

Mehr Meer

Die Algarve zählt zu den familienfreundlichsten Regionen Portugals. Neben atemberaubenden Klippen mit versteckten Buchten wartet das unbekannte Hinterland auf kleine und große Entdecker / Von Marc Vorsatz



Das Kap St. Vinzenz an der südwestlichsten Spitze Europas galt ewig als das Ende der bewohnten Welt. Dahinter begann das Reich furchterregender Seeungeheuer und blutrünstiger Drachen. Fotos: Marc Vorsatz

Der ist ja riesig“, ruft Marc Robin entsetzt und geht instinktiv auf Abstand. „Nein Danke!“ Naja, ist er ja wirklich, der Esel. Zumindest im Vergleich zu dem Jungtier im zarten Alter von gut drei Jahren. Ein klarer Fall für Eseltrainerin Lucília Rodrigues: „Erst einmal vertrauensbildende Maßnahmen ergreifen. Den Jungen in den Arm nehmen und dann langsam annähern“, erklärt sie der skeptischen Mama. „Auf Augenhöhe sozusagen. Vorsichtig beschnuppern, streicheln. Und schlussendlich das tun, was jedes störrische Eselherz wie Butter in der Sonne Portugals dahinschmelzen lässt: Sein struppiges Fell büsten!“ Nach ein paar Minuten aktiver Körperpflege ist Marc Robins Angst verfliegen. Der Respekt bleibt.

Über Stock und Stein führt der Weg durch das hügelige Hinterland der Algarve, das kaum einer der Hardcore-Strandurlauber je zu Gesicht bekommt. Vorbei an grünlich-braunen Tümpeln und blau-leuchtenden Libellen, goldgelben Feldern, windschiefen Pinien und knochigen Olivenbäumen, von denen einige sicher schon ein paar hundert Jahre auf dem Buckel haben. Nicht ganz so alt sind die imposanten Korkeichen, die hier alle neun bis zwölf Jahre entrinde werden und den besten Kork der Welt liefern. Sagen zumindest die Portugiesen. Ganz sicher spenden sie aber wohlthuenden Schatten für ein Picknick mit Spezialitäten der Gegend: Lucília hat frisch gebackenes Maisbrot, luftgetrocknete Wurst und Schinken vom schwarzen Iberischen Schwein, aromatischen Schafkäse in Meersalzlake und selbstgemachte Limonade mitgebracht. Einfach lecker.

Wer von all diesen und anderen lokalen Köstlichkeiten nicht genug bekommen kann, ist auf dem Markt im historischen Städtchen Loulé goldrichtig. Soll es vielleicht ein malzig-aromatischer Carob sein? Das ist der dunkle Honig vom Johannesbrotbaum, den einst die Mauren ins Land brachten. Inzwischen längst eine Spezialität der Gegend. Oder lieber eingelegte Oliven? Leicht fruchtig, zart bitter, mit Petersilie, gleich aus dem Fass?

Oder doch lieber etwas Handfestes, Schwerverdauliches? Die Designerin Sandra Louro verkauft vom Untersetzer über Brieftaschen bis zum Sessel ausschließlich Selbstentwurfenes. Der Clou ihrer Schmuckstücke ist jedoch das Material: Alles wird aus dem Kork der heimischen Eichen hergestellt. Schöne Idee. Nicht ganz so handfest, aber genauso lokal sind die selbstgemachten veganen Kosmetika und Olivenölsifen von Julie Pinto. Verfeinert mit Lavaerde und Wacholder beispielsweise oder mit Lavendel.

Das Seifekochen hat die hübsche Französin in Paris und Brüssel erlernt. Irgendwann hatten Julie und ihr Mann Marco genug vom hektischen Großstadtleben und zogen an die Algarve. Aus einem heruntergekommenen Bauernhof zimmerten sie ein kleines Bed & Breakfast mit viel Liebe zum Detail. Aus Esel- und Schweinestall wurden zwei Gästezimmer. „Wir kochen und essen ausschließlich vegan“, erklärt Julie ihr ganzheitliches Konzept. „Und unseren Swimmingpool aus Naturstein befüllen wir im Winter mit Regenwasser aus den

Bergen und das Schilf reinigt es rein biologisch ohne irgendwelche Chemie.“

Die Kombination aus ein paar Tagen ruhigem Landleben mit entspannten Wanderungen und klassischem Strandurlaub an der atemberaubenden Atlantikküste scheint gerade bei Städtern immer beliebter zu werden. Das kleine Casa Brava ist mittlerweile gut gebucht.

Das scheint sich wohl herumgesprochen zu haben. Ein paar Täler weiter entsteht gerade das Ombria Resort. Zwar alles ein paar Nummern größer, aber die Häuser fügen sich ebenfalls harmonisch in die Landschaft ein und das Konzept ist ähnlich nachhaltig. Man hat beispielsweise mit Gras experimentiert, dass extrem wenig Wasser benötigt. Wichtig in einer Gegend, die in den heißen Sommern knochentrocken werden kann.

Aber egal wie schön es im traditionellen Hinterland auch sein mag, wer nicht wenigstens ein paar Tage am wilden Atlantik verbracht hat, war nicht wirklich an der Algarve, sagt man. Und der letzte Zipfel des Landes ist ein perfekter Anfang zum Erkunden „der schönsten Küste Europas“, wie sie von den Portugiesen lie-

bevoll genannt wird. Ein Zipfel, der Maßstäbe setzt: Cabo de São Vicente! 60 Meter ragen die Felsen hier senkrecht aus dem stahlblauen Meer und meterhohe Wellen brechen sich am rauen Stein. Seit Menschengedenken und noch viel länger nun schon. Einige Mythen ranken sich um das geheimnisvolle Kap. Es soll einst Schlafplatz der Götter gewesen sein, Menschen war der Aufenthalt nach Einbruch der Dunkelheit untersagt. Und der mit Steinen beschwerte Leichnam des gefolterten Märtyrers Vinzenz von Valencia soll im 4. Jahrhundert auf wundersame



Die Oliven werden auf den Märkten traditionell gleich aus dem Fass heraus verkauft. Am berühmten Praia do Beliche bei Sagres türmen sich die Wellenbrecher des Atlantiks meterhoch auf. Im historischen Städtchen Loulé verkauft Designerin Sandra Louro vom Untersetzer bis zum Sessel alles aus dem Kork der heimischen Eiche. Fotos: Marc Vorsatz



Weise hier gestrandet sein. Nach ihm wurde das Kap benannt, er ist bis heute der Schutzpatron Portugals.

Auf jeden Fall galt der Fels in der tobenden Brandung ewig als das Ende der Welt. Dort, wo Abend für Abend die glutrote Sonne im Meer versank und das furchterregende Reich blutrünstiger Drachen und Seeungeheuer begann.

Pünktlich zum Sonnenuntergang wird es zuweilen recht voll am Kap. Dabei strahlt der Fels mit seinem imposanten Leuchtturm am faszinierendsten im wärmenden Licht der frühen Morgensonne. Dann ist dort weit und breit kein einziger Mensch zu sehen. Wie auch? Für die Einheimischen beginnt der Alltagstrott mit Schule und Arbeit und die Touristen machen sich zu dieser Stunde gerade über die opulenten Frühstücksbuffets in den geschmackvollen Strandhotels her. Verständlich, das kulinarische Niveau ist hoch an der Algarve. „Wir versuchen, wirklich alle Sinne unserer Gäste anzusprechen“, verrät Verkaufschefin Barbara Müller vom Martinhal Sagres Beach Family Resort.

IN EIGENER SACHE

Liebe Leserinnen und Leser, sind Reise-Reportagen vor dem Hintergrund von Corona nicht mehr zeitgemäß? Diese Frage haben wir auch in der Redaktion diskutiert – und sind der Meinung, dass bunte Reiseerzählungen aus nah und fern vor allem eines leisten: Sie entführen uns aus dem Alltag, lassen uns in Urlaubserinnerungen schwelgen und dienen als Inspirationsquelle. Schließlich wird es auch wieder eine Reisezeit nach der Pandemie geben. Und bis dahin stillt das „Kopf-Kino“ die Reiselust.

„Ein vielfältiges Angebot von traditionellen portugiesischen Gerichten bis hin zu internationaler Fusion-Küche gehört bei uns dazu.“ Fangfrischer gegrillter Oktopus sei übrigens der Renner, so Barbara, die es vor ein paar Jahren von Deutschland an die Algarve verschlagen hat.

Sie hatte sich damals Hals über Kopf in das entspannte Miteinander der Portugiesen verliebt. Auch in das gute Essen und ins Kap des Heiligen Vinzenz am Ende der Welt, in die versteckten Buchten und verwunschenen Grotten, in die fast unwirklich rot leuchtenden Sandsteinklippen bei Vilamoura. Und in die sportlichen Stand-Up-Paddler weit draußen auf dem Atlantik, die zuweilen wie von Zauberhand von verspielten Delfinen eskortiert werden.

INFORMATIONEN

■ **Anreise:** Direktflug von Frankfurt nach Faro, z.B. mit Ryanair oder Lufthansa ab 79 Euro retour. Alternativ mit TAP via Lissabon. www.ryanair.com, www.lufthansa.com, www.flytap.com.

■ **Eselreiten:** Großes Kino für kleine Kinder: Beim Eselreiten können Kids das unbekannte Hinterland erkunden, ab 30 Euro, www.burroville.com.

■ **Wandern:** Wellen, Wind und Weite heißt die leichte Wanderreise entlang der Algarve. 8 Ü/HP; Flüge, Rail&Fly ab 1.595 Euro bei Hauser Exkursionen, www.hauser-exkursionen.de.

■ **Corona-Lage:** Die Algarve ist seit dem 21. März offiziell kein Corona-Risikogebiet mehr.

■ **Unterkunft:** Das Martinhal Sagres Beach Family Resort ist speziell auf die Bedürfnisse von Familien zugeschnitten. Diverse Packages, z.B. für Babys. Ab 199 Euro, www.martinhal.com; Das Pine Cliffs an den roten Klippen wurde mehrfach als „Europas bestes Familien-Resort“ ausgezeichnet. Mit Kinderdorf und Piratenhafen. Apartment 3 Nächte ab 599 Euro, www.pinecliffs.com; Das Vilalara Resort zählt zu den weltbesten Thalassotherapie-Zentren. 6 Süß- und Salzwasser-Pools mit Blick auf den Atlantik. Junior-Suite ab 259 Euro, www.vilalaresort.com; Stilvolles Öko-Landleben im ehemaligen Schweine- oder Eselstall. Vegane Verpflegung, ab 89 Euro, Casa Brava, www.casabrava.pt.

■ **Literatur:** Algarve. Eine kulinarische Reise. Opulent bildert geht es durch das Land der Seefahrer und Entdecker mit seinen iberischen, maurischen und kolonialen Einflüssen. Knesbeck Verlag, April 2021, 40 Euro, www.knesbeck-verlag.de.

■ **Weitere Infos** unter www.visitalgarve.pt, www.loulecriativo.pt, www.algalexperience.com, www.visitportugal.com.

