



# Op zoek naar geluk in de Sierra de Aracena

De Nederlandse Peter Jan Mulder en Monica de Vos ontdekten een onbekend berggebied in Andalusië en besloten hier een nieuw leven te beginnen. Middenin de natuur verhuren ze zes *casas rurales*, zodat ook hun gasten even kunnen genieten van de droom die ze hebben verwezenlijkt.

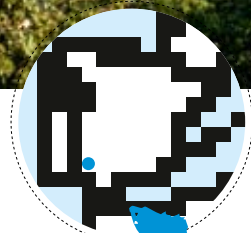




Linkerpagina, met de klok mee: Peter Jan en Monica; daarnaast: voor de inrichting struinden ze antiekmarkten af; de ezel van buurman José María; de ongerepte Sierra de Aracena. Deze pagina: de groene omgeving van de *casas rurales* in de bergen.



Ook al was het een grijze dag, Peter Jan wist dat dit zijn Hof van Eden zou kunnen worden



Het was meteen raak, ongeveer twintig winters geleden in het zuiden van Spanje. Ook al was het een grijze, sombere dag, en ook al zag hij slechts een stuk land waar niet veel moois groeide, Peter Jan Mulder hoorde het snelstromende

rivierwater en de kwetterende vogels en hij wist: dit zou zijn Hof van Eden kunnen worden. Dit stuk braakliggende grond voldeed aan al zijn wensen: middenin de natuur, maar ook weer niet te ver van een dorp, bij een rivier, zonder verkeersgeluid, niet toeristisch, een behaaglijk klimaat en, niet te vergeten, veel wandelmogelijkheden. Toen zijn partner Monica de Vos niet veel later dezelfde plek bekeek,

voelde ook zij direct dat ze hier in de ongerepte natuur van Sierra de Aracena gelukkig zouden worden.

### Handen uit de mouwen

Samen gingen ze het avontuur aan. Te beginnen met de ruïne tussen de eiken aan de rivier, die enkele decennia daarvoor nog dienst had gedaan als graanmolen, aangedreven door het rivierwater; de boeren uit de buurt

brachten hier hun tarwe en vertrokken weer met meel. Peter Jan en Monica maakten van de oude *molino* hun nieuwe huis, en daarna bouwden ze beetje bij beetje zes *casas rurales* (rustieke huisjes) voor de verhuur, een zwembad en een tennisbaan. Ondertussen plantten ze struiken, bloemen, bomen en druivenranken, en legden ze een groen gazon aan, plus een moestuin met de hulp van buurman José María. Het was het begin van Molino Río Alájar.

Er kwam geen architect aan te pas. ‘Gewoon op ruitjespapier tekende ik hoe ik het voor me zag en ik overlegde dan met de lokale vaklui’, vertelt Peter Jan.

‘Dat ging meestal goed, maar soms zat ik ’s avonds verder te denken over de bouw, terwijl ik staaarde naar wat er die dag gemetseld was. Dan zag ik dat iets niet klopte en kon ik zo een pas gemetseld muurtje omverschoppen. Als de metseelaar de volgende dag terugkwam, begreep hij waarom ik het had gedaan.’ Hij had het geluk de juiste Spaanse locals met een netwerk van vaklieden te treffen. Dat hij al wat Spaans sprak was natuurlijk ook een pre. Zelf stak hij ook de handen uit de mouwen, of was in ieder geval zoveel mogelijk aanwezig tijdens de bouw. Al die horrorverhalen over geëmigreerde Nederlanders die iets willen opbouwen in Zuid-Europa en verstrikt raken in bureaucratie, *mañana*-mentaliteit en oplopende kosten, die gaan niet op voor Peter Jan en Monica. Peter Jan: ‘Dat het zo goed verliep, had er ook mee te maken dat ik mijn koeriersbedrijf voor een mooie prijs had verkocht, zodat we ons niet continu zorgen hoefden te maken over de kosten.’

### Interieurreportage

Peter Jan had er plezier in op zoek te gaan naar gebruikt materiaal: ‘Dakpannen en bakstenen van ruïnes, houten balken uit vervallen huizen, afgedankte telefoonpalen, ramen van het gemeentehuis, authentieke deuren uit afgebroken huizen en tegels uit het slachthuis; ik verzamelde het allemaal. Op een gegeven moment kreeg ik ook tips van locals of kwamen ze zelf materiaal brengen.’ Voor de inrichting struinde het stel vlooiemarkten en antiekwinkels in Spanje en Europa af, een hobby waaraan ze allebei nog steeds veel plezier beleven. Vooral Monica heeft er oog voor. In haar ‘vorige’ leven was ze tassenmaker en beeldhouwster met een atelier in hartje Amsterdam: ‘We houden allebei erg van creëren.’ Toch liep niet alles op rolletjes. In september 2001 zouden hun eerste gasten aankomen, een groep Spanjaarden, waar Peter Jan en Monica zich lichtelijk nerveus op verheugden. Maar het liep uit op een teleurstelling, vertelt >





Deze pagina, met de klok mee: Iberische varkentjes op zoek naar eikels; een feestelijk uitgedost paar tijdens een lokale fiesta; de monumentale toegangspoort naar het kasteel van Aracena. Rechterpagina, van boven naar beneden: bergbloem; mozaïek in Linares; Peña de Arias Montanao, net boven Alájar.



Monica. 'Helaas regende het en toen kwamen ze gewoonweg niet opdagen. Wist ik veel dat we een aanbetaling hadden moeten vragen. Een valse start.' Gelukkig zat het later wél mee. 'Een Spaanse buurvrouw had wat vriendinnen te logeren. Ze kwamen langs, bekeken de huisjes en reageerden dolenthousiast. Bleek nou net een van die vriendinnen bij het interieurtijdschrift *Mi Casa* te werken! Niet veel later stonden we met een reportage in het blad. Dat was precies wat we nodig hadden. Het balletje begon te rollen.'

### Groene idylle

Het is nu nog maar moeilijk voor te stellen wat Peter Jan en Monica in de jaren negentig precies aantroffen op ruim een kilometer lopen van het aardige

dorpje Alájar. Ze zijn erin geslaagd een groen, idyllisch plekje te creëren. We horen alleen de rivier stromen, soms onderbroken door het gebalk van de ezels van de buurman of het gezoem van bijen. Een keur aan vogels zingt de hele dag door, terwijl 's ochtends de haan kraait en 's avonds de krekels tjirpen en de kikkers kwaken.

En nu we er zijn, snappen we ook waarom Peter Jan en Monica zo van wandelen houden, liefst met een of meerdere van hun vijf honden. Je loopt de toegangspoort uit en de wandeling kan direct beginnen. Er zijn een heleboel routes om uit te kiezen, zoals die van de bergkloof. Dat klinkt heel spannend en uitdagend, maar het is een toegankelijke, mooie wandeling van vijftien kilometer. We lopen hem in alle rust; onderweg >

*We horen alleen de rivier stromen,  
soms onderbroken door het gebalk  
van de ezels van de buurman*







Het is een feest van heerlijk geurende jasmijn en in de weilanden staan kleurige bloemen in bloei

Iberische varkens tussen de kurkeiken door scharrelen op zoek naar eikels (*bellotas*). In het fabriekje van de familie Eiriz laten we ons rondleiden om erachter te komen wat nu het verschil is tussen ‘gewone’ ham en pata negra, en hoe die laatste nu precies geproduceerd wordt. Voordat we al die hammen aan het plafond gaan bekijken en wat mogen proeven, stappen we naar buiten om te zien hoe de scharrelvarkens ‘wonen’. Vers uit de modderpoel zonnen ze in een kuiltje. Hun hele leven brengen ze buiten tussen de kurkeiken door en doen ze zich te goed aan eikels en wat de natuur verder te bieden heeft. Een luizenleventje, en dat lijken we terug te proeven in de ham.

Een luizenleventje, dat hebben Peter Jan en Monica voor zichzelf misschien ook wel een beetje gecreëerd. Al is het natuurlijk flink aanpoten als er veel gasten zijn. Spijt van hun vertrek uit Nederland hebben ze in ieder geval nooit gehad. Monica: ‘Ik had vroeger niks met Spanje, maar wist wel dat ik ooit naar het buitenland wilde, op zoek naar meer vrijheid. Die vrijheid heb ik hier gevonden. Ik ben me nu veel bewuster van de seizoenen, heb plezier gekregen in het wekken van groenten, geniet van het buiten zijn, van het laat ontbijten, van het borrelen in het dorp en het weinig hoeven plannen. En als ik even naar de stad wil, dan zijn we in anderhalf uur in Sevilla. We zijn domweg gelukkig. Ons hart ligt hier.’ >



komen we welgeteld twee joggers tegen en één wandelaar – allen Spanjaarden – en her en der wat koeien, dan weer muilezels, schapen, geiten en varkens. Urenlang horen we niks anders dan onze voetstappen, vogels, kabbelend water en de ruisende wind. En het is voorjaar, dus het is een feest van heerlijk geurende jasmijn en citroenbloesem, en langs de wandelpaden, in de weilanden en tussen de bomen staan kleurige bloemen in bloei.

Adela van restaurant Arrieros begroet ons hartelijk en we nemen plaats op het zonnige terras. Haar man en chef Luismi is die ochtend de bergen in geweest en met paddenstoelen teruggekomen. Op tafel verschijnt wat de streek te bieden heeft, zoals een carpaccio van het Iberisch varken, soep van versgeplukte tomaten, toast met geitenkaas en honing en een verfijnde varkensburger met superverse paddenstoelen.

Het Iberisch varken staat in deze streek centraal, hier komt de beroemde pata negra vandaan. Tijdens wandelingen zagen we al enkele loslopende zwarte

### Domweg gelukkig

Een andere wandeling leidt naar het witte dorpje Linares de la Sierra, met als bonus een lunch aldaar. Gastvrouw

Deze pagina, met de klok mee: Adela en Luismi van restaurant Arrieros, waar Luismi met streekproducten kookt; fraaie natuur in de Sierra; een hartige lokale stoofpot. Rechtspagina, boven: een rotspunt als een sculptuur; onder: dorpsfeest van Almonaster la Real, met op de heuvel de *mezquita*, de moskee.







## tips & adressen

### PRAKTISCH

Alájar ligt in het noordwesten van Andalusië, op ongeveer honderd kilometer van Sevilla. Vanaf de luchthaven is het ruim anderhalf uur rijden. Transavia en Vueling vliegen rechtstreeks vanuit Schiphol naar Sevilla.

De Sierra de Aracena heeft een klimaat van frisse winters (de temperatuur kan 's nachts onder het vriespunt zakken, maar overdag is het toch nog aangenaam) en hete zomers. De beste reistijd is voor- en najaar.

### LOGEREN

#### • Casas Rurales Molino Río Alájar

Peter Jan en Monica verhuren zes *casas rurales*. Gasten mogen gebruikmaken van zwembad en tennisbaan, en in de receptieruimte vinden ze kaarten, folders en beschrijvingen van wandelroutes met kaartjes, en in de zomer moestuingroenten die ze mogen opeten. *Fincas Cabezo Del Molino, s/n - 21340 Alájar, tel. +34 959 501282, www.molinorioalajar.com.*

### ETEN & DRINKEN

#### • El Padrino

In de wijnkelder van dit restaurant organiseert Peter Jan bij genoeg belangstelling wijnproeverijen.

*Plaza de Miguel Moya 2, Alájar, tel. +34 959 125601.*

#### • Meson El Molino

Een voormalige watermolen waarmee olijfolie geproduceerd werd. Het molenwiel staat nog pontificaal in het restaurant.

*Calle Alta s/n, Alájar.*

#### • Montecruz

Om de hoek van de grot van Aracena.

*Calle San Pedro 36, Aracena, tel. +34 959 126013, www.restaurantemontecruz.com.*

#### • Arrieros

Kok Luismi en gastvrouw Adela hebben een gezellig restaurant gecreëerd. Luismi kookt puur met seizoens- en streekproducten (alleen kabeljauw en foie gras komen van ver). Michelin noemt Arrieros niet voor niets een restaurant dat een omweg waard is.

*Calle de los Arrieros 2, Linares de la Sierra, tel. +34 959 463717, www.arrieros.net.*

### SHOPPEN

#### • Jamones Eiriz

Bezoek het hamfabriekje van de familie Eiriz (sinds 1842) en ga naar huis met de beste ham en chorizo. De bezichtiging begint bij rondscharrelende varkens bij de modderpoel achter het fabriekspand en eindigt met een hamproeverij. Het welzijn van de varkens staat voorop.

*C/Pablo Bejarano 43, Contreconcepción, tel. +34 959 120019, www.jamoneseiriz.com.*

#### • Peña de Arias Montano

Wandel of rijd op zondag naar de Peña de Arias Montano net boven het dorpje Alájar. Geniet van het uitzicht met in de verte de bergen en Alájar in het dal, drink koffie bij het café, proef (en koop) kaas en honing uit de streek en bewonder de keramiekwinkeltjes.

#### • Rufino

Een ouderwets banketbakkertje in Aracena waar zoetekauwen hun hart ophalen.

*Calle Constitución 3, Aracena, tel. +34 959 128121, www.confiteriarufino.com.*

### DOEN

#### • Wandelen

Peter Jan heeft de mooiste wandelingen geselecteerd, van makkelijk tot spannend, van kort tot lang. Beschrijvingen met kaartjes staan ter beschikking van de gasten.

#### • Gruta de las Maravillas

Op een hete of regenachtige dag is deze grot in Aracena een must.

#### • La Molinilla

María José (half Spaans, half Frans) heeft in een oud pand in het dorpje Linares de la Sierra een hamam opgezet met sauna en warmwaterbaden.

Ze biedt ook behandelingen, waaronder massages.

*Calle Jesús María 11, Linares de la Sierra, tel. +34 690 857233, www.lamolnilla.com.*

#### • Fiestas

Elk bergdorpje heeft zijn eigen *fiesta*, dus het hele jaar door kun je wel ergens een feestje vieren. Prachtig om de mooi uitgedoste Spanjaarden te zien, al dan niet in traditionele kledij.

### BERGDORPJES

Alájar is niet het enige leuke bergdorpje in de Sierra de Aracena. Bezoek bijvoorbeeld ook:

• **Almonaster la Real**, met het fort dat boven de stad uittorent. Bijzonder zijn de overblijfselen van een moskee die deel uitmaken van het fort.

• **Cortelazor**, een rustig dorpje dat in augustus opleeft voor de jaarlijkse schilderwedstrijd.

In het dorpsmuseum worden de prijswinnende werken van de laatste jaren tentoongesteld.

In hetzelfde gebouw zit ook een museumje met houtsnijwerk van honderden lepels en vorken die inwoner José Navarro (82) sinds zijn achttiende heeft gemaakt.

• **Castaño del Robledo**, waar je kunt slenteren door de straatjes en wat kunt drinken op een terrasje van het gezellige Plaza del Alamo.

#### • Gouden Tip

**Linares de la Sierra** is een wit bergdorpje waar de tijd letterlijk stil is blijven staan. Met een beetje geluk zie je oude dorpelingen hun was nog doen bij de openbare wasplaats. De bakker bakt brood in een met houtvuur gestookte oven, en dat proef je. Let ook op de *llanos*, stenen mozaïeken bij elke voordeur ter grootte van een flinke deurmat met uiteenlopende afbeeldingen (bloem, dier, vaas).