

## Explosion des guten Geschmacks

Köstliche Küstenküche: Madeiras kulinarische Vielfalt reicht von kunstvollen Tellern über Küchenpartys bis hin zu schmackhaften Kuriositäten

**München, 5. Juni 2018.** Auf der Insel des ewigen Frühlings gedeihen nicht nur bunte Blumen, sondern auch Obst und Gemüse in Hülle und Fülle; während sich in den azurblauen Gewässern vor der Küste köstliche Fische tummeln – manche davon so tief, dass sie nur mit kilometerlangen Netzen gefangen werden können. Kein Wunder, dass die Küche des Eilands weltbekannt ist. Auf einen anderen Stern gehoben wird sie bei Festivals, zu denen Sternköche aus aller Welt nach Madeira strömen, sowie bei Foodtours, die sich auf die Spuren des guten Geschmacks begeben.

### Essen als Fest: Festivals, die dem Gaumen schmeicheln

Essen ist ein Fest, ist Kunst, ist Lebensgefühl – das alles wird auf Madeira zwar tagtäglich zelebriert; ganz besonders ins Zentrum der Aufmerksamkeit rückt der Shootingstar Kulinarik aber bei zwei besonderen Veranstaltungen. In diesem Jahr wird erstmals von 8. bis 10. Juni das „The Art of Flavours“ im geschichtsträchtigen Belmond Reid’s Palace ausgetragen. Dahinter steht Luis Pestana, der für die Küche des Sternerestaurants William im Reid’s Palace verantwortlich ist. Um ihn scharren sich während des Festivals sieben weitere Sternköche, die Workshops anbieten und Küchenpartys feiern. Krönender Abschluss ist das Stars Dinner, bei dem alle acht Chefs ein fulminantes Sieben-Gänge-Menü zaubern. Das The-Stars-Route-Festival begibt sich ebenfalls auf die Spuren der Spitzenköche. Das Event, das jährlich stattfindet, bringt Köche aus Portugal und Brasilien sowie die besten Sommeliers nach Madeira, um die portugiesische Küche zu zelebrieren und auf innovative Weise weiterzuentwickeln.

### Die hohe Kunst: Restaurants, die dem Gaumen schmeicheln

Auf Madeira gibt es so viele gute Restaurants wie Sand auf der Schwesterninsel Porto Santo. Einige davon funkeln dank Sternen und besonderen Konzepten aber besonders hell, etwa das Il Gallo d’Oro, Madeiras Zwei-Sterne-Restaurant, das französische Aromen mit typisch portugiesischer Küche kombiniert. Regionalität trifft dabei auf Saisonalität und jedes Gericht ist Ergebnis von Teamwork; Einzelkämpfer gibt es nicht. Atelier, Showroom, Ausstellung, Restaurant: Das Design Center der preisgekrönten Interior Designerin Nini Andrade Silva bietet auf mehreren Ebenen Eindrücke für alle Sinne – denn auch auf den Teller landet Kunstvolles. Die Innenarchitektin hat auch das stylische Restaurant Uva im Vine Hotel gestaltet, das spektakuläre Ausblicke über Funchal garantiert. Traditionell hingegen geht’s im Dining Room Restaurant in der Quinta da Casa Branca zu. Eingebettet in eine üppige Gartenanlage wird stilgemäß in einem prächtigen Gebäude aus dem 19. Jahrhundert gespeist.

### Auf den Spuren der Aromen: Food- und Weintouren über die Insel

Schwarz und über einen Meter lang liegt er da, der Schwarze Degenfisch, eine Spezialität Madeiras. Gefangen wird er mit 1,5 Kilometer langen Angeln und anschließend in der Markthalle Funchals zum Kauf angeboten. Dort lassen sich noch viele andere Kuriositäten bestaunen und probieren –

eigentümliche Früchte, bunte Blumen oder das landestypische Getränk Poncha. In der Altstadt Funchals befinden sich zudem Schokoladenproduzenten, kleine Restaurants und Snackstationen und der berühmte Winzer Blandy's, der auch besucht werden kann. Die vielen versteckten Kleinode können Besucher bei Food- und Weintouren entdecken, bei denen sie tief in die facettenreiche Geschichte Madeiras und seiner Küche eintauchen. [www.discoveringmadeira.com](http://www.discoveringmadeira.com)

Weitere Informationen zu Madeira finden sich online unter [www.madeiraallyear.com](http://www.madeiraallyear.com) sowie auf [Facebook](#) und [Instagram](#) mit den Hashtags #madeiraisland, #visitmadeira und #visitportosanto. Bildmaterial unter <https://goo.gl/T8Ac9C>

Copyright (wenn nicht anders angegeben): Madeira Promotion Bureau.

## Über Madeira

Goldiger Golf, fulminante Farben: Madeira und die Nachbarinseln Porto Santo, Desertas und Selvagens sind ein naturbelassenes Paradies und profitieren, knapp vier Flugstunden von Deutschland entfernt, dank der Wärme des Golfstroms ganzjährig vom milden Klima und zehn bis elf Stunden Tageslicht – sogar im Winter. Dabei scheint die Vielfalt des Archipels grenzenlos: Vom weiten Goldstrand der Insel Porto Santo über Lavaschwimmbäder und mächtige Berge vulkanischen Ursprungs bis hin zum Hochmoor von Paul da Serra gibt es zahlreiche Landschaften zu erkunden. Die Blumeninsel lockt nicht nur Naturliebhaber an, sondern auch Sportler, die ihre Abenteuerlust beim Wandern, Klettern oder Surfen stillen. Im angenehm warmen Atlantik begegnen Taucher und Schnorchler Barracudas, Anglerfischen, Delfinen, Rochen und Walen. In der Hauptstadt Funchal werden alte Traditionen gepflegt – und das Leben bei zahlreichen Feiern gebührend zelebriert: Das Blumenfest „Festa da Flor“ zur Begrüßung des Frühlings ist nur ein Eintrag im prallgefüllten Festivalkalender Madeiras und einer von vielen Gründen, warum dieses charmante Eiland seinem Titel als Insel des ewigen Frühlings alle Ehre macht.

## **Kontakt für Presseanfragen:**

LMG Management GmbH  
Julia Stubenböck  
Bavariaring 38, 80336 München  
Telefon: +49 89 452186-17  
Fax: +49 89 689 06 38-39  
E-Mail: [stubenboeck@lmg-management.de](mailto:stubenboeck@lmg-management.de)  
[www.lmg-management.de](http://www.lmg-management.de)



ASSOCIAÇÃO DE PROMOÇÃO DA  
**MADEIRA**  
PROMOTION BUREAU