Das Magazin für alles, was wir lieben

Aktuell"

Costa Vicentina
Die raue Schönheit
der Westküste

Kultur Kunst kennt keine Krise

> Wirtschaft Im Netz der Finanzen

Abenteuer Heißluftballon über Lagos

Genuss Die Tascas und Tavernen von Tavira

EDITORIAL

Bernd Keiner, Herausgeber und Chefredakteur



Liebe Leser!

Für einen Neubeginn gibt es keinen falschen Zeitpunkt. Wir haben es bei der Weinlese abgeschaut: Aus Gereiftem wird Junges, Neues. Und wir haben den November für den Start von Algarve Aktuell gewählt, denn so wie der Verão de São Martinho, der "Sommer zum Martinstag", Spaß, Genuss und Muße in den Kalender der Traditionen schreibt, bringt ab heute das Magazin, das Sie in Händen halten, jeden Monat gute Laune, Lebensqualität und Information zu Ihnen, in einer Auflage von mindestens 8000 Exemplaren und – kostenlos. Und wir werden es wie der französische Autor und Philosoph Voltaire machen: lede Art zu schreiben ist erlaubt, nur nicht die langweilige. Vor 230 Jahren machte der Danziger Reiseschriftsteller und Journalist Georg Adam Forster das Publikum mit der Algarve bekannt und schrieb in seiner "Reise um die Welt" als Erster viel Berichtenswertes über die beschauliche und einsame Region. Die gibt es auch heute noch. Und daneben pulsiert das Leben bunt und vielfältig – genau so werden wir unseren Lesern alles Wissenswerte präsentieren. Wir sind so, wie das Leben in der Algarve, deswegen leben und arbeiten wir ja schließlich hier. Viel Spaß mit Algarve Aktuell, dem Magazin für alles, was wir lieben.

Ihre Redaktion

EDITION PACIFICA







Mischtechnik auf Karton, 72 x 110cm, ab 600 Euro Tel. 289 721 025 marketing@algarveaktuell.com









AKTUELL Neuigkeiten und Meldungen auf einen Blick	4
SHOPPING Was uns gefällt	6
GENUSS Kulinarische Streifzüge durch Tavira	8
OCEAN-Chef Hans Neuner vewöhnt seine Gäste	14
Das perfekte Sonntags-Menü	16
SERIE Die besten Weine, Teil 1, Herdade dos Lagos	18
REISE Costa Vicentina, die raue Schönheit der Westküste	20
SPORT Im Ballon über Lagos	24
KULTUR Nossa Senhora da Rocha	28
Villa nach Vitruviuas	30
Menschen und ihre Kunst	32
GESUNDHEIT Schlafen frei von Nebenwirkungen	38
LEUTE Über die man spricht	40
RECHT Erben ohne Grenzen	42
TERMINE Kleinanzeigen, Events und Tidentabelle	44

WIRTSCHAFT Im Netz der Finanzen

46

AKTUELL



ALLGARVE AKTUELL

Super, endlich ein Magazin mit Pepp, Frische, Würze, Leckerbissen, Qualität und Stil. Was fürs Auge und fürs Herz. Von mir kriegt ihr einen Stern.

Siegfried Danler, Ex-Chef im Amadeus



Jam Session

Immer wieder sonntags treffen sich im **Cantaloupe** die talentiertesten Jazzer des Landes zu Jam Sessions der Extraklasse. Die Konzerte beginnen in der Regel gegen 17.00 Uhr und enden oft erst gegen Mitternacht. Und das Wichtigste: Es kostet nix! Das Cantaloupe Café in Olhão liegt direkt am Mercado de Olhão Tel. 289 704 397

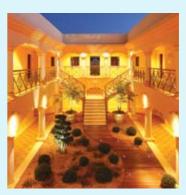
Fisch und Delikatessen

John & Sue Ketley liefern den besten geräucherten Lachs der Algarve, aber auch Entenbrust, Pasteten und selbst gebackene Kuchen. In Kürze eröffnen sie ihr neues **Smokehouse**. Mehr Informationen unter Tel. 914522079 und www. thesmokehousealgarve.com



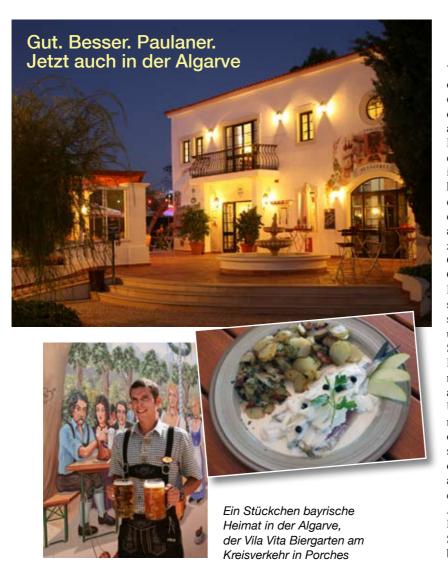


Können Texte und Texturen, Melodien und Magie das abbilden, was unsichtbar bleibt? Wilhelm Tell stand Pate bei der Idee des Stadttheaters Portimão, pfeilgenau einen Schuss Kunst zu platzieren, der auch im Dunkeln sein Ziel nicht verfehlt. 28 namhafte Kreative aus dem nationalen Kulturbetrieb – Musiker, Schauspieler, Literaten, Tänzer, Artisten und Happening-Künstler gestalten ein Performance-Festival im Dunkeln, ein Spiel mit Hindernissen, mit Empfindungen für Kreationen und Erfahrung mit Spielräumen. Sie verändern die Wahrnehmung von Grenzen in Kunst und Kulinarik, Theater und Tanz, Musik und Wort und führen zu neuen Eindrücken, ein bisschen wie bei Wilhelm Tell: "Das Alte stürzt, es ändert sich die Zeit". Das Performance-Festival "Tell" findet an jedem Donnerstag dieses Monats (3., 10., 17. und 24.11.) jeweils um 21.30 Uhr im Teatro TEMPO in Portimão statt (Largo 1.° de Dezembro, www.teatromunicipaldeportimao.pt).



Vale d'Oliveiras

Die luxuriöse Hotelanlage im Hügelland Lagoas ist bekannt für exzellenten Service und gilt als eine der Topp-Adressen in der Algarve. Nutzen Sie die günstigen Wochenend-Specials und lassen Sie sich im Restaurant **The Olive Tree** einmal richtig verwöhnen. Info-Tel. 282 380 560 www.valedoliveiras.com Fotos: Cineterra, Vila Vita Parc, Vale d'Oliveiras, H. Bilawer



Wer kennt sie nicht, die Herrschaften, die diesen prägnanten Kurzsatz zum gut eingeschenkten Bier werbewirksam für die Münchner Großbrauerei Paulaner aufsagten: Walter Sedlmayr, Oliver Kahn oder Waldemar Hartmann. Auf eine zünftige Maß Bier musste man in der Algarve lange verzichten. Jetzt hat endlich Vila Vita Parc die Initiative ergriffen und den ersten Biergarten in der Algarve eröffnet, der diesen Namen auch verdient. Die Neueröffnung liegt zwar schon Wochen zurück, doch im Gegensatz zur deutschen Outdoor-Gastronomie hat der Biergarten bei Porches das ganze Jahr über Saison und sollte es einmal regnen, dann setzt man sich eben in die gemütliche Schankstube und genießt die typisch bayerische Schmankerl-Küche. Keine Angst beim Bestellen: Die Kellnerinnen haben zwar nicht barockes Format, doch sprechen alle vom Service-Personal Deutsch. Unbedingt probieren sollte man Obatzda mit roten Zwiebeln und Bretzen oder eine deftige Schweinshaxe mit Krautsalat. Die süße Sünde danach könnte Apfelstrudel oder Rote Grütze mit Eis heißen. Und zu allem passt natürlich immer ein Paulaner, egal ob Weizen, Radler oder Lagerbier. Also, auf geht's nach Porches in den Paulaner-Garten. Geöffnet Mittwoch bis Sonntag von 17 bis 24 Uhr, Sonntag 12 bis 24 Uhr. Tel. 282 381 177

Der einzig wahre "Algarve-Spezialist" seit über 20 Jahren

Wir fahren mehrmals wöchentlich aus dem ganzen Bundesgebiet an die Algarve und zurück!



B & P - Sped

Int. Spedition + Umzüge

Regelmäßige Autotransporte D< >P< >D mit TüV-Service Einkaufsservice: Sie bestellen via Internet in D und wir liefern nach P eigene Lager in Deutschland und Portugal -

Email: busch@bp-sped.de / Internet: www.bp-sped.de

Zentrale München

B & P - Sped - München Römerstraße 3 85414 Kirchdorf Tel. +49 (0)8166 9918-0 Fax +49 (0)8166 9918-20

Algarve

B & P - Sped - Portugal Sítio de Medronhal 8000 Faro /Santa Bárbara Tel. +351 289 992 707 Fax +351 289 992 708

Berlin

B & P - Sped - Berlin Großberliner Damm 82 12487 Berlin Tel. +49 (0)30 639 083 25 Fax +49 (0)30 694 226 3

SHOPPING



Flor de Sal

Für den ultimativen Würzkick greifen immer mehr Genießer zu dem traditionellen Meersalz aus der Ria Formosa. Salz- und Meer-Info: Marisol 289 793 601, www.marisol.de



Gut und günstig!

Die ganz große
Kunst findet man bei
Doris in ihrer kleinen
Galerie Ladora in
Fuzeta nicht, dafür
aber bezahlbare
Aquarelle, Fotos,
Skulpturen, TextilDesign, Kunsthandwerk und Schnickschnack lokaler
Künstler, die sich
hier in monatlich
wechselnden
Ausstellungen
präsentieren. Die
Galerie im Ortszentrum ist geöffnet
Di - Fr 15 - 19h,
Sa 10 - 13h, Info:
Mobil 916 343 564

Ölivenöl aus dem Garten des Glücks

Es leuchtet wie flüssiges Gold und entfaltet im Mund einen GeschmacksPotpourrie aus Nüssen, Pinienkernen, frischem Gras und Obst. Die Oliven auf der **Horta do Félix** werden von Hand geerntet und mit modernster Technik gepresst. Die Halbliter-Flasche kostet €12,50. Info: Tel. 289 790 440, contact@algarveolive.com, www.algarveolive.com



ECDE

Fotos: Cineterra, docespecados,

Süße Sünden aus Schokolade, Marzipan und Likör

Etwas Süßes braucht der Mensch zum Glücksichsein, und wer Verführungen in Form von Schokolade, Bonbons und Törtchen mag, der wird bei docespecados sein Nirwana finden. Neben traditionellen Leckereien der Algarve findet man hier feinste Trüffelpralinen, Konfekt, Marmeladen, Honig, Liköre und kandierte Früchte. Avenida 5 Outubro, Edificio Doza, Nr. 137, Almancil, Tel. 289 398 233, www.docespecados-algarve.com

Diese wunderschöne Skulptur aus Bronze schuf ein unbekannter französischer Künstler Ende des 19. Jahrhunderts. Gesehen in der Galerie **Corte-Real**

in Paderne für 850 Euro

Was uns gefällt November



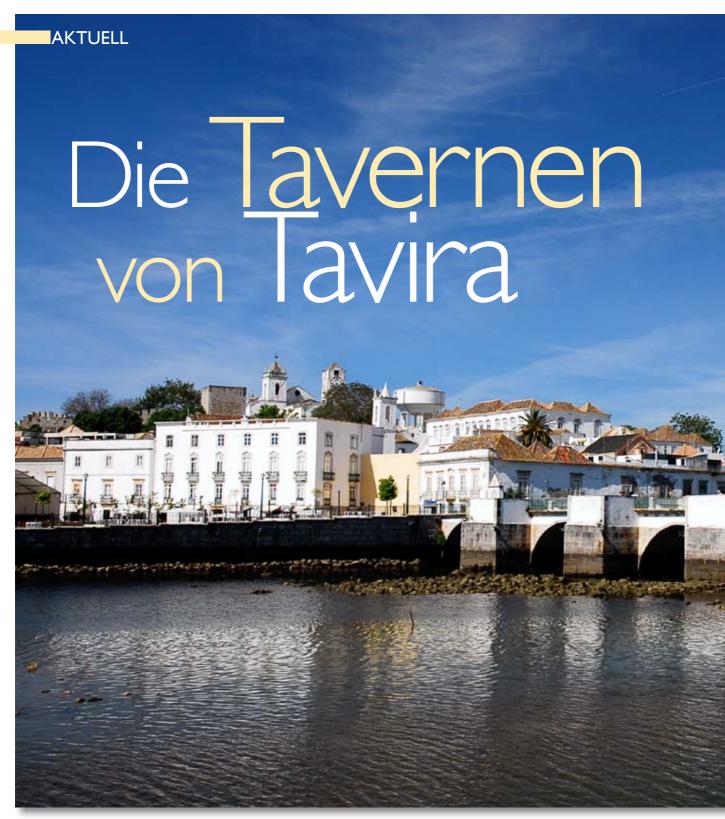


www.quintadosvales.eu

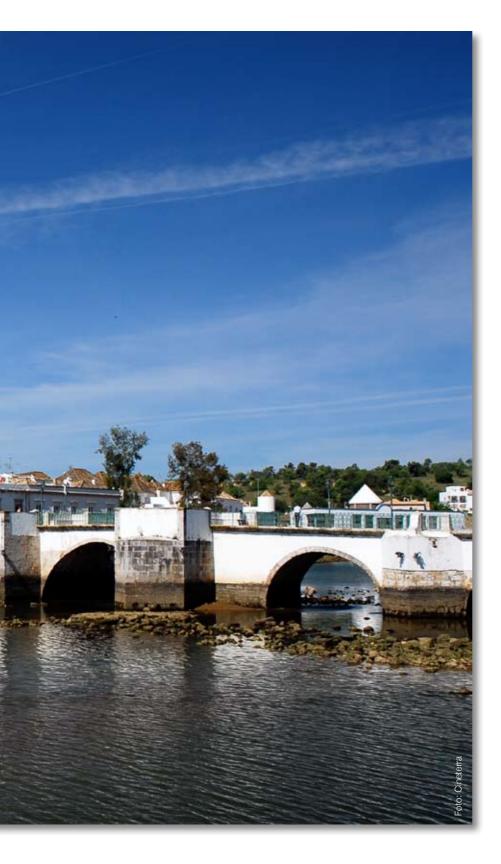
Der kleine Lebensretter für die Jackentasche

Der Notfall-Knopf oder Alarm-Button ist eine portable Lösung mit integrierter GPS- und Mobilfunktechnik. Genaue Standortdaten werden über Satelliten-Signale erfasst und übers Mobilfunknetz übertragen. In medizinischen Notsituationen kann per Knopfdruck Hilfe angefordert werden. Im ECDE - Operation-Center (EOC) wird die exakte Position erfasst mit der Notrufzentrale 112 Kontakt aufgenommen. Mehr Informationen bei: www.ecde.org Tel. 707 910 058. info@ecde.org





Tavira: Römerbrücke und Kastell



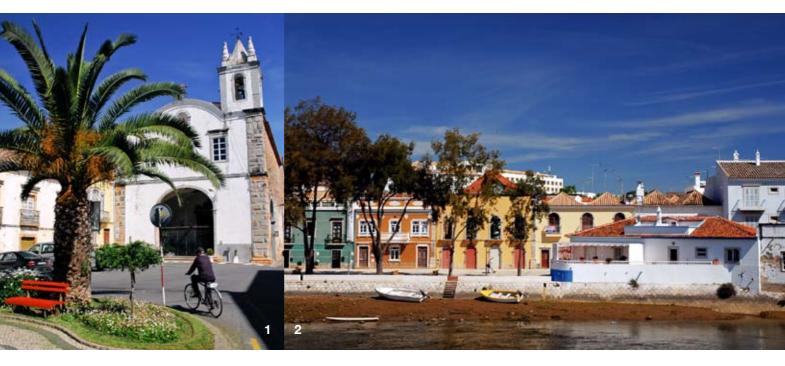
Tavira, die einst so stolze und mächtige Stadt an der Mündung des Gilão gilt als einer der schönsten Orte der Algarve. Der barocke Glanz mag zwar verblasst sein, geblieben sind jedoch eine unglaubliche gastronomische Vielfalt und viele Kirchen

esucher, kommst du nach Tavira und biegst in die Praça da República ein, tritt nicht daneben, tritt mitten rein! Wären da nicht Harley-Fahrer, Kleinkunstbühnen, Info-Stände von Luxus-Immobilien-Objekten und Banner mit Kulturwerbung könnte es hier im Zentrum des historischen Städtchens richtig nett sein, hat man doch von dem mit weißem Marmor und Springbrunnen überstylten Platz einen traumhaften Blick auf den Rio Gilão und die farbenprächtigen Stuck-Fassaden der alten barocken Bürgerhäuser am linken Flussufer, von Insidern gerne Rive Gauche genannt.

Es lohnt sich in einem der Straßencafés dem morgendlichen Treiben beizuwohnen, entspannt ein Tässchen Kaffee zu schlürfen, kombiniert mit einem Vanilletörtchen. Bestes Café am Platze ist die Pastelaria Tavira Romana direkt am Anfang der Römerbrücke. Hier gibt es die größte Auswahl an Pastéis de Nata, sandes und tostas – und entsprechend viele Touristen, denn die kommen gerne in den schönen Ort, der völlig übertrieben als "Venedig der Algarve" bezeichnet



Fischfang und Salz haben Tavira reich gemacht, heute sind es die Touristen



wird. Doch die Brücke ist in der Tat reizvoll und war seinerzeit die wichtigste Verbindung zwischen Faro und Mertola, jetzt nutzen sie Fußgänger, Flaneure, streunende Hunde, bettelnde Zigeuner und musizierende Rentner und Kreativen dient sie gerne als Laufsteg der Eitelkeiten für Film- und Foto-Shootings. Wer es schattig mag, schlendert am östlichen Flussufer die Rua Borda d'Água da Assêca entlang; wer die Sonnenseite bevorzugt wendet sich nach Süden und bummelt über die holprigen Kopfsteinpflaster der Rua Jaques Pessoa. Wem der Sinn nach Kontemplation und fader britischer Hausmannskost steht, dürfte sich bei den Mad Hatters, einer englischen Eckkneipe, wohl fühlen. Man serviert dort Fish & Chips, schaumfreies Bier und "volles Frühstück" ab fünf Euro. Genießer frankophiler Lebensart bevorzugen die Gastfreundschaft von Carole et Manuel im gleichnamigen Bistro und huldigen mit leckeren Pasteten und einem Gläschen gut gekühlten Pouillet-Fumé der französischen Lebensart.

IM GEWIRR DER SCHMALEN verwinkelten Gassen von Rive Gauche verliert man schnell die Übersicht, und das gilt auch für die Anzahl von Kneipen, Restaurants, Cafés und Kirchen.▶



1 In den Gassen der Altstadt stößt man stets auf Klosterkirchen wie die von São Paulo. 2 Die Bürgerhäuser am Rio Gilão stammen aus der Zeit des Tunfischfangs. 3 In der Rua Silva Garvalho versteckt sich das Restaurant "Aquasul"







Keine andere Stadt hat so viele Kapellen und Klöster auf so engem Raum wie Tavira. Fokussieren wir aber doch lieber wieder die gastronomischen Highlights und setzen den Spaziergang fort. Die Fingerfood-Fraktion wird im Abstracto (Rua António Cabreira 34), fündig, einem kleinen, modernen und überraschend gemütlichen Multikulti-Restaurant, das Tapas, Sashimi, Dips, Mini-Pizza und Hummus (orientalischer Brei) serviert, Gleich um die Ecke, in der Rua Almirante Cândido dos Reis 63. versteckt sich das Restaurante Museu do Vinho in einem uralten Ziegelgewölbe, ein beschaulicher Hort für Abendessen bei Kerzenschein und klassischer Musik, Man isst gut und günstig. Die meisten kommen, um einen der über 400 Weine und Portweine zu probieren.

DEM TRUBEL ENTFLIEHEN, ist ein weiser Gedanke. Vortrefflich diniert man entlang der Avenida Eng. Duarte Pacheco 8 in Santa Luzia, wenige Kilometer vom Zentrum Taviras entfernt. Es gibt dort zwei traditionelle Restaurants, die beide mit Polvo-Spezialitäten um die Gunst der Gaumen buhlen. Die Casa do Polvo Tasquinha prahlt mit dem Rekord im Jahr 10.000 Kilogramm der zartfleischigen Krake zu verarbeiten, während man eine Tür weiter im A Casa... liebevoll bemüht ist, den Gästen die unglaublichen Zubereitungs-Varianten der appetitlichen Weichtiere zu erklären. Qualität und Service sind in beiden Lokalen ausgezeichnet, die Preise moderat und die Aussicht auf Fischerboote, Dattelpalmen und die Gestade der Ria Formosa einfach superb. Probieren sollte man unbedingt salada de ovos de polvo (Salat mit Oktopus-Rogen), Polvo-Carpaccio, polvo à casa (Tintenfisch mit Muscheln und Garnelen) oder einfach gegrillt mit kleinen Kartoffeln, feinem Gemüse und Olivenöl. Eine simple Köstlichkeit und kombiniert mit einem leicht spritzigen vinho verde ein schlichter leicht bekömmlicher Genuss.

WENN DIE SCHATTEN LÄNGER werden, wird es Zeit für einen Cocktail oder ein kühles Bier. Beides bekommt man im Black Anchor, einem irischen Pub am linken Ufer des Rio Gilão, Hier kann man bei einem Guinness oder einem Caipirinha überlegen, wo man dinieren mag. Das **Punjab Palace** an der Praça Dr. António Padinha No. 42-44 hat zwar nicht den Hauch von Ähnlichkeit mit einem prächtigen Mogul-



Palast, bietet aber exzellenten Service und ein breitgefächertes Angebot indischer Delikatessen. Die roten Sonnenschirme harmonieren perfekt mit leckeren Tandoori Chicken (gegrillte Hühnchenschenkel mit Joghurt, Zitronensaft und exotischer Gewürzmischung) oder Krabben Karahi (im Tontöpfchen mit Zwiebeln, Chili, Tomaten und Joghurtsoße).

NUR WENIGE SCHRITTE sind es von der Exotik der indischen Küche in die spleenige Szenerie des O Pátio in der Rua Dr. António Cabreira 30. Wem das viktorianisch-bürgerliche Ambiente des im ersten Stock eines alten Patrizierhauses gelegenen Restaurants zu überladen wirkt, der findet auf der Dachterrasse sein kulinarisches Nirwana. Die Speisekarte ist portugiesisch mit französischem Flair und die Spezialitäten des Hauses sind mannigfaltig. Probieren sollte man açorda de marisco (Brotsuppe mit Meeresfrüchten), xarém con conquil-

has (Polenta mit Dreiecksmuscheln), borrego provençal com cogumelos (Provenzalisches Zicklein mit Champignons) oder Languste in Champagner-Sauce für 65,00 Euro. Nachtaktive, Barfliegen und Eintänzer zieht es zu einem alten Fabrik-

gelände in die Rua Almirante Candido Reis, wo man in den angesagten Hotspots, der **Bubi Bar** und der **Disco Ubi** abhängen oder abtanzen kann bis die Sonne aufgeht.

> Tandoori-Huhn mit Reis und Curry





Zum Start von Algarve Aktuell gegen Vorlage dieser Anzeige 5% Rabatt!*

Boer & Siebert Lda. Lt 162 Zona Industrial 8700 Olhão, www.marisol.biz, T 289793601

**gueltig bis 23.12.2011



Kalbskopf mit Perlgraupen, Herbsttrüffel, Rettich und Vogelmiere





Hans Neuner ist Chefkoch im OCEAN Restaurant in Porches

Kulinarische Kleinkunstwerke

Gourmets scheinen keine Krise zu kennen oder verkörpern eine positivere Philosophie und sagen sich wahrscheinlich, das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken bzw. schlechte Speisen zu essen, was bereits schon Goethe festgestellt hat. Und so stehen kulinarische Tempel wie das OCEAN im Vila Vita Parc ganz weit oben auf der Genuss-Skala, denn hier setzt der Tiroler Sterne-Koch Hans Neuner kulinarische Kulminationspunkte.

Dinieren im edlen Ambiente dieses Restaurants sind Glücksmomente im Leben jeden Feinschmeckers. Auf der Speisekarte aus Büttenpapier stehen neben Langostino mit Rettich und schwarze Trüffel an Kalbskopf, Perlgraupen, Couscous-Perlen und Vogelmiere auch Extravaganzen wie Entenmuscheln oder Wasserkresseschaum an Alvor-Austern, Wachtelei, Rauchkartoffel und portugiesischem Brot, sowie geangelter Loup de Mer kombiniert mit Felsengarnele, grünen Oliven, Aubergine und drei Jahre gereiftem Parmesan. Jeder Gang ist ein optisches Kunstwerk, perfekt harmonisch und stilvoll arrangiert.

Im Kellergewölbe Cave de Vinhos lagern über 11.000 Weine aus aller Welt. Lukullische Traumpaare sind der 2004 Pinot Gris Reserve Trimbach zu kristallisierter Rotbarbe und Pata Negra sowie 1998 Château Quinault L'Enclos zu Biorind aus Galizien, Steinpilzen und Rote Bete. Letzterer Wein ist körperreich mit Aromen von Pflaume, Vanille und Eiche, samtweich, sanft un Geschmack nach roten Beeren. und Eiche, samtweich, sanft und voller

OCEAN, Vila Vita Parc, Rua Anneliese Pohl, Porches, Tel. 282 310 100

Herdade dos Grous 2010 Weiß

Dieser knackig-frische Weißwein ist leicht Meeresfrüchten. Er hat ein leicht fruchtiges Aroma von Melone und Williamsbirne und

eine feine pfeffrige Note im Abgang. Erhältlich ist der Wein aus den Rebsorten Antão Vaz. bei Apolónia und Intermarché.





Der Mann mit der Mütze

Er trägt gerne Schwarz und dieses schräge Barett à la Rembrandt, sein Markenzeichen. Jonnie Pratt. Koch und irische Frohnatur, ist ein Hans Dampf am Herd und im Großraum Almancil bekannt wie ein bunter Hund. Sein vorrangiges Ziel ist es. die Gäste mit ausgefallener Koch-Kunst zu verwöhnen, ohne gleich Anspruch auf einen Michelin-Stern zu erheben. Ein Muss, sein Oktopus-Carpaccio, Ossobuco mit Safran-Risotto oder Rochenflügel mit Kapern und Zitronenbutter. Und das Ganze zu moderaten Preisen. Alles ist selbst gemacht: das knusprige Brot, die Ravioli oder der in Medronho mazarierte Dattel-Mandelkuchen. Sehr beliebt sind Jonnies Wochenend-Menüs – 6 Gänge für €19.50. In diesem Fall Johnt es sich vorher zu reservieren: Bistro des Z'Artes, Rua Calvario 69, Almancil, Tel. 919 407 366, www.bistroalgarve.com





Das perfekte SONNTAGS-MENÜ

Das Beste, was die Region zu bieten hat, sind noch immer ihre Weine und ihre deftige Küche

iät hin oder her, das Leben ist zu kurz, um sich ständig einzuschränken. Zeit sich wieder einmal etwas richtig Gutes zu können. Das dachten sich auch Maxwell Birch und Ian McGray. Und wenn sich ein innovativer Winzer und ein leidenschaftlicher Küchenchef gemütlich an einen Tisch setzen und Wein verkosten, wie neulich im Restaurant Birds Nest in Boliqueime geschehen, was kommt dabei wohl heraus? Richtig: Jede Menge Spaß und sprühende Ideen für ungewöhnliche Rezepte, zu denen sich die Weine der Adega do Cantor bestens eignen. Vida Nova - neues Leben, Motto, Philosophie und Markenname von regionalen Weinen, die auf den zum Meer sanft abfallenden Hügelkämmen von Guia prächtig gedeihen und seit Jahren zu den Besten der Algarve gehören.

Beginnen wir doch gleich mal mit einem Schlückchen Branco 2010, einem knackig frischen Tropfen, herrlich blumig, mit wunderbaren Fruchtnoten und angenehmer Säure, der ein wenig an einen deutschen Riesling von der Nahe erinnert, aber mehr Struktur und Komplexität hat und genau der ideale Begleiter für herzhaft-knackige Blattsalate. Meeresfrüchte aller Art und thailändische Gerichte wäre. Beim Vida Nova Rosé fragt sich jeder, wie kann der nur so eine intensive Farbe haben? Kann er, denn das liegt am hohen Anteil Syrah-Trauben (60%) und an der erst kürzlich erfolgten Abfüllung. Später hellt sich das tiefe, leicht bläuliche Rosa natürlich etwas auf. Auf Grund seiner Ausgewogenheit, seines trockenen, reifen Fruchtbuketts drängt sich der elegante Rosé förmlich auf – gut gekühlt zu pikantem Geflü-



gel oder gegrilltem Fisch. Küchenchef lan McGray schwört, dass zu diesem leicht moussierenden Wein nichts besser passen würde, als ein rustikaler Garnelen-Chouriço-Salat. Und er hat Recht.

Der Augenblick sich zurückzulehnen, der richtige Augenblick für ein Gläschen Spumante, von der Adega eigens zum 50. Bühnenjubiläum von Pop-Legende Sir Cliff Richard hergestellt nach der Methode klassischer Flaschengärung. Dieser spritzige, vitale, elegante Beerenaromen ausströmende Schaumwein verdient es solo getrunken zu werden, pur, ohne störende Sorbets oder anderen überflüssigen "Grüßen aus der Küche".

Lamm gehört zur englischen Küche wie der Tower zu London. Für lan McGray, der 15 Jahre in Ampleforth Abbey, dem größten Benediktiner-Kloster Großbritanniens in Yorkshire, gelebt und gekocht hat, wäre ein Menü ohne Fleisch vom juvenilen Schaf undenkbar. Und wer so lange unter Mönchen geweilt hat, der kennt Demut und neigt zur Schlichtheit. Das macht sich in diesem Fall doch recht positiv bei seinen Kochkünsten bemerkbar. Ganz ohne Dekoration und Extras gelangt die Kombination Lammfilet mit grünem, leicht übergrilltem Spargel, Kartoffel-Gratin und einer Reduktion aus dem Vida Nova Tinto 2009 auf den weiß gedeckten Tisch. Die Sauce verströmt jenen verführerischen saftigen Bratenduft und schmeckt so vollmundig, beerig und harmonisch wie der dazu gereichte Wein, dass selbst eingefleischte Vegetarier wie die aparte Portugiesin Celia Rodriges schwach werden, jegliche Abstinenz vergessen und das zarte Lammfilet genüsslich verspeisen, als sei es vom Himmel gefallenes Manna.

Was man nicht alles mit einem guten Wein machen kann, beweist der 48-jährige Küchenchef des Birds Nest mit seiner ureigenen Interpretation eines Vogelnestes und serviert in einem Körbchen aus karamellisierten Zuckerfäden Tinto- und Honig-Rosmarin-Eiscreme kombiniert mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet und behütet von einem Knuspervogel aus Brandteig. Dazu kann man, mutig und völlig ungeniert, durchaus einen Schluck Vida Nova Reserva 2008 trinken, einen der edelsten Weine der Algarve, ein kräftig Dunkelroter, voller Wucht und Würze, gepaart mit flüchtigen Holztönen, einem Hauch von Vanille und jenem unwiderstehlichen Aroma, das schwarze Johannisbeeren, Herzkirschen und wilde Brombeeren an einem warmen Sommertag verströmen.



1 Célia Rodrigues genießt ihren Garnelen-Chouriço-Salat im edlen Ambiente des Restaurants Birds Nest.
2 Vida Nova Rosé, der ideale Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten.
3 Lammfilet mit Spargel und Kartoffelgratin. Die Sauce ist eine Reduktion des Vida Nova Tinto 2009



Krabben-Chouriço-Salat

Zutaten für 4 Personen

100 ml Olivenöl Extra Virgine, 500 g Camarões (Garnelen), 4 – 6 Knoblauchzehen, 1 Zitrone, 1 TL süßes Paprikapulver, 1 TL Chiliflocken, 1 Prise Salz, 1 Chouriço-Ring, 300 g Blattsalat

Zubereitung

Von den Garnelen Kopf und Schale entfernen, säubern, Darm entfernen und trocken tupfen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, fein gehackten Knoblauch, Chiliflocken und Paprikapulver hinzufügen. Mit dem Saft der Zitrone ablöschen. Von der Chouriço unbedingt die Wursthaut entfernen, in Scheiben schneiden und 3 bis 4 Minuten stark anbraten. Die Garnelen zugeben, leicht schwenken und kurz anbraten (nicht mehr als eine Minute). Blattsalat auf vier Teller häufeln. Garnelen und Chouriço samt der Sauce darauf verteilen. Mit Garnelenköpfen und Zitronenscheiben dekorieren. Eine Prise Salz. Fertig. Guten Appetit!

Die besten Weine Südportugals, Teil 1

Herdade dos

Als der Bremer Reeder Horst Zeppenfeld vor 25 Jahren eine Plantage im Alentejo kaufte, war es sein Ziel, mit modernen Anbaumethoden exklusive, charaktervolle Weine zu produzieren



ie Region um Bordeaux gilt als die größte zusammenhängende Anbaufläche der Welt für Qualitätsweine, doch bedingt durch Klimaschwankungen gibt es keine Kontinuität bei der Qualität der Reben, deshalb spricht man von guten, schlechten und mittelmäßigen Jahrgängen. Ganz anders ist es im Alentejo. Durch die konstante Sonneneinstrahlung während der Hauptreifezeit gedeihen dort dauerhaft gute Jahrgänge. Die Region mag zwar bei vielen als abgelegen und rückständig gelten, birgt aber besonders für den Weinanbau immenses Potential, zumal der Trend zunehmend weggeht von dem von Flying Winemakers generierten globalen Weinstil mit seinem einheitlichen Geschmacksstempel.

Auf der Herdade dos Lagos wollten der Bremer Kapitän und Reeder Horst Zeppenfeld und seine Familie von Anfang an mit autochthonen einheimischen Rebsorten und modernen Anbaumethoden Weine der Spitzenklasse produzieren, als sie vor 25 Jahren diese Plantage in Vale de Açor de Cima (etwa 18 km nordwestlich von Mertola) erwarben. Und wenn man keine Ahnung vom Weinanbau hat, sucht man sich die Experten, die es wirklich können, wie den portugiesischen Önologen António Saramago (Önologe der Jahre 2006 und 2010) und die deutsche Weinbauingenieurin Dorina Lindemann. Das Experiment funktionierte einwandfrei.

HEUTE GEDEIHEN AUF 20 Hektar die traditionellen Sorten Touriga Nacional, Alicante Bouschet und Aragonés in friedlicher Koexistenz mit den Welt-Bestsellern Syrah und Chardonnay. Seit drei Jahren produziert die Herdade unter dem Logo HDL anerkannt kontrolliert biologische Weine, die weitab von jeglichem "Müsli-Image" sind und eine internationale Auszeichnung nach der anderen einheimsen. Dass alles mit rechten Dingen zugeht, dafür sorgt seit vielen Jahren ein knorriges Allgäuer Urgestein, Dietmar Ochsenreiter, der Gutsverwalter, dem man seine 70 Jahre kaum anmerkt, was wieder mal ein Beweis ist, dass regelmäßiger Konsum von gutem Wein gesund und fit hält.

MAN HAT SICH HIER im welligen Hügelland des Alentejo Anbauerfahrungen aus Australien zu Nutze gemacht und Hochkulturen angelegt. Die Rebstöcke wachsen in einer ergonomisch sehr ver-





träglichen Pflückhöhe, werden optimal durchlüftet, trocknen dementsprechend gut bei Feuchtigkeit und sind weniger pilzanfällig. Rückschnitt erfolgt im Mai, in Verbindung mit der Vendange vert (= grüne Ernte), um die Qualität der

übrigen Reben zu erhöhen. Der Ertrag pro Hektar schwankt dann je nach Sorte zwischen fünf und acht Tonnen Trauben. Statt mit der chemischen Keule hilft man sich hier bei Schädlingsbefall mit Aufsprühen einer Zimtlösung.

"Dann duftet die ganze Gegend unglaublich süß, besonders in der Nacht", gerät Dietmar Ochsenreiter ins Schwärmen. "Und wenn Sie eine extrem feine Nase haben, werden Sie einen Hauch von Zimt bei unserem HDL Reserva wahrnehmen."

DER RESERVA, EINE gelungene Cuvée aus Syrah und Aragonés, lagert nach der Gärung zwölf Monate in Fässern aus französischer Eiche und reift mindestens zwölf Monate in der Flasche. Man sollte ihn dekantieren, bevor man ihn in aller Ruhe vor dem prasselnden Kaminfeuer über die Zunge rinnen lässt, während die rauchweiche Stimme von Etta James den Raum ausfüllt, ja, dann entfalten sich all jene köstlichen Aromen von Vanille, Nelken, einem Hauch Zedernholz und - Zimt, Eine totale Harmonie, Und da man allein immer in schlechter Gesellschaft ist, sollte man Freunde einladen und diese mit einem vollmundigen, samtigen HDL Syrah 2007 aus der Magnumflasche verhätscheln.

LANGJÄHRIG LAGERFÄHIG und stets der richtige Tropfen für ein Tête- à-tête mit der Dame ihres Herzens ist der HDL Aragonés. Dieser überzeugt durch sein Bouquet aus reifen schwarzen Johannis- und Brombeeren, Zartbitterschokolade und schmeichelt dem Gaumen mit dem Goût von Crème de Cassis, sonnengereiften Paprika und wonnig-weichen Tanninen.

Herdade dos Lagos, Vale de Açor, CP 43, Mértola, Tel. 286991145, herdadedoslagos@sapo.pt www.herdadedoslagos.com



Eine Superlative ist der Leuchtturm am Cabo de São Vincente am südwestlichsten Zipfel Europas. Sein Lichtkegel leuchtet 32 Seemeilen über den Atlantik













1 Der Leuchtturm als kitschig-schöne Keramik, erhältlich bei den Souvenir-Händlern am Kap. 2 Spektakuläre Felsen und Angler sind ein vertrautes Bild an der rauen Costa Vicentina 3 Auf 80 Kilometer Natur pur an der unverbauten, fast menschenleeren Küste. Ein stilles Paradies für Wanderer, Surfer, Aussteiger und Vogelkundler

hier an Land gespült wurde. Der Bischof von Silves ordnete 1515 den Bau eines Leuchtturms direkt neben dem Kloster an. Mehrfach zerstört und wieder aufgebaut, dürfte der lichtstarke Koloss auf dem steilen Felsen das älteste Leuchtfeuer Portugals sein. Heute sind das Kap und Leuchtturm eines der beliebtesten Ausflugziele für Einheimische und Touristen. Fast so umwerfend wie der häufige starke Wind, ist das grandiose Panorama, das man von dem 60 Meter hohen Plateau hat. Erstaunlich gute Umsätze machen daher die fliegenden Händler, die grob gestrickte Pullover und Wollmützen feil bieten. Absoluter Verkaufs-Hit sind allerdings Thüringer und Nürnberger Rostbratwürste, die Petra und Wolfgang Bald in ihrem mobilen Kult-Imbiss brutzeln. Für zwei Euro erhält man zudem ein Dokument, das den Genuss der "letzten Bratwurst vor Amerika" am südwestlichsten Fleck Europas bestätiat.

Nur wenige hundert Meter entfernt von Bratwurstdunst, Nippesfiguren und Touristen-Trubel hört man diesen Musik-Mix aus Wind, Wellen und kreischenden Möwen, die über den Klippen kreisen. Zwar bestehen Kap und Vorgebirge nur aus Fels, Geröll, dichter Macchie und Flechten, doch weiter

nach Norden beginnt ein beeindruckendes Ökosystem mit artenreicher Fauna und Flora. Der Parque Natural do Sudoeste Alentejano e Costa Vicentina ist mit seinen 75.000 Hektar einer der größten Naturschutzgebiete Portugals. Entlang der Küste wechseln einsame, feinsandige Buchten mit rauen, zerklüfteten Steilküsten, Riffen, Dünen, Mooren, Salzwiesen und tiefen Schluchten.

Die Vegetation ist eine Mischung aus mediterranen, nordatlantischen und afrikanischen Pflanzenarten. Es lohnt sich dieses Gebiet auf eigene Faust zu erkunden, wie beispielsweise auf dem Gezeitenwanderweg rund um Carrapateira, der einige Kilometer direkt entlang der Hochebene bis zum Strand von Amado verläuft und spektakuläre Aussichten bietet. Auf Felsenklippen brüten, weltweit einmalig, zahlreiche Weißstörche, unerreichbar für Bruträuber, und der selten zu beobachtende Fischotter hat hier sein letztes natürliches Habitat in Europa. Die wilde Gegend ist auch das bevorzugte Ziel einheimischer Angler. Man

> Entenmuscheln sind eine begehrte und teure Delikatesse

muss schon besessen oder ein Dangerfreak sein, um hier in schwindelder Höhe halsbrecherische Kletteraktionen durchzuführen, um in der tosenden Brandung mit meterlangen Ruten nach Brassen, Hornhechten und Wolfsbarsch zu angeln. Nicht selten endet so ein Angelausflug tödlich. Nicht weniger tollkühn sind die Perceveiros. jene Männer, die sich auf die glitschigen, scharfkantigen und mit unzähligen Seepocken überzogenen Klippen und Riffe abseilen, um dort bei Ebbe die begehrten Perceves, Entenmuscheln, abzuspachteln.

Die Entenmuschel ist keine Muschel. sondern ein Krebstier aus der Klasse der Rankenfußkrebse (Cirripedia) und gekocht ein beliebter lokaler Leckerbissen, der einen frischen Meerstiergeschmack hat und auf den Märkten zu Kilopreisen zwischen 30 und 60 Euro gehandelt wird.



Im Ballon über Lagos

Ballonfahren ist eine spannende, sensationelle und sehr sichere Art zu Fliegen. Bevorzugtes Revier für Flüge über die Algarve ist die Region um Lagos, wo man sich auf dem alten Aerodromo trifft, um gemeinsam in die Luft zu steigen.





Blick auf Lagos (oben). Die Südafrikanerin Helena Sá ist eine international erfahrene Pilotin, die viele Jahre in England, Holland und Norddeutschland geflogen ist

(Foto rechts).

ie Bedingungen für Ballonfahrten in der Algarve sind zwar nicht so optimal wie im Alentejo, doch den Traum vom Fliegen kann man sich auch hier erfüllen, wenn man bereit ist seinen inneren Schweinehund zu überwinden, mitten in der Nacht aufzustehen und zum Aerodromo von Lagos hinauszufahren. Dort trifft man das Team von Barlavento Balloons, das einen sogleich in einen Landrover verfrachtet und durch die Dunkelheit zum Startplatz chauffiert. In meinem Fall war das ein Stück Brachland irgendwo im Bezirk Bensafrim. Interessiert jedoch niemanden von den Passagieren wirklich, denn der Gute-Laune-Pegel ist zu dieser Uhrzeit so düster wie die sternenklare Nacht.

UND WÄHREND MAN noch mit der Müdigkeit kämpft, breiten Fernando und Fred die Stoffbahnen aus, testet Pilotin Helena Sá Korb, Gasflaschen, Funkgerät, Höhenmeter und GPS, bläst die Windmaschine kalte Luft in das Innere des Ballons, der sich allmählich füllt. Den Rest erledigen zwei kardanisch aufgehängte Brenner, die meterlange Stichflammen in die riesige Hülle fauchen und die Temperatur im Ballon zwischen 80 und 120 Grad aufheizen. Im Zeitraffer hebt sich die Hülle, stellt sich der Ballonkorb senkrecht. Ein letzter Check von Steuer- und Halteseile, dann klettern drei Passagiere, ein junges Liebespaar aus Madrid und ich, zu der Pilotin in den geflochtenen Weidenkorb.

IM OSTEN RÖTET sich der Himmel, als der Ballon kaum merklich abhebt und höher und höher steigt. Und als die Sonne über den Horizont steigt, ihre Strahlen Farben und Konturen in

Vor über 200 Jahren realisierte der Mensch den Traum vom Fliegen

Fliegen, die Erde verlassen, losgelöst durch die Lüfte gleiten, ist ein uralter Menschheitstraum. Viele haben es versucht und sich dabei von Kirchtürmen und Klippen zu Tode gestürzt. Ikarus hätte es fast geschafft, doch sein Flugversuch endete bekanntlich in einem tödlichen Absturz. Erst den Brüdern Montgolfier gelang es in die Luft zu gehen: Am 19. September 1783 starteten sie mit einem Heißluftballon im Schlosspark von Versailles. Es war der Beginn der bemannten Luftfahrt. Vieles hat sich seitdem geändert, doch das Prinzip ist das Gleiche geblieben.



Barlavento Balloons

Aerodromo de Lagos, 8600-327 Lagos Tel. 00351 914532300 oder 918335768 contacto@barlaventoballoons.com.pt www.barlaventoballons.com.pt Preis pro Person: €165



Algarve, the best place for Investmen

MESTRE RAPOSA

Fenster, Türen, Wintergärten, Zubehör und vieles mehr, aus einer Hand und immer garantiert

"Made in Germany"

MR-Sistemas de Construção Modernos, Lda. E.N. 125 - Quatro Estradas, 8100-321 Loulé +351 289 355 420 - www.mestreraposa.com die monochrome Landschaft malen, schwebt der Ballon bereits hoch über Bensafrim. Das Panaroma ist phänomenal: Im Westen zieht sich ein silbriger Nebelstreifen von Vila do Bispo bis Aljezur, im Norden funkelt der Barragem da Bravura in warmen Goldtönen, die Serra de Monchique schrumpft auf Modelleisenbahnformat, im Süden spiegelt sich die Lagune von Alvor im Gegenlicht und Lagos strahlt und glänzt in der warmen Morgensonne. Je höher die Außentemperatur steigt, desto häufiger blasen die Brenner Flammen in die Hülle. Bei knapp 2700 Fuß (820m über Meeresniveau) erreicht die Reise ihren Höhepunkt, leitet Helena Sá den langsamen Sinkflug ein.

"WENN IHR GLAUBT, die Brüder Montgolfier hätten den Heißluftballon erfunden, irrt ihr euch gewaltig", klärt uns die aus Südafrika stammende Pilotin auf. "Am 3. Oktober 1709 präsentierte der Jesuitenpater Bartolemeu Lourenço de Gusmão dem portugiesischen Herrscherpaar in der Casa da Índia in Lissabon seine Passarola, ein kleines Luftschiff in Vogelform. Das Flugmodell hob ab, segelte bis an die Decke und setzte beim Absturz Vorhänge und Mobiliar in Brand. König Johann V. und der Hofstaat waren amused, aber nicht sonderlich überzeugt. Jahre später wurde der geniale Tüftler von der Inquisition angeklagt, doch das ist eine andere Geschichte."

IN SICHERER HÖHE DRIFTET der Ballon über die A22 nach Südosten. Unter uns die Ribeira de Bensafrim, eingestreut darin Gehöfte und Residenzen mit Pool. Schwärme von Kuhreihern und Wildtauben kreisen über fruchtbarem Ackerland. Der Versuch am Strand von Meia Praia zu landen, scheitert an ungünstigen Windverhältnissen. Und so wird nach knapp einer Stunde Flugzeit eine stoppelige Wiese zum Landeplatz, schlägt der Korb mit 7 Knoten (knapp 13 Stundenkilometer) auf, schleift ein paar Meter durch Gras und Wildminze und kommt dann zum Liegen. Sämtliche Luft ist schlagartig durch das Parachute am oberen Ende des Ballons entwichen, die Hülle liegt wie ein schlaffer bunter Schlauch auf der Wiese und wird von Team und Passagieren zusammengerollt und verladen.









Dem Himmel so nah...

Die Kapelle Ermida de Nossa Senhora da Rocha mit ihrer exponierten Lage auf einer Felsenklippe ist ein wahres Kleinod aus dem frühen 16. Jahrhundert. Es ist ein dubioser Stilmix aus antiken Elementen, einer Säule mit westgotischem Kapitell und einem maniristischen Altaraufsatz. Man vermutet, dass an dieser Stelle bereits in der Antike eine Fortifikation existierte.





VILLA NACH VITRUVIUS

Lusitania, das heutige Südportugal, war die westlichste Provinz des Imperium Romanums. Eine der wenigen gut erhaltenen Villen- und Tempelruinen aus dieser Zeit findet man in Milreu bei Estoi

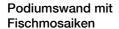
ehr als 2000 Jahre bevor der internationale Geldadel die klimatischen Vorteile der Algarve entdeckte und mit dem Bau protziger Villen in der bis dato unbekannten Region Vale do Lobo und Quinta do Lago begann, genoss die römische Elite in vollen Zügen das angenehme Leben auf ihren Gutshöfen. Diese prächtigen Landgüter entstanden im 2. und 1. Jahrhundert vor Christi im Hinterland der Kolonialstädte Ossonobo (Faro), Balsa (Luz de Tavira), Portus Magnus (Portimão), Lacóbriga (Lagos) und Silibis (Silves). Eine der wenigen sichtbaren Spuren aus den Glanztagen des römischen Reichs in der abgelegenen Provinz Lusitania sind die Ruinen von Milreu, etwa 7 km nördlich von Faro.

DAS, WAS DIE INTERESSIERTEN

Besucher heute bei einem Rundgang durch die Ausgrabungsstätte sehen, sind die Ruinen eines auf den Resten der älteren Villa im 3. Jahrhundert nach Christus errichteten Landsitzes. Nur mit viel Fantasie lässt sich die üppige Ausstattung von Herrenhaus, Tempel, Thermen, Säulengängen, Atrium, Weinkellerei, Gesindeunterkünften und Vorratslager erahnen. Besonders auffallend sind die wunderschönen maritimen Mosaike an den Wänden von Tempel und Thermen. Die Darstellung der Fische und Mollusken mag auf den ersten Blick plump erscheinen, doch sobald die Becken mit Wasser gefüllt waren, erschienen die Tiere lebendig und proportional richtig.

Wie bei vielen römischen Prachtbauten haben sich die Baumeister der Villa an den Vorgaben des Vitruvius Pollio orientiert, die er zur Zeit des Kaisers Augustus in seinen "Zehn Büchern über Architektur" dokumentiert hat. Bei der Ausrichtung des Gebäudekomplexes wurde deshalb auf die Einhaltung harmonischer Proportionen geachtet. Sämtliche Privaträume befanden sich im Ostflügel, was gesunden Schlaf und angenehme Träume versprach; die Bibliothek war nach Norden ausgerichtet, um grelle Sonneneinstrahlung auf Bücher, Dokumente und Schriftrollen zu verhindern. Wichtigstes Kriterium war jedoch: das für die Bebauung vorgesehene Grundstück musste "gesund" sein und Quellen aufweisen.







Säulen des Peristyls

Der Wellness-Bereich im Westareal



VOM REICHTUM DES Villenbesitzers zeugt auch die Tempelanlage am südlichen Rand des Anwesens. Gewiss, ein Prestigeobjekt des Gutsherrn, mit dem er seine Sonderstellung unterstreichen wollte, doch auch ein deutlicher Nachweis auf den in der damaligen Zeit praktizierten Wasserkult.

ALS ERSATZ FÜR DIE eigentlich notwenige Quelle diente den Erbauern ein sechseckiges Wasserbecken im Zentrum des Tempels. Später nutzten Christen und maurische Okkupanten das Tempelareal als Gebetsplatz. Erst der Einsturz der gesamten Dachkuppel Mitte des 10. Jahrhunderts, wahrscheinlich ausgelöst durch ein Erdbeben, beendete die weitere Nutzung des Tempels als Kultplatz.

Wer in dem kleinen, in die Ausgrabungsstätte integrierten Museum Exponate aus der römischen Periode erwartet, wird enttäuscht. Die meisten Funde aus Milreu - Keramiken, Münzen, Marmorbüsten, Götterbilder und Porträts lokaler Persönlichkeiten, Bronzegegenstände, Werkzeuge und Glasgefäße - werden im Museu Arqueológico e Lapidar do Infante Dom Henrique in Faro, im Regionalmuseum von Lagos und im archäologischen Nationalmuseum in Lissabon verwahrt. Die Öffnungszeiten der Ruinen von Milreu: 9:30 bis 12:30 Uhr und von 14:00 bis 18:00 Uhr. In den Wintermonaten wird die Anlage um 17:00 geschlossen. Info-Tel, 00351-89997823





Deutscher Malerfachbetrieb:

Lackierungen,
Fassadenanstriche,
Innenanstriche,
Terrassenisolierungen,
Sanierungen...

Telefon 289845817 Mobil 919354471

SAO BRÁS DE ALPORTEL



ENERGIAS REGENERATIVAS

SOLAR HEIZSYSTEME ÖFEN PELLETS

SUNLIFT Lda 8670 Aljezur

Tel: 282 788 226 Tlm: 912 515 069 info @ sunlift.net www.sunlift.net



Kunst bei Catto

Neuen Glanz in die Kunst-Szene der Algarve bringen Gillian Catto und ihr Team. Nach fulminantem Auftakt in Quinta do Lago ist die Galerie umgezogen nach Loulé



Moderne Kunst aus Fiberglas: Silver Grace von Karl-Heinz Stock. Die sich im Wasser räkelnde Nymphe stammt von Toin Adams. Tanz mit mir bis unsere Liebe zu Ende ist, nennt sich das Bild von Jack Vettriano. Es ist in limitierter Auflage als Giclée erhältlich

illian Catto hat den Londoner Glanz und Glamour mit dem provinziellen Leben in der Algarve getauscht. Dort, wo die britische Metropole so richtig edel und exklusiv ist, in Hampstead, hat die elegante Society-Lady mit viel Erfolg fast 30 Jahre die renommierte Catto Gallery geführt. Sie war es, die den bis dahin unbekannten schottischen Maler Jack Vettriano Ende der 1980er Jahre entdeckte und quasi über Nacht berühmt machte. Heute erzielen seine Originale auf Auktio-nen Preise von über 1 Million Euro. Auch Jazz-Urgestein Tony Bennet (sein im September erschienenes Album Duets II enthält unter anderem die letzten Stu-

dioaufnahmen der Soulsängerin Amy Winehouse) und die 2010 verstorbene Hollywood-Legende Tony Curtis haben bei Gillian Catto ausgestellt.

Gillian Catto gilt als die Entdeckerin von Jack Vettriano

In ihrer temporären Galerie Art Catto in Quinta do Lago präsentierte sie im Sommer gleich vier namhafte sehr konträre Künstler, den französischen Maler Alain Bertrand und die Bildhauer Karl-Heinz Stock, José Eduardo und die aus Zimbabwe stammende Toin Adams. Ab 27. August waren Giclées von Jack Vettriano in einer limitierten Auflage

ebenfalls zu sehen und natürlich auch zu kaufen. Was in der neuen Galerie im Zentrum von Loulé in einem aufwendig restaurierten alten Stadthaus gegenüber dem Cine teatro zu sehen sein wird, beziehungsweise welche Künstler dort bei der Einweihungs-Feier ihre Kunst präsentieren, bleibt bislang ein Geheimnis. Fest steht nur der Termin: 10. Dezember. Doch wer bei der Vernissage in Quinta do Lago dabei war, kann sicher sein. dass Gillian Catto und ihr Team auch an diesem Tag ganz großes Kino bieten werden.

Art Catto, Avenida José da Costa Mealha, nº 43 R/C, Tel. 289419447, www.artcatto.com

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 9.00 bis 17.00 Uhr



Gervásio lebt und arbeitet in Monchique. Seine Bilder sind zu sehen im Centro Cultural São Lourenço in Almancil bis zum 8. Dezember, Di - So 10 - 17h, Tel. 289 395 475 www.centroculturalsaolourenco.com

Der junge Wilde aus den Bergen

ervásio erkannte früh, dass die Malerei wichtiger Bestandteil seines Lebens ist. Autodidakt, nahm er in Lissabon an Kursen verschiedener Kunstakademien teil, wo er Erfahrungen sammelte und handwerkliche Techniken erlernte. Der Künstler bedient sich ausschliesslich abstrakter Formen und Elemente, bewusst vermeidend konkret, figurativ zu arbeiten. Der Entwurf, die Grundidee eines jeden Bildes ist für ihn wichtig, aber auch, auf behutsame Weise Empfindungen beim Betrachter zu wecken. Wie ein Neugeborener versucht der Künstler seinen Platz in der Welt zu finden; Wege zu finden, sich zu verwirklichen. Er stößt an Grenzen. Irrt. Und irrt wieder. Dagegen lehnt er sich auf, versucht es erneut. So ist er auf der Suche nach etwas. das vielleicht nicht existiert, aber ohne Zweifel schön ist.



Barbara Varela

Erinnerungen an eine andere Zeit: Hund vor Art-Deko-Fassade (oben), Impression aus Faros Altstadt (links)

Impressionen aus der Vergangenheit

aniel Hasselmyr ist definitiv kein Mann von gestern, sondern ein lebensnaher Realist von heute. Bei seinen Bildern ist es umaekehrt: Sie erinnern an eine Zeit, die es längst nicht mehr gibt. Sie zeigen die Vergangenheit, die gute, alte Zeit, an die sich viele gerne zurückerinnern, mit einem Hauch von Morbidität. Seit 1978 pendelt der Maler zwischen Schweden, England und Portugal, immer mit Skizzenblock und Kamera unterwegs, um das Besondere zu finden: Häuser aus der Art-Deko-Zeit, Trambahnen in Lissabon oder abgeblätterte Fassaden in Faros Altstadt. Sein Stil erinnert an Edward Hopper und ist sehr einfühlsam und extrem realistisch. Eine Auswahl seiner schönsten Aquarelle ist in dem Bildband "Algarve Artistic Impressions" festgehalten und im Buchhandel (Griffin Bookshop) erhältlich oder www.d2creation.com

Fotos: D. Hasselmyr, Peter Kain, CCSL

Inseln im Glanz der Sonne

Entdecken Sie Schönheit der Ostalgarve mit den Augen von Ernesto Mies

ie Galerie Côrte-Real in Paderne präsentiert in einer neuen Bilder-Serie die Schönheit der Algarve-Inseln. Zwischen Faro und Tavira gelegen, gehören sie zum Naturpark der Ria Formosa. Ihre Schlichtheit und beeindruckenden Panoramen erregten die Aufmerksamkeit des deutschen Malers Ernesto Mies. Größtenteils frei von Besuchern, erlauben die Inseln Fischern und Einheimischen ungestört ihre täglichen Gewohnheiten zu verrichten. Anstelle von Straßen und Verkehr plätschern sanft die Wellen an den Strand. Ernesto, der eigentlich in Sevilla lebt, kam zufällig auf die Inseln und war verzaubert und angeregt von ihrem natürlichen, unberührten Charme. In seinen Bildern hält er die Szenen in satten Farben lebensnah fest. Er vermittelt Atmosphäre mit minimalistischem Stil. Studiert hat er an der Bonner Universität und der Düsseldorfer Kunstakademie. Seine Arbeiten werden ausgestellt in Deutschland und Andalusien und jetzt bei Côrte-Real, Donnerstag bis Sonntag von 11 - 17 Uhr. Info-Tel.: 918 980199 und 912 737 762.





CÔRTE-REAL-GALERIE DAS GALERIE-CAFÉ

Der ideale Ort, um sich in einem der am besten gehüteten, verborgenen Refugien der Algarve auf eine Erfrischung zu treffen





Die neuen & exklusiven Keramik-Kollektionen

Die Corte-Real-Galerie ist der perfekte Schauraum für die größte Kollektion internationaler Hand gemachter und Hand bemalter Keramik unabhängiger Hafner



KULTUR



BUCH-IMPRESSIONEN

Barbara Fellgiebel hat sich auf der Frankfurter Buchmesse umgesehen, viele persönliche Gespräche geführt und neue Trends entdeckt. Ihr Fazit: Keine Buchmesse der eklatanten Ereignisse, wenig schillernde Persönlichkeiten, dafür ein markant vom

Gastland "sagenhaftes Island" dominiertes Bücherfest. Ihre Lieblingsbücher: Eugen Ruge: In Zeiten des abnehmenden Lichts, Antje Ravic Strubel: Sturz der Tage in die Nacht, Vera v. Lehndorff: Veruschka, Doris Dörrie: Alles inklusive, Flann O'Brien: Schwimmen zwei Vögel (übersetzt von Harry Rowohlt), Amy Hempel: Dir zu Füßen – Gedichte von Hunden, Julia Friedrichs: Ideale, Uli Wickert: Redet Geld schweigt die Welt, Janne Teller: Nichts und von José Saramago: Kain

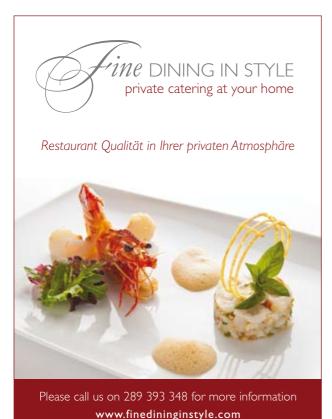


Er hat mit Rod Stewart, Ron Wood und Jimmie Page gespielt, seine Riffs auf der Fender Stratocaster sind unnachahmlich. Wir trafen den britischen Rock-Star (hier bei einer Vernissage der Galerie Art Catto) in Quinta da Lago, wo er mit seiner Frau Sandra Urlaub machte. Jeff Beck ist ein großer Fan des französischen Malers Alain Bertrand.

NACHTIGALLEN Vom Affen bis zur zickigen Ziege reicht das Panoptikum, das die Künstlerin Marika Raake in diesem Buch erschafft - zum Ergötzen kleiner und großer Leser. Farbenprächtige Bilder und witzige



Texte im Stile alter Schulfibeln stellen die einzelnen Buchstaben vor und bieten Kindern im Vorschul- und Erstlesealter sowie vorlesenden Eltern viel Anregung zum Weiterspinnen der Geschichten. €16,80 bei amazon oder bei Marisol, Tel. 289 793 601, www.marisol.de





ARTE ALGARVE Diese reizenden und auffälligen Damen gehören mit zum neuen Kunst-Kollektiv in Lagoa. In den alten Räumen der Adega Cooperativa do Algarve, direkt an der N125, stellen mehr als 30 Künstler aus. Nach Angaben des Betreibers Rolf Osang ist die Galeria Arte Algarve die wohl größte private Kunstgalerie in Portugal.

Fotos: Cineterra, Uwe Heitkamp



Letzte Haltestelle "Theaterplatz"

Faro. Der ACTA-Theaterbus hat 31 Sitzplätze und eine Bühne. Er besucht Schulen im Hinterland. Im letzten Winter regnete es in den Bus hinein. Jetzt steht er in der Werkstatt. Wie kann in Zeiten, in denen überall Geld fehlt, ein wichtiges Theaterprojekt für Kinder gerettet werden?

Almancil Rotary International organisiert mit ACTA drei Theater-Aufführungen. Vom Verkauf der Eintrittskarten kann ein großer Teil der Reparatur bezahlt werden. ARDENTE (Die Glut) handelt von Liebe und Tod und wird vom polnischen Dramaturg Leszek Madzik mit ACTA inszeniert. Das Drama ist eine Performance aus Bildern und Impressionen über 60 Minuten, ohne Worte. Musik: Zé Eduardo.

AUFFÜHRUNGEN IN DEN THEATERN:

TEMPO Portimão, Freitag, 18. Nov, 20.30h. TEATRO LETHES Faro, Samstag, 19. Nov, 20.30h + Sonntag, 20. Nov, 16h Tickets: € 20. Kartenvorverkauf Supermarkt Apolónia Almancil & Galé





VERLEGER

Richard Bassett richibass@hotmail.co.uk

HERAUSGEBER/CHEFREDAKTEUR

Bernd Keiner berndkeiner@algarveaktuell.com

REDAKTION

Jan van der Meulen

MITARBEITER DIESER AUSGABE

Henrietta Bilawer, Barbara Fellgiebel, Dr. Ana Valadas, Kurt Hahn, Susanne Rohl, Uwe Heitkamp

FOTOGRAFIE

Cineterra

ART DIRECTION/LAYOUT
Ratu Tudolla

VERLAG



Quinta Fonte do Bispo CXP 797A, Sta Catarina 8800-161Tavira www.algarveaktuell.com

Anzeigen

Heidi Röver, Jens Röver 00351-289 721 025 marketing@algarveaktuell.com

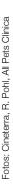
DRUCK

Litografis-Artes Graficas Lda, Albufeira

AUFLAGE 8000

ALGARVE AKTUELL

Das etwas andere Magazin erscheint jeden Monat. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Der Verlag haftet nicht für unverlangt eingesandte Manuskripte.





Gesunder Schlaf funktioniert nur ohne Nebenwirkungen

Unter chronischen Schlafstörungen leiden immer mehr Menschen. Einfache Methoden versprechen einen tiefen gesunden Schlaf Im Schlaf verarbeiten wir die Geschehnisse des Tages, bauen Stress ab und sammeln neue Kraft für den nächsten Tag. Doch viele Menschen haben nachts keine Ruhe, finden trotz Müdigkeit keinen Schlaf. Am nächsten Tag sind sie dann erschöpft, ohne Konzentration. Ihr körperliches und psychisches Wohlbefinden ist beeinträchtigt.

Auslöser für Schlafstörungen gibt es einige. Neben körperlichen Ursachen, wie Schilddrüsen-, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und hormonelle Störungen, liegen die häufigsten Gründe für krankhafte Störungen im psychischen Bereich. So leiden Betroffene unter Stress, permanente Gedankenkreise oder Angststörungen. Auch Alkohol und Nikotin wirken sich negativ auf den Schlaf aus. Leiden Sie zwischendurch unter wachen Nächten, gibt es einfache Einschlafhilfen.

Es ist ratsam, eine Stunde vor dem Zubettgehen keinen Sport zu treiben, da dies den Kreislauf auf Trab bringt. Auch keine großen Mahlzeiten essen. Frische Luft und eine übersichtliche Einrichtung verbessern die Voraussetzungen für eine erholsame Nacht. Hält die Schlaflosigkeit über mehrere Wochen an, sollten Sie einen Arzt konsultieren. Die richtige Matratze oder ein regelmäßiges Abendritual erhöhen ebenfalls die Chance, endlich einzuschlafen. Sind die Schlafstörungen seelischer Art, kann nur ein Arzt helfen.



Ana Valadas, Tiermedizinerin in der All Pets Clinica in Almancil

Herzwurm beim Hund

Dirofilaria immitis (Herzwurm) ist eine Infektion, die häufig bei Hunden in Südeuropa vorkommt. Der Parasit wird in Form von Mikrofilarien durch Mückenstiche übertragen und lebt im Blut, bis er seinen Larvenstatus erreicht und sich in Herzkammer und Blutgefäßen ausbreitet. Die Symptome variieren und sind abhängig von der Anzahl der Herzwürmer. Typische Zeichen sind: Husten, abnormale Herzgeräusche, Atemnot, Apathie, Visionsstörung, Gelbsucht, Abmagerung und Krämpfe. 6 bis 7 Monate nach der Übertragung durch Mückenstiche entwickeln sich die Larven und beginnen sich zu reproduzieren. Es dauert sehr lange, bis erste Symptome sichtbar sind, doch dann sind die verursachten Gesundheitsschäden irreversibel. Es ist wichtig, früh genug das Tier zu untersuchen und Preventionen zu veranlassen. In der Algarve ist die Herzwurmkrankheit endemisch, viele betroffene Tiere werden nicht behandelt und dienen als Parasiten-Reservoir. Mücken sorgen dann für die rasche Übertragung der Krankheit.

Wirksamste Vorbeugung ist ein Mückenschutz (Scalibor-Halsband oder Spot-on-Präparate wie Advantix und Pulvex). Weiterer Schutz sind monatlich verabreichte Pillen wie Heartguard, Interceptor, Program plus oder Milbemax und die jährliche Schutzimpfung bei erwachsenen Hunden (Guardian). Wichtig: Tiere, die älter als 6 Monate sind, sollten eingehend untersucht werden, bevor man mit einer Prevention beginnt.

Korianderöl als Bakterienkiller

Korianderöl kann vor Lebensmittelvergiftungen schützen und bei der Bekämpfung von antibiotikaresistenten Keimen helfen. Das zeigt eine Untersuchung portugiesischer Forscher im *Journal of Medical Microbiology*. Ein Team von der Universität Beira Interior testete, wie das Öl gegen zwölf Bakterienstämme wirkt, darunter den häufigen Lebensmittelkeim Escherichia coli

und den gefürchteten Krankenhauskeim MRSA, den Methicillin resistenten Staphylococcus aureus. Die Forscher prüften, bei welcher Konzentration des Öls das Wachstum der Bakterienkulturen gehemmt wird und bei welcher es tödlich wirkt. Zudem wurde getestet, welchen Einfluss die Substanz auf lebenswichtige Vorgänge der Bakterien hat, etwa die Atmung. Für alle Untersuchungsschritte wurden Kontrollgruppen herangezogen.



Praxis für ganzheitliche Zahnheilkunde

Dt. Zahnarzt Heilpraktiker

Mo-Fr 8:30 – 12.00 + 14:00 – 17:00 Mittwoch Mittag geschlossen

Largo de São Francisco 10, 1º Dt. 8100-662 LOULÉ reinhard.kraus@gmx.de 289 432 244 / 912 100 004



LEUTE



Anabela Macieira

Die in der Nähe von Hannover aufgewachsene Portufriesin hat an der Fachhochschule Hildeheim/Holzminden Architektur studiert und lebt seit 4 Jahren an der Algarve, um ihre Ideologie "die Symbiose zwischen Architektur und Fena Shui" zu vermitteln. Nach dem Abschluss am deutschen Feng Shui Institut, gründete sie 2001ihr eigenes Label, die ZEN Architektur und absolvierte 2005 an der Universität von Wuhan ihren Master of Holistic Feng Shui. Seit dem arbeitet Anabela erfolgreich als Feng-Shui-Architektin in Deutschland, Portugal und Spanien. Ihr Credo: Ich arbeite nicht als Architektin, um mir Denkmäler zu setzen, sondern um das ideale Umfeld für meine Kunden zu kreieren. Dabei geht es weniger um meinen eigenen Geschmack, als um die Fähigkeit die Bedürfnisse meiner Kunden zu erkennen. Positive Energien sind überall zu finden und leicht für uns zu aktivieren, ob im eigenen Haus, im Shop-Design, im Business oder in Gärten - das erhöhen des Energie-Niveaus stärkt uns und unsere Fähigkeiten. Anabela Macieira hat sich spezialisiert auf menschenfreundliches Bauen und Sanieren.





Ladies in Weiß

Kelly Glynn kommt aus Galway an der irischen Westküste. Sie lebt seit vier Jahren in der Algarve und hat nicht nur ein Faible für flippige Klamotten und moderne Kunst, sie ist Direktorin bei Art Catto, sondern mag auch besonders gerne Hunde wie diesen Galgo Espanol. Außer der Trendfarbe Weiß haben die beiden natürlich keine Gemeinsamkeiten Blanca, die Windhündin, interessiert sich weder für Kunst noch für Mode, sie geht lieber auf die Jagd nach Kaninchen, während Kelly sich voll auf ihren stressigen Job konzentriert (am 10. Dezember eröffnet die neue Kunst-Galerie in Loulé) und sich auf die Geburt ihres Babys freut, das in wenigen Wochen auf die Welt kommt.







Die Bäckerin von Moncarapacho

Es war eine stille schwüle Vollmondnacht als Justina ihr erstes Kind zur Welt brachte, allein unter einer alten, knorrigen Korkeiche in Arroteia am Rand der Ria Formosa. Es geschah am 25. August 1989. Zusammen mit ihrem Lebensgefährten Walther war sie eine Woche zuvor in Berlin mit einem zum Bus ausgebauten Mercedes-Truck aufgebrochen, um in Südeuropa ein neues Leben zu beginnen, fernab von bürgerlichen Idealen und Normen und dem Super-GAU von Tschernobyl. Während ihres BWL-Studiums in Berlin fing sie an Brot zu backen, mehr aus Spaß und Neugier. Das Ergebnis konnte sich sehen lassen und schmeckte nicht nur ihr, sondern auch Kommilitonen und Freunden.

"Seitdem habe ich gefühlte Millionen Brote, Brötchen, Kuchen und Kekse gebacken. Das Haus hier", sie zeigt stolz auf das stattliche Anwesen am Hang des Cerro da Cabeça," ist, wenn man so will, mit dem Geld gebaut, dass ich durch den Verkauf meiner Backwaren gespart habe. Na ja, nicht ganz. Einen Teil der Baukosten haben auch meine Eltern und Freunde übernommen. Vieles ist Eigenleistung. Drei lange Jahre hat es gedauert, bis wir in unser neues Zuhause einziehen konnten. Jetzt haben die Kinder und ich endlich unseren Ruhepol, unsere Heimat gefunden."

Mittwoch ist gewöhnlich Backtag. Roggen und Weizen werden frisch in der Getreidemühle gemahlen und ohne Hefe oder andere Zusatzstoffe zu Natursauerteig verarbeitet, wobei die Sauerteigführung in drei Stufen erfolgt: Ansatz, Vor- und Hauptteig. Das garantiert optimale Qualität und Erhaltung von Vitaminen und Mineralien. Egal, ob Mandelkeks, Laugenbrezel oder Sonnenblumenbrot, Justina verwendet nur Bio-Produkte der Region. Besonders gefragt, neben Sauerteigbroten, sind auch ihre Kuchen und Torten. Hier reicht das Angebot von Cremeschnitten, Mohnstriezel, Apfelstrudel, Käsekuchen über Christstollen, Zitronen-Tarte, Trüffeltorte bis hin zu Schwarzwälderkirschtorten und Hochzeitskuchenherzen.

"Ich verkaufe an Bio-Läden in Moncarapacho und Tavira sowie an einige Landhotels in der näheren Umgebung. Ansonsten fahre ich regelmäßig zu den Wochenmärkten oder beliefere meine Kunden direkt nach telefonischer Bestellung."

Um den Ansprüchen ihrer Kinder gerecht zu werden, reicht der Erlös aus dem Backgeschäft allein nicht aus. Deshalb hat sich Justina ein zweites Standbein geschaffen. Seit 2007 kümmert sie sich in Zusammenarbeit mit dem Christopherus-Jugendwerk um die Erziehung und Betreuung schwer erziehbarer Jugendlicher aus Deutschland, die bei ihr wohnen und nach den Kriterien der Flex-Fernschule auf den Hauptschulabschluss vorbereitet werden.

Brot, Brötchen, Gebäck, Torten, Brotaufstriche, Falafeln, Bratlinge und mehr können Sie bestellen unter Tel. 966 859 991 oder justinahasse@gmail.com

Kurt Hahn

Rechtsanwalt

BÜRO DEUTSCHLAND

Weißhausstraße 24 50939 Köln Tel. 0049 221 96438560 Fax 0049 221 96438580

BÜRO PORTUGAL

Apartado 5049 8006-701 Faro Santa Bárbara de Nexe Tel. 00351 289 992015 Fax 00351 289 992016 Mobil 919768242 ra.hahn@web.de

Beratung und Vertretung in allen Angelegenheiten des deutschen und internationalen Privatrechts (z. B. Familienrecht, Erbrecht, Arbeitsrecht, Vertragsrecht)

Zusammenarbeit mit portugiesischen Anwälten



RECHT



Aus der Praxis von Kurt Hahn, Rechtsanwalt in Köln und Faro

Erben ohne Grenzen

FÜR DEUTSCHE, die dem unwirtlichen heimatlichen Klima zugunsten südlicher Temperaturen entflohen sind und Portugal als ihren Lebensmittelpunkt gewählt haben, sollte sich die Frage stellen, ob sich ihre persönlichen Rechtsverhältnisse nach wie vor nach dem mehr oder weniger vertrauten deutschen Recht richten oder ob das ihnen Recht anzuwenden ist.

DIE BEANTWORTUNG dieser Frage ist mitunter schwierig, denn die Antwort findet sich in den Vorschriften des Internationalen Privatrechts, das aber entgegen seiner Bezeichnung nationales Recht ist, das heißt jeder Staat bestimmt autonom darüber, welches Recht in Fällen von Rechtsbeziehungen mit Auslandsbezug gilt.

Im günstigen Fall führt die Anwendung beider Rechtsordnungen zum selben Ergebnis. Ist dies nicht der Fall, stellen sich Rechtsprobleme, die äußerst kompliziert sind und eine beträchtliche Rechtsunsicherheit mit sich bringen können. Im Erbrecht ist die Rechtslage glücklicherweise – noch – weitgehend unproblematisch.

DAS DEUTSCHE INTERNATIONALE Privatrecht sieht in Artikel 25 EGBGB vor, dass sich die Erbfolge nach dem Recht des Staates richtet, dem der Erblasser im Zeitpunkt seines Todes angehört. Auch das portugiesische Recht ordnet in Artikel 62 CC an, dass sich die Rechtsnachfolge nach der Staatsangehörigkeit des Verstorbenen richtet. Für Deutsche gilt somit uneingeschränkt deutsches Erbrecht, und zwar auch für Vermögenswerte, die sich in Portugal befinden. Dies bedeutet, dass die gesetzliche Erbfolge gemäß §§ 1922 ff. BGB gilt, aber auch die Möglichkeit besteht, entsprechend den deutschen Rechtsvorschriften (§§ 2064 ff. BGB) testamentarisch über den Nachlass zu verfügen.

Damit sind in Deutschland übliche Verfügungen wie das gemeinschaftliche Testament von Ehegatten (Berliner Testament) in Portugal gültig, obwohl die portugiesische Rechtsordnung – wie die Rechtsordnungen vieler anderer Staaten – diese Art der Nachlassregelung nicht kennt.

ES BESTEHT AUCH DIE Möglichkeit, nächste Angehörige (Kinder, Ehegatten) von der Erbfolge auszuschließen. Diese haben dann unter Umständen nach deutschem Recht einen Pflichtteilsanspruch, der sich auf einen Ausgleich in Geld richtet, sind aber nicht entsprechend dem portugiesischen Recht als Noterben unmittelbar am Nachlass beteiligt.

Leider kann man sich auf den Fortbestand dieser angenehmen Rechtslage nicht verlassen. Ungemach droht von der Europäischen Union, die mit Hochdruck an einer Vereinheitlichung des Erbrechts der Mitgliedstaaten arbeitet. Diese Verordnung wird vorsehen, dass im Erbfall das Recht desjenigen Staates anzuwenden ist, in dem sich der gewöhnliche Aufenthalt des Erblassers befindet. Es wird also darauf



ankommen, wo sich der Lebensmittelpunkt des Erblasses befindet; auf seine Meldeanschrift – wie vielfach angenommen wird – kommt es nicht an. Für Deutsche, die sich dauerhaft in Portugal niedergelassen haben, wird dann also portugiesisches Erbrecht gelten. Schwierig wird die Frage des anzuwendenden Rechts für diejenigen

zu beantworten sein, die einen Teil des Jahres in Deutschland und einen Teil in Portugal verbringen. Hier kommt es auf den Einzelfall an, was zu beträchtlicher Rechtsunsicherheit und Beweisproblemen führen kann.

DIESEN SCHWIERIGKEITEN kann man aus dem Weg gehen, indem man testamentarisch verfügt, nach welcher Rechtsordnung die Regelung des Nachlasses erfolgen soll. Diese Möglichkeit wird die zukünftige EU-Verordnung eröffnen, so dass im Hinblick auf diese in nicht ferner Zukunft in Kraft tretende Regelung jedem Deutschen, der sich überwiegend in Portugal aufhält, zu empfehlen ist, die Anwendung deutschen Rechts testamentarisch zu verfügen, wenn er bzw. seine Erben nicht Gefahr laufen wollen, dass die teilweise recht erheblich abweichenden portugiesischen Rechtsvorschriften die Erbfolge und die Abwicklung des Nachlasses bestimmen.



Kurt Hahn, geboren 1950, studierte Jura in Bonn. Er ist seit 1978 Rechtsanwalt in Bonn und Köln und seit 2005 in Portugal als deutscher

Rechtsanwalt zugelassen mit Kanzleien in Köln und Faro. Sein Tätigkeitsschwerpunkt ist Zivilrecht, das heißt Vertragsrecht, Familienrecht, Erbrecht, Grundstücksrecht, Arbeitsrecht u.a., auch mit länderübergreifendem Bezug. Er arbeitet von Fall zu Fall mit portugiesischen Kollegen zusammen. Außer seinem Beruf, seiner Frau und ihren gemeinsamen Hunden liebt er die Kunst und gutes Essen, beides findet er an der Algarve gut vertreten.



nttp://www.hidrografico.pt/previsao-mares-faro.php

RIVERSIDE INTERNATIONAL MEDICAL CENTRE— CENTRO MÉDICO INTERNACIONAL



Dr. med. Univ. Zürich

Andreas J. Meszticzki

Facharzt für Allgemeinmedizin, Notfallmedizin, Flugmedizin,
Chirotherania Impfungen Fliggerärztliche Untersuchungsstall

Chirotherapie, Impfungen, Fliegerärztliche Untersuchungsstelle,
AME bei INAC Check-Up, alle Laboruntersuchungen, kleine Chirurgie,
Physiotherapie, Flugtauglichkeitsuntersuchungen, Führerschein- und
Pilotenuntersuchung, Repatriierungsflüge, Hubschrauber,
Behindertengerechter Zugang

Tel: 289 997 742 riverside.lda@gmail.com
24 - h Service-Telefon: 919 657 860

Sprechzeiten: Montag - Freitag 9 - 12h & 16 - 18h

www.riversideimc.com

Rua de Faro 34 (gegenüber der Apotheke) Sta. Barbara de Neixe, 8005-531 Faro GPS Koordinaten N37°06.118', W 7°57.822' Moncarapacho Tavira Vila Real de Santo Antonia Ayamaonte & Isla Cristina (Spanien)

GEZEITENTABELLE NOVEMBER 2011

TAG	ZEIT	HÖHE	ZEIT	HÖHE	ZEIT	HÖHE	ZEIT	HÖHE
1	-	-	06:17	3.05m	12:19	1.06m	18:52	2.70
2	00:33	1.30m	07:20	2.87m	13:35	1.24m	20:02	2.54m
3	01:52	1.44m	08:32	2.76m	14:59	1.31m	21:19	2.51m
4	03:19	1.46m	09:46	2.74m	16:10	1.28m	22:30	2.59m
5	04:29	1.37m	10:50	2.79m	17:05	1.20m	23:23	2.72m
6	05:21	1.24m	11:39	2.88m	17:48	1.09m	-	-
7	00:05	2.86m	06:04	1.11m	12:20	2.96m	18:25	0.99m
8	00:42	2.98m	06:41	1.00m	12:58	3.03m	18:58	0.91m
9	01:17	3.08m	07:15	0.91m	13:34	3.07m	19:29	0.85m
10	02:13	3.20m	14:28	3.20m	08:21	0.80m	20:31	0.80m
11	02:26	3.19m	08:19	0.81m	14:42	3.09m	20:28	0.81m
12	02:59	3.20m	08:51	0.80m	15:15	3.06m	20:59	0.83m
13	03:32	3.18m	09:25	0.83m	15:49	3.00m	21:32	0.88m
14	04:07	3.13m	10:02	0.88m	16:25	2.91m	22:09	0.96m
15	04:44	3.06m	10:42	0.97m	17:06	2.82m	22:50	1.07m
16	05:27	2.97m	11:29	1.08m	17:54	2.71m	23:39	1.20m
17	06:19	2.87m	12:26	1.17m	18:56	2.63m	-	-
18	00:41	1.31m	07:25	2.80m	13:36	1.21m	20:09	2.62m
19	01:57	1.35m	08:39	2.81m	14:52	1.17m	21:24	2.70m
20	03:18	1.27m	09:51	2.90m	16:04	1.04m	22:30	2.87m
21	04:28	1.09m	10:54	3.05m	17:03	0.86m	23:26	3.06m
22	05:26	0.88m	11:49	3.22m	17:55	0.69m	-	-
23	00:18	3.25m	06:18	0.67m	12:42	3.35m	18:44	0.56m
24	01:07	3.41m	07:08	0.50m	13:32	3.44m	19:30	0.49m
25	01:56	3.51m	07:56	0.41m	14:22	3.45m	20:16	0.48m
26	02:44	3.56m	08:44	0.39m	15:10	3.40m	21:00	0.53m
27	03:31	3.54m	09:31	0.45m	15:58	3.29m	21:44	0.65m
28	04:19	3.46m	10:18	0.58m	16:45	3.13m	22:28	0.81m
29	05:06	3.32m	11:06	0.77m	17:33	2.94m	23:14	0.99m
30	05:55	3.15m	11:56	0.97m	18:23	2.77m	-	-

KLEINANZEIGEN

Vermietungen

Tavira, Fuzeta, Olhao, diverse Immobilien für kurz- und langfristige Vermietungen verfügbar. Info in Englisch! Tel. 914396495

Leben in der Algarve. Großzügige 4-Zimmer-Villen, 3 Bäder en suite, 1 Gäste WC, Pool und große Garage mit 180 qm, zu verkaufen. Grundstücke von 1082 qm bis 1210 qm, Porches, 2 km zu den Stränden. www.cgmulleralgarve.com, alle Angebote werden berücksichtigt. Tel. 00351 968 655 632

Dienstleistungen

Farben beinflussen unser Wohlsein, deshalb ist es wichtig die geeigneten Farben, Wandgestaltung und Deko für die verschiedensten Räume zu finden. Ein Arbeitszimmer kann eine andere Farbe haben, wie ein Schlafzimmer oder ein Wohnzimmer. Künstlerin und Kunsttherapeutin berät Sie gerne wie Sie mit Farben in Ihren Räumen ein angenehmes Ambiente gestalten. Tel. 965 535 474

Individual- und Gruppenwandern in Monchique. Mehr Infos unter www.wandern-mit-uwe.de

Stressreduzierung und Konfliktlösung. Was würde im Leben anders sein, wenn das Problem nicht mehr besteht? Angewandte Kinesiologie. Zur Identifizierung und Lösung von eingetretenen Wegen. Die Antwort liegt in Dir selber. Guido Tel. 00351 968 655 632

Deutsch/Portugiesische Baufirma

(Meisterbetrieb mit Alvará) führt Neubauten, Umbauten, Projektierung mit den besten Architekten, Sanierungsarbeiten im Innen & Außenbereich Vollwärmeschutz, Rissüberbrückungen, Terrassenabdichtungen mit 10 J. Garantie auf alle Arbeiten durch. Wir bieten seit 27Jahren ein Service nach deutschen Maßstäben. Kostenlose Beratung u. Angebot. Mob 918 686 213 oder equipax.gerencia@gmail.com

otos: Cineterra, R. Pohl, Allgarve'11



Haben Sie eine Meinung?

Dann reden Sie mit uns, sagen Sie uns, was Sie gerne in unserem Magazin lesen wollen, über was wir berichten sollen, Themen, die Sie bewegen und Ihnen am Herzen liegen. marketing@algarveaktuell.com

Bevor Sie tausende € für eine Brunnenbohrung ausgeben, sollten Sie in eine wissenschaftliche Voruntersuchung investieren. Dipl.-Geologe Tilmann W. Röhl Tel. 289 591809, Mobil 966 086971, Fax 289 591 304 tilmann.rohl@sapo.pt

Kurse

Malen macht das Leben bunter.

Professionelle Künstlerin gibt Unterricht in ihrem Atelier bei Carvoeiro. Im Vordergrund stehen Spaß am Malen und die Lust sich auf eine neue Entdeckungsreise zu begeben. Es werden experimentelle Maltechniken vermittelt, die step by step helfen den eigenen Stil zu entwickeln. Der Kurs ist für Anfänger und Fortgeschrittene geeignet. Tel. 965 535 474

Mosaik-Kunst, Mosaik Kurse in Quinta Fonte do Bispo und Costa Esuri Golf, Kosten: €7 + Material. Intensivkurs im QM Garten Center Kosten: 14€ + Material. Mehr info unter www.elmundomosaico.com oder 0034 629 139 375

Zuverlässige Malerin aus Belgien, in der Algarve lebend, erstellt Kunstwerke auf Bestellung. Leinwand oder direkt auf die Wand. Bevorzugtes Material Acryl oder Öl. Motive werden vom Kunden bestimmt. Auch Klassiker sind möglich. www.claude-pannaye.weebly. com Claude 00351 910 628 692

Erstellen und Aktualisieren von Webseiten. Günstig und schnell. Infos: vera.helpdesk@clix.pt

Geschäftsverbindungen

Individueller Einzel-Untericht für PC und Internet für Anfänger. Portimão und Umgebung, auf Englisch und Deutsch. Weitete Infos unter vera.helpdesk@clix.pt

Deutsch/Portug. Baufirma (Meisterbetrieb mit Alvará) führt Neubauten, Umbauten, Projektierung mit Top-Architekten, Sanierungsarbeiten im Innen & Außenbereich, Vollwärmeschutz, Rissüberbrückungen, Terrassenabdichtungen. 10 J. Garantie auf alle Arbeiten. Wir bieten seit 27 J. einen Service nach deutsch. Maßstäben. Kostenlose Beratung u. Angebot. 918686213 oder equipax.gerencia@gmail.com

Deutsche Architektin, Albufeira, seit 1997 in der Algarve, bietet: Beratung, Entwurf/Planung, Bauleitung, Legalisierung, Wertgutachten, Architekturmodelle. Tel. (00351) 919995608, Website: www.maquetes-e-mais.com

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser (Lenin). Damit bei Ihrem Hausbau alles nach Ihren Wünschen läuft, kann eine unabhängige Bauaufsicht sinnvoll sein. Tilmann W. Röhl Tel: 289591809 Mob: 966086971 Fax: 289591304 e-mail: tilmann.rohl@sapo.pt

An- und Verkauf

Holzofen gesucht, gut und günstig für kleines Haus in Moncarapacho.
Tel. 914637383, info@cineterra.de

Flohmarktsachen zu verkaufen (Bücher, Kleidung, Stereoanlagen, Foto, etc.), Albufeira. Tel. 919995608

TERMINE

November/Dezember



FARO

25. November, 21.30 h

ANTÓNIO ZAMBUJO

Das Teater de Figuras läd ein zu einer Fado-Nacht mit dem grandiosen António Zambujo, Star des Musicals "Amàlia". Genießen Sie eine perfekte Stimme. Ticket: 12 € Info: 289 123 456 www.allgarve.pt



PORTIMÃO

29. November, 21.30 h

SCHWANENSEE

Der russische Ballett-Klassiker wird im Teatro TEMPO aufgeführt. Tickets: 23 u. 25€, www.ticketline. pt und an der Theaterkasse.



VALE DO LOBO

3. und 4. Dezember, ab 11.30 h
CHARITY XMAS MARKT

Traditioneller Lifestyle-Bazar für einen Kinder und Bedürftigte im Auditorium des Vale do Lobo Resorts. *Tickets:* €3,00 Info: 912 970 014



Im Netz der Finanzen

bekommen und vier
Wochen lang Investieren
trainieren, das gibt
es nur im Film oder in
den Parallelwelten von
Online-Spielen wie
jogodabolsa.negocios.pt
einer Wirtschaftszeitung.
Das wahre Leben
ist komplexer

ie Zeitschrift Visão erscheint mit einen "Überlebens-Handbuch für 2012", Portugal generalstreikt am 24. dieses Monats, Familien verlieren ihr Haus, weil sie ihren Kredit nicht mehr bedienen können. Andere versilbern Familiengold, Pfandleiher boomen und verstecken sich längst nicht mehr in Seitenstraßen. "Compramos Ouro" heißt es am Kiosk mitten im Einkausfzentrum, dort, wo der Mammon gleich wieder gegen Ware getauscht wird. Espírito Santo-Bankchef José Maria Ricciardi sagt, im Ausland sehe man ganz Portugal als "jemand, der längst bankrott ist".

GLEICHZEITIG LAUFEN Etro und Emporio Armani, Boss und Burberry gut in den Boutiquen in Portimão, Faro, Vilamoura. Die Krise existiert nur für den, der sich ihr aussetzt. Wer hat, gibt aus. Oder legt an. Nach Angaben der Staatsbank gehen Auslands-Investitionen portugiesischer Firmen immer öfter nach Holland. Auf dem Tisch meines Finanzberaters liegt eine Baumstamm-Scheibe. Jeder Jahresring bedeute Rendite, doziert er. Portugals Banken entdecken die Nachhaltigkeit, raten zu Wald-Anlagen. Waldbrand-Risiko? Investoren-Geld verbrennt auch anderswo. Das Gehölz wächst in Rumänien oder Australien, auch deutscher Wald steckt im grünen Portfolio. Und die

eigenen Wälder, landwirtschaftliche Flächen? Letztere schrumpfen seit 10 Jahren. Politik bestimmt den Wert des Bodens und das Greening der Wirtschaft gilt als Wagnis. Wer investiert, kauft Anteile an einer Idee, deren Rendite davon abhängt, wieviele andere Menschen die Idee toll finden. Dabei könnte die Krise der Umwelt sogar nützen. Portugal ist drittgrößter Johannisbrot-Produzent der Welt und der Alfarroba-Marktwert steigt seit über 30 Jahren. Aus der krisenfesten Frucht soll Bio-Brennstoff werden, bei Tavira wird ein Pilotprojekt gefördert.

FÜR VIELE STECKT DAS Geld nicht im Boden, sondern in dem, was darauf steht. Auch in Portugal kennt man das Märchen von den drei kleinen Schweinchen: Stroh und Holz sind eine unsichere Zukunft. Eine solide Immobilie als Geldanlage? Das Angebot ist so groß wie selten zuvor - siehe oben: Geplatze Kredite. José Mendes aus Braga hat andere Vorschläge. Die Webseite des Unternehmers where-toinvest-in-portugal.com führt Investoren zu Standorten. Auch die Algarve ist Kunde: Regionalpolitiker wollen ihren Wirtschaftsraum nicht mehr nur als Service-Region anpreisen und sich von der Konjunktur Dritter unabhängig machen. Geld will gehätschelt werden.

Henrietta Bilawer







WEIHNACHTS- UND SILVESTERPAKETE AB €460 FÜR 2 NÄCHTE

HEILIGABEND

Hotelhalle

Der Weihnachtsmann besucht alle guten Kinder mit einem Sack voller Überraschungen. Tee und Weihnachtsstollen am Kamin.

Oasis Bar

Champagner und Austern.

Restaurant Bela Vita

Weihnachts-Gala Abendessen. Ein festlicher Abend mit stimmungsvoller Live Musik. Elegante Kleidung erwuenscht.

WEIHNACHTSTAG

Feiern Sie mit uns diese Weihnachtstradition.

Restaurant Atlântico

Traditionelles Weihnachtsmittagessen.

Hotelhalle

Nachmittagstee mit Gebäck und Punsch am Kamin.

Restaurant Bela Vita

Weihnachtsabendessen mit Live Musik.

Restaurant Ocean

Gourmet Weihnachtsabendessen.

SILVESTERBALL

Anabella's Kids Parc

Spassige Party für Kinder ab 4 Jahre.

Oasis Bar

Cocktail.

Sala Lisboa - FEUER UND EIS

Silvesterball – Ein beschwingter Gala-Abend mit Cocktail, Live-Unterhaltung, Musik und Tanz. Smoking erwünscht.

Restaurant Ocean

Gourmet Silvesterabendessen.

Restaurant Atlântico

Silvesterabendessen mit Live Musik.

Clubhouse

VILA VITA Parc's grosses Silvester-Feuerwerk.

Aladin Bar & Lounge (Clubhouse)

Discoabend und Mitternachts-Büffet.

NEUJAHR

Restaurant Bela Vita

Neujahrs-Brunch.

BESUCHEN SIE UNSERE RESTAURANTS





















Geöffnet Mittwoch bis Samstag, von 17.00 bis 24.00 Uhr, und Sonntag, von 12.00 bis 24.00 Uhr.

Bestes deutsches Bier und typische Gerichte

Paulaner Bier · Bayrischer Obatzda · Weißwurst mit süßem Senf und Brez'n · Frankfurter Würstchen · Schweinshaxe mit Krautsalat

Hausgemachte Qualität vom Fleischermeister

Alle Würste und Fleischsorten werden von unserem Fleischermeister Thomas Weber hergestellt. Geöffnet Dienstag bis Freitag von 15.00 bis 18.00 Uhr.

