



Die Revolution in den Küchen des Landes läuft auf vollen Touren

Eine frische Brise

weht vom Atlantik über den signalroten Clocktower und die pittoresken Piers der V&A Waterfront, des beliebtesten Vergnügungsviertels von Kapstadt. Sie macht das Klima mediterran, den südafrikanischen Sommer – also die Zeit um die Jahreswende – erträglich und lässt die Dunstglocke über der City so schnell wieder verschwinden, wie sie gekommen ist. „Kap-Doktor“ nennen die *capetonians* darum ihren Wind, der als Südost bisweilen kräftig auffrischen kann.

Der Luftzug ist auch über die Meteorologie hinaus symptomatisch. Fast zwölf Jahre nach den ersten allgemeinen Wahlen in Südafrika hellt der Wind des Wandels mehr denn je das Klima auf. Pioniergeist überall, nicht nur wegen der Fußball-WM 2010: Am Kap und in den Weingebieten werden neue Hotels und Restaurants eröffnet, bestehende umgebaut, erweitert oder wenigstens renoviert. Junge Weinmacher produzieren Tropfen, die das Image der Kap-Schweregewichte mit Leichtigkeit über den Haufen werfen, und die Köche lassen ihre Fantasie spielen.

Im Restaurant „one.waterfront“ im nobel-komfortablen Hotel „Cape Grace“ macht Küchenchef Bruce Robertson mächtig Wind. Mit Geschirrakrobatik und essbaren Türmchen holt er urbane Trends aus aller Welt in das aufwändig restaurierte Hafengebiet. Die etwas Crème-fraîche-lastige Feigen-Käse-*crème-brûlée* kommt penibel geschichtet im Mini-



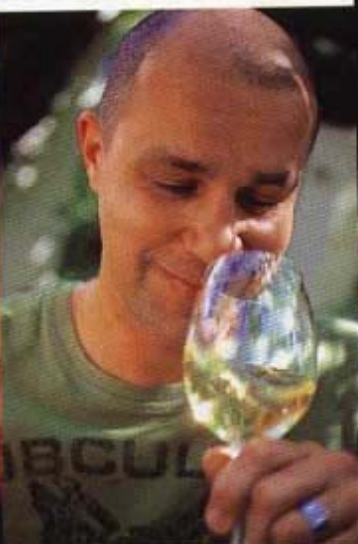
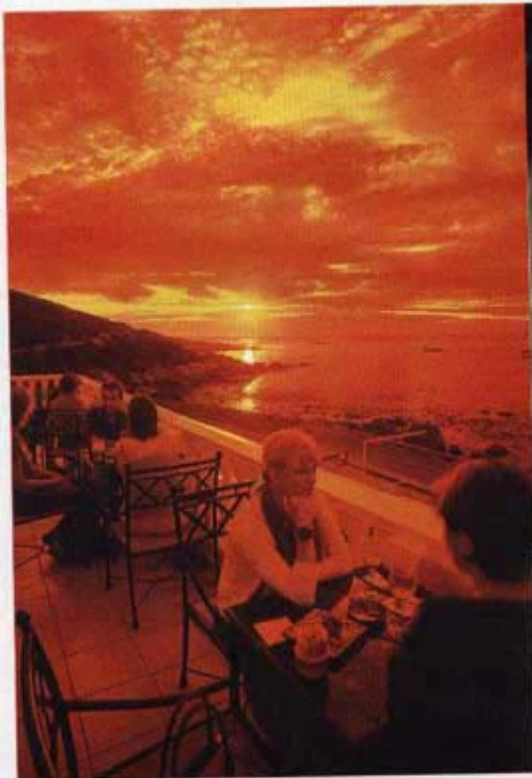
DIE LEGENDE HAT
GUT LACHEN: GARTH
STROEBEL SCHULT IM
BISTRO „CAPER'S“
DEN NACHWUCHS AN
GERICHTEN WIE „TRIO
OF CAPE SEAFOOD“

Marmeladenglas, die Wild-Consommé im Reagenzglas mit langem Strohhalm. Zum „one.bananasplit“ gibt's den „eat sum mor“-Lolli (Keks, auf

Löffel festgebacken) und eine Dessert-Verzehranleitung.

Damit in Zukunft noch mehr Trends im eigenen Land entstehen, setzt im Bistro „Caper's“ die lebende Legende der süd-afrikanischen *modern cuisine*, Garth Stroebel, dazu an, der Gourmet-Revolution auf die Sprünge zu helfen. Das im Frühjahr 2005 eröffnete, modern designte Lunch-Lokal im Black River Business Park fungiert als Probestühne für künftige heimische Spitzenköche: In der Küche üben Absolventen der von Stroebel und Paul Hartmann gegründeten „South African Chefs Academy“ für den täglichen Restaurant-Ernstfall.

Die knusprigen Calamari-Streifen mit Chilisauce sind ein begehrter Klassiker; ansonsten bietet die Karte leichte, apart angerichtete Bistroküche auf gutem Niveau mit *tarte* vom *Cape salmon* (kein Lachs, sondern ein schmackhafter, weißfleischiger Fisch) mit Tomatenkonfitüre oder fruchtig-aromatischem *thai chicken curry*. „Wir sind kulinarisch mitten in einer bewegenden Entwicklung“, frohlockt Garth Stroebel, „viele Köche entdecken ihre Herkunft wieder.“ Und immer mehr farbige Köche übernehmen das Regiment in gehobenen Küchen. ►►►



AUGENFREUDEN:
IM „AZUR“ (L.) IST DIE
TERRASSE AM ABEND
DER BESTE PLATZ,
IM „LA COLOMBE“
STAPELT FRANCK
DANGEREUX (O.)
KNUSPRIGE TEMPURA-
GARNELEN, TOMATEN
UND AUBERGINEN
ZUM SCHICKEN TURM



Nach 80 Jahren Apartheid geschieht dieser Wandel freilich nicht einfach über Nacht.

Schon gar nicht am Western Cape, wo, anders als im Rest des Landes, nur ein Viertel der Einwohner Schwarze sind; 22 Prozent sind Weiße und die Mehrheit so genannte *coloureds* mit Ahnen aus verschiedenen Bevölkerungsgruppen.

Wie Reuben Riffle, der seit kurzem Gästescharen ins beschauliche Franschhoek lockt. In trendigem Ambiente mit Glas, Holz und Brautönen wird der knusprige Schweinebauch zuckersüß karamellisiert und zum Papaya-Bananen-Avocado-Salat ein mit Vanille aromatisiertes Öl gereicht. Wie anderswo wird oft zügig serviert; die Portionen sind auch hier nur selten diätcompatibel und lassen garantiert niemanden hungrig zurück. Das Konzept kommt an: Nur vier Monate nach der Eröffnung seiner ersten eigenen Wirkungsstätte wurde Riffle zum „South African Chef 2005“ gekürt. Die Begeisterungsfähigkeit am Kap ist beispiellos, der Hype um das „Reuben's“ enorm.

Gute Ideen gibt es allenthalben, auch wenn nicht immer gleich alles perfekt gelingt. Die kulinarische Revolution braucht eben länger als die politische – aber die Anfänge sind höchst viel versprechend.

Mit dem Wind des Wandels im Rücken ist vieles möglich in dem Land, dessen Küche ein Potpourri von Einflüssen holländischer, deutscher, französischer, britischer, portugiesischer und indischer Einwanderer ist, wo die Grillfeste (*braai*) legendär sind und *sosaties* (Fleischspieße), *bobotie* (Lammhackauflauf mit Curry) oder *bredie* (Eintopf) lange den kulinarischen Alltag bestimmten. Vor allem exotische Gewürze der Indonesier, die im 17. Jahrhundert als Sklaven hierher

verschleppt wurden, haben die Küche geprägt, die für Europäer noch immer ein günstiges Vergnügen

ist: Obwohl die Hotels ihre Preise angehoben haben, schlagen Restaurantbesuche in Kapstadt nur mäßig aufs Budget.

Das gilt auch im „Azure“ am Rand der Drei-Millionen-Großraum-Metropole. Der 29-jährige Südafrikaner Roberto de Carvalho schöpft dort konsequent aus der floralen Fülle, die das Kap zu bieten hat: Der *fynbos* ist eine einzigartige Pflanzenwelt mit mehr als 8500 Arten, von denen 6000 nur hier zu Hause sind. Mit einigen davon bereitet der Küchenchef im „Twelve Apostles Hotel“ am In-Strand Camps Bay wunderbar würzige, krosse Pilz-*samoosas* zu, Teigtaschen mit wildem Ingwer und Aprikosen-Geranien-Chutney. Oder ein etwas öliges Wild-Carpaccio mit Pesto aus *dagga*, einem Kraut aus der Marihuana-Familie. „Aber keine Sorge, es beruhigt höchstens etwas“, versichert Carvalho lachend.

Die Terrasse bietet zum *sundowner* eine filmreife Kulisse, und im Hintergrund thront der Tafelberg, das Herz der Hafenstadt, auf die es keinen schöneren Blick gibt als von dem Plateau in 1087 Meter Höhe. Vor Aufstieg oder Seilbahnfahrt sollte man sich des blauen Himmels vergewissern, denn der Wind legt manchmal das berühmte Tuch aus Wolken über den Berg. Wer ihn erklimmt, gibt außerdem besser auf Taschendiebe Acht, obwohl Kapstadt mittlerweile viel sicherer geworden ist. Selbst in die Townships, bisher für Fremde tabu, führen organisierte Touren hinein. Hoffnung und Wandel auch hier: Trotz anhaltendem Zuzug von Arbeitsuchenden soll „Gateway“, ein milliardenschweres Bauprojekt, anstelle der Wellblechhütten und Holzverschläge zwischen Flughafen und Zentrum bald Wohnhäuser wachsen lassen.

In der City tobt derweil das Leben. An der Partymeile Long Street, mit ihren viktorianischen Häusern eine Sehenswürdigkeit, und an der Kloof Street sind Bars und Restaurants jeden Abend voll. Ganz in der Nähe liegt außer der quicklebendigen Hotel-Legende „Mount Nelson“ mit ihrem legendären *afternoon tea* auch die Parkanlage Company's Gardens, wo vor mehr als 350 Jahren alles begann: Damals ließ Jan van Riebeeck im Auftrag der Vereenigde Oost-Indische Compagnie als Versorgungsstation einen Gemüsegarten anpflanzen. Der Holländer siedelte selbst hier und gilt daher als einer der Gründer dieser ältesten Stadt des Landes.

Auch heute gibt es nur wenige, die das Kap der Guten Hoffnung nicht berührt. Susanne Faussner, ehemalige Personalleiterin einer Münchner Anwaltskanzlei, eröffnete 2002 in Kapstadt das vor allem bei Deutschen beliebte Boutiquehotel „Greenways“ und blieb. Das persönlich geführte Haus mit parkartigem Garten, idyllischer Terrasse und Pool liegt im Stadtteil Claremont in prominenter Nachbarschaft: Neben in Bischopscourt wohnt Nelson Mandela.

Gar nicht weit weg, im grünen Vorort Constantia, Kapstadts hauseigenem Weingebiet, liegt das beste Restaurant dieser Gegend. Im „La Colombe“ pflegt Franck Dangereux eine französisch geprägte Küche mit regionalen Einflüssen. Er verwendet Gewürze aus der Bo-Kaap-Region, macht *tarte* aus Felsenhummer und bezieht die ordentliche Foie gras von einer Nonne bei Johannesburg, die dort mit der Herstellung dieser Delikatesse eine neue Berufung gefunden hat. Kalbs-

bries mit karamellisierten Zwiebeln, Lamm mit Mandelflan und Rooibos-Rosmarin-Sauce oder butterzarte *noisettes de springbock grillé* und die Sauce mit einem feinen Hauch Vanille lassen gutes Handwerk und eine ebensolche Schule erkennen – der 37-Jährige hat in Frankreich bei Alain Chapel gearbeitet. Auch das Ambiente zeigt Spuren des Wandels: Die Veranda wurde vergrößert, an der Stelle des Pools sprudelt ein Springbrunnen, Sommerhaus und Bar sind neu.

Constantia ist nur ein Vorgeschmack, wahre Weinliebhaber zieht es nach Franschhoek, Paarl oder ins quirlyge Universitätsstädtchen Stellenbosch, die Wiege des südafrikanischen Weinbaus. Dort machen gerade Newcomer von sich reden wie das architektonisch spektakuläre Restaurant „Tokara“ mit atemberaubendem Blick auf den Franschhoek-Pass; oder das „Terroir“ von Michael Broughton mit Karoo-Lamm in Rosmarinjus oder butterzart geräuchertem Kudu-Carpaccio.

In Franschhoek beherbergt das beste Hotel „Le Quartier Français“ auch das Top-Lokal des Ortes. Umbau auch hier: Ein gelungener Mix aus Tradition und modernem Design ist jüngst entstanden, vier private Luxussuiten mit Butler sind im Dezember in Betrieb gegangen. Im Restaurant „The Tasting Room“ strebt man ebenfalls nach Erneuerung. Zu Klaviermusik gibt es als Gruß von Küchenchefin Margot Janse ein Gläschen mit modisch aufgeschäumtem Gemüse, das

allerdings etwas künstlich schmeckt. Anschließend bringt der umsichtige Service eine etwas zu feste Terrine von Foie gras und Wachtel mit

AUSSENPOSTEN: BEIM
„THE TASTING ROOM“
(L.) UND BEIM HOTEL
„GRANDE ROCHE“
WIRD IM SOMMER
UNTER DEM BLAUEN
HIMMEL GEDECKT

Stilvolle kapholländische
Architektur fügt sich in
die bildhübsche Natur





ANSPORN: TOP-WEINE WIE DE TRAFFORD (L.) WOLLEN AUCH SOLLY HENDRICKS, JEAN VAN ROOYEN UND VICTOR TITUS (V. L.) BEI NEW BEGINNINGS MACHEN



Wein des Wandels. Mittlerweile gibt es viele schwarze Landbesitzer

Portweifeigen, mit Ziegenkäse gefüllten Tintenfisch mit Chorizo-Carpaccio oder mit Rooibos geräucherte Antilope, dazu Risotto und leider kaltes Erbsenpüree.

Wer vor jeglichen Überraschungen sicher sein möchte, nächtigt im traditionsreichen „Grande Roche“ in Paarl. Das charmante Landhotel im kapholländischen Stil, das zu Recht als beste Herberge der Gegend gilt, hat seit einigen Wochen einen neuen *general manager*. Der junge Garnet Basson schätzt keine Stürme, er treibt den Wandel behutsam voran, setzt weiter auf den perfekten Service, der das Haus so besonders macht. Aber demnächst will er einen Pool mit Glas abdecken, beleuchten und Bistrotische auf ihm platzieren.

Im „Bosman's“, dem stilvollen Restaurant des Hauses, gibt es nach wie vor die beste Küche des südlichen Landesteils. Frank Zlomke zeigt sein Können mit Klassischem wie einer zart schmelzenden getrüffelten Foie-gras-Terrine, der Trilogie vom Strauß, *kingklip* (Kap-Fisch) mit Koriander-*linguini*, zarter, aromatischer Springbock-Pilz-*crépinette* oder Schokoküchlein mit flüssigem Kern. Die Weinkarte vereint, was Rang und Namen hat, mit spannenden Neuentdeckungen.

Die gibt es derzeit überall, etwa in Paardeberg, wo die Weinberge von Tom und Catherine Lubbe in 300 Meter Höhe liegen, die Landschaft rau ist und es nachts 20 Grad kälter wird als am Tag. Das ist gut für den Wein, der nach biodynamischen Prinzipien entsteht – ohne esoterische Himmelsschwüre, aber mit Rooibos als Pflanzenschutzmittel, traditioneller Korbpresse und Kühen, die im Winter das wuchernde Unkraut fressen.

Für den Alltag ist Catherine zuständig: Tom reist oft auf sein zweites Weingut in Südfrankreich, wo er sich vieles von

Roussillons Winzerlegende Gérard Gauby abguckte. „Anfangs hielten sie uns für verrückte Hippies und lachten“, erzählt die 30-jährige Catherine. Heute lacht niemand mehr. Die eleganten, gut ausbalancierten „The Observatory“-Weine (Syrah/Carignan und Chenin/Chardonnay) mit wenig Alkohol spiegeln europäischen Stil und sind bei einer Produktion von gerade mal 7500 Flaschen immer sofort ausverkauft.

David und Rita Trafford beschränken sich ebenfalls auf kleine Mengen ihrer preisgekrönten Weine. Mitten in den Hügeln bei Helderberg liegt die Farm in atemberaubender Natur auf 393 Meter Höhe. Fast 100-jährige Eichen, tropische Palmen, üppige Azaleen, Rhododendren und Kamelien, so weit das Auge reicht. Der 2003er Cabernet Sauvignon beeindruckt mit Cassis-, Tabak- und Zedernholznoten, langem Abgang und Alterungspotenzial von zehn Jahren und mehr. Er wird, schätzt David, wohl erst 2008 richtig gut sein.

Den vielleicht konsequentesten Wandel aber hat ein anderer zuerst vollzogen. Alan Nelson von Nelson's Creek verschenkte schon 1996 neun Hektar Land an seine Arbeiter – die ersten schwarzen Weingutsbesitzer Südafrikas. New Beginnings heißt ihr Label und verkauft sich sogar in Japan gut. Nachahmer gibt es etliche: Unterstützt vom Programm „Black Empowerment“, sind über 20 Eigentümerinitiativen entstanden.

Bei New Beginnings hilft Weinmacher Jean van Rooyen von Nelson's Creek, aber der Nachwuchs steht bereit. Solly Hendricks, van Rooyens hoffnungsvoller Assistent – 22 Jahre jung, farbig, in dritter Generation auf der Farm – kam gerade von einer Stipendiumsreise aus Frankreich zurück. Ein Abenteuer in einer anderen Welt, weiter als 200 Kilometer war er zuvor nie weg gewesen. Als er in Kapstadt wieder aus dem Flugzeug stieg, spürte er die vertraute Brise und wusste, er hatte in eine neue Zukunft geblickt. Ein großer Schritt für Solly und ein noch größerer für Südafrika im Aufwind.

SÜDAFRIKA - INFO

Vorwahl Kapstadt und
Weinregion: 0027-21

KAPSTADT

HOTELS

1 ArabellaSheraton

Im Jahr 2003 eröffnetes
modernes Luxushotel,
dank voll verglaster Front
mit schönem Ausblick.
[F][F][F][F] Convention Square,
Lower Long Street, ZA-Cape
Town 8000, Tel. 412 99 99,
Fax 412 90 01,
reservations@asgh.co.za,
www.arabellasheraton.com/
capetown, 397 Zi., 86 Suiten,
DZ ab € 250 [AmEx] [Diners] [Master] [Visa]

2 Cape Grace

Modernes, stilvolles Haus mit
schönem Spa unterm Dach
und Blick auf den Tafelberg.
Im Restaurant „one.waterfront“
überrascht der Küchenchef
Bruce Robertson mit Reagenz-
glas-Akrobatik.
[F][F][F][F] West Quay Road,
V&A Waterfront, ZA-Cape
Town 8002, Tel. 410 71 00,
Fax 419 76 22,
info@capegrace.com,
www.capegrace.com, 110 Zi.,
12 Suiten, DZ ab € 428
[F][F][F][F] „one.waterfront“,
Hauptgerichte € 10-15
[AmEx] [Diners] [Master] [Visa]

3 Greenways

Kleines, charmantes, persönlich
geführtes Boutiquehotel in
ruhigem Wohnviertel. Von der
schönen Terrasse überblickt
man den Garten mit Pool.
[F][F][F][F] 1 Torquay Avenue,
Upper Claremont, ZA-Cape
Town 7708, Tel. 761 17 92,
Fax 761 08 78,
info@greenways.co.za,
www.greenways.co.za, 10 Zi.,
7 Suiten, DZ ab € 187
[AmEx] [Diners] [Master] [Visa]

4 Mount Nelson

Die „Pink Lady“ genannte
quicklebendige Hotel-Legende
am Fuß des Tafelbergs ist
ein Wahrzeichen der Stadt.
Eleganz und Luxus im üppigen
Palmengarten, afternoon tea
nach bester britischer Art.
[F][F][F][F] 76 Orange Street,
ZA-Cape Town 8001,
Tel. 483 10 00, Fax 483 17 82,
reservations@mountnelson.
co.za, www.mountnelson.co.za,
144 Zi., 57 Suiten, DZ ab € 438
[F][F][F][F] „Cape Colony“,
Hauptgerichte € 11-41
[AmEx] [Diners] [Master] [Visa]

RESTAURANTS

5 Aubergine

Harald Bresselschmidt pflegt
einen internationalen Stil mit
asiatischen Akzenten. Der
deutsche Sommelier empfiehlt
südafrikanische Entdeckungen.
[F][F][F][F] 39 Barnet Street,
Gardens, ZA-Cape Town 8001,
Tel. 465 49 09, Fax 461 37 81,
aubergin@mweb.co.za,
www.aubergine.co.za,
nur Abendessen, So geschl.,
Hauptgerichte € 11-16
[AmEx] [Diners] [Master] [Visa]

ROSIGE ZEITEN: ÜPPIGER
GARTEN BEIM HOTEL
„MOUNT NELSON“ (L.),
CHARMANTE ZIMMER
IM „GREENWAYS“ (R.)



6 Azure

Roberto de Carvalho
verarbeitet in seiner
Küche Wildpflanzen.
Jeden Abend offene
Weinprobe. Die Res-
taurant-Terrasse ist
der beste Platz für den
sundowner.
[F][F][F][F] im Hotel
„Twelve Apostles“,
Victoria Road, Camps
Bay, ZA-Cape Town
8040, Tel. 437 90 29,
Fax 437 90 01,
bookta@rchmail.com,
www.12apostleshotel.com,
kein Ruhetag, Gerichte € 11-22
[AmEx] [Diners] [Master] [Visa]

7 Caper's

Die Absolventen der „South
African Chefs Academy“ von
Garth Stroebel führen das mo-
derne Bistro. Leichte Vorspei-
sen, Salate, Sandwiches, Pasta
bis hin zu perfektem Tiramisu.
[F][F][F][F] Black River Park
North, Fir Street, Observatory,
ZA-Cape Town 7925,
Tel. 448 40 38, Fax 448 31 67,
info@sachefsacademy.com,
www.sachefsacademy.com,
nur Mittagessen, Sa und So
geschl., Hauptgerichte € 4-8
[Master] [Visa]

8 Emily's

Vor zwei Jahren heuerte Patron
Peter Veldsman den Literatur-



METROPOLREGION: KAPSTADT UND VORORTE

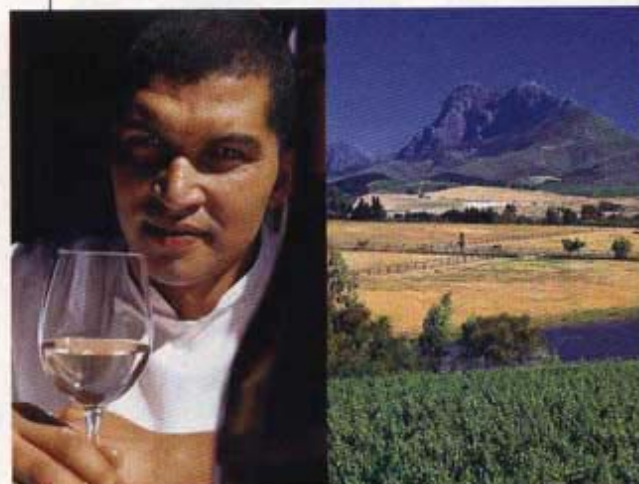
studenten Johan Odendaal an,
heute macht dieser mit unge-
wöhnlichen Kombinationen
von Kap-Aromen und -Texturen
in theatralischem Ambiente auf
sich aufmerksam.

[F][F][F][F] Clocktower
Centre 202, V & A Waterfront,
ZA-Cape Town 8001,
Tel. 421 11 33, Fax 421 11 31,
caia@mweb.co.za,
www.emily-s.com, So geschl.,
Hauptgerichte € 10-15
[AmEx] [Diners] [Master] [Visa]

9 Ginja

Mike Bassett zelebriert in dem
beliebten Trendrestaurant im
alten Lagerhaus einen kreativen,
zeitgenössischen fusion-Stil.
Die Gäste stellen sich ihr Menü
selbst zusammen, etwa aus Wild
und Bitterschokolade, Lamm
mit Miso-Gorgonzola-Sauce
oder mit Aroma von biltong
(luftgetrocknete Fleischspe-
zialität) sowie gelbem Curry
von Krokodil und Scampi.
Schön gestylte Bar.

[F][F][F][F] 121 Castle Street,
ZA-Cape Town 8001, Tel.
426 23 68, Fax 423 30 79,
passionfood@iafrica.com,
nur Abendessen, So geschl.,
Menü € 13-29
[AmEx] [Diners] [Master] [Visa]



La Colombe

Eine der ersten Adressen am Western Cape. Franck Dange-reux kombiniert sicher und kreativ südfranzösische Küche mit regionalen Produkten.

12 im „Constantia Uitsig Hotel“, Spaanschemat River Road, ZA-Constantia 7848, Tel. 794 23 90, Fax 794 79 14, lc@uitsig.co.za, www.lacolombe.co.za, April-Okt. So abend geschl., Hauptgerichte € 12-16

AMEX DINERS MASTR VISA

WEINREGION

HOTELS

Grande Roche

Das schöne Hotel mit Relais-Gourmands-Status und Top-Service wird behutsam modernisiert. Im stilvollen Ambiente des „Bosman's“ behauptet Küchenchef Frank Zlomke weiterhin mit perfekter klassischer Verarbeitung vor allem regionaler Produkte die Spitze.

3 Plantasie Street, ZA-Paarl 7646, Western Cape, Tel. 863 2727, Fax 863 22 20, reserve@granderoche.co.za, www.granderoche.com, 5 Zi., 24 Suiten, DZ ab € 314

3 „Bosman's“, kein Ruhetag, fünf Menüs ab € 40, Hauptgerichte € 16-20

AMEX DINERS MASTR VISA

LANDPARTIE: REUBEN RIFFLE (L.) KOCHT IN FRANSCHHOEK. IN DER NÄHE DER WEINBERGE VON PAARL (M.) LIEGT THE OBSERVATORY VON CATHERINE LUBBE (R.)

Le Ballon Rouge

Im Oktober nach Umbau neu eröffnetes geschmackvolles, kleines und günstiges guest-house in einer Seitenstraße.

1 7 Reservoir Street, ZA-Franschhoek 7690, Western Cape, Tel. 876 26 51, Fax 876 37 43, info@ballon-rouge.co.za, www.ballon-rouge.co.za, 10 Zi., DZ ab € 82

DINERS MASTR VISA

Le Quartier Français

Die Relais-&-Châteaux-Herberge wurde bis Dezember 2005 renoviert. Im Gourmet-restaurant „The Tasting Room“ führt Margot Janse die 30-köpfige Brigade. Es gibt nur Menüs zum Zusammenstellen.

3 16 Huguenot Road, ZA-Franschhoek 7690, Western Cape, Tel. 876 21 51, Fax 876 31 05, res@lqf.co.za, www.lequartier.co.za, 15 Zi., 6 Suiten, DZ ab € 316

3 „The Tasting Room“, kein Ruhetag, nur Abendessen, nur Menüs ab € 30

AMEX DINERS MASTR VISA

RESTAURANTS

Reuben's

Reuben Riffle wird für sein unpräntiöses, modernes Crossover frenetisch gefeiert.

1 19 Huguenot Road, ZA-Franschhoek 7690, Western Cape, Tel. 876 37 72, Fax 876 44 64,

reubens@mweb.co.za, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 10-16

AMEX DINERS MASTR VISA

Terroir

Seit Ende 2004 kocht Michael Broughton auf der Weinfarm

Kleine Zalze. Die Karte setzt auf das *terroir* und huldigt mit provenzalischer Küche Kap-Produkten wie zartem Carpaccio von geräuchertem Kudu oder perfektem Karoo-Lamm.

2 Kleine Zalze Wine Farm, Strand Road, ZA-Stellenbosch 7600, Western Cape, Tel. 880 81 67, Fax 880 08 62, terroir@kleinezalze.co.za, www.kleinezalze.com, Mo geschl., Hauptgerichte € 8-12

Tokara

Atemberaubende Aussicht und spektakuläre Architektur auf dem gleichnamigen Weingut. Die Kapküche mit französischem Einschlag wird neuerdings von den jüngst vorgestellten Tokara-Weinen begleitet.

2 Helshoogte Pass, Uniedal 7612, ZA-Stellenbosch, Tel. 808 59 59, Fax 808 59 66, eat@tokara.com,

www.tokararestaurant.co.za, So und Mo geschl., Gerichte € 7-14

AMEX DINERS MASTR VISA

Wie Restaurants bewertet werden:

5 In jeder Hinsicht perfekt

4 Küche und Service herausragend, Ambiente mit großem Komfort

3 Kreative Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert

2 Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente

1 Küche/Komfort überdurchschnittlich

0 Halber Punkt

0 Bewertung ausgesetzt

* Interessante Location mit einem besonderen Konzept/Ambiente/Angebot

Wie Hotels bewertet werden:

5 In jeder Hinsicht perfekt

4 Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage

3 Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden

2 Guter Komfort, freundliche Atmosphäre

1 Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre

0 Halber Punkt

* Preisgünstiges Haus mit Komfort

☐ Keine Kreditkarten

Wie Weingüter bewertet werden:

5 Einer der besten Weinproduzenten

4 Herausragende Weinqualität

3 Sehr gute Weinqualität

2 Gute bis sehr gute Weinqualität

1 Gute Weinqualität

0 Halber Punkt

S Ü D A F R I K A - I N F O

WEINGÜTER

De Trafford Winery

David und Rita Trafford machen in knapp 400 Meter Höhe kleine Mengen Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz und Chenin blanc, den Flaggschiff-Blend „Elevation 393“ sowie *straw wine* (Süßwein aus auf Stroh getrockneten Trauben) – preisgekrönt, schnell ausverkauft.

Mont Fleur Farm, Blaauwklippen d., ZA-Stellenbosch 7599, Western Cape, Tel./Fax 880 16 11, info@detrafford.co.za, www.detrafford.co.za, Besuch Fr und Sa 10-13 Uhr ☐

New Beginnings

Hier begann eine Revolution: Alan Nelson machte seine

Arbeiter 1996 zu Südafrikas ersten schwarzen Weingutsbesitzern, indem er ihnen Rebland schenkte. Mittlerweile sind es 14 Hektar. Heute werden bei New Beginnings Chardonnay, Pinotage und Cabernet Sauvignon produziert; Shiraz folgt demnächst.

Windmeul 7630, ZA-Paarl, Tel. 869 84 53, Fax 869 84 24, info@nelsonscreek.co.za, www.nelsonscreek.co.za, Besuch Mo-Fr 9-17 Uhr ☐

The Observatory

Dieses Jahr soll der Keller von Kapstadt auf die Farm in Paardeberg verlegt werden. Catherine und Tom Lubbe machen nach biodynamischen Prinzipien feine, elegante, gut

ausbalancierte Weine im europäischen Stil: eine Cuvée aus Chenin und Chardonnay mit nur 12 Prozent Alkohol und eine aus Carignan und Syrah mit 12,5 Prozent.

Boschgaastontaine Farm, Paardeberg Road, ZA-Malmesbury 7299, Western Cape, Tel. und Fax 0027-22-487 30 23, syrah@netactive.co.za, Besuch n. V. ☐
Bezug: Hawesko, Tel. 04122-50 44 33, Fax 50 44 77, beratung@hawesko.de, www.hawesko.de

FLUG

Von November bis März fliegt LTU von mehreren deutschen Flughäfen direkt nach Kapstadt. Tickets ab € 827.



WEINREGIONEN AM KAP

INFORMATION

South African Tourism

Friedensstr. 6-10, 60311 Frankfurt/Main, Telefon 069-929 12 90, Fax 28 09 50, info@southafrica.net, www.southafricantourism.de