

Bezugsquellen – Südafrika Empfehlungen

KapWeine AG, Premium Wines From South Africa, Zugerstr. 162, 8820 Wädenswil

Tel: 043 888 21 21 – <http://www.kapweine.ch/> - <mailto:info@kapweine.ch> Fax: 043 888 2122

Bezugsquellenregister für Südafrika Promotion

Tee

Frau Doreen Castagno (u.auch SA Newsletter)
Rooibos Tea and more...
Alte Badenerstr. 4
8173 Neerach

Tel & Fax 01 585 15 38
<http://www.rooibos.ch/>

Mineralwater (English Water)

HILDON
Felix Küng
Riedhofstr. 237
8049 Zürich
<http://www.hildon.ch/>
Tel 01 341 40 01 – 079 405 49 15

Aloe Produkte- Säfte und Cremen

Rudin Consulting
Marco Rudin
Zangerweg 9
8006 zürich
Tel: 01 362 04 92

natürli-gsund GmbH
Eliane Ackermann
Haslenstrasse 15
8903 Birmensdorf

Tel: 043 / 344 06 68
Fax: 043 / 344 06 68
<http://www.simply-aloe.ch/produkte/produkte.html>
simply-aloe@bluewin.ch

Offizielle Stellen :

South African Embassy /Botschaft
Alex Hofacker
Alpenstrasse 29
3006 Bern

Tel: 031 350 13 13

Pr&info@southafrica.ch
<http://www.southafrica.ch/>

Bezugsquellen – Südafrika Empfehlungen

KapWeine AG, Premium Wines From South Africa, Zugerstr. 162, 8820 Wädenswil

Tel: 043 888 21 21 – <http://www.kapweine.ch/> - <mailto:info@kapweine.ch> Fax: 043 888 2122

Offizielle Stellen :

South African **Tourism**

(Büro ist leider nicht mehr in der Schweiz – sondern in Frankfurt D)

<http://www.southafricantourism.ch/>

WOZA Südafrika Weininformation Büro Deutschland

Werbematerial Wein - Büro für Europa

PM Kommunikation – Petra Mayer

Hauptstrasse 11, D-56829 Kail

Tel : 0049 (0) 2672 913 00

info@suedafrika-wein.de

<http://www.suedafrika-wein.de/>

Fax: + 49 (0) 2672 91 30 30

Spez. Saucen

Big Ideas (Spez . Saucen aus – Gewürzmühlen, Kerzen , Kleider etc. aus Südafrika)

Ifangstrasse 12

8603 Schwerzenbach

Tel: 01 826 22 90

Fax 01 826 22 92

info@bigideas.ch

<http://www.bigideas.ch/>

Weitere Kapweine- Produkte:

Olivenöl Morgenster Extra Virgin Olive Oil

Der historische Bedeutung Morgenster (= Morgenstern), ursprünglich war der Teil von Vergelegen, ein malerischer Bauernhof, der gegen die "Foothills" der Berge Helderberg und Hottentot Holland in der westlichen Caperegion von Südafrika Nestled ist. Der Bauernhof mit seinen Eiche gezeichneten Alleen, Ansichten von Ansichten des Tafalberges und schließen Nähe zum Meer, erstellen eine unwiderstehliche Kombination der natürlichen Elemente. Es war diese Kombination der Elemente, die **italienischen Unternehmer Giulio Bertrand** 1992 jetzt der stolze Inhaber dieses ausgezeichneten Gutes ist. Bertrand's Traum wurde angespornt vom Produzieren eines de besten Weltqualitätsolivenöls. Ausgedehnte Weinberge wurden wieder eingesetzt und Sektoren des Bauernhofes wurden für das Errichten der olivgrünen Waldungen gekennzeichnet.

1994 wurden die ersten Olivenbäume auf den felsigen gut-geleerten Steigungen des Gutes Morgenster errichtet. Dieses war der erste Stepp in Richtung zur Verwirklichung des Traums vom Bertrand. Um in der Weltkategorie Olivenöl der südafrikanischen Extra Virgin herzustellen wurden jungen Bäume zuerst aus Italien importiert, akklimatisiert in den Hot-houses errichtet in ausgewählten Hügeln. Seit dann sind alle neuen Bäume in der eigenen Baumschule fortgepflanzt worden. Der Olivenbaumobstgarten umfasst ca. 45 Hektars. 35 Hektars sind unter den Olivensorten: Frantoio, Leccino, Coratina, Peranzana und FS17 - alle Kulturvarietäten, die ideal für Olivenölproduktion entsprochen werden.

Bezugsquellen – Südafrika Empfehlungen

KapWeine AG, Premium Wines From South Africa, Zugerstr. 162, 8820 Wädenswil

Tel: 043 888 21 21 – <http://www.kapweine.ch/> - <mailto:info@kapweine.ch> Fax: 043 888 2122

Die vollkommene Zeit für das Ernten ist, wenn 50% der Oliven auf dem Baum beinahe reif sind, 25 % grün und 25% schwarz sind. Dieses Verhältnis erstellt das intensive fruchtige, Olivenöl Morgenster.! Die Erntemethoden sind traditionell und haben sich in den Jahren bewährt. Die Oliven werden von Hand verlesen. Nach der Ernte werden Sie in die Olivenmühle gebracht, wo die Früchte gewaschen und gemahlen werden, bevor sie in die Endlosschnecken für die Bearbeitung in der Zentrifuge schonend und kalt vorbereitet werden. (Der Rest des Produktionsprozesses und das Rezept bleibt ein gut gehütetes Geheimnis der Familie). Nach 48 Stunden wird das frisch gepresste Öl, von Gerrie Duvenhage im Morgensterns-Labor geprüft, analysiert und gemischt, um die in der Weltkategorie geltende Standards sicherzustellen. Das Öl wird bei einer konstanten kühlen Temperatur in den rostfreien Stahltanks, für das Abfüllen gehalten.

Das Olivenöl Extra Virgin von Morgenster ist das **erste südafrikanische Olivenöl** das den Prestige Preis Orciolo d' Oro in der Kategorie Intensiv 3 Mal hintereinander an der **VINITALY** gewann. Zudem gewann das Olivenöl an der **Gourmetmesse in Zürich** aus über 60 verschiedenen Olivenöls den ersten Platz (Rubrik Intensiv)! **Siver Olive 2003 Hochschule Wädenswil**. Das Öl ist, völlig natürlich kaltgepresst, enthält keine Zusätze oder Konservierungsmittel und wird weder gefiltert noch verfeinert. Olivenöl - mit seinem intensiven fruchtigen Aroma.



Gastro Preise exkl. MwSt.

Olivenöl in Flaschen	6 Vpe	50 cl	16.50
Olivenöl in Kanne	2 Vpe	5 Liter	99.--

Gastro Preise exkl. MwSt.

Mrs. Ball's CHUTNEY

Gewürzsauce mit Früchten für Curries, Geflügel, Wild- und Fleischgerichte, Boerewors etc.

Zwei Sorten: hot (scharf) und normal

24 Fl im Paket 8 Fl. 470g (5.50)

Castle Lager Bier in Flaschen 24 Fl. 34 cl (2.70)

Savanna Cider 6% Alc. (Apfelsaft vergoren) 24 Fl. 34 cl (3.20)

Appletizer in Büchsen (ohne Alkohol) Apfelsaft 24 Fl. 34 cl (3.20)

Grapetizer in Büchsen (ohne Alkohol) Traubensaft 24 Fl. 34 cl (3.20)

28.03.07

3



Bezugsquellen – Südafrika Empfehlungen

KapWeine AG, Premium Wines From South Africa, Zugerstr. 162, 8820 Wädenswil

Tel: 043 888 21 21 – <http://www.kapweine.ch/> - <mailto:info@kapweine.ch> Fax: 043 888 2122

Graham Beck, Brut Schaumwein

6 Fl. 75 cl (17.90)

Méthode Champenoise

Portwein - Süsswein etc. Siehe Gastro – Preisliste Kapweine

Amarula Marula Fruit Cream Liquör 17 % - Kapweine Importeur 19.—

Amarula Likör - born to be wild !

Der einheimische Marula Baum des südlichen Afrikas auch Bekannt als der Elefantenbaum trägt die kleinen gelben wilden Früchte. Auch beliebt bei Elefanten., Affen und der Tierwelt. Vielleicht haben Sie den Naturfilm gesehen wo die Tiere die Frucht gefressen haben und dann betrunken ins straucheln gekommen sind (Dies da die Früchte zu gären begonnen haben, weil sich der Zucker in Alkohol umgewandelt hat).

Der wilde Baum ist nie von Menschenhand gezüchtet worden. Marula ist ein natürliches Produkt das mit frischem Rahm wunderbar harmoniert. Amarula Cream Liquör ist so exotisch und aufregend für ein immer wiederkehrendes Erlebnis. Bereichern Sie Ihren Geschmack mit sanften Wohlgeruch von diesem verblüffenden Produkt.

Am besten genießen Sie ihn auf Eis oder für jene welche es mögen mit einem Schuss Brandy, Cognac oder mehr Rezepte auf <http://www.amarula.de/> - <http://www.amarula.co.za/> Amarula sollte kühl gelagert und genossen werden (auf Eis)!

Seit September 1989, wird Amarula Cream Liquör produziert und ist in ungefähr 150 Ländern vertreten und nach wie vor ein Geheimtipp! Etliche Stimmen sagen, dass der Amarula wie Baileys schmeckt ... nur viel besser!

Amarula Cream fängt das charakteristische Aroma der Frucht des legendären Marula-Baumes in einem vollmundigen, sanften Sahnelikör ein. Unverwechselbar, aufregend und raffiniert. Zu jeder Gelegenheit, zu jeder Zeit.

In den weiten, offenen Ebenen Afrikas wächst ein vom Menschen nicht kultivierter Baum. Sein wissenschaftlicher Name ist "**Sclerocarya birrea**", aber er ist besser bekannt als der Marula-Baum. Der Marula-Baum wächst hauptsächlich in den warmen, frostfreien Regionen von Subäquatorial-Afrika und bei minimalen Regenfällen bringt er normalerweise eine reiche Ernte hervor.

Aus diesem mystischen Baum, dem Boden und der Sonne Afrikas entsteht Amarula Cream. Wenn die reifen Früchte des Marula-Baums gesammelt sind, werden die Kerne in einem Entsteiner entfernt und das Fleisch wird aus der Schale herausgepresst. Das Marula-Fleisch wird dann unter Bedingungen, die denen der Weinherstellung gleichen, gegoren. Nach der Gärung wird der Marula-Wein in Kupfergefäßdestillatoren destilliert. Der junge Likör reift dann in kleinen Eichenfässern für ca. zwei Jahre und wird mit reinem Marula-Extrakt angereichert, der durch ein spezielles Verfahren, das das einzigartige Aroma der Marula-Frucht in einer konzentrierten Form einfängt, gewonnen wird.

Der letzte Schritt bei der Herstellung von Amarula Cream ist das Versetzen des Likörs mit der besten frischen Sahne, bis eine glatte Konsistenz entsteht. Das Verfahren des Versetzens mit Sahne entspricht dem höchsten Standard und es entsteht ein Sahneerzeugnis, das vollständig stabil, reichhaltig und weich ist.

Das Endprodukt hat einen Alkoholgehalt von 17 Vol.- % Alkohol.



Bezugsquellen – Südafrika Empfehlungen

KapWeine AG, Premium Wines From South Africa, Zugerstr. 162, 8820 Wädenswil

Tel: 043 888 21 21 – <http://www.kapweine.ch/> - <mailto:info@kapweine.ch> Fax: 043 888 2122

Fleisch

Delicarna AG

Straußenfleisch, Kudu, Springbock, Beef etc.

Herr Tschannen

Neudorfstrasse 90, 4056 Basel Tel: 061 382 32 70

info@delicarna.ch

<http://www.delicarna.ch/> und <http://www.foodboerse.ch/>

Qualität für die Sinne

Besuchen Sie uns an der Igeho in Basel vom 19. bis 23.
November 2005 und erleben Sie eine Symphonie von Fleisch und
Wein in höchster Vollendung.



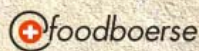
Delicarna und KapWeine laden Sie herzlichst ein sich "Die schönen Dinge des Lebens" an unserem Stand B53 in der Halle 1.1 näher zu bringen. Probieren Sie die Top Fleischqualitäten aus der ganzen Welt von Delicarna zusammen mit den Premium Wines from South Africa, Australien und Argentinien etc.. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Kontaktieren Sie uns für Ihr Gratis-Eintrittsticket.

www.delicarna.ch

info@delicarna.ch

Tel 0041 61 386 1010



www.kapweine.ch

info@kapweine.ch

Tel 0041 43 888 2121

Kapweine
Premium Wines From South Africa

Bezugsquellen – Südafrika Empfehlungen

KapWeine AG, Premium Wines From South Africa, Zugerstr. 162, 8820 Wädenswil

Tel: 043 888 21 21 – <http://www.kapweine.ch/> - <mailto:info@kapweine.ch> Fax: 043 888 2122

Kurt Mächler Fleischimport
Exotische Nahrungsmittel
Alte Steinacherstr. 33
8804 Au – Wädenswil

Tel: 01 780 92 85 Tel P: 01 781 24 36 / Handy 079 419 75 06
Fax 01 780 11 20

Fleisch Spezialitäten = Boreworst & Biltong etc.:

Hans Staub (Boreworst, Dry Worst)

SATRADE

Kratzstrasse 2

8620 Wetzikon

Handy: 079 391 40 53

Tel: & Fax 01 932 49 89 <http://www.satrade.ch/>

E-mail: bevstaub@swissonline.ch

Straussenzundhölzli aus Straussenfleisch – spezielle Maschine Straussenheu

Heinzer Metzgerei GmbH

Heinzer Adolf (-Fanchini)

Hauptstrasse 23

Postfach 233

6436 Muotathal/SZ

041 830 12 30

Fax 041 830 20 50

heinzermetzgerei@swissonline.ch

<http://www.heinzermetzgerei.ch>

Metzgerei Steffen (*Springbock, Biltong*)

Steffen Hansruedi

Metzgerei

Reppischtalstr. 18

8914 Aeugstertal/ZH

Tel: 01 761 61 80

Fax: 01 761 24 69

Swannie`s Biltong

Peter Swannepool (079 4733 959)

Tempelhofstrasse 10

8153 Rümlang

Tel: 01 817 00 82 <http://mypage.bluewin.ch/a-z/Biltong/>

Bezugsquellen – Südafrika Empfehlungen

KapWeine AG, Premium Wines From South Africa, Zugerstr. 162, 8820 Wädenswil

Tel: 043 888 21 21 – <http://www.kapweine.ch/> - <mailto:info@kapweine.ch> Fax: 043 888 2122

Catering:

Gourmet-Grillers GmbH

Greg Snyman

Waldeggstr. 30, CH-6343 Rotkreuz

Phone: 041-911 22 11, Fax: 041-911 22 12

Mobile: 079 708 2711

http://www.gourmet-grillers.ch/index_en.asp



dolce far niente wir machen - Sie geniessen...

Events - Catering - Konzepte – Beratung

Daniel Kolbe

Klosbachstrasse 104

CH-8032 Zürich

tel. +41 (0)1 260 72 72

fax +41 (0)1 260 72 73

mobil +41 (0)79 221 80 37

dkolbe@dolcefarniente.ch

<http://www.dolcefarniente.ch/>



Bezugsquellen – Südafrika Empfehlungen

KapWeine AG, Premium Wines From South Africa, Zugerstr. 162, 8820 Wädenswil

Tel: 043 888 21 21 – <http://www.kapweine.ch/> - <mailto:info@kapweine.ch> Fax: 043 888 2122

Arts & Craft

Porzellan. Körbe, Glaswaren etc. :

African Art Factory
Eric Meier CEO (079 416 43 20)
ESM Development / MRC / African Art Factory
Kantonsstr. 48 d, 8807 Freienbach, Switzerland

eric.meier@esmdevelopment.ch
www.africanartfactory.co.za
<http://www.esmdevelopment.ch/>

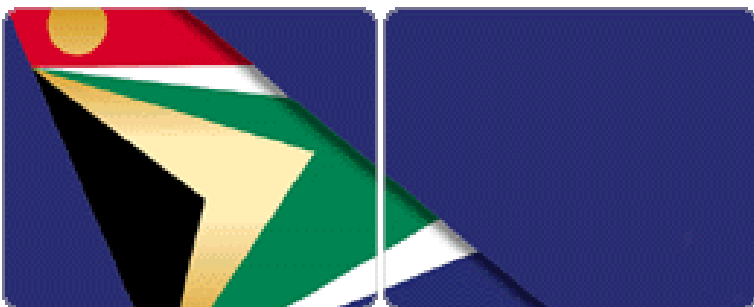
COMFY
Emma Stevens
Tischwäsche
Roete du Merelet
1042 Assens

Tel 021 882 25 76
Comfy@freesurf.ch

Azania Art of Living
Bennie Schönenberger
Babühlstrasse 28
8610 Uster
Tel. +41 (0)79 608 18 00

<http://www.azania.ch/> info@azania.ch

Reisen / Tourismus



SAA
South African (Fluggesellschaft)
Monica Flückiger
Senior Marketing Executive
Löwenstrasse 29 /
8023 Zürich

Tel 01 215 11 20 / Fax 01 215 11 00
Mail: monicafluekiger@zrh.flysaa.com
<http://www.flysaa.com/>

Knecht Reisen
Herr Christoph Huckele
Rohrerstr. 100
5001 Aarau
Tel: 062 834 71 85

<http://www.knecht-reisen.ch/>



The Best out of Africa

For more information about
South African Wines go to www.kapweine.ch

➔ News about the South African restaurant in Switzerland: www.outofafrica.ch

Order your tasting set:

A selection of 6 bottles at the special price of Fr. 99.- (instead of Fr. 137.60) including transport.

Laibach, Dogleg Fr. 19.90 - Vergelegen, Mill Race Fr. 17.50 - Bellevue-Morkel, Atticus Fr. 17.50 - De Toren, Diversity Fr. 22.90 - Laibach, Pinotage Fr. 19.90 - Morgenster, Lourens River Valley Fr. 24.90 - (changes of selection possible).

10%

GIFT VOUCHER REF: 8848

Valid till 31st December 2006

Not applicable on specials and tasting sets. One voucher per client.

Insider Wine Lands Trip

We have prepared a one day insider winelands trip for you to experience the best out of Africa. On this selfdriven tour you will get VIP insight into the different levels of South African wine making. From leading boutique wineries to the real farm style experience. It doesn't get better.

Go to our website www.kapweine.ch and then to Südafrika-links and then to insider tips. You will find more information about the wine farms and the route, as well as maps for easy navigation. Additionally there are Restaurant recommendations to make your stay in South Africa an unforgettable one.

Approx start TIME

Veenwouden 9.00

Laibach 10.30

Bellevue-Morkel and/or Kaapzicht, 12.00

alternatively De Toren

Lunch at 96 Winery Road 13.30

in the direction of Vergelegen or lunch at Vergelegen

Vergelegen 15.30

time permitting, visit their neighbour Morgenster

De Trafford or De Toren 17.30

if De Toren is not visited in the morning

Kapweine

PREMIUM WINES FROM SOUTH AFRICA

www.kapweine.ch

Korporationsweg 13b, - 8832 Wollerau
tel 043 888 21 21 fax 043 888 21 22
email info@kapweine.ch web www.kapweine.ch

Bezugsquellen – Südafrika Empfehlungen

KapWeine AG, Premium Wines From South Africa, Zugerstr. 162, 8820 Wädenswil

Tel: 043 888 21 21 – <http://www.kapweine.ch/> - <mailto:info@kapweine.ch> Fax: 043 888 2122

Flex Travel

Birmensdorferstrasse 108

CH-8036 Zürich

Telefon: +41 44 455 44 44

Fax: +41 44 455 49 27

eMail: info@flextravel.ch

<http://www.flextravel.ch/>

ENTDECKEN SIE SÜDAFRIKA MIT FLEX TRAVEL!

Neu finden Sie die Trenddestination Südafrika im Programm von Flex Travel.
Auf 160 Seiten präsentieren wir Ihnen zahlreiche attraktive Angebote für Südafrika,
Namibia und Botswana.



Hier einige Highlights:

Rundreisen

- Kleingruppen länderübergreifend
- Kleingruppen für Südafrika und Namibia
- Mietwagenrundreisen für Südafrika und Namibia
- Adventure-Touren in Südafrika, Namibia, Botswana, Mozambique, Zimbabwe, Zambia
- 4x4 begleitete Selfdrive-Safari Botswana

Interessante Fly & Drive Angebote

- Zahlreiche Mietwagen-, Camper- und Zug-Angebote
 - EUROPCAR, Britz, Maui
 - Rovos Rail und Blue Train

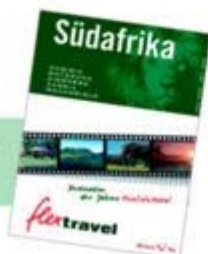
Spezielles

- 2 Seiten mit Golfhotels in Südafrika
- Ausgebautes Angebot für Victoria Falls Zimbabwe und Zambia
- Badeverlängerung in Mozambique
- Sprachaufenthalte in Kapstadt

Hotels und Lodges

- Über 230 Hotels mit vielen Specials im Angebot

Katalogbestellung unter:
www.flextravel.ch



flextravel

Informieren Sie sich doch bei Kapweine über die
Spezialitäten aus Südafrika und erhöhen damit die
Vorfreude auf eine Entdeckungsreise nach Südafrika.



Informationen zu südafrikanischen Weinen unter: www.kapweine.ch

World of  TUI

Bezugsquellen – Südafrika Empfehlungen

KapWeine AG, Premium Wines From South Africa, Zugerstr. 162, 8820 Wädenswil

Tel: 043 888 21 21 – <http://www.kapweine.ch/> - <mailto:info@kapweine.ch> Fax: 043 888 2122

Reisen

Golf Spezialist:

Score More

Golf Marketing & Travel Services

Silvia Tschumper

Klosbachstr. 54

8032 Zürich

info@scoremore.ch

Tel 01 251 87 25 – <http://www.scoremore.ch/>



Swiss Golf Lodge

Gavin Hopkins

Tommy Burk

Bruderholzstrasse 75

4153 Reinach

Tel: 061 713 90 15

<http://www.swissgolflodge.com/>

Rotunda Tours

PRZ AG

Nicole Rossenberg & Petra Eggimann

Geroldstrasse 20

8034 Zürich

Tel: 01 386 46 66

<http://www.rotunda.ch/>

Möbel – Bilder Dekor

Azania (Möbel Bilder, Lampen etc.)

Trading GmbH

Bernhard Schönenberger

Tonackerstr. 5

8604 Volketswil

Tel: 079 608 18 00 Fax 01 / 946 23 27

<http://www.azania.ch/> mail: info@azania.ch

Bezugsquellen – Südafrika Empfehlungen

KapWeine AG, Premium Wines From South Africa, Zugerstr. 162, 8820 Wädenswil

Tel: 043 888 21 21 – <http://www.kapweine.ch/> - <mailto:info@kapweine.ch> Fax: 043 888 2122

Africa House GmbH
Andi Himmelsbach
Maihof
6430 Schwyz

Tel. & Fax 041 810 03 55 – Handy 079 403 92 58
andi.himmelsbach@bluewin.ch

Kochbuch

Südafrikanische Küche
Hanspeter Fontana
Rest. Safran Zunft
4001 Basel

061 269 94 94 info@safran-zunft.ch <http://www-safran-zunft.ch>

Link Küche;

www.southafrica-infoweb.com

interessante Erklärungen zu Küche und Land

Musik

Mbunda
Centre de rythmens africains
Ch. Du Coteau 6
2533 Evilard

Tel: 032 341 77 77
Natel 078 843 60 07
Bookings: über
Peter Blaser – 032 322 81 11
Peter.blaser@battenberg.ch

Desmond A. J. Meyer (er ist Südafrikaner – Jazzy usw.)
Dorfstrasse 34
8955 Oetwil a.d.L

Tel: 01 748 56 59 / 078 66 19 928 /

mrrots@freesurf.ch <http://www.desmondmeyer.com>

Shake The Tree (Musikband)
Peter Pfister (Manager)
P-O. Box 215
8613 Uster

Tel 01 942 00 24 Fax 23 am Schluss

postmaster@shakethetree.ch <http://www.shakethetree.ch/>

Bezugsquellen – Südafrika Empfehlungen

KapWeine AG, Premium Wines From South Africa, Zugerstr. 162, 8820 Wädenswil

Tel: 043 888 21 21 – <http://www.kapweine.ch/> - <mailto:info@kapweine.ch> Fax: 043 888 2122

Musik

Peo Oertli-Kassim
R H Y T H M I C S
Sonnenhofstr. 1
8952 Schlieren
01 730 37 37

peo@rhythmics.ch
<http://www.rhythmics.ch>

Organisator u.a. Afro Pfingsten Winterthur

Afro Pfingsten (kennt viel Bands , Tänzer etc.)
Daniel Schneider (032 342 21 21)
daniel.schneider@groovesound.ch
Schaaffhauserstr. 4
8400 Winterthur

Tel: 052 214 21 21 Fax 052 214 21 22 am Schluss

<http://www.afro-pfingsten.ch> info@africa.ch

Diverse - Clubs

CFS Club der Freunde Südafrika
Tony Bellwald
Sekretär
Im Lee 13
8400 Winterthur

052 242 30 43 info@suedafrika.ch <http://www.suedafrika.ch>

SA Newsletter

Frau Doreen Castagno
Alte Badenerstr. 4
8173 Neerach

Tel & Fax 01 585 15 38