



Algarve Newsletter 1/2023

 visit Algarve
Portugal

Die Algarve für Gourmets

Essen an der Algarve – das ist immer ein großes Vergnügen. Ob der einfache Imbiss am Strand, das urige Fischrestaurant in einer Altstadtgasse oder bester Fisch auf einer Terrasse über dem Meer – das gastronomische Angebot an Portugals Südküste ist so vielseitig wie die Region selbst. Und dabei kommen die Küchenchefs meist ohne den umständlichen Import von Zutaten aus fernen Ländern aus. Kein Wunder: das Meer vor der Haustür liefert Fisch und Meeresfrüchte in bester Qualität und Frische, im Hinterland gibt es zahllose Produzenten, die Obst und Gemüse auch für höchste Ansprüche anbauen.

In den letzten Jahren haben sich an der Algarve auch zahlreiche Fine Dining-Restaurants etabliert, deren Kreationen auch anspruchsvollste Gourmets in Verückung versetzen.

Die ist auch den internationalen Genuss-Guides nicht verborgen geblieben – allen voran der renommierte Guide Michelin, der Ende November auch für 2023 eine ganze Reihe von Restaurants an der Algarve mit einem oder gar zwei seiner begehrten Sterne ausgezeichnet hat: Wie im Vorjahr werden in der neusten Ausgabe der Gourmet-Bibel sechs Restaurants mit einem und zwei sogar mit zwei Sternen dekoriert. Ein weiteres wurde mit einem Bib Gourmand für sein erstklassiges Preis-Leistungs-Verhältnis belohnt. Ein Überblick:

Die Zweisterner

Ocean Restaurant im Vila Vita Parc Resort & Spa, Porches

Zu den absoluten Highlights der Gourmet-Adressen an der Algarve gehören Hans Neuner und sein Team im Ocean Restaurant des Vila Vita Resort & Spa. Mit seiner durchdachten Küche, dem hervorragenden Service und dem opulenten Ambiente ist das Ocean ein unverzichtbares Erlebnis für die leidenschaftlichen Feinschmecker unter den Algarve-Besuchern.

Wer das Ocean betritt, versteht sofort, wie das Restaurant zu seinem Namen kam: Große Panoramafenster entlang der Südwand bieten einen ungehinderten Blick auf den Atlantik. Der Speisesaal ist geschmackvoll und elegant, mit klaren Linien und einer Farbpalette aus tiefem Meeresblau und Taubengrau, passend zum weiten Ozean.



Der gebürtige Österreicher Neuner ist buchstäblich in einer Küche aufgewachsen ist. Sowohl sein Vater als auch sein Großvater waren Köche. Nach seiner Ausbildung im Hotel Adlon in Berlin verfeinerte er seine kulinarischen Fähigkeiten im Restaurant Tristan (zwei Michelin-Sterne) auf Mallorca und im Seven Seas (ein Michelin-Stern) in Hamburg. Seit 2007 leitet Neuner die Küche des Ocean, schon 2009 erhielt das Fine Dining-Restaurant einen Michelin-Stern. 2011 folgte der zweite Stern. Zu Neuners vielen weiteren Auszeichnungen zählt die Ernennung zu Portugals Koch des Jahres 2009 und 2012.

Seine Menüs sind immer klar definierte kulinarische Reisen durch die Welt. Die aktuelle Version folgt den Spuren der portugiesischen Entdecker nach Afrika. Sie beginnt in der Heimat mit Ziegen- und Schafskäse mit Muskatrosinen, führt (u.a.) mit Blauer Krabbe, Passionsfrucht und Kokosnuss nach São Tomé, Wachtel Piri Piri und Tomatensalat nach Mosambik und Purple Curry mit Pyrenäen-Lamm,



Mungo-Bohnen und Mango nach Goa. Eine Geschmacksreise, die man nicht vergisst und zu der natürlich beste Weine ausgeschenkt werden.

<https://restauranteocean.com/en/home/>

Restaurant Vila Joya, Galé

Dass der Ruf der Restaurants an der Algarve seit Jahre immer besser wird, ist untrennbar mit einem gebürtigen Vorarlberger verbunden: Dieter Koschina hat seit 1990 das Restaurant im Luxus-Boutiquehotel Vila Joya zu einem Mekka für Gourmets entwickelt. 1995 war das den Testern des Guide Michelin einen Stern wert, seit 1999 strahlen über dem Restaurant über dem östlichen Ende des Galé-Strandes zwischen Armação de Pera und Albufeira sogar unentwegt zwei Sterne. 2014, 2018 und 2020 erhielt die Vila Joya den World Travel Award als „World’s Leading Fine Dining Hotel Restaurant“.

Koschina kombiniert marktfrische Produkte von regionalen Erzeugern mit besten Meeresfrüchten aus dem Atlantik und einer Ausbildung in französischer Haute Cuisine – wobei er stets offen für neue Trends und Techniken ist.

Eine ständige Karte gibt es in der Vila Joya nicht, jeden Abend wird ein anderes Sechs-Gänge-Menü serviert. Da wird dann z.B. Portugals Leib- und Magenfisch Bacalhau



konfiert und mit Rote-Bete-Coulis und Joghurt gepaart, der Rochenflügel mit Rosinen und Artischocken veredelt oder die Miéral-Taube mit Purple Curry und Cassis verfeinert. Im Weinkeller des Restaurants lagern über 12.000 verschiedene Weine.

<https://www.vilajoya.com/restaurant/>



Die Einsterner

Vista Restaurante, Portimão

Im stilvollen Speisesaal des Vista-Restaurants mit seinen roten Nischen voller Korallen haben die Gäste die Wahl zwischen verschiedenen Menüs. Das siebengängige „Herbs & Flowers“-Menü setzt ganz auf fleischlose Kreationen – etwa eine vegetarische Paella oder die Kombination aus Kürbis und Erdnüssen. Das umfangreichere und üppigere „Chef's Experience“-Menü kann in drei, vier oder acht Gängen serviert werden, darunter Langustine mit Blumenkohl, Salzwasserkräutern, Kaviar und Champagner sowie ein Gericht aus 45 Tage gereiftem Kalbfleisch mit Topinambur. Küchenchef João Oliveira hat sein perfektes Handwerk in einigen der besten Küchen des Landes erworben, darunter das Michelin-Zwei-Sterne-Haus Vila Joya. João Oliveira stammt aus dem Norden Portugals, seine kulinarische Handschrift ist von allen Regionen des Landes beeinflusst.

<https://vistarestaurante.com/en/>



Gusto by Heinz Beck im Conrad Algarve, Quinta do Lago

Das Ambiente des Top-Restaurants im Luxusresort Conrad Algarve ist modern und von schlichtem skandinavischem Design geprägt. Der Raum ist von raumhohen Fenstern umgeben, die den Blick auf die weitläufige Anlage und die Hügel von Loulé freigeben. In warmen Nächten sitzt man auf der luftigen Terrasse.

Die Küche wird von dem aus Deutschland stammenden Heinz Beck gecoacht, einem der angesehensten Drei-Sterne-Michelin-Köche Europas. Zu den wichtigsten Stationen seiner Karriere zähle das Colombi-Hotel in Freiburg, das Tantris in München und das Tristan in Mallorca. Gegenwärtig hält Beck drei Sterne im renommierten Restaurant La Pergola im Cavalieri Hilton Hotel in Rom und einen Stern im Apsleys im The Lanesborough Hotel in London.



Vor Ort ist der Italiener Delfo Schiaffino für die präzise Umsetzung seines kulinarischen Rezepts verantwortlich. Serviert wird eine zeitgenössische mediterrane Küche mit À-la-carte- und Degustationsmenüs (5 und 7 Gänge), in denen erstklassige Zutaten verarbeitet werden. Prima schmecken z.B. die Tartelette mit Kaninchen und Karotte, der Risotto mit Paprikaschoten und Frutti Mare, die Kalbslende mit Wurzelgemüse und Kirsche oder der über Holzkohle gegrillte Lammrücken mit Lauch und Erdnüssen. Die Weinkarte gehört zu den besten der Algarve und vereint feinste portugiesische Etiketten mit einer Auswahl der angesehensten Weinkeller aus aller Welt. Bemerkenswert sind auch die große Auswahl an Dessert- und Portweinen sowie ein umfangreiche kubanische Zigarrenkarte.

<https://www.conradalgarve.com/dine#gusto-by-heinz-beck>



Bon Bon in Carvoeiro

Auch in der von dem Portugiesen José Lopes geführten Küche des Gourmetrestaurants Bon Bon spielt Vegetarisches eine große Rolle – mittags wie abends wird zum traditionellen Menü (z.B. Oktopus aus Santa Luzia, Tomate, geröstete Zwiebel und Olivenöl aus Monterosa oder „Lentilada“ aus Zunge und Würsten aus Monchique mit

Spanferkel) eine rein pflanzliche Alternative angeboten (z.B. Algen-Reis oder Eryngi-Pilze mit fermentiertem Senf, Kartoffeln und Bio-Gemüse).

Lopes lernte sein perfektes Handwerk in verschiedenen Spitzenrestaurants in ganz Portugal. Eigentümer und Sommelier Nuno Diogo garantiert eine wunderbare Weinbegleitung.

<https://bonbon.pt>

Vistas im Monte Rei Golf & Country Club, Vila Nova da Cacela



Apropos Bon Bon: Bevor José Lopes dort die Führung der Küche übernahm, machte sich dort Rui Silvestre einen Namen – unter anderem als jüngster portugiesischer Koch, der mit einem Michelin-Stern geadelt wurde. Damals war Silvestre 29 Jahre alt.

Heute stellt er sein Können in dem direkt neben einem gepflegten Golfplatz gelegenen Restaurant Vistas unter Beweis. Er legt großen Wert auf Sorgfalt, ausgewogene Aromen und technische Finesse. Grundlage seiner Kreationen ist die klassische Küche, in der moderne Einflüsse nicht fehlen dürfen und in der frischer Fisch und Meeresfrüchte eine große Rolle spielen. Genießler dürfen sich z.B. auf Seeigel und lila Garnele mit Imperial-Kaviar und Zwiebel-süppchen oder Rotbarbe mit Tintenfisch und eingelegter

Zitrone freuen. Die Weinkarte umfasst ca. 350 Positionen und listet Bestes aus Portugal und dem Rest der Welt. Wer die Gelegenheit hat, sollte unbedingt einen Tisch auf der Terrasse reservieren.

<https://vistasruisilvestre.com>



A Ver Tavira, Tavira

Viele Jahre lang war das A Ver Tavira ein „normales“ Restaurant mit einer hübschen Terrasse – bis Küchenchef Luís Brito es 2017 übernahm: Er stellte die Küche auf anspruchsvolle Degustationsmenüs um und wurde für seine Leistungen 2022 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Beim Abendessen haben die Gäste die Wahl zwischen fünf-, sieben- und zehngängigen Degustationsmenüs (auch eine Variante für Vegetarier wird angeboten). Das größte dieser Menüs nennt sich „Whole Trip“ und umfasst Gerichte mit verblüffenden Namen wie „Africa on the

Way“ – mit leinengeangeltem Fisch, Tapioka, Calulu und Muteta (beides eine Hommage an die Zeit, die Brito in Angola verbracht hat) oder „Discovery“ - mit „Galega“-Steak, Petersilienwurzel und Jus.

Immer ein spannendes Geschmackserlebnis sind auch die so kreativen wie verführerischen Desserts von Pâtissier Agostinho Gomes.

<https://avertavira.com/en/>

Al Sud im Palmares Ocean Living & Golf, Lagos

Das Clubhouse des Palmares Ocean Living & Golf Resorts mit seiner eleganten Inneneinrichtung, einer herrlichen überdachten Terrasse und einem spektakulären Blick auf die Bucht ist der perfekte Ort, um eine paar genussreiche Stunden zu verbringen.

Hier zaubert Küchenchef Louis Anjos ein delikate, kreative Küche, in der die Zutaten der Algarve die eigentlichen Stars sind. Besonderes Augenmerk gilt dabei den Fischen und Meeresfrüchten, die Anjos täglich von der Auktion in Sagres bezieht. Zur Wahl stehen drei Degustationsmenüs, die durchweg die Region und ihre einheimischen Produkte hervorheben. Einziger Unterschied ist die Anzahl der Gänge – 8, 10 oder 12. Zum Auftakt kann das z.B. eine Brühe von Bivalve-Muscheln mit Koriander sein, gefolgt von einer im Stil einer Caldeirada zubereiteten Seezunge mit Reis aus der Sado-Mündung und Tiefseegarnelen. Fleischliebhaber freuen sich auf das Iberische Eichelschwein mit Aubergine und Nüssen, Naschkatzen auf Himbeeren mit Basilikum und Joghurt.

<https://palmaresliving.com/al-sud-restaurant/>



Bib Gourmand

À Mesa, Tavira

Das kleine Restaurant könnte man als jüngeres Geschwisterchen des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten A Ver Tavira bezeichnen, da der Küchenchef Luís Brito einer der Inhaber ist. In der Küche steht João Paulo Moura, der ein kreatives, portugiesisch inspiriertes Menü kreiert hat, das sowohl bei den Zutaten als auch bei den Rezepten immer wieder Bezüge zur Algarve herstellt. Hier schmecken z.B. Hot Dog vom Oktopus mit Chili-Mayonnaise und Süßkartoffeln, Açorda vom Stockfisch mit bei Niedrigtemperatur gegartem Ei oder Ente mit Karotten und Orangen.
<http://amesatavira.com>

