

Die Strände der Algarve
kennt man und die malerischen
Gassen von Lissabon auch. Aber
die Weiten des Alentejos?
Die küsst Ana Isabel Rebelo
gerade sanft aus dem
Dornröschenschlaf – mit
ihrem Hotel Torre de Palma

MITTEN IM NIRGENDWO



ALLE REZEPTE IM BEILIEGENDEN SALON-BOOKLET

Fotografie — Rita Palanikumar
Text — Inge Ahrens



Eigentlich war Ana Isabel Rebelo
auf der Suche nach einem Ferienhaus
für ihre sechsköpfige Familie.
Gefunden hat sie eine Ruine, die
sie in ein Hotel verwandelte – mit
20 Zimmern und Apartments



Tradition mit Zeitgeist: Wie früher sitzt man im Hotelrestaurant an langen Tafeln – allerdings auf Philippe-Starck-Stühlen. Bei den Speisen lässt sich Küchenchef Filipe Ramalho gern von der Taberna seines Vaters inspirieren, interpretiert die Gerichte aber neu, wie seinen Algen- oder Rettichsalat



„Vargar!“, empfiehlt die Hotelbesitzerin. Was so viel heißt wie „sich treiben lassen“. Das gelingt am besten im Innen- und Außenpool oder bei einem Ausflug mit den hoteleigenen Pferden. Vorbei an Weinreben, Olivenbäumen und Korkeichen, riesigen Storchennestern und alten Ausgrabungen



S

Südlich des Tejos wohnt die Einsamkeit. Vergessen vom Rest der Welt ziehen sich strohfarbene Ebenen durch Portugals Hinterland und liegen schneeweißen Dörfern zu Füßen, die auf vereinzelt Hügeln thronen. Darüber spannt sich ein schier endloser Himmel. Tagsüber blauer, abends rötlich und nachts dunkler als anderswo. Eine Gegend zum Sternegucken.

Um den Farben beim Spielen zuzuschauen, ist der Turm des Hotels Torre de Palma in Monforte ein guter Ort. Wo Mitte des 14. Jahrhunderts Pedro Alfonso lebte, ein außerehelicher Sohn von Rei Dom Dinis, dem sogenannten Bauernkönig von

Portugal, entspannen sich heute in den 20 Zimmern im Stil alter Farmhäuser junge Leute aus Lissabon. Inmitten von trockenen Viehweiden flirrt die Anlage im Sonnenlicht. Das Hotel Torre de Palma gleicht einer Fata Morgana im Nirgendwo.

Ana Isabel Rebelo wartet am eisernen Tor. Entdeckt hat sie das ehemalige Herrenhaus – besser gesagt, das, was davon übrig war – auf der Suche nach einer Wochenendbleibe. Nur der Turm war noch unversehrt: „Ich stieg hinauf und fand mitten im Verfall mein Paradies“, erinnert sie sich. Doch da das Anwesen mit seinen Wirtschaftsgebäuden und Gesindehäusern selbst für ein Ehepaar mit vier Kindern zu groß war, verwandelten sie und ihr Ehemann es nicht in ein Ferienhaus, sondern in ein Hotel.

Der Architekt, der den Auf- und Umbau betreute, kam aus Coimbra, die Interior-Designerin aus Sintra. Beide hatten das gleiche Ziel: alt und neu zu kombinieren. Die Farbe Weiß gibt den Ton an und wird von sandfarbenen sowie hellgrauen Nuancen ergänzt. Hin und wieder schmücken Kunstwerke und Azulejos – Bilder aus alten, glasierten Fliesen – die Wände. Dazu: zartrosa Marmor aus Estremoz, ein paar Kilometer südlich von Monforte, und tiefrote Bodenziegel aus der Nähe von Monsaraz, noch ein Stückchen südlicher. „Unser Haus bezieht sich voll und ganz auf Natur und Geschichte des Alentejos“, schwärmt Isabel.

Auf der Terrasse des Turms ist inzwischen Ruhe eingekehrt. Staunend beobachtet man, wie der Himmel jede Minute >



Nur der Turm stand noch, als Isabel die Ruine vor fünf Jahren entdeckte. Heute spiegelt sich das restaurierte Gebäude in neuem Glanz

Reise

seine Farbe verändert, Weiden und Felder in bronzenes Licht taucht. Schnell dreht sich noch einmal der Wetterhahn auf dem Dach, dann erlischt alles. Stille. Nur das Knirschen des Sandes im Hof dringt nach oben. Küchenchef Filipe Ramalho hat gerade das Hotelrestaurant verlassen.

Der Koch stammt aus Vaiamonte, nur zehn Minuten mit dem Auto entfernt, und hat heute seine berühmte regionale Gazpacho mit geräucherten Sardinen und Gemüse-Julienne serviert. Nein, er will kein Fine Dining, sondern ähnlich wie sein Vater kochen, der in seinem Heimatort eine Taberna führt. „Von ihm bekomme ich meine Inspirationen“, verrät Filipe. „Ich benutze nur eine andere Technik.“ Und: „Meine Produkte kommen zu fast 100 Prozent aus dem Alentejo.“ Wie etwa Donna Octavias Blutwurst aus Getreide, die er mit Minze aromatisiert hat.

A

Am nächsten Morgen ist es knisternd kalt und die Kühe stehen grau und starr auf den Weiden, als seien sie aus Zement gegossen. Die Morgensonne braucht eine Weile, bis sie den Nebel geschmolzen hat. Das Hotel hingegen ist längst zum Leben erwacht. Denn von Mitte August bis Ende Oktober sorgt die Weinlese für Trubel. Die weißen Trauben sind längst geerntet, die roten werden gerade abgeknipst. Im Hof steht Duarte der Winzer. Auch er kommt aus der Nachbarschaft, aus Fronteira. Über ein Laufband purzeln die Trauben in die Presse. „Dies ist

meine erste Ernte“, sagt Duarte. Sieben Hektar Reben und sieben Variationen an Trauben. Sämtliche Sorten werden separiert und kalt fermentiert. „Schauen Sie, was der Alicante Boushet für eine wunderbare satte Farbe hat!“

Der alentejanische Wein birgt Ecken und Kanten, das macht ihn aus. Es ist, als schmecke man die harte Arbeit darin, die sengenden Sommer. Man kann ihn im Hofladen des Hotels erwerben, sowie Käse und Olivenöl, Wurst und Honig. „Dadurch, dass wir hier so manches aus der Region anbieten, packen auch viele mit an“, freut sich Isabel.

Junge Orangenbäume, ein Hochbeet mit Kräutern, Tomaten und Melonen liegen hinter dem Haus, vorne befinden sich die Ställe. Zwei Pferde schauen neugierig aus ihren Boxen. Es sind portugiesische Lusitanos, auf denen die Gäste die umliegende Landschaft erkunden können, vorbei an Dolmen, gewaltigen Storchennestern und Resten einer antiken römischen Villa mit verblassten Mosaiken.

Das Geheimnis des Alentejos ist seine Abgeschiedenheit. Seine verborgene Schönheit. Trotzdem muss man sich keine Sorgen machen, wenn der Bürgermeister stolz verkündet: „Jetzt endlich ist Monforte auf der Landkarte!“ Denn die Ferienregion wird zwar gerade tatsächlich aus dem Tiefschlaf geküsst. Aber wie Dornröschen. Sehr sehr sanft.

Unsere Autorin fährt seit Jahren immer wieder nach Portugal. Und ist sich sicher: Saudade (auf Deutsch: Sehnsucht) muss im Alentejo erfunden worden sein. Viel mehr Portugiesisch kann sie noch nicht. „Doch wahre Liebe kommt auch ohne Worte aus“, sagt sie.

DZ ab 145 Euro, weitere Infos unter [torredepalma.com](https://www.torredepalma.com)



Himmliche Landschaften: Jenseits des Flusses Tejo ziehen die Wolken über verlassene Wiesen und Felder. Und nachts macht kein Lichtermeer den Sternen Konkurrenz

MITTEN IM NIRGENDWO	NO MEIO DO NADA
Die Strände der Algarve kennt man und die malerischen Gassen von Lissabon auch. Aber die Weiten des Alentejos? Die küsst Ana Isabel Rebelo gerade sanft aus dem Dornröschenschlaf – mit ihrem Hotel Torre de Palma.	As praias do Algarve já as conhecemos, bem como as vielas de Lisboa. Mas a vastidão do Alentejo? Essa, qual Bela Adormecida, acorda Ana Isabel Rebelo com um suave beijo com o seu Hotel Torre de Palma.
Eigentlich war Ana Isabel Rebelo auf der Suche nach einem Ferienhaus für ihre sechsköpfige Familie. Gefunden hat sie eine Ruine, die sie in ein Hotel verwandelte — mit 20 Zimmern und Apartments.	Verdadeiramente, a Ana Isabel Rebelo procurava uma casa de campo para a sua família de 6 pessoas. Encontrou uma ruína que transformou em hotel com 20 quartos e apartamentos.
Tradition mit Zeitgeist: Wie früher sitzt man im Hotelrestaurant an langen Tafeln — allerdings auf Philippe-Starck-Stühlen. Bei den Speisen lässt sich Küchenchef Filipe Ramalho gern von der Taberna seines Vaters inspirieren, interpretiert die Gerichte aber neu, wie seinen Algen- oder Rettichsalat.	Tradição com modernidade. Como dantes, sentamo-nos no restaurante do hotel em longas mesas e cadeiras Philippe-Starck. Quanto aos menus, o Chef Filipe Ramalho inspira-se na taberna do seu pai, reinterpretada de novo como, por exemplo, nas suas saladas de algas ou de rábano.
„Vargar!“, empfiehlt die Hotelbesitzerin. Was so viel heißt wie „sich treiben lassen“. Das gelingt am besten im Innen- und Außenpool oder bei einem Ausflug mit den hoteleigenen Pferden. Vorbei an Weinreben, Olivenbäumen und Korkeichen, riesigen Storchennestern und alten Ausgrabungen	“Devagar!“, aconselha a proprietária do hotel. O que muitos chamam “deixar-se levar”. A melhor forma é na piscina interior ou exterior ou num passeio no cavalo do próprio hotel pelos vinhedos, olival ou montado de sobreiro, ninhos de cegonha ou pelas ruínas.
Südlich des Tejos wohnt die Einsamkeit. Vergessen vom Rest der Welt ziehen sich strohfarbene Ebenen durch Portugals Hinterland und liegen schneeweißen Dörfern zu Füßen, die auf vereinzelt Hügeln thronen. Darüber spannt sich ein schier	A sul do Tejo vive a solidão. Esquecido do resto do mundo, estende-se a planura de cor de palha com pequenas aldeias de uma brancura de neve abandonadas no monte. Sobre elas estende-se um céu azul infinito. De dia azul, pela tarde mais vermelho e de

endloser Himmel. Tagsüber blauer, abends röter und nachts dunkler als anderswo. Eine Gegend zum Sternegucken. Um den Farben beim Spielen zuzuschauen, ist der Turm des Hotels Torre de Palma in Monforte ein guter Ort. Wo Mitte des 14. Jahrhundert Pedro Alfonso lebte, ein außerehelicher Sohn von Rei Dom Dinis, dem sogenannten Bauernkönig von Portugal, entspannen sich heute in den 20 Zimmern im Stil alter Farmhäuser junge Leute aus Lissabon. Inmitten von trockenen Viehweiden flirrt die Anlage im Sonnenlicht. Das Hotel Torre de Palma gleicht einer Fata Morgana im Nirgendwo. Ana Isabel Rebelo wartet am eisernen Tor. Entdeckt hat sie das ehemalige Herrenhaus – besser gesagt, das, was davon übrig war – auf der Suche nach einer Wochenendbleibe. Nur der Turm war noch unversehrt: „Ich stieg hinauf und fand mitten im Verfall mein Paradies“, erinnert sie sich. Doch da das Anwesen mit seinen Wirtschaftsgebäuden und Gesindehäusern selbst für ein Ehepaar mit vier Kindern zu groß war, verwandelten sie und ihr Ehemann es nicht in ein Ferienhaus, sondern in ein Hotel. Der Architekt, der den Auf- und Umbau betreute, kam aus Coimbra, die Interior-Designerin aus Sintra. Beide hatten das gleiche Ziel: alt und neu zu kombinieren. Die Farbe Weiß gibt den Ton an und wird von sandfarbenen sowie hellgrauen Nuancen ergänzt. Hin und wieder schmücken	noite mais escuro do que em qualquer outra parte. Um local para olhar as estrelas. Para apreciar o jogo de cores, o melhor local é a torre do Hotel Torre de Palma em Monforte. Onde viveu em meados do século XIV Pedro Afonso, um filho bastardo do Rei D. Dinis, o chamado de Lavrador, relaxa hoje a juventude Lisboa em 20 quartos em estilo rústico. No meio do prado seco, o local brilha à luz do sol. O Hotel Torre de Palma parece uma Fata Morgana no meio do nada. Ana Isabel espera ao portão. Ela descobriu a então casa senhorial, ou melhor, o que dela restava, quando procurava uma casa de fim de semana. Só a torre estava de pé. “Subi lá acima e descobri no meio da ruína o meu paraíso”, relembra. Como o edifício com os seus cómodos agrícolas e casas de empregados era demasiado grande para o casal com quatro filhos, decidiu com o seu marido transformar a casa de férias num hotel. O arquiteto, autor e supervisor do projeto, é de Coimbra, a decoradora de interiores de Sintra. Ambos tinham o mesmo objetivo: combinar o antigo com o novo. A cor branca domina e combina com o tom de areia e cinza claro. Aqui e ali obras de arte e azulejos – fotos de azulejos antigos emoldurados -
---	---

Kunstwerke und Azulejos – Bilder aus alten, glasierten Fliesen – die Wände. Dazu: zartrosa Marmor aus Estremoz, ein paar Kilometer südlich von Monforte, und tiefrote Bodenziegel aus der Nähe von Monsaraz, noch ein Stückchen südlicher. „Unser Haus bezieht sich voll und ganz auf Natur und Geschichte des Alentejos“, schwärmt Isabel. Auf der Terrasse des Turms ist inzwischen Ruhe eingekehrt. Staunend beobachtet man, wie der Himmel jede Minute seine Farbe verändert, Weiden und Felder in bronzenes Licht taucht. Schnell dreht sich noch einmal der Wetterhahn auf dem Dach, dann erlischt alles. Stille. Nur das Knirschen des Sandes im Hof dringt nach oben. Küchenchef Filipe Ramalho hat gerade das Hotelrestaurant verlassen. Der Koch stammt aus Vaiamonte, nur zehn Minuten mit dem Auto entfernt, und hat heute seine berühmte regionale Gazpacho mit geräucherten Sardinen und Gemüse-Julienne serviert. Nein, er will kein Fine Dining, sondern ähnlich wie sein Vater kochen, der in seinem Heimatort eine Taberna führt. „Von ihm bekomme ich meine Inspirationen“, verrät Filipe. „Ich benutze nur eine andere Technik.“ Und: „Meine Produkte kommen zu fast 100 Prozent aus dem Alentejo.“ Wie etwa Donna Octavias Blutwurst aus Getreide, die er mit Minze aromatisiert hat. Am nächsten Morgen ist es knisternd kalt und die Kühe stehen grau und starr auf den Weiden, als seien sie aus Zement gegossen.	decoram a parede. A completar, mármore rosa pálido de Estremoz, que fica a poucos quilómetros de Monforte, e um pavimento vermelho vivo proveniente dos arredores de Monsaraz, um pouco mais a sul. “A nossa casa reflete a natureza e a história do Alentejo”, afirma apaixonadamente Isabel. Ao terraço da torre regressou o silêncio e observamos com admiração como o céu muda de cor minuto a minuto, prados e campos ficam banhados por uma luz púrpura. Mais uma vez o cata-vento dá uma volta no telhado, a luz extingue-se. Silêncio. Lá só se ouve o ranger da areia no pátio. O Chef Filipe Ramalho deixou há pouco o restaurante do hotel. O Chef é originário de Vaiamonte a 10 minutos de carro e serviu hoje o seu já famoso gaspacho regional com sardinhas fumadas e legumes Juliana. Não, ele não quer <i>fine dining</i>, mas tão só cozinhar como o seu pai, que gere na terra natal a sua taberna. “Dele vem-me a inspiração” confessa Filipe. “Só uso outra técnica” e “os meus produtos proveem quase 100% do Alentejo”. Como por exemplo os enchidos de sangue e pão da Dona Octávia, que são aromatizados com hortelã. Na manhã seguinte faz um frio de rachar e as vacas cinzentas e hirtas no pasto parecem regadas a cimento.
---	---

Die Morgensonne braucht eine Weile, bis sie den Nebel geschmolzen hat. Das Hotel hingegen ist längst zum Leben erwacht. Denn von Mitte August bis Ende Oktober sorgt die Weinlese für Trubel. Die weißen Trauben sind längst geerntet, die roten werden gerade abgeknipst. Im Hof steht Duarte der Winzer. Auch er kommt aus der Nachbarschaft, aus Fronteira. Über ein Laufband purzeln die Trauben in die Presse. „Dies ist meine erste Ernte“, sagt Duarte. Sieben Hektar Reben und sieben Variationen an Trauben. Sämtliche Sorten werden separiert und kalt fermentiert. „Schauen Sie, was der Alicante Boushet für eine wunderbare satte Farbe hat!“	O sol da manhã precisa de algum tempo até derreter o nevoeiro. O hotel, pelo contrário, acordou cedo para a vida. Pois, desde meados de agosto até ao fim de outubro, as vindimas trazem agitação. As uvas brancas já foram apanhadas há muito, as tintas são agora. No pátio, está o Duarte, o enólogo. Também ele vem das redondezas, de Fronteira. Num tapete, as uvas rolam para a prensa. “Esta é a minha primeira colheita”, diz Duarte. Sete hectares de videiras e sete variedades de uvas. São separadas por qualidade e fermentadas a frio. “Veja como o Alicante Boushet tem uma bela e intensa cor!”
Der alentejanische Wein birgt Ecken und Kanten, das macht ihn aus. Es ist, als schmecke man die harte Arbeit darin, die sengenden Sommer. Man kann ihn im Hofladen des Hotels erwerben, sowie Käse und Olivenöl, Wurst und Honig. „Dadurch, dass wir hier so manches aus der Region anbieten, packen auch viele mit an“, freut sich Isabel.	O vinho alentejano tem “altos e arestas”, faz parte do produto. É como saborear nele o duro trabalho, o ardor do Verão. Na loja do hotel situada no pátio, pode-se comprar vinho, queijo, azeite, enchidos e mel. “O facto de vendermos produtos da região leva a que haja ajuda de muitos”, alegra-se Isabel.
Junge Orangenbäume, ein Hochbeet mit Kräutern, Tomaten und Melonen liegen hinter dem Haus, vorne befinden sich die Ställe. Zwei Pferde schauen neugierig aus ihren Boxen. Es sind portugiesische Lusitanos, auf denen die Gäste die umliegende Landschaft erkunden können, vorbei an Dolmen, gewaltigen Storchennestern und Resten einer antiken römischen Villa mit verblassten Mosaiken.	Jovens laranjeiras, uma horta de ervas aromáticas, tomate e melão ficam atrás da casa, as cavalariças ficam na frente da casa. Dois cavalos olham com curiosidade das duas boxes. São cavalos Lusitanos, que os hóspedes podem usar para percorrer as redondezas, nomeadamente dólmens, imensos ninhos de cegonha e ruínas romanas com mosaicos desmaiados.

Das Geheimnis des Alentejos ist seine Abgeschlossenheit. Seine verborgene Schönheit. Trotzdem muss man sich keine Sorgen machen, wenn der Bürgermeister stolz verkündet: „Jetzt endlich ist Monforte auf der Landkarte!“ Denn die Ferienregion wird zwar gerade tatsächlich aus dem Tiefschlaf geküsst. Aber wie Dornröschen. Sehr sehr sanft.	O segredo do Alentejo é o seu isolamento. A sua secreta beleza. Apesar disso, não há que recear, pois o seu Presidente da Câmara afirma orgulhosamente: “Agora Monforte já está no mapa”. Visto que a região turística foi arrancada do seu profundo adormecimento. Mas como uma bela adormecida. Doce, docemente.
Unsere Autorin fährt seit Jahren immer wieder nach Portugal. Und ist sich sicher: Saudade (auf Deutsch: Sehnsucht) muss im Alentejo erfunden worden sein. Viel mehr Portugiesisch kann sie noch nicht. „Doch wahre Liebe kommt auch ohne Worte aus“, sagt sie.	A nossa autora viaja para Portugal desde há anos. E ela tem uma certeza: saudade (em alemão <i>Sehnsucht</i>) deve ter nascido no Alentejo. Ela não conhece muito mais da língua portuguesa. “Mas o verdadeiro amor também acontece sem palavras” afirma ela.
Nur der Turm stand noch, als Isabel die Ruine vor fünf Jahren entdeckte. Heute spiegelt sich das restaurierte Gebäude in neuem Glanz.	Só a torre se mantinha de pé quando Isabel descobriu a ruína há 5 anos. Hoje o edifício restaurado reflete um novo brilho.
Himmlische Landschaften: Jenseits des Flusses Tejo ziehen die Wolken über verlassene Wiesen und Felder. Und nachts macht kein Lichtermeer den Sternen Konkurrenz	Paisagem paradisíaca do outro lado do rio Tejo, espraia-se a nuvens sobre os prados e campos. De noite, nenhuma luz compete com as estrelas.