



**KAPWEINE**

The Home of South African Wines

[www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch)

KapWeine  
Cape Wine Selection SA  
Rütibüelstrasse 17  
CH-8820 Wädenswil

Telefon +41 (0)43 888 21 21  
Telefax +41 (0)43 888 21 22  
Mail [info@kapweine.ch](mailto:info@kapweine.ch)  
MwSt-Nr. CHE-107.570.196

Öffnungszeiten Büro/Showroom  
Montag – Freitag 9.00 – 18.00  
Samstag 10.00 – 16.00

## Cape Town ist auch eine Food Town

**Kapstadt ist zu einem beliebten Ziel der internationalen Gourmetszene geworden. Sie trifft dort auf viele exquisite Restaurants.**

Zwei blonde, zierliche Frauen in Hotpants überreichen einem dicken, dunklen Mann einen hellblauen Plastikeimer. Darin liegt ein Berg Fleisch: blutige Steaks, fettige Würste, Pouletschenkel. Sie würden das alles essen, versichern sie dem Grillmeister. Vielleicht trauten sie sich auch nicht, weniger zu bestellen. Alle Gäste ordern hier kiloweise Fleisch. Wir sind im Mzoli's, einer Metzgerei mit Grill in der Township Gugulethu in Kapstadt. Oft wird einem geraten, solche Townships zu meiden. Viele junge Touristen ignorieren den Rat, die Schlange geht bis auf die Strasse. Mehrheitlich speisen aber Einheimische im Mzoli's, dessen Küche als authentisch, günstig und lecker gilt. Zu lauter Elektromusik wird gegessen, getanzt und getrunken.



Das einzige Gericht, das im Mzoli's serviert wird, ist Braai. Braai heisst Barbecue auf Afrikaans, kommt ursprünglich von den Holländern und ist ein typisch südafrikanisches Gericht.

### Ein Treffpunkt für Foodies

In Kapstadt trifft sich heute die internationale Gourmetszene. Aber nicht wegen der landestypischen Gerichte, sondern wegen der vielen exquisiten High-End-Restaurants. Mit dem Restaurant Test Kitchen beherbergt die Stadt das beste Speiselokal des Kontinents,

glaubt man der Liste der besten 50 Restaurants der Welt, die jedes Jahr für Schlagzeilen sorgt. Einen Tisch dort muss man ein halbes Jahr im Voraus reservieren.

Kapstadt ist gerade auch wegen seiner schwer zu charakterisierenden, vielseitigen Küche eine Reise wert. Die Holländer haben das Essen beeinflusst, aber auch die Malaysier und Inder, nicht zuletzt der afrikanische Kontinent. Zu einer einheitlichen Küche hat sich das aber nie vermischt.



Für viele Kapstädter ist Cape Malay die traditionellste Art zu kochen. Cape Malay kommt von muslimischen Malaysiern, die im 17. Jahrhundert von den Holländern als Sklaven nach Kapstadt geholt wurden. Ihr ethnisches Zentrum liegt in Bo Kaap. Der Stadtteil steht wegen der farbigen Häuserfassaden in jedem Touristenführer. Wir sind im türkisen Haus – dem Zuhause von Gamidah Jaccobs. Die 41-Jährige schneidet Zwiebeln und erklärt, was wir nun machen werden: Samosas, Pouletcurry und Fladenbrot. Nach der Geburt ihrer ersten von zwei Töchtern habe sie sich mit 22 Jahren gelangweilt und angefangen, Kochkurse zu geben. Heute gibt sie fast jeden Tag ihr Wissen weiter. Schriftliche Cape-Malay-Rezepte finde man kaum, sagt sie. Wie man die Gerichte zubereite, sei von Generation zu Generation weitergegeben worden. Nach zwei Stunden steht das Essen auf dem Tisch. Alles schmeckt ausgezeichnet. Ein Restaurant will Jaccobs aber nicht eröffnen, dafür sei sie zu faul, sagt sie und lacht.

Andere nehmen die Herausforderung gerne an. In Kapstadt werden täglich neue Lokale eröffnet, kurze Behördenwege und tiefe Investitionen machen es den oft jungen Eigentümern leicht. Im Gegensatz zu früher, als noch alles, was ausländisch war, für gut befunden, und was heimisch war, fast beschämt versteckt wurde, würden die Jungköche heute vermehrt auf lokale Zutaten setzen, sagt Margot Janse. Die Starköchin holte mit ihrem Tasting Room in

Franschhoek schon mehrere Auszeichnungen. Ihre Devise: Auf den Teller kommt, was aus Südafrika stammt.



Das Land sei heute stolz auf seine Küche und seine Zutaten, sagt auch Reuben Riffel. Er betreibt drei Restaurants in der Kap-Gegend, erlangte aber vor allem wegen TV-Auftritten und Kochbüchern Starstatus. Die Menükarte seines Restaurants Reuben's ist ein Mix aus lokalen und internationalen Speisen. Auch weil er gar nicht ganz klar sagen könne, was typisch südafrikanisches Essen sei. Und das sei auch gut so.

*Die Reise wurde unterstützt von Edelweiss Airline und Südafrika Tourismus. Edelweiss fliegt 2 Mal wöchentlich von Zürich nach Kapstadt. [www.flyedelweiss.com](http://www.flyedelweiss.com). Kochkurse bei Gamidah Jaccobs: [www.lekkakombuis.co.za](http://www.lekkakombuis.co.za). Reuben's: [www.reubens.co.za](http://www.reubens.co.za). The Tasting Room: [www.lqf.co.za](http://www.lqf.co.za). Allgemeine Informationen: [www.southafrica.net](http://www.southafrica.net)*