

MADAME

*COCKTAIL
CHIC*

*MODE MIT
CIN-CIN-
ALLURE*

MÄRZ 2023
DEUTSCHLAND € 8
ÖSTERREICH € 8,90
SCHWEIZ SFR 13



*Neu in
MADAME!*

*„ATELIER“
DAS BESTE
AUS KUNST
& DESIGN*

CATE
BLANCHETT

*„HINGABE
MACHT DAS
HERZ WEIT“*

Warum alles, was wir mit Leidenschaft tun, uns selbst bereichert



Einfach ENTSPANNT

Schon mal vom *Alentejo* gehört? Die *portugiesische* Region an der *südlichen* Atlantikküste wird gerade als Reiseziel entdeckt. Geschmackvolle Hotels und Restaurants inklusive

PATRICIA ENGELHORN

NATUR & LUXUS

Stararchitekt Manuel Aires Mateus hat das Villen-Ensemble „Pa.te.os“ (li.) bei Melides entworfen. Mit der Kutsche geht's zum stilvollen Picknick (re.) auf dem Landsitz des Hotels „São Lourenço do Barrocal“.





- IN ALLER RUHE**
- 1** Früher ein Dorf, jetzt ein Hotel: Zum Landsitz des Hotels „São Lourenço do Barrocal“ gehört ein Reitstall.
 - 2** Kulinarisches Highlight: die Verkostung der feinen Weine aus dem Keller des Hotels
 - 3** Ideenreicher Gastgeber: Hoteldorf-Besitzer José Antonio Uva mit seiner Familie
 - 4** Moderner Landhausstil: die Zimmer und Suiten in den verschiedenen Gebäuden des Hotels

S

törche nisten auf Strommasten, bunte Wildblumenteppeiche bedecken die Wiesen, in den Cafés werden die ersten Tische ins Freie gestellt – der Frühling, kurz bevor die Hitze kommt, ist die schönste Jahreszeit im Alentejo.

An sonnigen Tagen wird in Barrocal gepicknickt. Das Küchenteam füllt kräftiges Alentejo-Brot, aromatischen Schafmilchkäse, Oliven vom eigenen Gut, Kartoffel-Tortilla, Obst und süße Creme-Küchlein in einen Weidenkorb, dazu kommen eine Flasche Rosé und eine bunt gestreifte Baumwolldecke, die mal zwischen Kühen auf einer Klatschmohnwiese, mal unter einem Olivenbaum mit Blick auf die Festung Monsarraz oder anderswo ausgebreitet wird.

Die Gäste haben die Qual der Wahl, denn „São Lourenço do Barrocal“ ist ein in ein Hotel verwandelter Bauernweiler mit 780 Hektar Landwirtschaft drumherum. Früher lebten hier 50 Familien und versorgten sich selbst: Es gab einen Bäcker, einen Käser, einen Schmied, einen Tischler, eine Schule und eine Stierkampfarena. Heute schlendern Urlauber über die mit Natursteinen gepflasterten Wege des Gehöfts, zwischen duftenden Orangenbäumchen und hüfthohem Rosmarin steht ein Ensemble original erhaltener Wohnhäuser, die die Zimmer, Suiten und Cottages des Hotels beherbergen. Empfang, Restaurant und





STADT & STRAND
5 Wellenrauschen: Der Strand von Zambujeira liegt im Südwesten des Alentejo in einem Naturschutzgebiet und gilt als einer der schönsten des Landes.
6 Mittelalterlich: das Dorf Monsaraz. Von der alten, aus Schieferstein auf einem Hügel erbauten Ritterburg blickt man über die Dächer auf die weite Landschaft.

Spa sind nicht beschildert, auch den Pool, die Pferde­ställe und die mächtigen Findlinge, die wie vergessenes Riesenspielzeug in der Landschaft verstreut sind, entdeckt man eher zufällig.

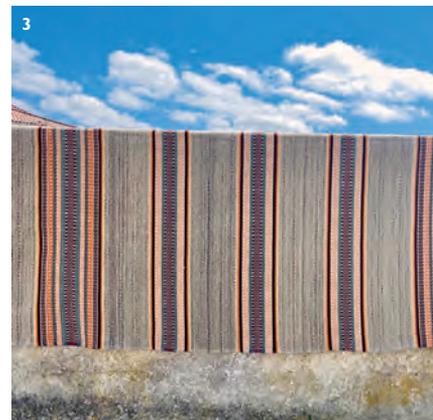
„Unsere zwei Jahrhunderte alte Farm ist eine der größten im Alentejo“, sagt José Antonio Uva, der sie in achter Generation leitet. Bis 2002 war er im Londoner Banken-Business tätig, dann kam er nach Portugal zurück, um sich um den Familienbesitz zu kümmern. Sein Plan: Die verwahrloste Farm sollte wieder bewirtschaftet werden und die verlassen­en Häuser bewohnt – nicht von Landarbeitern allerdings, sondern von Urlaubern. Aus alten Häusern wurden luxuriöse Gästeunterkünfte, im ehemaligen Hundezwinger ist das Restaurant untergebracht, im Hühnerstall der Hotelshop und in der Olivenmühle die schicke Bar. „Ich wollte einen zeitgemäßen Betrieb und hohen Wohnkomfort erreichen, aber so viel wie möglich des Vorhandenen erhalten“, sagt José Antonio Uva, der mit der Eröffnung von „São Lourenço do Barrocal“ fast im Alleingang eine vor sich hin schlummernde Region auf das Radar anspruchsvoller Reisender brachte.

Das „Land jenseits des Tejo“ grenzt im Norden an Lissabon, im Süden an die Algarve, im Osten an Spanien und im Westen an den Atlantik. Die Region umfasst knapp ein Drittel des portugiesischen Festlands,



aber nur fünf Prozent der Bevölkerung sind hier zu Hause. Diese Einsamkeit galt lange als Makel, erst neuerdings entdecken Reisende die traumhafte Ruhe dieser von Korkeichen, Olivenhainen, Weinbergen und einer scheinbar endlosen Küste geprägten Gegend. „Wir könnten eine Top-Destination sein, sind es aber noch nicht“, sagt José Antonio Uva.

Für alle, die trotzdem kommen, ist das eine gute Nachricht. Sie bedeutet, dass man an einem klaren Frühlingmorgen fast allein durch die Zitadelle von Monsaraz schlendern kann. Dass man problemlos einen Platz im verwunschenen Patio des „Café Sahida“ findet oder einen Tisch auf der Terrasse des Restaurants „Xarez“, wo es zu geröstetem Landbrot mit Ziegenkäse und Honig oder Venusmuscheln mit Ko- ➤



BLAU & GELB

1 In Elvas kann man sich an den Pranger – Pelourinho – stellen: Die Säule steht in der Altstadt. Elvas liegt nicht weit von der spanischen Grenze und ist durch eine eindrucksvolle Befestigungsmauer geschützt. 2 Portugiesische Kunst: eine der berühmten blau-weißen Azulejos mit Engel 3 Altes Handwerk: Im Dorf Reguenos de Monsaraz werden Decken an hundertjährigen Webstühlen gefertigt. 4 Kachelpracht im Regionalmuseum Rainha Dona Leonor, das im Kloster Saint John Baptistof in Beja untergebracht ist.

riander einen Cinemascope-Blick über Getreidefelder und Weingärten gibt. Wie in allen Dörfern des Alentejo sind die weiß gekalkten Häuser mit gebrannten Tonziegeln bedeckt. Um Insekten fernzuhalten, wurden Fenster und Türen mit goldgelben, blauen oder grauen Umrahmungen versehen. Schmale Gassen führen zu kleinen Geschäften, die fast ausschließlich in der Region produzierte Dinge verkaufen: Baststühle, Seifen auf Olivenölbasis, bunte Keramiken aus dem Töpferdorf São Pedro do Corval.

Im hübschen Delikatessenladen Casa Tial steht der Franzose Thierry Bernard und erklärt, dass die traditionellen „Queijinhos“ (Küchlein aus Eigelb und Mandelpaste) von seiner Nachbarin gebacken werden, dass der Honig von einem Imker aus dem Dorf stammt und der Bio-Wein von einem kleinen Produzenten aus der Region. Wer sich lang genug mit ihm unterhält, bekommt einen Espresso und den Tipp, um die Ecke bei Fabricaal vorbeizuschauen. Dort gibt es handgewobene Woll-Poufs und Decken, die im Nachbardorf Reguenos de Monsaraz an teilweise über hundertjährigen Webstühlen gefertigt werden.

Dass die typischen Alentejo-Muster so urban und zeitgeistorientiert wirken, ist einem Trio zu verdanken, das die Weberei 2020 übernahm: Luís Peixe, ein ehemaliger Ingenieur, António Carreteiro, der als Make-up-Artist arbeitete, und Margarida Adónis, eine Filmproduzentin. „Ich dachte zunächst nur an eine Investition“, erzählt Luís Peixe, „dann kam Corona, und ich fand es besser, mit meiner Familie aufs Land zu ziehen.“ Inzwischen leben auch seine beiden Geschäftspartner in Reguesnos und Umgebung. „Unse-

re Lebensqualität hat sich deutlich verbessert“, sagen sie übereinstimmend. Der Umsatz von Fabricaal auch – neuerdings gehören Interior-Designer und schicke Boutiquehotels zu den Abnehmern, Privatkunden lassen sich individuell gestaltete Teppiche aus lokaler Merino-Schafwolle anfertigen.

Wie alte Traditionen neu belebt werden können, zeigt auch der junge Küchenchef Carlos Teixeira. Sein Reich ist das Restaurant der „Herdade do Esporao“, eines der schönsten, besten und modernsten Weingüter des Alentejo. Die hier verarbeiteten Trauben stammen aus biologischem Anbau, das Gleiche gilt für die zu wunderbarem Öl gepressten Oliven. Dazu passt der Anspruch des Küchenchefs, mit lokalen und saisonalen Produkten zu kochen. Der Zander aus dem nahen Fluss Guadiana kommt nicht wie üblich als Teil einer Brotsuppe auf den Tisch, sondern gegrillt, begleitet von einem cremigen Brotbrei und einer Sauce aus Fischfond, Olivenöl, Koriander und Minze. Dazu passt der strohgelbe, in Amphoren ausgebaute und nach Feigen, Grapefruit und Pfeffer duftende Vinho de Talha – eine der zwei Dutzend Etiketten der Herdade, die zu den Großproduzenten unter den rund 400 Weingütern der Region zählt. „Manche Leute be-

zeichnen uns als die neue Toskana oder das nächste Napa Valley, aber das sind wir nicht“, sagt Carlos Teixeira, „dafür ist das Alentejo zu unbekannt.“

Das stimmt nur bedingt: Die über hundert Kilometer lange Küste mit ihren Prachtstränden zieht immer mehr Gäste an – vor allem Comporta gilt als portugiesischer Hotspot. Das zwischen Reisfeldern und Pinienwäldern gelegene Küstendorf war bis vor 300 Jahren eine Strafkolonie, danach ließen sich Fischer, Reis- und Salzbauern am Flussdelta nieder. Sie bauten bescheidene Cabanas aus Stroh, Lehm und Pinienholz und lebten von Landwirtschaft und den Köstlichkeiten, die sie mit ihren bunten Holzbooten aus dem Meer holten.

Tempi passati! Heute bewohnen Designer Jacques Grange, Ex-Model Farida Khelfa, Schauspielerin Monica Bellucci und Künstler Anselm Kiefer eigene Häuser in der Dünenlandschaft. Sofia Coppola wurde beim Shopping im Dorf gesichtet, Charlotte Casiraghi beim Baden im Meer und Kristin Scott- >



NACHHALTIG GUT

1 Sterneküche: Im Restaurant des Weinguts „Herdade do Esporao“ zaubert der von Michelin ausgezeichnete Küchenchef Carlos Teixeira. Die Zutaten stammen aus eigenem, biologischen Anbau und der Region. **2** Licht und Genuss: der Speisesaal



GRÜN & WEISS

- 1 Üppige Ernte: Das Boutiquehotel „Dá Licença“ ist von 13 000 Olivenbäumen umgeben. 2 Verwandlung: Aus ehemaligen Wirtschaftsgebäuden wurde eine luxuriöse Urlaubsadresse.
- 3 Eines der neun Zimmer, einige haben einen privaten Pool.
- 4 Zweites Leben: Die verfallene Olivenfarm ist als sonniger Rückzugsort mit kalkgewaschenen Wänden wiederauferstanden.



Thomas beim Lunch im Restaurant „Sal“ am breiten Pego-Strand. Wer dort einen freien Terrassentisch findet, darf sich auf gegrillten Wolfsbarsch und Weißwein-Sangria mit Beeren und Basilikum freuen. Abends sitzen Insider in unprätentiösen Kneipen wie „O Dinis“ oder „Dona Bia“ und bestellen gegrillte Sardinen und frisches Sagres-Bier.

Puristen, denen die Surfer und Sonnenanbeter, die modernistischen Villen und coolen Restaurants missfallen, sind weitergezogen. Im südlich gelegenen Melides gibt es ein paar winzige Supermärkte, eine Post, diverse Kneipen und Cafés und eine Metzgerei mit fantastischen gegrillten Hühnchen. Ein unscheinbares Kaff möchte man meinen. Doch so ganz unentdeckt ist auch Melides nicht mehr. Smarte Hauptstädter haben erste Boutiquen mit Designer-Bikinis, bunten Kaftans und Strohhüten eröffnet, Philippe Starck wohnt zeitweise hier, und Christian Louboutin hat mit dem Bau eines Hotels begonnen. Der Schuhpapst ist langjähriger Alentejo-Fan, die Melides-Sandale mit Korksohle weist darauf hin. Sein Hotel „Vermelho“ sollte längst fertig sein, aber wie bei vielem kam Corona dazwischen. Auf der Website steht „opening soon“, im Sommer dürfte es so weit sein.

Jetzt im Frühjahr ist das Hinterland sowieso schöner. Die Alentejo-Kapitale Evora, von den Römern erbaut und später von den Mauren übernommen, zählt nicht umsonst zum Unesco-Welterbe. Das 50 000-Einwohner-Städtchen punktet mit einem römischen Tempel und der makabren Capela dos Ossos, deren Wände von menschlichen Knochen bedeckt sind. In der wunderbar altmodischen Pastelaria Conventuais Pao de Rata gibt es kalorienreiche Kloster-Küchlein und





FARBENPRACHT

1 Hommage an die Kachel: Das Museum Berardo Estremoz in Santa Maria ist der Azulejo-Kunst gewidmet. **2** Süßigkeit: Pastéis de Nata, köstliche Küchlein mit Eiercreme **3** Gut gelaunt: Der französische Designer Jacques Grange gestaltete das Restaurant „Cavaliçã“ in Évora in einem fröhlich bunten Mustermix.



im coolen „Café do Largo“ köstliche Açai Bowls und Terrassentische unter blühenden Jacaranda-Bäumen.

Weniger bekannt ist das von Weinbergen umzingelte Städtchen Estremoz. Wenn am Samstag der große Floh- und Lebensmittelmarkt auf dem Rossio-Platz stattfindet, kommt das halbe Dorf zusammen, um Obst und Gemüse, Wurst und Käse sowie andere, nicht essbare Dinge zu kaufen. Besucher gehen ins großartige Fliesenmuseum Museu Berardo Estremoz und in die winzige Zitadelle hoch über der Stadt. Habitues treffen sich auf der Terrasse der „Casa do Gadanha“ oder direkt gegenüber im lässigen „Pelourinho Bistro“, das Tom Bilton kürzlich eröffnet hat. Der 32-jährige Brite ist von London nach Estremoz gezogen, um seinem Vater bei der Arbeit auf dessen Weingut und im extravaganen Restaurant „Howard's Folly“ zu helfen. „I love living here“, sagt er. Kein Wunder. Das Alentejo ist eine entspannte Region von unvergleichlicher Schönheit – ganz gleich, ob in den Ortschaften, im Hinterland oder am Meer.



PATRICIA ENGELHORN, ist als Tessinerin alles, was südlich der Alpen liegt, nah und vertraut. Portugal ist das Lieblingsland der Autorin, sie kennt es gut, von Porto bis an die südliche Algarve. Das Alentejo, vor allem dessen Hinterland, war allerdings auch für sie eine Neuentdeckung.



Ein Bauernhof aus dem 14. Jahrhundert wurde zum Hotel „Torre de Palma“.



Abends gilt die Dachterrasse als neuer Hotspot in Comporta.

DZ ab 130 Euro, almalusahotels.com/comporta

HERDADE DA MALHADINA NOVA, ALBERNOA

Das Relais & Châteaux-Hotel mit Gourmet-Restaurant und Spa gehört zu einem Weingut im südlichen Alentejo. Baustil und Einrichtung der auf verschiedene Gebäude verteilten Zimmer, Suiten und Villen sind erstaunlich modern, wie auch die Küche im rundum verglasten Restaurant, über die der deutsche Sternekoch Joachim Koerper wacht. **DZ ab 400 Euro, malhadinhanova.pt**

REISETIPPS

HOTELS

SÃO LOURENÇO DO BARROCAL, MONSARAZ

24 sahneweiß gestrichene, schlicht-schöne Zimmer, Suiten und Cottages in ehemaligen Landarbeiter-Wohnhäusern. Was davon erhalten werden konnte, wurde aufwendig restauriert: die alten Böden, die gebrannten Dachziegel, viele antike Bauernmöbel. Im rustikalen Restaurant wird eine feine Regional-küche mit Produkten aus zumeist eigener Herstellung und zu hauseigenen Weinen serviert. **DZ ab 400 Euro, barrocal.pt**

MOURA SUITES, EVORA

Endlich hat Evora ein modernes Hotel in bester Altstadtlage. „Moura Suites“ eröffnete vor gut einem Jahr in einem Palast aus dem 15. Jahrhundert, die 25 Zimmer, Suiten und Studios wurden von der Besitzerin, einer Interior-Designerin, mit zeitlos-modernem Mobiliar, ausgesuchten Lampen und schönen Wollstoffen eingerichtet. Dazu lockt ein Innenhof mit Pool, Terrasse und vertikalem Garten. **DZ ab 125 Euro, mourasuites.pt**

TORRE DE PALMA WINE HOTEL, MONFORTE

Unweit des Städtchen Monforte wurde ein verwahlter Bauernhof aus dem 14. Jahrhundert in ein elegantes Boutiquehotel verwandelt. Die meisten der 18 Zimmer sind in den früheren Stallungen und ehemaligen Cottages der Landarbeiter untergebracht und ganz unterschiedlich gestaltet. **DZ ab 205 Euro, torredepalma.com**

ALMALUSA, COMPORTA

Im November eröffnete das schicke Boutiquehotel im Dorfczentrum. Die meisten der mit Naturmaterialien und viel Weiß gestalteten 53 Zimmer und Suiten haben Balkon, Terrasse oder privaten Garten, die Suiten haben eine Kitchenette.

DÁ LIÇENSA, ESTREMOZ

Mit diesem ungewöhnlichen Hotel haben sich ein Pariser Galerist und sein portugiesischer Partner einen Lebensraum erfüllt. In neun weitläufigen, lichtdurchfluteten Suiten mit privaten Patios verbinden sich Kunst und Natur, Tradition und Moderne, Einfachheit und Luxus. Man wohnt zwischen Jugendstil und Wiener Sezession, Marmorbädern und Panoramafenstern und bekommt auf Bestellung auch ein feines Menü zubereitet. **DZ ab 390 Euro, dalicenca.pt**

PA.TE.OS, MELIDES

Die so avantgardistische wie idyllische Villenanlage aus der Feder des Star-Architekten Manuel Aires Mateus bietet vier minimalistisch gestaltete und ausgesprochen weitläufige Häuser mit Patio, in denen man zwischen Korkeichen, Pinien und Weingärten gleich hinter Melides und keine zehn Fahrminuten vom Meer entfernt wohnt. **Villa ab 450 Euro, pateos.pt**

ESSEN & TRINKEN

HERDADE DO ESPORAO, REGUENGOS DE MONSARAZ

Das zu einem bekannten Weingut gehörende Restaurant wurde 2022 mit einem roten und einem grünen

Lässig: Feine lokale Küche und eine große Auswahl an Weinen gibt's im „Howards Folley“.



Michelin-Stern ausgezeichnet. Man sitzt in einem luftigen Raum mit Terrasse und Aussicht und kann zum Lamm mit geröstetem Orangenreis einen roten Reserva vom eigenen Weingut genießen. Für Gäste mit kleinem Hunger gibt es im Bistro im Weinladen eine Handvoll leckerer Snacks. **Apartado 31, Tel. +351 266 509 280**

CAVALARIÇA, EVORA

Das neue Restaurant in einem Altstadt-Palazzo aus dem 14. Jahrhundert wurde von Jacques Grange mit Wandmalereien, korallroten Kissens und einem in weißgrünem Zickzack-Muster gefliesten Boden gestaltet. Nach Lissabon und Comporta ist dies der jüngste Ableger der Mini-Gruppe und zelebriert die Alentejo-Küche mit Kichererbsen-Kroketten, gegrilltem Oktopus und fluffiger Kartoffel-Tortilla. **Rua Augusto Filipe Simões 9, Tel +351 266 248 775**

BOTEQUIM DA MOURARIA, EVORA

Domingos Canelas und seine Frau Florabela stehen seit 30 Jahren in ihrem fast täglich ausgebuchten Neun-Plätze-Lokal. Kein Wunder: Florabela verwendet nur die besten Produkte der Region. Als Bestseller geltender Pata-Negra-Schinken aus Estremoz, die Rührerier mit wildem Spargel und „Mel e Noz“, ein lokales Dessert mit Suchtpotenzial. **Rua da Mouraria 16A, Tel. +351 266 746 775**

HOWARD'S FOLLY WINERY, ESTREMOZ

Die lässige Bar und das luftige Restaurant sind in Howard Biltons hochmoderner Weinkellerei untergebracht. Aus der einsehbaren Küche kommen modern interpretierte portugiesische Spezialitäten wie fein aufgeschnittene Schweinskopfterrine mit eingelegten roten Zwiebeln, aber auch Lamm-Tacos oder geröstete Polenta mit Tomaten-Carpaccio. Dazu gibt es die exzellenten Weine eigener Herstellung. **Rua General Norton de Matos, Tel. +351 268 332 151**

MERCEARIA GADANHA, ESTREMOZ

Ursprünglich war dies nur ein kleiner Delikatessenladen, dann kam ein Speisesaal mit Hängelampen, rustikalen Holztischen und bunt zusammengewürfelten Stühlen dazu. Die aus Brasilien stammende Küchenchefin Michele Marques serviert eine leicht modernisierte Regional-küche mit Tomaten-Erdbeer-Gazpacho, Stockfisch-Schinken-Millefeuille und exotischer Mango-Torte. **Lgo Dragões de Olivença 84, Tel. +351 268 333 262**

ILHA DO ARROZ, COMPORTA

Das entspannte Lokal am schönen Praia da Comporta gehört Isabel und Tozé Carvalho, die zu den Mitbegründern des Comporta-Hypes zählen. Man sitzt auf einem Holzdeck unter hellen Sonnenschirmen und lässt sich Stockfisch-Küchlein, Koriander-Reis, lokalen Käse und köstliche Cocktails schmecken. **Praia da Comporta, Tel. +351 265 490 510**

QUINTA DO QUETZAL, VIDIGUEIRA

Neben einer interessanten Sammlung zeitgenössischer Kunst bietet die modern gestaltete Quinta auch ein schickes Restaurant mit Terrasse und Blick in die Weinberge. Der Fokus liegt auf regionalen Produkten und von Alentejo-Klassikern inspi-



In Evoras Altstadt eröffnete in einem alten Palast kürzlich das Hotel „Moura Suites“.

rierten Gerichten, darunter Schafskäseküchlein und Flusskrebse mit Alentejo-Speck. **Estradas das Sesmarias, Tel. +351 284 441 618**

ANREISE

TAP Air Portugal fliegt mehrfach täglich ab Berlin, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg und München nach Lissabon. Von dort ist man mit dem Mietwagen in einer guten Stunde im Alentejo.



Lockmittel: das Sterne-Restaurant des modernen Hotels „Herdade da Malhadina Nova“