

Azoren vs. Kanaren: Das geheime Urlaubsparadies für Entdecker!

Entdecken Sie die Azoren als ruhige Alternative zu den überlaufenen Kanaren: unberührte Natur, authentische Kultur und köstliche Gastronomie.



Furnas, Portugal - Die Azoren haben sich als attraktive Alternative zu den überfüllten Kanaren herauskristallisiert. Diese von der portugiesischen Regierung verwaltete Inselgruppe erfreut sich zunehmend zunehmender Beliebtheit bei Reisenden, die dem Massentourismus entfliehen möchten. Laut einem Bericht von WMN war der Tourismusboom auf den Kanaren zuletzt so intensiv, dass dies zu überfüllten Orten, steigenden Preisen und weniger Erholung führt. Im Vergleich dazu bieten die Azoren mit spektakulärer Natur und weniger Besuchern eine ruhige und günstigere Option.

Im September 2024 verzeichneten die Azoren insgesamt rund 509.000 Übernachtungen, während die Kanaren jährlich über 16 Millionen Touristen anlocken. Die Azoren sind bekannt für lange

Wanderwege, unberührte Vulkanlandschaften und malerische Kraterseen, die auch während der Hochsaison nicht überlaufen sind. Für Outdoor-Fans sind die Azoren ein echter Geheimtipp, auch wenn sie wenige klassische Sandstrände aufweisen.

Preise und Infrastruktur

Die Preise für Unterkünfte und Mietwagen auf den Azoren sind häufig günstiger als auf den Kanaren, wobei es in der Hauptreisezeit eine Preiserhöhung geben kann. São Miguel, die größte Insel der Azoren, zeigt tendenziell höhere Preise im Vergleich zu den kleineren Inseln. Ein Nachteil der Azoren ist jedoch die Notwendigkeit eines Zwischenstopps in Lissabon, während die Kanaren von vielen deutschen Flughäfen direkt erreichbar sind, was die Reise bequemer macht.

Die kulturellen Highlights der Azoren umfassen kleine Fischerdörfer, traditionelle Feste und eine vielfältige Gastronomie, die stark von der geografischen Lage und dem Klima der Region beeinflusst ist. Insbesondere die Zubereitung von regionalen Spezialitäten, wie dem Cozido das Furnas, hat den Azoren zu einem guten Ruf verholfen. Dieses Gericht wird in vulkanischen Löchern zubereitet und bietet eine einzigartige kulinarische Erfahrung.

Gastronomische Vielfalt

Die azoreanische Küche zeichnet sich durch reichhaltige Aromen und lokale Produkte aus. Der fruchtbare Boden der Inseln fördert den Anbau von speziellen Sorten wie dem Knoblauch von Graciosa und der Ananas von São Miguel. Frische Produkte, die sowohl vom Land als auch aus dem Meer stammen, prägen die regionale Gastronomie und verleihen den Gerichten ihren unverwechselbaren Geschmack.

Beim Cozido das Furnas, einem traditionellen Dish, wird kein Wasser oder Gewürze hinzugefügt. Es besteht aus verschiedenen Fleischsorten wie Rindfleisch und Huhn, begleitet

von einer Auswahl an Gempse wie Erd- und Spákartoffeln sowie Grþnkohl. Die Zubereitung ist einfach: Zutaten werden in einem Aluminiumtopf geschichtet, der dann in den vulkanischen Boden eingegraben wird. Die Kochzeit betrægt zwischen 6 und 7 Stunden, abhængig vom gewþnschten Gargrad. Auáerdem können Touristen an der Zubereitung im Park der Caldeiras das Furnas teilnehmen, was eine Gebþhr von 3 € kostet.

Zusammenfassend sind die Azoren eine facettenreiche Region, die nicht nur fþr ihre atemberaubende Natur, sondern auch fþr ihre vielfæltige und geschmackvolle Kþche bekannt ist. Diese Inselgruppe bietet ein mildes, wechselhaftes Klima, das gemeinsam mit der authentischen Kultur und den zahlreichen Outdoor-Aktivitæten einen perfekten Rpckzugsort fþr Naturliebhaber darstellt. Besucher sollten jedoch die Reiseplanung im Voraus angehen und sich auf einen einzigartigen Aufenthalt in dieser unberþhrten Umgebung freuen.

Fþr weitere Informationen zu den Azoren besuchen Sie WMN oder erfahren Sie mehr þber das traditionelle Gericht Cozido das Furnas auf Igoazores.

Details	
Ort	Furnas, Portugal
Quellen	• www.wmn.de • igoazores.com

Besuchen Sie uns auf: eine-reise.de