

KAPSTADT, SÜDAFRIKA

Nicht gut gegessen? Kam nicht vor! Kein einziges Mal an 25 Tagen einer Tour westlich und östlich vom Kap der Guten Hoffnung in Südafrika. Es bedarf wirklich großer Anstrengung, in Kapstadt schlechte Restaurants ausfindig zu machen. Auch in den Weinregionen Stellenbosch, Wellington und Franschhoek hat man die Qual der Wahl ausgezeichnete Küche. Deshalb entschuldigt sich unsere Autorin Susanne Salzgeber bei all jenen wunderbaren Restaurants, die hier aus Platzgründen nicht genannt werden können.



Foto: Susanne Salzgeber

Einer der 50 besten der Welt

Wer hier versucht, ein halbes Jahr vorher sein Dinner zu reservieren, ist garantiert zu spät dran. Das Test Kitchen tummelt sich unter den 50 Top-Restaurants der Welt und gilt als das beste in Südafrika. Lockere Atmosphäre mit sympathischen jungen Servicekräften, die einen perfekt bedienen. Der Brite Luke Dale-Roberts durchkochte die Welt, unter anderem in Singapur, Malaysia und Südkorea, bevor er sein eigenes Restaurant in Kapstadt eröffnete. Er versteht es, Aromen über- und untereinander zuschichten, zu verstecken und wieder zum Vorschein zu bringen. Ein Auf und Ab von flavour,

flavour und nochmals flavour bestimmt seine Kompositionen wie Jakobsmuschel in Bacon mit Blumenkohlsalat, schwarzem Knoblauch, Kapern und Pinienkernpesto. Trotz großer Bemühungen, jeden Gang kritisch unter die Lupe zu nehmen, gelang es nicht, irgendeinen Flavour- oder Qualitätsmangel an den einzelnen Komponenten zu entdecken.

The Test Kitchen by Luke Dale-Roberts
The Old Biscuit Mill, 375 Albert Road, Woodstock, Cape Town, 7915, Südafrika, Tel. +27 214 47 23 37, www.thetestkitchen.co.za



Himmlisch heimelig

Es war Liebe auf den ersten Blick. Das Restaurant Noisy Oyster ist alles andere als laut und glitschig! Man lugt in den gemütlichen Garten und möchte hier sofort den Rest des Tages verbringen. Der Schein trügt nicht. Hier bekommt man Wohlfühlküche vom Feinsten. Neben den obligatorischen frischen Austern gibt es selbst gemachte Würste aus Ente und Schwein, serviert mit Apfel und Nektarinensalat. Kingklip und Crayfish sind in einem Muschelsud zubereitet oder schwimmen weiter in einer würzigen Laksa aus Kokosmilch. Das Karoo-Lamm stammt aus der gleichnamigen Halbwüste und liegt unfassbar zart in einem Beet aus Kartoffeln und Gemüse, das einem traumhaft rund durch den Gaumen flutscht, bevor man noch all die Gewürze und Kräuter analysieren kann. Laut kann man hier nur aus Verzweiflung werden, wenn man keinen Platz mehr bekommt. Daher unbedingt vorher reservieren!

Noisy Oyster
62 St Augustine Rd, Paternoster, West Coast, 7381, Südafrika, Tel. +27 227 52 21 96



Foto: Susanne Salzgeber

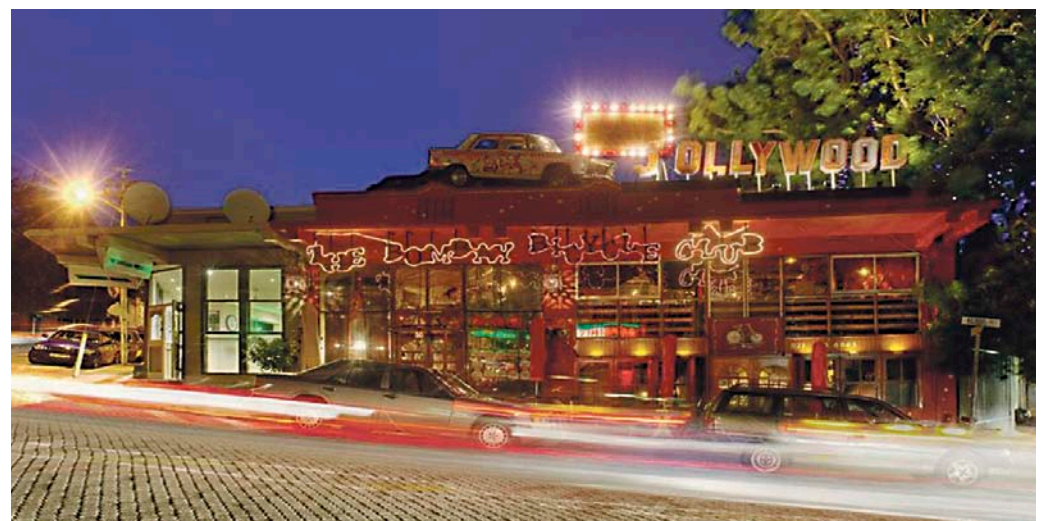
Das Meer auf dem Grill

Die Südafrikaner sind wahre Grillmeister. Ob in den Weinregionen oder an Autobahn-Rastplätzen, überall wird am offenen Feuer gegrillt. Auf Afrikaans heißt das „Braai“. Ein außergewöhnlich bezaubernder Braai-Platz ist das Muisboskerm, eine Bretterstein-Bude Open-Air direkt am Atlantik ca. 250 Kilometer nördlich von Kapstadt in Lambert's Bay. Man bezahlt pro Person 250 Rand (ca. 14 Euro) und wird über Stunden mit Meeresgetier aller Art, Süßkartoffeln, Eintöpfen und

Beef rundum versorgt. Wer alles probieren will, muss sich zurückhalten. Kingklip ist ein typischer Fisch aus der Familie der Bartmännchen, der an den Küsten Südafrikas und Namibias vorkommt. Geschmacklich einzuordnen ist er zwischen Kabeljau und Aal. Aufgeklappt, im Ganzen gegrillt wird auch der zwei bis drei Kilogramm schwere Yellowtail (Gelbschwanzmakrele). Er erinnert mehr an einen Bonito als an eine Makrele, wegen seines festen Fleisches. Crayfish nicht zu vergessen, eine Langustenart,

die dem Hummer zwar ähnlich sieht, aber ein weniger süßliches Fleisch besitzt. Keine zehn Meter entfernt tosen die Wellen des Atlantiks. Hier darf eine Bar nicht fehlen, obwohl man sich Getränke auch selber mitbringen kann. Das lohnt aber kaum, da etwa der wunderbar mineralische Sauvignon Blanc „Life from Stone“ von Springfield hier keine 13 Euro kostet.

Muisboskerm
Main Rd, Lambert's Bay, 8130, Südafrika, Tel. +27 274 32 10 17, www.muisboskerm.co.za



Schräg mit Stilmix

Menschen, die sich für gutes Essen interessieren, wenden sich normalerweise beim Wort Event-Gastronomie angewidert ab. Kein Problem in Kapstadt. Hier kann man selbst in einer Event-Bude ausgezeichnet essen, wie z.B. im Bombay Bicycle Club im Stadtteil Gardens. Während der Hitzewelle trägt die Bedienung schon mal Bikini, und laute Rockmusik dröhnt durch den an einen Western Saloon erinnernden doppelstöckigen Speiseraum. Mit allerhand Schrott und Kitsch eingerichtet, zeugt er von einem untrüglichen Gespür für herzallerliebste Dekodetails. Huhn

gegrillt auf karibische Art, hausgemachte Pasta, die auch anspruchsvolle Italienfans befriedigt, und natürlich frische Kingklips und Yellowtails aus dem Meer nebenan, gut gewürzt und mit einem kräftigen Gemüsepuée serviert. Die Stimmung ist ausgelassen und fröhlich, und der dabei entstehende Lärm stört nicht im Geringsten.

Bombay Bicycle Club
158 Kloof St, Gardens, Cape Town, 8001, Südafrika, Tel. +27 214 23 68 05, www.thebombay.co.za

KURZMELDUNGEN AUS BERLIN

Unbedingt den 29. April vormerken. Unter dem Motto **EssPress Ahoi!** geht es während eines Drei-Gänge-Menüs (49 €, plus Wein 69 €) per Boot, nämlich auf der **Philippa**, durch das abendliche Berlin. Reservierung unter Tel. 030 692 62 93

Start in den Frühling. Das **Café am Neuen See** hat seine Boote zu Wasser gelassen. Auch ein neuer Grill wurde angeschafft. Und die Pasta kommt aus der hauseigenen Manufaktur.

Die dicke **Linda** hat es geschafft. Immer samstags von 10 bis 16 Uhr bieten Bauern aus Brandenburg wie auch regionale Händler ihre Waren an. Nun ist der **Neuköllner Markt** ein echter Wochenmarkt.

Mundraub hat beim **Fläming-Skate** eine Route festgelegt. Während der Fahrrad- oder Skaterfahrt einfach Obst pflücken. Dafür eignet sich der Rundkurs RK5.

Kein Small Talk. Künstler aus allen Klassikbereichen erzählen während eines Dinners über ihre Arbeit und über aktuelle Produktionen. Am 5. April ist der Wiener Schauspieler **Fridolin Meinl** zu Gast im **La Maison de L'entrecote**. Anmeldung unter Tel. 030 740 747 389, Kostenpunkt 35 €.

Erfolgsmeldung der **Berlin Beer Week**. Im Juli wird sie dieses Jahr zum ersten Mal über zwei Wochenenden stattfinden. Und sie wird gemeinsam mit dem Berlin Craft Beer Fest veranstaltet.

Fräulein Schneefeld & Herr Hund - so der Name der gerade eröffneten Chocolaterie und Buchhandlung. Daniela Hense und Clemens Seitner versorgen in der Prenzlauer Allee 23 Bücherwürmer und Leckermäuler.

Für Kartoffelfreunde gibt es von Volt-Küchenchef Matthias Gleiß ein Tipp. Bei **Schmidt's** gibt es bis zu 15 Kartoffelsorten, je nach Saison. Dienstag und Freitag auf dem Markt am Maybachufer, am Donnerstag in der Koppenstraße in Friedrichshain und am Samstag am Boxhagener Platz.



EssPress Berlin
Neues aus der Berliner Gastroszene.
Die monatliche Zeitung für Genießer.

FOLLOW US ON

twitter & facebook
& Instagram

Save the date!

Die nächste Ausgabe
erscheint am 29. April