

Tourismus für alle oder Lust an der Beschränkung
Madeira war immer schon etwas Besonderes
Nonstop von Frankfurt nach Funchal
Frankfurter Allgemeine, 14.05.1992
Von Peter Hahn

Draußen vor dem gewaltigen schmiedeeisernen Tor steht ein zierlicher schwarzhaariger Junge. Weit streckt er seinen Arm von sich. In der Hand hält er große Blütenstengel: Calla, Aloe, Tamariske, Granadilla, Ginster, Lorbeer, exotische Pflanzen, die hier an Straßenrändern und Abhängen ein unbeachtetes Dasein erleben. Der Kleine, wahrscheinlich auf den Namen Filipe getauft, wartet vor dem Grandhotel auf Kunden, denen er eine Blüte in die Hand drückt, für die er ein paar Escudos fordert. Während er unter dem totalen Einsatz seiner schauspielerischen Mittel bei einer feinen englischen Dame sein Heil versucht, schleicht sich der grauuniformierte Hotelportier heran. Der Knabe sieht ihn, wetzt davon, der Bedienstete, aussichtslos, ihm nach. Zurück bleibt eine einsame Lady, die hilflos mit ihrem bunten Stengel und einem gezückten Escudoschein vor dem Tor des Luxushotels steht.

Grandhotels schaffen sich ihre eigene Welt. Eine prächtige Vorfahrt unter Palmen, ein gepflegtes Haus aus dem 19. Jahrhundert, ein 50.000 Quadratmeter großer Park mit fremden Blumen, Sträuchern und Blütenbäumen und eine majestätische Lage mit Blick auf die Bucht von Funchal halten Distanz. Hier wird der herrschaftliche Alltag perfekt nachgestellt. Die gekonnte Mischung von eindrucksvoller Kulisse, gediegener Atmosphäre und feiner Exklusivität machen das Grandhotel zu einem Zweitwohnsitz im gewohnten Ambiente. Zwischen Gast und Gastgeber besteht eine stillschweigende Übereinstimmung, über die man ebensowenig spricht wie über Geld. Während die geschlossene Gesellschaft tagsüber an den Pools Bäuche und Taillenringe zeigt, ist *das Tragen eines dunklen Anzugs mit Krawatte oder Smokings nach 19 Uhr auf jeden Fall erwünscht.*

Nirgendwo sonst in Europa ist der Gegensatz zwischen großer Vergangenheit und trauriger Gegenwart so deutlich zu spüren wie in Portugal. Armut und Reichtum liegen dicht beieinander. Hier bettelt man. Hier stiehlt man nicht. Noch nicht. Bildung und Analphabetentum halten (noch) auf Koexistenz. Der atlantische Vorposten Madeira macht da keine Ausnahme. Die einstige enge und auf Abhängigkeit hinauslaufende Verbindung mit England hat auch die Insel gelähmt. Vereinfacht dargestellt: was die Engländer früher herausgeholt haben, muß die Europäische Gemeinschaft heute hineinpumpen. Und nicht immer werden diese Mittel sinnvoll ausgegeben.

Wenn Carlos Alberto Silva, der Director Regional de Turismo von Madeira, naiv und freudestrahlend verkündet, dass mit dem europäischen Geld eine vierspurige Autostraße quer durch die Bananenplantagen getrieben wird und *nun endlich die Start- und Landebahn des Flughafens auf Betonstelzen hinaus aufs Meer verlängert wird*, dann muss man befürchten: Bald werden sich die Autoschlängen in den Straßen von Funchal überhaupt nicht mehr bewegen, und die Touristen aus den B 747-200 und A 300-600 werden draußen am 23 Kilometer entfernten Aeroporto vergeblich auf den Hoteltransfer warten.

Madeira war immer etwas Besonderes. Ein Mythos war um die Insel. Hierher kam man früher im Winter wegen des Frühlings, wegen der konstanten Wassertemperaturen, wegen des beständigen Klimas, wegen der feinen Luft, wegen der üppigen subtropischen Natur und vor allem - wegen der Ruhe. Die einsame *Blumeninsel im Atlantik* war nie ein billiges Urlaubsziel. Ihre *Unerreichbarkeit* diktierte den Preis. Wer hierherkam, wollte eben nicht an die laute Riviera, wollte vor allem Individualist sein und dafür auch tief in die Tasche greifen. Für den deutschen Generaldirektor des legendären *Reid's Hotel* macht die Weltklasse eines Hotels *in erster Linie der Service aus. Das Ambiente muß von vorzüglicher Qualität sein. Dann kommt der anspruchsvolle Gast von selbst und macht das Haus zu einem besonderen Hotel.*

Seine Philosophie hat es schwer, weil sie unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten Verzicht bedeutet: keine Gruppenreisen, keine Kongreßstätigkeiten, keine Pauschalangebote. Dennoch leuchtet der kompromißlose Standpunkt ein. Madeira hat langfristig sicher mehr davon, sich auf seine gute Tradition zu besinnen und den alten Begriff Fremdenverkehr dem zerstörerischen Wort Tourismus vorzuziehen. Nur so kann diese Insel mit ihrer überraschenden landschaftlichen Vielfalt der touristischen Vergewaltigung entgehen. Niki Lauda, der österreichische Flugunternehmer, formuliert das ganz einfach: *Das, was der Urlauber erwartet, muß auch noch da sein.*

Die Deutschen entdeckten Madeira reichlich spät. Jetzt kommen, sie zum dritten Mal. Im Ersten Weltkrieg versenkten sie im Hafen von Funchal französische Kriegsschiffe, nach 1933 wurden hier die Anker für *Kraft durch Freude* geworfen, und fast aus dem Stand heraus rangieren sie heute hinter den hier traditionell ferienmachenden Engländern auf Touristenplatz Nummer zwei. Für die deutsche Zentrale des Portugiesischen Touristik-Amtes in Frankfurt am Main ist die *Insel des ewigen Frühlings* längst nicht mehr nur in den kalten nordeuropäischen Wintermonaten gefragt, und nicht ohne Grund unterhält die portugiesische Fluggesellschaft *Air Portugal* (TAP) inzwischen Büros in Berlin, Düsseldorf, Frankfurt am Main, Hamburg und München.

Mit Beginn des Sommerflugplans startet die TAP jeden Freitagnachmittag vom Frankfurter Rhein-Main-Flughafen zum Nonstopflug nach Funchal auf Madeira. In nagelneuen Maschinen vom Typ Boeing 737-300 überfliegt man die Kathedrale von Reims, läßt die Pariser Flughäfen Orly und Charles de Gaulle unter sich, nimmt bei Nantes Abschied von Frankreich, überquert den Golf von Biscaya, die spanische Nordküste und La Coruña, die Hafenstadt Porto im Norden Portugals und schließlich den Atlantik. Nach vier Stunden und fünfzehn Minuten landet man dann auf dem Aeroporto de Santa Catarina bei Funchal.

Madeira wurde vor ungefähr 200 Jahren touristisch entdeckt. Der Archipel mit den Inseln Madeira, Porto Santo und Desertas liegt 900 Kilometer von Lissabon und 600 Kilometer von der marokkanischen Küste entfernt auf derselben geographischen Breite wie Marrakesch, Tripolis und Damaskus. Die Jahresdurchschnittstemperatur wird mit 18,8 Grad Celsius angegeben. Das Wasser des Atlantiks schwankt je nach Jahreszeit zwischen 16 und 22 Grad.

Während man im 19. Jahrhundert oberhalb von Funchal in 600 Meter Höhe in den Hotels von Monte Ferien machte, den Luftkurort bevorzugte, die stillen Wanderungen durch die exotischen Parkanlagen, Bananen- und Zuckerrohrplantagen liebte und einfach nur die schöne Aussicht genoß, konzentriert sich das Urlaubsgeschehen heutzutage auf die *uferlose* Felsklippenzone westlich des Hafens. Während dort oben die alten Hotels, das *Palace Hotel Monte* und das *Grand Hotel Belmonte*, eingebettet in ihre weitläufigen Gärten, eine neue Bestimmung erfahren haben, wird unten der Hotelkomplex an der Straße von Funchal nach Câmara de Lobos *vervollständigt*. Dort stehen sie dann alle terrassenförmig am Hang zwischen Straße und Meer herum, die Hotels, die Meerwasserpools, die Klippen, die weißen Leitern ins Meer, die zum Bad im Atlantik verführen.

Irgendwie ist Nervosität zu spüren, da wird renoviert, rekonstruiert und investiert, da sind Veränderungen im Gange. Die Finanzminister und Notenbankchefs der Europäischen Gemeinschaft haben Anfang April dem Wunsch Portugals entsprochen, den Escudo am Wechselkursmechanismus des Europäischen Währungssystems EWS teilnehmen zu lassen. Die kann man dann mühelos in Oskar Niemeyers gigantischem Bau des *Casino da Madeira* beim Black Jack oder Roulette oder den 102 Slotmachines mit garantiertem Blick auf den endlosen Atlantik anlegen. Wer sich dort oben noch nicht ganz verausgabt hat, kann sich tief unten im Basement den Schönen der Nacht und den Discoklängen hingeben, in dem nun tatsächlich und wahrscheinlich auch das einzige Aufeinandertreffen von Touristen und Madeirensen stattfindet.

Madeira hat 300.000 Einwohner. Ein Drittel davon lebt in Funchal. Täglich kommen aus allen Teilen der Insel Tausende zum Arbeiten in die Stadt. Zusätzlich bringen die übervollen Linienschiffe in anderthalb Stunden Hunderte von der Insel Porto Santo in die kleine Großstadt. Der Kontakt zum Urlaubsland fällt schwer. Man bleibt außen vor. Hier die Touristen, dort die Einheimischen. Die Sprache schafft eine zusätzliche Distanz.

Kultur, im Sinne von sogenannten Sehenswürdigkeiten, kommt hier so gut wie gar nicht vor, ein paar schöne alte Hausfassaden, mit portugiesischer Keramik verkleidet. Verbindendes sucht man vergeblich. Dafür wird Kunstgewerbe großgeschrieben. Gezeigt wird, was gezeigt werden kann. Stickerei, Korbflechterei und Azulejos, diese blau bemalten Kacheln, auf die man überall trifft, gehören zum Programm. Die Touristen besuchen die quirlige Markthalle von Funchal. Sie bestaunen die Blüten der Tibouchine und kaufen doch nur die Strelitzie, die bereits reisefertig verpackt ist. Sie betatschen die grüne, leicht geschuppte Oberfläche der Cherimoya (die hier Anona genannt wird) und greifen demnächst doch wieder lieber zum bekannten holländischen Treibhausobst. Sie halten mit den Videokameras in Großaufnahmen das Enthäuten des Espada preta, des schwarzen Degenfisches, fest und bestellen in den Hafenrestaurants den schönen lachsroten Fisch, der garantiert aus schottischen Zuchtbecken importiert wurde. Sie übersehen auch die wenig ansehnliche, kleine, aber wohlschmeckende Madeira-Banane, weil sie sich in all den Jahren an die schönen und faden Bananen aus Südamerika gewöhnt haben.

Für Abwechslung wird auf Madeira immer gesorgt: der Botanische Garten mit seiner Quinta do Bom Sucesso, die Kirche von Monte mit dem schwarzen Metallsarg des letzten Kaisers von Österreich, Karl I., die Fahrt mit dem Korbschlitten von Monte nach Funchal hinunter, die Wanderungen entlang der Levadas (der Bewässerungssysteme für die Bananen- und Zuckerrohrplantagen), eine Fahrt zum höchsten Gipfel, dem 1862 Meter hohen Pico Ruivo, eine Inselrundfahrt mit einem Abstecher in das 70 Kilometer entfernte Porto do Moniz, wo man sich in einem durch künstliche Mauern abgetrennten Meerwasserbecken mit einem Bade erfrischen kann.

Wer sich den gängigen touristischen Programmangeboten nicht anschließt, hat, wie gewöhnlich, mehr vom Leben. Da wandert man dann allein durch die Stadt, entdeckt in der Rua da Carreira 43 ein schönes altes Haus, in dessen Patio man seinen Bual trinken kann, bevor man wie durch eine verzaubernde Theaterkulisse die Treppen nach oben besteigt und sich in die historischen Aufnahmen aus den guten Zeiten des Reisens im *Museo Photographia Vincente* verliebt.

Da schaut man auf die Bilder aus den Anfängen der Fotografie. da sucht man dann draußen dieses oder jenes Haus, entdeckt auch das alte Kaufhaus *Bazar do povo* in der Rua Bettencourt, in dem wie auf einem Basar mit glasüberdachtem Hof sich über zwei Etagen Laden an Laden schmiegt, da findet man hinter der touristisch *restaurierten Altstadt* die wirkliche Stadt mit richtigem Leben und einem *Cine Jardim* aus den Gründerzeiten des Lichtspielhauses, dessen Palmenfoyer und wellblechgedeckter Gartensaal gerade für eine portugiesische Filmproduktion die gewünschte Kulisse bieten und ganz nebenbei für die Nachwelt wenigstens im Bild festgehalten werden.

Von der großen portugiesischen Geschichte hat Madeira nie viel mitbekommen. Die weit vom Festland liegende Insel war immer nur Station für Gestrandete. Napoleon durfte auf der Fahrt ins Exil 1815 vor Madeira ankern, der letzte österreichische Regent wurde nach dem Ersten Weltkrieg hierher in die Verbannung geschickt, die portugiesischen Diktatoren Marcelo Caetano und Americo Tomás wurden über Madeira nach Südamerika abgeschoben. So pflegt man gekonnt das Understatement und begnügt sich mit den *Golden Names from a Golden Century*. Der achtundsechzigjährige George Bernard Shaw übte zum Jahreswechsel 1924/1925 im *Reid's* den Tango und dankte seinem Tanzlehrer Max Rinder zum Abschied mit der Widmung *To the only man who ever taught me anything*. Während in der schönen Bucht von Câmara de Lobos eine Tafel darauf aufmerksam macht, daß Winston Churchill von diesem Platz aus das romantische Fischerdorf malte, *Aqui pintou em 1950, Winston Churchill*, erinnerte man sich in den Annalen des *Reid's* daran, dass der sechundsiebzigjährige Churchill in Begleitung von Mrs. Churchill im Winter 1949/1950 allabendlich beim Betreten des Speisesaales *Standing ovations* entgegennahm und wahrscheinlich als Aperitif einen weichen und halbdunklen *Sercial 1910* aus dem Haus Cossart Gordon bestellte, für den man heute pro Flasche 25000 Escudos oder ungefähr 250 Mark anlegen muß.

Dieser Madeirawein ist bei uns meist nur noch als tafelfertige Madeirasauce bekannt, in der dann Rinderlende oder Rinderzunge schwimmen. Daran kann auch der vielgespielte Shakespeare nichts ändern, dessen Falstaff hin und wieder auf den deutschen Bühnen seine Seele *for a cup of Madeira* verkauft. Von den großen Dessertweinen der Welt wird heutzutage nur irgendein Sherry bestellt. Diese Süß-, Likör- oder Südweine, der italienische Marsala, der portugiesische Portwein, der ungarische Tokayer, der spanische Malaga, der griechische Samos und der Madeira, die man einst zu Käsegebäck, Mandeln, Kastanien, Nüssen, Oliven, Kuchen und Pasteten reichte, sind leider in Vergessenheit geraten.

Auf Madeira lernt man den Madeira kennen und lieben. Die acht Weinhäuser in Funchal, in einige wird man gedrängt, andere sollte man suchen, laden zur Weinprobe ein. Fast an jeder Cocktailbar aber gibt es gut geschultes einheimisches Personal, das in geruhsamer Atmosphäre bereitwillig die ganze Palette der alten und jungen Madeiraweine präsentiert: den leichten, hellen, trockenen Sercial, den goldenen, mitteltrockenen, eleganten Verdelho, den halbdunklen, aromatischen, fruchtigen Bual und den beliebten dunklen, schweren, süßen Malvasia. Da erfährt man dann etwas über die Geschichte des Madeiraweins, seine ungewöhnliche Herstellung, bei der Erhitzen und Abkühlen die entscheidenden Rollen spielen, da werden die Rebsorten aufgelistet, die Namensgebungen erklärt und vor allem auf den Unterschied zum "Küchen-Madeira" hingewiesen, der nie aus den besseren Sorten gewonnen wird.

Gelernt haben sie das alles innerhalb eines Jahres in der *Quinta Magnólia*. In diesem einstigen Landhaus mit Galerie, Restaurant, Bar und Park, früher Domizil des *British Country Club*, ist so eine Art Hotelfachschule untergebracht, in der auf der Basis von *Weiterbildung*, weder Lehre noch Studium,

ungelernte Madeirensen *eine Ahnung von den Berufen Koch, Kellner, Barkeeper bekommen*. Vor allem aber lernen die jungen Leute, wie sich der aus Schaffhausen stammende Room Division Manager Urs Bühler vom *Reid's* ausdrückt, dass *Servieren nichts Unterwürfiges ist*. Leider kann die Schule den enormen Bedarf an qualifiziertem Personal für die Hotels und Gaststätten nicht annähernd decken.

Schade für die Insel und Pech für die vielen jungen arbeitslosen Leute. Was ihnen vor dem Betteln bleibt, ist der Weg ihrer Vorfahren. Manche ziehen hinaus in die Welt, nach Südamerika, nach Südafrika, neuerdings auch in die Länder der Europäischen Gemeinschaft und versuchen dort ihr Glück. Und wenn sie das gefunden haben, dann kommen sie, wie ihre Väter, Großväter und Urgroßväter, auf die Insel zurück und schaffen sich vielleicht ein Grandhotel.