

Gastronomie auf Madeira

ÜBER



Foto: Turismo da Madeira

Gastronomie auf Madeira

Die gastronomische Einfachheit des Madeira-Archipels ist Abbild der Seele einer einfachen, aber großzügigen Bevölkerung.

Gastronomie zeichnet sich hier durch das **Traditionelle und das Zeitgenössische** aus, in einer subtilen Zusammenstellung der verschiedenen regionalen Produkte von hoher Qualität, die es erlauben, eine vielfältige Karte gastronomischer Spezialitäten zusammenzustellen, die von der regionalen bis zur internationalen Küche gehen und auch die **Gourmet-Küche** streifen.

Mitten im Atlantik sind die **Fische und Schalentiere geschmackvoll** und werden traditionell zubereitet wie die **filetes de peixe-espada preto (Haarschwanz-Filets)** oder **bifes de atum (Thunfischsteaks)**, mit knusprigem frittiertem Mais als Beilage. Oder der **Oktopus** und die **köstlichen Schalentiere**, angefangen bei den **lapas** (Entenmuscheln), caramujos (Schnecken) und vielen anderen.

Beim **Fleisch** ist das traditionellste **Gericht der berühmte espetada de vaca em pau de loureiro (Rindfleischspieß auf einem Lorbeerstecken)**, der ihm einen unverwechselbaren Geschmack gibt. Sehr begehrt ist auch cuscuz de fabrico caseiro (hausgemachter Couscous), sopa de trigo (Weizensuppe) und **carne de vinha-d'alhos** (Schweinefleisch mit Wein und Knoblauch).

Auf Madeira als einem Ort mit außergewöhnlichem Klima gibt es eine große Vielzahl von Kulturen, mit Raum für **Zuckerrohr** und **tropische Früchte** (von der beliebten Banane zur Ananas, Avocado, Anona, Mango und Maracuja), die in Getränken und köstlichen Nachtischen anzutreffen sind.

Der berühmte **Madeira-Wein**, der mehr **als 30 Rebsorten besitzt**, von denen die edelsten **Sercial, Boal, Verdelho und Malvasia** sind, und der als Aperitif oder Digestif getrunken wird, passt gut zu dem traditionellen **bolo de mel (Honigkuchen aus Zuckerrohrhonig)**. Aus Zuckerrohr wird auch der Schnaps des berühmten **poncha** gemacht, zu dessen Zubereitung auch noch Honig und Zitrone gehören und den man probieren kann, wenn man auf den Pico do Areeiro fährt.

Der **bolo do caco (Weizenbrot)** darf nicht fehlen. Nur, dass dies kein Kuchen ist, sondern ein auf einer Dachpfanne gebackenes Brot, das normalerweise als Beilage zum Spieß mit Knoblauchbutter gereicht wird. Auch aus Süßkartoffeln wird auf Madeira Brot gemacht: die **leckeren rosquilhas de batata-doce**. Die **Queijadas (Käseküchlein)** und die **rebuçados de funcho (Fenchelbonbons)** sind ebenfalls sehr beliebt.

Erfreuen Sie sich an den Köstlichkeiten aus Madeira, die sicherlich dazu beitragen werden, Ihren Aufenthalt

unvergesslich zu machen. **Verbinden sie die Freude des Zusammenseins mit der Freude des Probierens!**

NÜTZLICHE INFORMATIONEN

Weitere Informationen: [Turismo da Madeira](#)

Landkarten und Broschüren: [VisitMadeira](#)

[Madeira Apps](#)