

Süddeutsche Zeitung

# Topspielen

4 | 2014



**Kaymer**  
und seine  
Freunde

Europas  
grandioser  
Sieg beim  
Ryder Cup



**Fernweh**

Die schönsten  
Winterziele

**Leidenschaft**

Tim Bendzko  
Liebe zum Spiel





**Kulinarischer Golfausflug, Folge 26:**  
Madeira

# Madeiras süßester Wein heißt Malmsey

Die Insel des ewigen Frühlings und der Blumenpracht liegt auf der Höhe von Casablanca 630 Kilometer im Atlantik und ist kleiner als die Insel Rügen. Zwei Golfplätze gibt es auf Madeira, der dritte befindet sich auf der Nachbarinsel Porto Santo. Ein vierter Platz, Design von Nick Faldo, wurde vor Jahren angekündigt, kam bislang aber über Einfahrt und drei Spielbahnen nicht hinaus.

**Von Christian Wenger**



Prima Klima, kaum unter 20, selten über 30 Grad. Hier lässt sich's leben – und golfen: Es locken der Platz von Porto Santo (oben), der Golfclub Santo da Serra (links), der Madeira-Wein und der abendliche Blick auf Funchal.

Spektakulärer kann die Landung auf einem Flugzeugträger auch nicht sein: Anflug aus südwestlicher Richtung in geringer Höhe übers Wasser, eindrehen im letzten Moment auf die Piste, die auf Stelzen über dem Meer steht. Wenige Meter neben der schmalen Landebahn tosendes Wasser, auf der anderen Seite eine senkrecht aufsteigende Felswand. Im Jahr 2000 wurde die Landebahn verlängert, die großen Jets dürfen aber nur landen, wenn die Piloten die Spezialeinweisung für Madeira nachweisen können. Dass Madeira davor nur auf dem Seeweg zu erreichen war, hat einst weder die Phönizier noch später die Römer gehindert, das Eiland heimzusuchen. Madeira lag am Weg und war nach der Entdeckung Amerikas strategisch wichtig.

Die klimatischen Bedingungen auf dieser Insel zwischen den Kontinenten sind ideal: Zwischen Dezember und Juli/August liegen die Temperaturen im Durchschnitt konstant zwischen 19 und angenehmen 25 Grad, im Hochsommer auch mal bei 30. Obwohl auf gleicher Höhe wie Marokko, herrscht hier feuchtwarmes Klima. Deshalb gedeiht die Natur wie im Gewächshaus. Wo die Vulkangipfel mit 1862 Metern beinahe alpine Höhen erreichen, kann das Wetter aber schnell umschlagen, wenn die vom Festland kommenden Wolken abregnen oder die Feuchtigkeit in den kühleren Bergen kondensiert. Deshalb bildet sich auf dem Hochplateau über Funchal ab Mittag oft nebliger Nieselregen, während die Stadt unverändert in gleißender Sonne liegt.

Die beiden Golfplätze auf Madeira befinden sich genau in diesen beiden Zonen: Palheiro, zehn Kilometer in den Hügeln über Funchal, und Santo da Serra, auf dem Hochplateau nahe den Bergen, 30 Kilometer hinter Santa Cruz.

Was Schönheit des Platzes und grandiose Ausblicke auf Funchal, Berge und den Atlantik anbelangt, die Golfer von den meisten Spielbahnen erfreuen, stehen sich die Plätze in wenig nach. Der Drink nach dem Spiel auf der Terrasse des Clubhauses von Palheiro allerdings bietet den wahrscheinlich schönsten Blick aller Clubhäuser dieser Welt; nur noch zu toppen am Silvesterabend, wenn sich viele Kreuzfahrtschiffe 500 Meter tiefer im Hafen von Funchal für das gigantische Feuerwerk versammeln, begleitet von den Schiffstypen und den Glocken der Stadt.

Spieltechnisch etwas anspruchsvoller ist Santo da Serra. Hier schlagen sich seit 1993 Topspieler aus der ganzen Welt jedes Jahr um den niedrigsten Score bei der Madeira Island Open. Teile des Platzes wurden schon 1937 angelegt – 1993 entwickelte Robert Trent Jones daraus einen neuen, spektakulären 27-Löcher-Platz, dessen Fairways teils über tiefe Schluchten führen. Kühler Wind und nieseliger Nebel sind morgens häufige Spielgefährten. Dafür gibt es relativ wenige Wasserhindernisse, und die alten Bäume stehen selten in der Spiellinie.

Palheiro wurde vom amerikanischen Golfplatzarchitekten Cabell Robinson 1993 meisterhaft in die schräge Hügellandschaft eingepasst und um einige Wasserhindernisse ergänzt. Die Grüns sind wellig und schnell – auch für gestandene Golfer eine Herausforderung. Die teilweise hügeligen, hängenden Fairways, mit

Halfwayhaus nach südafrikanischer Art, führen durch üppige Vegetation und erhabene Pinienwälder, durch Parks und Gärten der Blandy-Familie, seit über 200 Jahren einer der ältesten und führenden Produzenten von Madeira-Wein.

## Seit Churchills Besuch sind Engländer die Hauptkundschaft

Um auf den dritten Golfplatz zu gelangen, muss man entweder um 8 Uhr morgens die Fähre zur 60 Kilometer entfernten Insel Porto Santo oder die Flugverbindung nehmen. Abends um 19 Uhr, wenn die Fähre zurückfährt, hat der Golfer einen anspruchsvollen und langen Platz hinter sich. Den südlichen Teil hat Severiano Ballesteros in amerikanischem Design gebaut, Wasserhindernisse und Strand inbegriffen. Die nördlichen neun Löcher im irisch-schottischen Links-Stil unter Einbeziehung der Klippen und des dort ständig wehenden Windes. In den Jahren 2009, 2010 und 2011 wurde die Madeira Open hier ausgetragen. Die Betreuung der Normalgolfer ist – im Gegensatz zu Palheiro, wo ein äußerst freundlicher und hilfsbereiter deutscher Clubmanager die Geschäfte führt – allerdings ausbaufähig: Das fängt bei einer Webseite an und hört bei telefonischer Erreichbarkeit und Beantwortung von Mails noch längst nicht auf.

Spätestens seit Winston Churchill und seine Frau Clementine 1949 im legendären Reid's Hotel Urlaub machten, gehören ältere Touristen aus England zu Madeiras Hauptkundschaft, was leider die kulinarische Entwicklung nicht unbedingt befördert hat: Suppen, Rindfleisch am Spieß und gebratener Degenfisch gehören zu den Highlights der Speisekarte. Die rustikale einheimische Küche ist variantenreicher: Meeresfrüchte, Hühnergerichte, Beefsteak, Kaninchen, Zicklein mit Kartoffeln, Polenta, Karotten und Bohnen – noch vor dem teureren Fisch in allen Variationen. Die Herkunft der Touristen verschiebt sich allerdings jedes Jahr in Richtung Mitteleuropa und bringt die angestrebte Verjüngung.

Beim Madeira, der alle geltenden Regeln der Weinbereitung auf den Kopf stellt, wird von trocken nach süß unterschieden. Bestimmt wird der Grad der Süße von den verwendeten Traubensorten: Bei den trockenen Sercial und den halbtrockenen Verdelhos werden meist früh gelesene Trauben von den Nordhängen verwendet, bei der halbsüßen Variante Boal (auch Bual) und dem süßen Malmsey (einer Verballhornung der Traubensorte Malvasia) reife, spätgelesene Trauben von Südhängen. Die anderen edlen Rebsorten Bastardo, Terrantez und Moscatel werden kaum noch angebaut. Die aus der Tinta-Negra-Traube neuerdings hergestellten Weine sind eher schlicht, klebrig, mollig und bieten wenig Trinkspaß. Nicht mal in der Sauce. Die besten Madeiras bekommen ihren unnachahmlichen Charakter, ihre „Maderisierung“ durch Lagerung in Eichenfässern auf Dachböden, direkt unter den im Sommer glühend heißen Ziegeln. Weine, die schon während ihrer Reifung mit so viel Wärme und Luft strapaziert worden sind, halten sich auch in einer geöffneten Flasche mehrere Wochen.





Palheiro Golf

## Golf spielen

Längen, CR und Slopes: gelbe Abschläge  
Preise: Woche/Wochenende

**Santo da Serra**, Madeira, [www.santodaserragolf.com](http://www.santodaserragolf.com), Tel. +351 291 550100, [reservations@golfsantodaserra.com](mailto:reservations@golfsantodaserra.com), 27 Löcher, Par 72, 2890, 2863 und 2743 m, CR 69,9, Slope 127. Sehr hügeliger Parkland-Kurs, Design: Robert Trent Jones Sen., Eröffnung: 1937/1991, Hcp. 28/36, Greenfee: 110 Euro, 9 Löcher 65 Euro, Elektrocart: 45 Euro, Spiel nach Anmeldung.

**Palheiro**, Madeira, [www.palheirogolf.com](http://www.palheirogolf.com), Tel. +351 291 790120, [golf@palheiroestate.com](mailto:golf@palheiroestate.com), 18 Löcher, 6-Löcher-Kurzplatz, Par 72 und 21, 5448 m, CR 69,6, Slope 126. Sehr hügeliger moderner Kurs, Design: Cabell B. Robinson, Eröffnung: 1993, Hcp. 28/36, Greenfee: 110 und 10,50 Euro, Elektrocart (empfehlenswert): 45 Euro, Spiel jederzeit nach Anmeldung.

**Porto Santo**, Insel Porto Santo, [www.portosantogolfe.com](http://www.portosantogolfe.com), Tel. +351 291 983778, [info@portosantogolfe.com](mailto:info@portosantogolfe.com), 18 Löcher, 9 Löcher Pitch&Putt, Par 72 und 27, 5984 m, CR 70,7, Slope: 125. Linkscourse z.T. auf Fels, Design: Severiano Ballesteros, Eröffnung: 2004, Hcp. 36, Greenfee: 72 Euro, 9 Löcher 15 Euro, Elektrocart: 40 Euro, Spiel nach Anmeldung.

## Übernachten

**Quinta das Vistas**, [www.quintadasvistasmadeira.com](http://www.quintadasvistasmadeira.com), Tel. +351 291 724234, [reservations@quintadasvistasmadeira.com](mailto:reservations@quintadasvistasmadeira.com). 71 Zimmer und Suiten ab 140 Euro. Das im Mai 2002 eröffnete Quinta das Vistas Palace Gardens ist das Flaggschiff der neuen, aus vier Quintas bestehenden Gruppe „Charming Hotels Madeira“. Es entstand aus einem imposanten Herrenhaus in hervorragender Lage mit Panoramaaussicht auf Berge, Atlantik und das Stadtzentrum von Funchal.

**Choupana Hills Resort & Spa**, [www.choupanahills.com](http://www.choupanahills.com), Tel. +351 291 206 020, [info@choupanahills.com](mailto:info@choupanahills.com). 64 Zimmer in 34 Villen ab 300 Euro. Das Design-Hotel liegt zwischen Mimosen und Eukalyptus-Bäumen über der Bucht von Funchal. Die Architektur spielt geschickt mit tropischem Holz und Basaltstein – afrikanische und asiatische

Einflüsse sind unverkennbar. Hinter dem Hotel kann zu einer Levada-Wanderung von anderthalb Stunden aufgebrochen werden. Am Ziel wird der Wanderer belohnt mit den Palace Gardens und einem fantastischen Rundblick auf Funchal.

**Reid's Palace**, [www.reidspalace.com](http://www.reidspalace.com), Tel. +351 291 717171, [reservations@reidspalace.com](mailto:reservations@reidspalace.com). 163 Zimmer und Suiten ab 270 Euro. In einem riesigen subtropischen Garten am Rande von Funchal liegt dieser 1891 erbaute, sorgfältig renovierte Hotel-Klassiker. Der Blick auf das Halbrund von Funchal und den Hafen ist nicht nur beim alljährlichen Silvesterfeuerwerk atemberaubend. Das Reid's Palace ist seit über 100 Jahren Inbegriff von Luxus und Eleganz und Synonym für Stil, klassische Hotellerie und Service. Entsprechend die Restaurants und anderen Facilities. **Quinta Splendida wellness & Botanical Garden**, [www.quintasplendida.com](http://www.quintasplendida.com), Tel. +351 291 930400, [info@quintasplendida.com](mailto:info@quintasplendida.com). 166 Zimmer ab 105 Euro. Die Quinta befindet sich in einem 30000 Quadratmeter großen botanischen Garten mit über 600 verschiedenen Pflanzen. Ein Herrenhaus aus dem 19. Jahrhundert ist die Keimzelle, um die herum über die Jahre an- und ausgebaut wurde. Die Innenstadt von Funchal ist mit dem Pendelbus in wenigen Minuten erreichbar.

**Quinta do Palheiro Ferreira**, [www.palheiroestate.com](http://www.palheiroestate.com), Tel. +351 291 790350, [reservations.casavelha@palheiroestate.com](mailto:reservations.casavelha@palheiroestate.com). 37 Zimmer und Suiten ab 145 Euro. Das zum Hotel umgebaute Herrenhaus schreibt seine über 200-jährige glanzvolle Geschichte laufend weiter: Das Hotel gehört der für Madeira-Wein berühmten Blandy-Family und ist eines der schönsten und persönlichsten Hotels, die auf Madeira zu buchen sind. Die botanischen Gärten sind weltberühmt. Die Zimmer sind von unterschiedlichem Alter, von Baujahr 1804 bis 1999; alle erstklassig renoviert.

**Quinta da Casa Branca**, [www.quintacasabranca.pt](http://www.quintacasabranca.pt), Tel. +351 291 700770, [info@quintacasabranca.pt](mailto:info@quintacasabranca.pt). 29 Zimmer ab 167 Euro. Das kühne Projekt wurde 1999 mit dem Architekturpreis der Stadt Funchal ausgezeichnet: Meer und Horizont in tiefem Blau kontrastieren mit dem üppigen Grün der Gärten. Diese bieten ebenso Entspannung

wie der Swimmingpool oder eine Spa-Behandlung in Zen-Atmosphäre. Mehrere Restaurants mit zeitgenössischer portugiesischer Küche.

**Porto Bay Quinta Serra Golfe**, [www.portobay.com/pt/hoteis/portugal/ilha-da-madeira-portugal/porto-bay-serra-golf](http://www.portobay.com/pt/hoteis/portugal/ilha-da-madeira-portugal/porto-bay-serra-golf), Tel. +351 291 550500, [book@portobay.pt](mailto:book@portobay.pt). 21 Zimmer ab 70 Euro. Einst Teehaus des Santo da Serra Golfclubs, ist die Quinta Serra Golf mittlerweile Ort vieler Veranstaltungen gesellschaftlicher und kultureller Art. Wie auf dem Golfplatz hängen um die Mittagszeit hier oben oft Wolken am Berg, es kann unfreundlich nieseln und neblig sein.

## Essen und Trinken

**Reid's Palace Hotel**, Estrada Monumental 139, Funchal, Tel. +351 291 717171, [www.reidspalace.com](http://www.reidspalace.com). Statt zum großen Dinner im englischen Stil vielleicht mal zum English Tea am Nachmittag? Stilvoll perfekt mit fantastischer Sicht.

**Il Gallo d'Oro**, Estrada Monumental 147, Funchal, Tel. 351 291 707700, [www.ilgalloodoro.com](http://www.ilgalloodoro.com). Madeiras einziges Restaurant mit einem Michelin-Stern befindet sich im Cliff Bay Hotel.

**Armazém do Sal**, Rua da Alfândega 135, Funchal, Tel. +351 291 241285, [www.armazemosal.com](http://www.armazemosal.com). Im 400 Jahre alten ehemaligen Salzlager wird traditionell-modern gekocht.

**Espada Preta**, Caminho da Trincheira, Câmara de Lobos, Tel. +351 291 942240. Der Degenfisch aus der Tiefsee wird hier in verschiedenen Zubereitungen angeboten.

## Madeira-Wein probieren

**Blandy's Madeira Wine Lodge**, Avenida Arriaga 28, Funchal, Tel. +351 291 228978, [www.blandyswinelodge.com](http://www.blandyswinelodge.com). Die beste Gelegenheit, sich mit dem Madeira-Wein vertraut zu machen. Die Lodge erklärt die über 200-jährige Geschichte des Weines und seiner Entwicklung. Im Anschluss an den Rundgang können die diversen Madeira-Stile aus dem Hause Blandy's verkostet werden.

**H.M. Borges**, Funchal, Tel. +351 291 223247, [www.hmborges.com](http://www.hmborges.com)

**Madeira Wine Company**, Tel. +351 291 740100, [www.madeirawinecompany.com](http://www.madeirawinecompany.com). Marken: Blandy's, Cossart&Gordon, Leacock's, Miles.

**Vinhos Barbeitos**, Est. R. Garcia-Parque, Câmara de Lobos, Tel. +351 291 761829, [www.vinhosbarbeito.com](http://www.vinhosbarbeito.com)

**Henriques & Henriques**, Câmara de Lobos, Tel. +351 291 941551, [www.henriqueshenriques.com](http://www.henriqueshenriques.com)

**Vinhos Justino's Madeira** (Ex-Justinos Henriques), Caniço, Santa Cruz, Tel. +351 291 934 257, [www.justinosmadeira.com](http://www.justinosmadeira.com)

**Nächste Folge: Rheinland**