

ADAC

reisemagazin

Nr. 40 September/Oktober '97 B 2149 F DM 14,80
sfr. 14,80 öS 108,— lfr. 330,— hfl. 18,— L 18 000,— dkr. 65,— Pts. 1.600,—



KAPSTADT

Perle des Südens

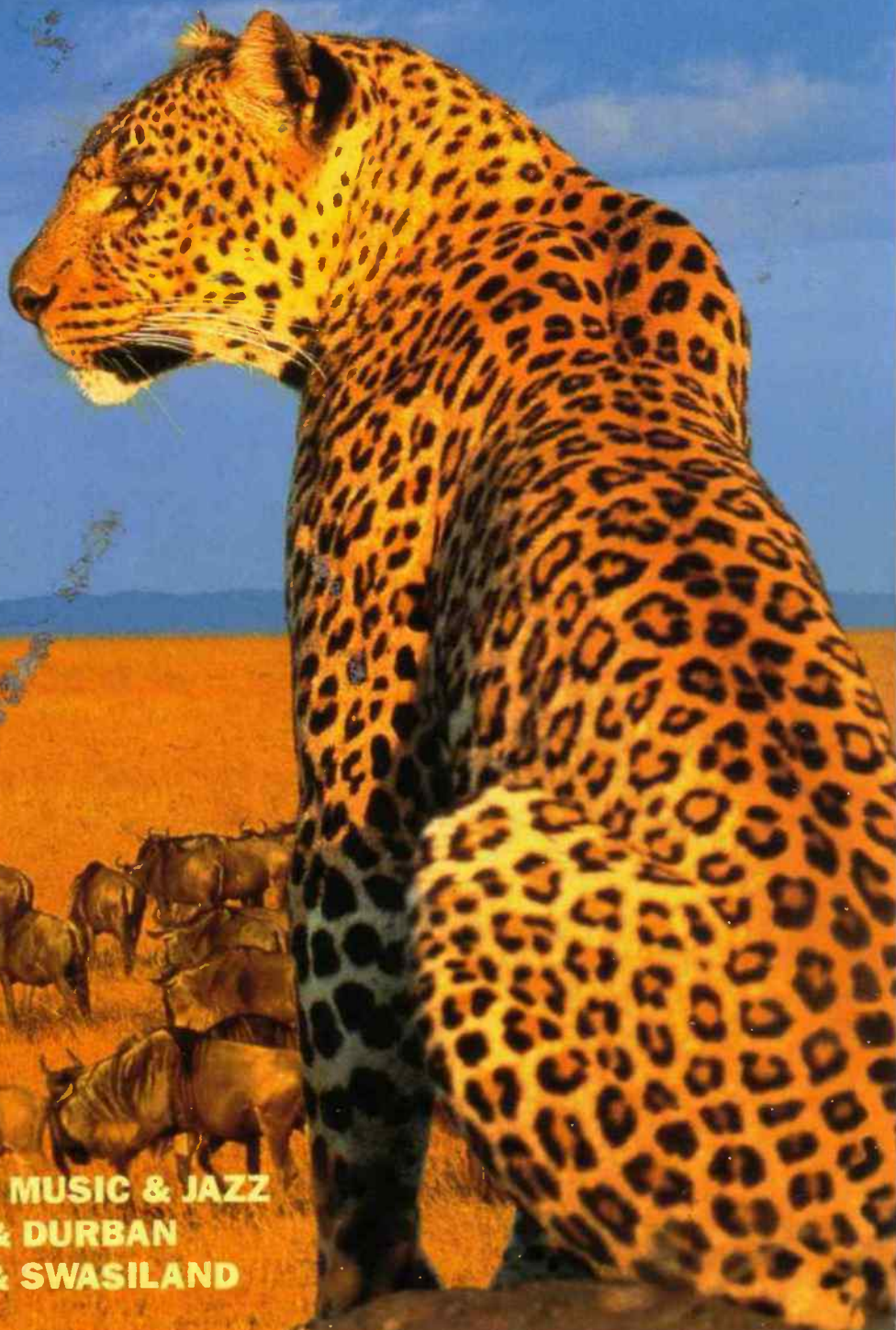
NATIONALPARKS

Viel Platz für
wilde Tiere

SÜDAFRIKA

SPECIAL

TOWNSHIP MUSIC & JAZZ
SUN CITY & DURBAN
LESOTHO & SWASILAND



Vrede



BUITENVERWACHTING: Dessert hoch „über allen Erwartungen“

VON PETER MELEGHY
MIT FOTOS VON ALAIN PROUST

Kapstadt ist voller Einwanderer, die ihre Kochtöpfe ebenso mitgebracht haben wie ihre Gewürze und die Rezepte der jeweiligen Großmutter. Die Sache hat allerdings einen Haken: Die ersten weißen Siedler des 17. und 18. Jahrhunderts waren mehrheitlich Holländer, Briten und Deutsche. So bekommt man in Kapstadt auch heute totgekochtes Fleisch mit salzlosem Matschgemüse – immerhin mit einem reizenden Lächeln serviert. Derartige Restaurants muß man gar nicht lange suchen; es genügt, unachtsam einfach ins erstbeste hineinzugehen.

Aber jetzt die gute Kunde: Schon die ersten asiatischen Seefahrer, die im 17. Jahrhundert an der Versorgungsstation Jan van Riebecks haltmachten, fanden die niederländische Kost unge-

nießbar und brachten ihre eigenen scharfen Gewürze mit. Ende des 17. Jahrhunderts kamen 225 Franzosen (Hugenotten) und begründeten den Weinanbau. Dann trafen die javanischen Sklaven mit ihren Gemüsegerichten ein. Ihnen folgten Siedler und Unternehmer aus Italien, Österreich, Ungarn und sehr viele Juden aus ganz Europa.

Heute liegt Kapstadt mitten in einem ausgedehnten Weingebiet. Die Orte Constantia und Wynberg sind so nahe, daß man sie als Stadtteile empfindet. Und Ortsnamen wie Stellenbosch, Franschhoek und Paarl – auch jeweils nur einige Kilometer von Kapstadt entfernt – klingen für Kenner ähnlich wie *Bordeaux* oder *Chianti Classico*. Allein in und um Stellenbosch arbeiten 31 selbständige Winzer. Unter den Rebsorten gibt es viele alte Bekannte: *Sauvignon Blanc*, *Cabernet-Sauvignon*, *Chardonnay* und *Riesling* – die freilich anders schmecken als in Frankreich und Italien. Außerdem werden typisch südafrikanische Sorten angeboten. Etwa der rote *Pinotage*. Meist reift er ein, zwei Jahre im Eichenfaß, ist schwer, würzig mit feinen Aromen wie Brombeere oder Wildkirsche. Eine andere, bei uns kaum bekannte Sorte ist der ebenfalls rote *Shiraz*, der via Frankreich aus dem Libanon gekommen ist: schwer, voller Körper, mit 13 bis 14 Prozent Alkohol wuchtig, hat er obendrein oft herrliche Zimt- und Vanillearomen. Einen ausgezeichneten Shiraz keltert die Kellerei Rust-En-Vrede in Stellenbosch.

In den besten Restaurants werden vor allem südafrikanische Weine getrunken. Die Wirte sind selbstbewußt, sie brauchen nicht mit fremden Namen zu glän-

BUKHARA: An langen Spießen werden Hähnchen gebraten – und dann mit Tandoori-Soße bestrichen

Das heißt: Ruhe und

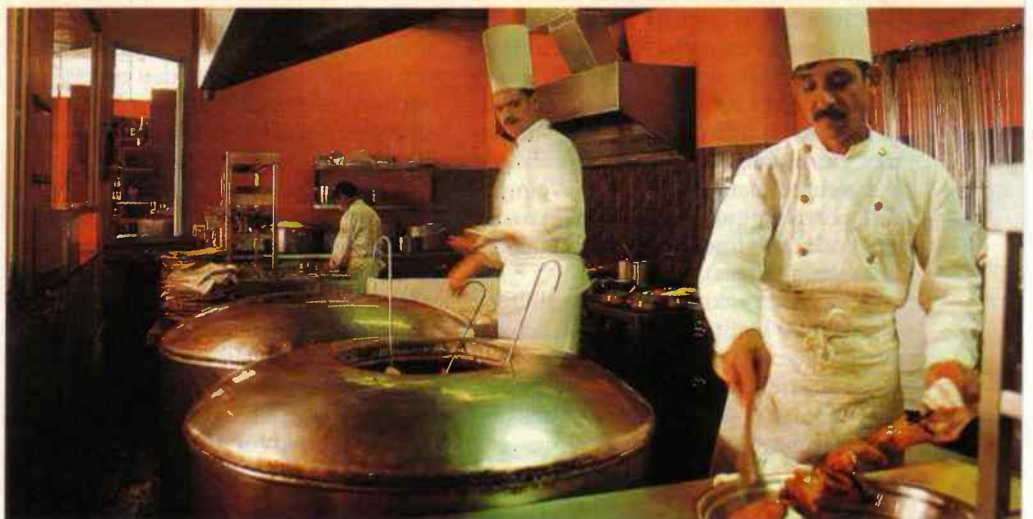
Frieden – und ist der

Name einer Kellerei in

Stellenbosch. Symbolisch

für eine ganze Region?

Wir meinen: ja!



das viel jüngere Restaurant mit dem unbescheidenen Namen. Buitenverwachting bedeutet „Über allen Erwartungen“.

Die Küche hält, was die Speisekarte ahnen läßt. Mein Salat mit hauchdünn gehobelter Gänsebrust, eingelegten Apfel-, Birnen- und Paprikaschotenstücken ist eine herrliche Kombination, gekrönt vom 1996er *Chardonnay* des Hauses. Anschließend der gegrillte „Stupsnasenfisch“ in leichter Champagnersoße, mit Risotto, knackigem Gemüse – und einer pinkfarbenen großen Blume am Tellerrand. Es ist eine würzig schmeckende und gut zum Gericht passende Knoblauchblüte.

Die zwölf Tische stehen angenehm weit auseinander, die bequemen Sesseln haben Armlehnen, die Bedienung ist freundlich und spricht sogar Deutsch.

BUKHARA

Kapstadt, 33 Church Street, Tel. 24 00 00. Nordindische Küche. Mahlzeit pro Person etwa 110 Rand. Geöffnet Montag bis Samstag mittags und abends (12–15 und 18.30–23 Uhr). Sonntag geschlossen. Reservierung unbedingt erforderlich. Kreditkarten: alle.

Gleich beim Betreten des großen Lokals beeindruckt uns zwei gute Vorzeichen: eine märchenhaft exotische Küche hinter einer hohen und breiten Glasscheibe und viele junge und offensichtlich gut ausgebildete Kellnerinnen und Kellner. Unter den altertümlichen Gerätschaften fallen vor allem die Tandoori-Öfen auf:

BLUES: Malaysian Chicken Salad – mit süßem Chili, Ginger-Soße und frischstem Grün

gut ein Meter hohe, breite, bauchige, mit Schamotte ausgekleidete Krüge. In ihrer Mitte brennt offenes Feuer, das den Ofen erhitzt. Dadurch kann das Braten besonders schonend bewerkstelligt werden, nämlich ohne Fett und ohne Wasser. Die hauchdünnen Brotfladen werden einfach an die heiße Wand geklatscht, die langen Spieße mit den Riesenkrabben oder dem Hühnerfleisch senkrecht in den Ofen gestellt.

Überraschend gut ist die einfache Vorspeise: in Brotteig gebackenes Hühnerfleisch mit Minze. Noch würziger die Hauptspeisen. Die großen Krabben, mit der pikanten *Tandoori-Soße* bestrichen, haben den intensiven Wohlgeschmack der Meerestiere. Wunderbar weich und würzig: *Lamb Curry* in einer pikanten Soße, dazu Basmatireis und geschmortes Gemüse. Zu all diesen Gerichten mit den kräftigen Aromen paßt am besten der frische 1995er *Bocksberg Chardonnay*.

BISMIELLAH

Kapstadt, Cape Malay Quarter, *Wale & Pentz Street*, Tel. 23 08 50. Mahlzeit pro Person etwa 50 Rand. Kein Alkohol. Geöffnet Montag bis Samstag 12–16 und 18–22.30 Uhr. Reservierung nicht erforderlich. Keine Kreditkarten.

Das kleine Lokal liegt im malerischen Moslemviertel. Rundherum würfelförmige Wohnhäuser. Die Frauen tragen Kopftücher, die auf der Straße spielenden Kinder längsgestreifte, nachthemdartige lange Kleider, die *Jallaba*. Und abends um halb acht ruft der Muezzin per Lautsprecher zum Gebet. Neben dem Restaurant gehört zum Unternehmen Bismiellah auch ein Gemischtwarenladen und eine Fast-food-Bude, wo viele aus der Nachbarschaft ihr Essen holen. So ist das ganze ein weltliches Zentrum des Viertels – ganz nah am geistigen, der Moschee.



BISMIELLAH: von „Crayfish Curry“ (links) bis „Mutton Curry“ (rechts)

Drinne hat das Lokal den Charme eines exotischen Schnellimbisses. Der Fernseher läuft. An den Wänden Bilder aus Kupfer, Holz und gewebter Wolle, die islamische Städte mit Kuppelarchitektur zeigen. Die zehn Tische sind mit bunten Wachsdecken bestückt, darauf Kunststoffsets.

Bei den Gerichten allerdings erinnern nur die Preise an einen Schnellimbiss. Denn die Mahlzeit beginnt wie in feinen Restaurants mit einem *Amuse Gueule*, einem kleinen Gaumenkitzler. Bei unserem Besuch sind es frischgekochte Karotten. Mein Hauptgericht, *Shrimps-Curry*, mit (ungeschälten) Shrimps, un-

