dann brach eine Pest aus, Ernteaussfälle waren die Folge. Die Bauern suchten nach einer Alternative, um genügend Geld zu verdienen. Das waren dann die Ananas. Eine Ananasplantage auf der Insel São Miguel zu besuchen, ist sehr interessant. **LEH**
Weitere Informationen: www.ananasesarruda.com