

Heute

Rund um den Globus

Cuxhaven: Neue Strandpromenade

Der erste Teilabschnitt wurde bereits im Sommer 2013 eröffnet, jetzt ist Cuxhavens Strandpromenade komplett fertiggestellt.

Entstanden ist eine vier Kilometer lange Flaniermeile mit farbigem Asphaltbelag, wellenförmigen Elementen und großzügigen Strandzugängen. Von der Kugelbake, Cuxhavens hölzernem Seezeichen, bis zum Ortsende von Duhnen reicht der Weg, der zu einem barrierefreien Spaziergang am Meer einlädt (Foto: Martin Elsen). Ruhebänke und Sitzstufenanlagen sowie Cafés mit Terrassen machen die Promenade zu einem vielseitigen Aufenthaltsort. Entlang der Strandpromenade verbessern neue Dusch- und Fußwascheinrichtungen, Sanitäreinrichtungen sowie Beleuchtungen den Service für die Urlauber. Ein Abenteuerspielplatz am Duhner Kreisel bietet auf einer Fläche von etwa 9500 Quadratmetern zahlreiche Spiel- und Klettergeräte für Kinder. Über langgestreckte Rampen ist auch ein barrierefreier Zugang zum Strand möglich. Red



www.nordseeheilbad-cuxhaven.de

FRAGE DER WOCHE (8)

Wie viele Törtchen?

In unserer Genuss-Reportage aus Lissabon dreht sich alles um leckere Cremetörtchen. Wie viele dieser berühmten Pastéis produziert die Konditorei von Miguel Clarinha an einem normalen Tag? Notieren Sie die gesuchte Zahl und senden Sie uns am Ende alle zehn Lösungen per Post oder E-Mail. In dieser Woche sind Sie damit schon auf der Zielgeraden! Acht von zehn Lösungen haben Sie bereits gefunden. Am Ende der Aktion verlosen wir unter allen richtigen Einsendungen zehn Gewinne. Vom Drei-Gänge-Menü bis zu den neuesten Reiseführern.

UNTERWEGS
VON DANIELA KEBEL
reise@wz.de



Schildkröten

Gerade sind sie geschlüpft, die kleinen Meeresschildkröten, schon beginnt ihr Überlebenskampf: Den Strand entlang und ab ins Meer. Vögel und Fische warten schon auf sie – nur die wenigsten schaffen es tatsächlich raus ins offene Meer und dort in sichere Gefilde. Bis sie eines Tages zurückkehren an denselben Strand, an dem sie einst aus dem Nest kamen. Naturschützer weltweit helfen den kleinen Tieren auf ihrem beschwerlichen Weg. Riegeln den Strand weitläufig ab, begradigen den Sand, damit sie nicht in Löcher fallen. Schaulustige müssen Abstand halten. Nicht so auf einer kleinen Insel der Malediven, auf der vor drei Wochen 32 kleine, schwarze Schildkröten aus ihren Eiern krochen. Unter den wachsamen Augen einer Meeresbiologin wurden sie zwar eingesammelt und in eine Box gelegt. Hotelgäste durften sie dann aber sowohl aus nächster Nähe bestaunen, als auch herausholen, anfassen und sie fürs Foto ein Stück den Strand entlang krabbeln lassen, bevor es wieder in die Kiste ging. „Morgen bringen wir sie raus ins Meer“, versprach die Biologin. Doch zuvor posierte auch sie mit ihnen. Marketing für das Hotel contra Tierschutz. Ein Spagat.

SO ERREICHEN SIE UNS
IHR KONTAKT ZUM REISEMAGAZIN

POST Otto-Hausmann-Ring 185, 42115 Wuppertal
TELEFON 0202/717-2542 FAX 0202/717-2660
MAIL reise@wz.de

Törtchen wie aus dem Himmel

LISSABON Altes Kloster und feine Törtchen – bei einer Städtetour lohnt sich ein Ausflug in den Stadtteil Belém.

Von Meike Nordmeyer

Der helle Kalkstein des spätgotischen Klostergebäudes leuchtet vor dem strahlend blauen Himmel. An der Fassade sind Figuren, Wappen, florale Motive und andere Verzierungen filigran im Stein ausgearbeitet. Ein Besuch im Stadtteil Belém mit seinem Hieronymitenkloster gehört bei einer Städtetour nach Lissabon unbedingt dazu. Zudem steht ein Wahrzeichen der Stadt ganz in der Nähe des Klosters. Der Torre de Belém, erbaut im 16. Jahrhundert, thront markant auf einem Felsen, der in die Mündung des Tejos hineinragt.

Doch für Genießer gibt es noch einen anderen wichtigen Grund, einen Ausflug in das Viertel zu unternehmen: Die legendären Pastéis de Belém, feine mit Creme gefüllte Törtchen, die jeden Tag in großen Mengen in der Confeitaria de Belém frisch gebacken werden.

Törtchen fürs Café oder zum Mitnehmen

An der Theke im Eingangsbereich ist am späten Vormittag schon viel Betrieb. Einheimische stehen dort, trinken eine Bica, also einen portugiesischen Espresso, und genießen ein oder zwei Pastéis. Andere kaufen nur rasch einige Törtchen zum Mitnehmen. In den Räumen hinter der Theke ist ein großes Café eingerichtet. Die Wände dort sind rundum mit blauweißen, gemusterten Kacheln bedeckt. In der Hauptsaison ist es dort rappellvoll. Dann sind die rund 400 Plätze alle besetzt. An diesem Vormittag im Frühjahr sind noch einige Tische frei und die Bestellung ist schnell erledigt.

Endlich kommen die mit Spannung erwarteten Stars des Hauses. Immer drei der gelbbraunen Pastéis sind auf einem kleinen Teller angeordnet. Sie wirken auf der Oberseite leicht geknautscht und sehen recht unscheinbar aus. Doch der erste Biss in diese Spezialität ist unvergesslich. Zart knuspernd der Blätterteig in seinen hauch-



Ausblick auf die Altstadt Alfama von der Aussichtsterrasse Miradouro da Santa Luzia. Besonders schön ist das Licht am Nachmittag.

dünnen Schichten. Die Füllung besteht aus frischem, sahnigen Vanillepudding – ein himmlischer Genuss.

Das mit dem Himmel ist kein Zufall: „Das Rezept stammt von den Mönchen, sie haben es bereits im frühen 19. Jahrhundert hier entwickelt“, erklärt Miguel Clarinha. Mit seinem Vater und dem Cousin ist der 32-Jährige einer der Geschäftsführer des Unternehmens. Die Familie betreibt die Konditorei bereits in der fünften Generation.

„Im Sommer können es bis zu 50 000 Törtchen werden.“

Miguel Clarinha, Geschäftsführer der Konditorei

Ob sie etwas an dem Rezept der Mönche verändert haben, will Claudia aus Hamburg wissen und schaut sehnsüchtig auf das nächste Törtchen. „Nein, sollten wir etwa?“, fragt Clarinha und grinst herausfordernd. „Auf keinen Fall“, murmelt die Hamburgerin und schließt die Augen. Denn da ist gerade wieder dieser Moment, wenn der Teig knistert und die Creme den Gaumen berührt. 20 000 Törtchen fertigen die Mitarbeiter der Konditorei jeden Tag an. „Im Sommer, wenn besonders viel los ist, können es auch schon mal bis zu 50 000 werden“, ergänzt der Geschäftsführer. Und alles in Handarbeit.

Nach diesem besonderen Genuss geht es zurück ins



Das Hieronymitenkloster im Stadtteil Belém beherbergt einen prächtigen Kreuzgang, der besichtigt werden kann. Mönche haben einst das Rezept für die berühmten Cremetörtchen kreiert. Fotos: Meike Nordmeyer

Zentrum von Lissabon. Auch dort gibt es in den Konditoreien und Bars Cremetörtchen. Allerdings nicht die Originale aus Belém. Daher heißen sie hier schlicht Pastéis de Nata (Sahne). Gut sind sie natürlich auch. Wer also noch mal Lust bekommt, kann im übrigen Stadtgebiet wieder rückfällig werden.

Die Alfama ist der älteste Teil Lissabons

Einen Bummel durch die Alfama, den ältesten Teil Lissabons mit seinen engen, verwinkelten Gassen, die sich vom Hafen den Berg bis hinauf zum Castelo de São Jorge hinaufwinden, sollten sich Besucher ebenfalls nicht entgehen lassen. Die bekanntesten, sonnengelben Straßenbahn-Wagen der Linie 28 rumpeln dort unermüdlich die etwas breiteren Straßen auf und ab. Sie düsen rasant durch die engen Kurven, quietschen und bimmeln. Farbige Häuser reihen sich in den Straßen aneinander. Sie sind in blassem Gelb, Weinrot oder Weiß gestrichen oder mit Kacheln in Hellblau, Hellgrün oder Rosa bedeckt.

Falls die Wände im unauffälligen Braun der Steine verblieben sind, haben sie oftmals knatschrote, grüne oder hellblaue Holztüren als Blickfang. Manches Mauerwerk wirkt baufällig und trägt so seinen eigenen morbiden Charme zum Ensemble bei. Zur Mittagszeit wehen aus den Wohnhäusern und den kleinen Lokalen herzhaft Düfte: Von gegrillten Sar-

dinen oder dem Knoblauchöl, in dem scharf gewürzte Gambas serviert werden.

Besonders am Nachmittag empfiehlt es sich, an der Kathedrale vorbei weiter hoch zur großen Aussichtsterrasse, dem Miradouro da Santa Luzia zu laufen. Denn dort bietet sich dem Besucher ein hervorragender Blick über die alten, dicht aneinander gedrängten Häuser der Alfama und weit darüber hinaus.

Wenn das Licht weich zeichnet

Mächtige Kirchenbauten ragen aus dem Gewirr von Mauern und mit rotbraunen Ziegeln gedeckten Dächern hervor. Dahinter schweift der Blick hinaus auf die weite Wasserfläche des Tejos. Kurz vor Sonnenuntergang erscheinen die Farben besonders mild und weich. Es ist dieses sanfte Porzellanlicht, mit dem die Stadt immer wieder bezaubern kann.

Die Autorin reiste mit Unterstützung von Turismo de Lisboa.

SERVICE

STADTEIL BELÉM Das Mosteiro dos Jerónimos, das Hieronymitenkloster, fertiggestellt 1601, und der Torre de Belém aus dem Jahr 1521 zählen beide zum Welterbe der Unesco. Mit der Straßenbahn Linie 15, die auf dieser Strecke allerdings mit modernen Wagen unterwegs ist, kommen Besucher schnell und unkompliziert vom Zentrum Lissabons nach Santa Maria de Belém, so der vollständige Name des Stadtteils.

ÜBERNACHTEN Das Fünf-Sterne-Hotel Ritz Four Season bietet einen hervorragenden Blick über die Stadt.

ritzlisboa.com

INFORMATIONEN Tipps zu Lissabon, zu Sehenswürdigkeiten, Museen, Unterkünften, Restaurants und Spezialitäten der Stadt gibt es auf der Webseite von Turismo de Lisboa, auch in deutscher Sprache.

www.visitlisboa.com

Mein Tipp: Likör aus Sauerkirschen

Wer beim Bummeln Lust auf eine flüssige Spezialität bekommt, der sollte den für die Stadt typischen dunkelroten Likör aus Sauerkirschen namens Ginginha probieren. Dafür am besten die Bar „A Ginjinha“ am Largo de Sao Domingos in der Baixa (Unterstadt) aufsuchen.

Die Bar besteht nur aus einem kleinen Raum mit einer Theke, an der ausschließlich dieser Likör ausgeschenkt wird. Das kleine Geschäft ist nicht das einzige seiner Art in Lissabon, aber das älteste. Es wird bereits seit 1840 von derselben Familie betrieben.



Miguel Clarinha, Geschäftsführer der Konditorei in Belém vor seinen berühmten Pastéis, die gerade aus dem Ofen gekommen sind. Mindestens 20 000 Stück werden in dem Betrieb täglich frisch produziert.