



Die Azoren: Grüne Flecken im weiten Meer

Sie liegen weit draussen im Atlantik: die Azoren, die dank des nach ihnen benannten Hochs als Wetterküche Europas bekannt sind. Der Inselalltag ist von Vieh- und Milchwirtschaft geprägt – und die spektakulären Vulkanlandschaften sollen künftig noch mehr Touristen anlocken.

von Iwona Eberle

Fast nichts als Meer, so weit das Auge reicht. Wie kann man es hier bloss aushalten? Ist das nicht bedrückend? Mit solchen Fragen aus Touristenmund ist Paula Knepeck vertraut. Nach Jahren in Deutschland ist sie mit ihrem Mann auf die Insel Terceira zurückgekehrt. Zuvor war die 37-jährige Azorerin, inzwischen Hausfrau und Mutter, in der Administration eines Kölner Stahlfabrikanten tätig gewesen. «Es fehlte mir etwas Wichtiges, als ich immer nur Land um mich sah. Eben dies war auch bedrückend», erzählt sie. Und sie

ist sich sicher, dass die meisten Inselbewohner Ähnliches empfinden: «Mit dem Meer verbinden wir Weite und Freiheit.»

An der Peripherie Europas

Über zwei Flugstunden vom Festland Portugals entfernt, rund 1300 Kilometer westlich davon im Atlantik, liegt die Inselgruppe der Azoren. Seit ihrer Besiedelung im 15. Jahrhundert gehören sie zu Portugal. São Miguel, Sitz der Verwaltungshauptstadt Ponta Delgada und die grösste der neun Hauptinseln, umfasst

gerade mal eine Fläche von 746 Quadratkilometern, was der halben Fläche des Kantons Aargau entspricht. Das Landschaftsbild nicht nur dieser Azoreninsel ist geprägt von saftigen grünen Weiden, brusthohen Natursteinmauern – sogenannten «Currais» – und kilometerlangen Hortensienhecken. Und fast überall auf den Azoren fallen die blauen Schilder mit der Aufschrift «FEDER» (Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional) ins Auge. Sie zeugen von den EU-Geldern, die seit den neunziger Jahren reichlich flossen und viele öffentliche Bauten



Die neun Azoreninseln liegen rund 1300 Kilometer westlich des portugiesischen Festlands im Atlantik.

Das Azorenhoch

Seine entscheidende Rolle für das Wetter Mitteleuropas ist weitherum bekannt: Das Azorenhoch bildet sich durch warme Luft, die am Äquator aufsteigt, nach Norden strömt und im Gebiet der Azoren wieder nach unten sinkt. Meteorologisch eine Art Gegenspieler des Azorenhochs ist das Islandtief. Wenn sich dieses zu weit nach Süden verschiebt, weicht das Azorenhoch oft in Form eines Keils bis nach Mitteleuropa aus, wobei sich das Azorenhoch nicht über der Inselgruppe, sondern ein paar hundert Kilometer südlich davon im Nordatlantik bildet. Und es wird so genannt, weil weit und breit kein anderer Bezugspunkt existiert. Das Klima der Azoren selber ist wechselhaft, feucht und mild. Im Sommer steigen die Temperaturen selten über 25 °C. Im Winter wird es kaum je kälter als 10 °C. Der Golfstrom sorgt für angenehme Wassertemperaturen. Sie liegen in den Sommermonaten zwischen 17 und 24 °C.



Foto: ZVG

Blick auf Angra do Heroísmo auf der Azoreinsel Terceira, von portugiesischen Seefahrern ursprünglich Ilha de Jesus Christo genannt.

mitfinanzieren halfen. Die wirtschaftliche Situation ist gleichwohl nicht sonderlich gut. Nach wie vor kämpfen die Azoren gegen die Auswirkungen der geografischen Randlage, zudem wurde auch die peripher gelegene Inselgruppe von der Finanz- und Wirtschaftskrise erfasst. So ist die Arbeitslosigkeit auf rund zehn Prozent hochgeschwollen.

João Cota aus Angra do Heroísmo auf der Insel Terceira schlägt sich ganz gut in der Krise. Er besitzt eine Käserei, der ein Bauernhof mit rund hundert Kühen angegliedert ist, und stellt von Hand Käse nach einem uralten Azorer Rezept her. Seine Spezialität: Käse ohne Salzzusatz. Besuchern erklärt er, dass die hiesigen Kühe mit dem Gras, auf dem sich die Meeresluft niederschlägt, schon genügend Salz aufnehmen. Und der Käse ist in der Tat würzig, weich und cremig. João Cota verkauft ihn nicht nur auf den Azoren, sondern auch auf Portugals Festland.

Neben Käse, Butter und Milchpulver gehört Rindfleisch zu den wichtigsten Exportgütern der Azoren, zumal die Vieh- und Milchwirtschaft eine wichtige Rolle spielt. Auf den Atlantikinseln mit knapp 250 000 Einwohnern werden über 200 000 Rinder gehalten, rund 60 000 Tiere werden jedes Jahr zur Fleischverarbeitung aufs Festland verschifft. Dies hat weniger mit EU-Subventionen zu tun als mit dem Gelände: Für den Ackerbau sind die Böden nicht geeignet, weil sie

aufgrund des hügeligen Geländes zu stark geneigt und wegen der häufigen Regenfälle zu nass sind.

Die enge Beziehung zwischen Bevölkerung und Vieh bezeugen auf der Insel Terceira riesige Stahlskulpturen galoppierender Rinder, die man in mehreren Strassenkreisel antrifft. Der historische Grund: Im Jahr 1581 landete eine spanische Flotte in der Bucht von Salga, um die Insel zu erobern. Die Eindringlinge kämpften sich rasch landeinwärts vor, ehe die Inselbewohner damals die rettende Idee hatten, über tausend Rinder auf den alsbald zurückweichenden Feind zu hetzen. So wurden die Rinder für die Menschen von Terceira zu einem Symbol der Selbstbestimmung und Freiheit. Auf der drittgrössten Azoreinsel findet denn auch kaum ein Volksfest ohne «Tourada à corda» («Stierkampf am Seil») statt: Dabei werden an einem langen Seil gehaltene Jungstiere in der Ortsmitte, oftmals auf dem Marktplatz, losgelassen. Mutige provozieren die Stiere – die später wieder auf die Weide entlassen werden –, indem sie ihnen entgegenrennen, und versuchen sich rechtzeitig wieder in Sicherheit zu bringen.

Vulkanische Besonderheiten

Seit den letzten Jahren unternehmen die Azorer vermehrt Anstrengungen, den (Wander-)Tourismus zu fördern. Auftrumpfen können sie insbesondere mit Vulkanlandschaften, die beispielsweise



Foto: Ivona Eberle

Die 37-jährige Azorerin Paula Knepeck ist aus Köln nach Terceira zurückgekehrt.

auf der grössten Insel São Miguel allgegenwärtig sind: Eingestürzte, von Seen ausgefüllte Riesenkrater charakterisieren die Szenerie. Im Vulkankessel Caldeira das Sete Cidades mit zwölf Kilometern Umfang etwa ruhen die blaue Lagoa Azul und die grüne Lagoa Verde am Fuss fast senkrechter Kraterwände. Von der vulkanischen Tätigkeit dieser Azoreinsel zeugen in Furnas überdies heisse Quellen, die aus Erdlöchern dampfen. Manche Inselbewohner nutzen die sogenannten Fumarolen für das traditionelle Eintopfgericht Cozido, in-

dem sie die Dämpfe durch Röhren in eigens zum Kochen ausgehobene Erdlöcher leiten und mit Stoff umwickeltes Gemüse und Fleisch in einem Topf stundenlang garen.

Diese landschaftlichen Besonderheiten ergaben sich durch grossräumige Bewegungen der Erdplatten. Die Azoren sind Teil des Mittelatlantischen Rückens und liegen an einer Nahstelle zweier Kontinentalplatten, einer sogenannten geologischen Störzone. Dort kann Magma aufsteigen und austreten – bisweilen mit verheerenden Folgen. Älteren Azoren dürfte jedenfalls noch der Schrecken von 1957 in den Knochen sitzen, als vor der Küste der Insel Faial das Meer zu kochen begann. Der Vulkan Capelinhos schleuderte damals Lava bis zu 500 Meter hoch, wobei eine neue Insel entstand, die sich mit Faial verband. Der über ein Jahr aktive Vulkan zerstörte mehrere Hundert Häuser.

Die vulkanische Tätigkeit in der Region der Azoren ist nicht zuletzt ein Grund für Theorien, welche die Inselgruppe in Zusammenhang mit dem sagenumwobenen Atlantis bringen, das Platon um das Jahr 360 vor Christus beschrieb: Sind die Azoren nichts anderes als die Bergspitzen des versunkenen Atlantis? Oder sind sie durch die Katastrophe entstanden, bei der Atlantis versank? Fakt ist: Corvo, Flores und Santa Maria gelten als inaktive Vulkaninseln. Auf allen anderen Azoreinseln deuten Anzeichen wie

Zwischen Europa und amerikanischem Festland

Die Inselgruppe der Azoren mit einer Gesamtfläche von 2333 Quadratkilometern und einer portugiesisch sprechenden, zu über neunzig Prozent römisch-katholischen Bevölkerung ist mit Flügen – über Lissabon – auf die Inseln Corvo, Faial, Flores, Graciosa, Pico, Santa Maria, São Jorge und São Miguel zu erreichen. Azoren-Spezialist in der Schweiz: Amin Travel, Zürich. Tel. 044 492 42 66, www.amin-travel.ch.

Gasaustritt oder heisse Quellen auf einen nach wie vor aktiven respektive «schlafenden» Vulkanismus hin, der permanent überwacht wird. Inselbewohner wie auch Besucher haben zurzeit demnach kaum etwas zu befürchten. Und wer von einem üppig bewachsenen Kraterstrand aus über die grünen Hügel der Azoren blickt, mag sich ihrer mythischen Vergangenheit durchaus nah fühlen. ■



Foto: Ivona Eberle

João Cota aus Angra do Heroísmo hat sich auf Käse ohne Salzzusatz spezialisiert.



Foto: ZVG

Naturwunder Vulkankessel: Caldeira das Sete Cidades auf der mit einer Fläche von 746 Quadratkilometern grössten Azoreinsel São Miguel.



Das traditionelle Eintopfgericht Cozido wird in Erdlöchern gekocht.