



# Für Wildkatzen und Grossstadtjäger

**POTPOURRI** Holen Sie Südafrika zu sich nach Hause. Das «Tagblatt» zeigt die besten Accessoires, Möbel und Delikatessen des Landes.

VON GINGER HEBEL

Der Safari-Look drängt alle anderen Sommertrends in den Schatten – erdfarbene Tunikas, Holzarmbänder, Hüftgürtel, Bikinis und Taschen kommen mit auffallenden Animal-Prints daher. Wer sich das Afrika-Busch-Feeling nach Hause holen möchte, verkleidet die nackten weissen Wände mit tierischen Postern und Fotoprints. Bei Ikea gibt es Tierposter in allen Grössen, besonders hip wirkt das Zebra-poster.

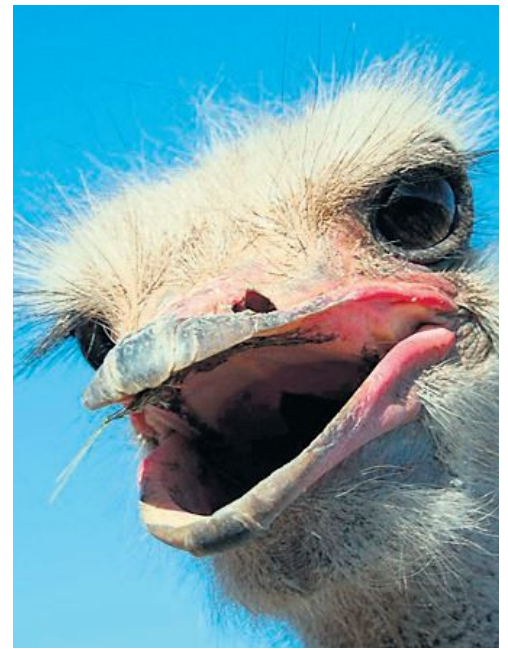
Wer auf Extravaganz steht, der richtet seine Wohnung mit Möbeln von Rufskins ein. Der Pionier für handgefertigte Einrichtungsgegenstände aus Südafrika verkauft wolkenweiche Kissen mit Springbock- oder Zebra-Fell sowie Couch und Sessel aus Gnu. Beim Travelbookshop, Rindermarkt 20, finden Fernweh-Geplagte Reiseliteratur und Bildbände.

## Zum Abschluss Amarula Cream

Auch kulinarisch hat das Land viel zu bieten. Doreen Castagno-Woodman vertreibt Rooibos-Tee, der in Südafrika als Nationalgetränk gilt ([www.rooibos.ch](http://www.rooibos.ch)), und Andy Zimmermann führt die Firma Kapweine ([www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch)). Er hat zehn Jahre lang in Kapstadt gelebt, kennt und verkauft alles, was er liebt – vom saftigen Straussenfleisch bis hin zum Trendgetränk Savanna Dry. Wenn die Fussballspiele über den Bildschirm flimmern, wird er sich auf dem Sofa fläzen und Droewors knabbern, eine südafrikanische luftgetrocknete Bauernwurst. Dazu trinkt er Savanna Cidre mit sonnengereiften Granny-Smith-Äpfeln. «Es ist das ideale Sommergetränk, es bringt das südafrikanische Lebensgefühl nach Zürich.» Straussenfleisch mag Andy Zimmermann am liebsten. «Es ist sehr mager, verfügt nur über 1 Prozent Fett und ist gut verdaulich.» Auch Kudu und Springbock hat er im Angebot, allerdings sei der Wildgeschmack bei diesen Fleischsorten stärker ausgeprägt. Nach einem guten Essen trinkt man Amarula Cream. Der Wildfrucht-Likör wird aus den Früchten des afrikanischen Marula-Baumes hergestellt. Man geniesst ihn pur auf Eis, mit einem Schuss Brandy oder Cognac. Und in der Globus Delicatessa finden Feinschmecker den Fynbos-Honig aus südafrikanischen Blüten.



Zebra-Poster bringt Afrika-Feeling ins Wohnzimmer. Von Ikea.



Strauss auf Farm im südafrikanischen Oudtshoorn.



Rindfleischauflauf Bobotie (l). Straussenfleisch.



Leoparden-Bikini von H&M.



Hüftgürtel im Reptilien-Look von Zara.



Wildes Lebensgefühl zu Hause: Gnu-Couch.



Trendgetränk Savanna Dry von Kapweine.



Cooler Snack: Südafrikanische Droewors.



Kissen aus Springbock-Fell von Rufskins.



Honig aus südafrikanischen Blüten, erhältlich bei Globus.



Cremlikör Amarula, im Fachhandel.



Tasche im Animal-Print von Jimmi Choo.



**Sind Sie auch fit für die WM?  
Wir üben schon die Welle!**

**Authentischer ist fast nicht möglich!**

Das Restaurant Mama Africa bietet während der Fussball WM in Südafrika ein spezielles Erlebnis in Zürich an. **Sämtliche Spiele** werden auf **Grossleinwand live** übertragen. Das Fussballereignis wird begleitet von original südafrikanischen Speisen.

**1. Höhepunkt: Eröffnungsspiel**

Ganz speziell hoch zu geht es am Eröffnungstag. Am **Freitag, 11. Juni ab 14.00 h** ist alles bereit. Typische Grillspezialitäten aus dem Lande des Regenbogens und viele weitere Leckerei-

en à discrétion erwarten Sie.

**16.00 Uhr: Südafrika - Mexiko**

Zum Preis von **nur Fr. 50.-** (exkl. Getränke) können Sie den ganzen Abend lang vor, während und nach den Matches schlemmen. Um 16.00 Uhr geht's mit dem Eröffnungsspiel Südafrika - Mexiko los. Fiebern Sie mit und geniessen Sie exquisite Spezialitäten im Kreise von Gleichgesinnten! Auch am **Finalsonntag** erwartet Sie ein fulminanter Event. More Infos auf [www.mamaafrica.ch](http://www.mamaafrica.ch)



**Das Mama Africa Team freut sich, Sie verwöhnen zu dürfen und mit Ihnen die Welle zu machen!**

**Reservieren Sie frühzeitig, die Platzzahl ist beschränkt!**

Mama Africa - Heinrichstr. 239 - 8005 Zürich Tel. 044 271 48 00

# Sossusvlei oder Etoscha, Kalahari oder Namib, Caprivi oder Kaokoveld?

Fragen Sie den führenden Spezialisten für das Südliche Afrika.



**Südliches Afrika**

Südafrika, Namibia, Botswana, Victoria Falls, Zambia, Malawi, Mozambique



**Rämistrasse 5  
8001 Zürich  
Tel. 044 360 46 00  
zuerich@knecht-reisen.ch  
www.knecht-reisen.ch**

# AFRO SHOP

**Spezielle exotische Produkte**

B. Diallo  
Stampfenbachstrasse 72  
8006 Zürich

**Tel. 043 233 89 47  
Mob. 076 543 74 10  
brniali@hotmail.com**

**Western Union**

**AFRO SHOP CENTER**  
Oros Ehioghae  
Zwinglistrasse 37  
8004 Zürich  
+41 043 243 91 71  
[orosehioghae@hotmail.com](mailto:orosehioghae@hotmail.com)

AR7191.22

Publireportage



**KAP WEINE**  
PREMIUM WINES FROM SOUTH AFRICA

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

**Entstehung**

Für den Aufbau der KapWeine verantwortlich ist **Andy Zimmermann**, der von 1995 bis 2005 in Kapstadt lebte. Ab März 2005 führt er die Geschicke der KapWeine in der Schweiz persönlich. In den ersten 10 Jahren war er vor Ort am Puls der südafrikanischen Weinindustrie und reiste bis zu 8 Mal im Jahr zwischen Südafrika und der Schweiz hin und her. In dieser Zeit wurden die wichtigen Lieferanten ins Sortiment aufgenommen und der Grundstein für die KapWeine gelegt. Heute besucht er das Land zwei bis drei Mal jährlich.

Durch den engen Kontakt mit vielen Verbänden, Produzenten sowie zu tourismusorientierten südafrikanischen und schweizerischen Unternehmen steht KapWeine nicht nur für den Wein, sondern für das ganze Land Südafrika ein.

**Weine**

Wir sind die Südafrika-Wein-Spezialisten. Unser Engagement für Spitzenweine vom Kap der guten Hoffnung ist wegweisend.

Wir finden für Sie die besten Weine in jeder Preiskategorie – ehrliche Weine mit Persönlichkeit, Charakter und Ausdruckskraft. Heute bieten wir über 350 Weine an – das führende Sortiment südafrikanischer Weine in der Schweiz.

So können wir den Weinkenner verwöhnen, der Weine der Spitzenqualität sucht. Aber auch der Weinliebhaber, der gute Qualität zu einem erschwinglichen Preis wünscht, wird in unserem Sortiment fündig.

Die kühlen Einflüsse des atlantischen Ozeans vor Kapstadt begünstigen das Spektrum der südafrikanischen Weine. Je nach klimatischen Verhältnissen, welche dank den Berglandschaft sehr unterschiedlich sind, werden zum Teil sehr bordeauxähnliche Weine produziert. In den wärmeren Regionen findet man dann wieder Weine, die eher durch die fruchtbetonte «Neue Welt Power» bestechen.

**Kapstadt**

Besuchen Sie dieses wunderschöne Land. Speziell Kapstadt ist von seiner europäischen Herkunft geprägt, was sich ebenfalls in der Weinkultur ausdrückt.

**VIEW ALL GAMES LIVE!**  
SCSA PRESENTS  
**PRIVATE PUBLIC VIEWING**  
KAUFLEUTEN HOF RESTAURANT  
11.06. - 11.07.10  
[PRIVATEPUBLICVIEWING.COM](http://PRIVATEPUBLICVIEWING.COM)

Lernen Sie unsere Premium-Weine kennen und kommen Sie während der Fussball-WM ans [www.privatepublicviewing.com](http://www.privatepublicviewing.com) im Kaufleuten in Zürich. Am Finaltag vom 11. Juli präsentieren wir Ihnen von 14.00 bis 19.00 Uhr über 40 Weine zur Degustation. Bilden Sie sich dabei selbst ein Urteil über Südafrikas Weine! Dazu ein Rahmenprogramm mit Arts & Crafts & Deco Ausstellung. Verfolgen Sie danach den WM-Final auf Grossleinwand im Kaufleuten. Eintritt frei.

Geniessen Sie unsere Weine bei feinem Essen in den Südafrika-Restaurants [www.mamaafrica.ch](http://www.mamaafrica.ch) und bei [www.restaurant-favela.ch](http://www.restaurant-favela.ch)

**KapWeine – Frankie's Wine Selection SA**  
Zugerstrasse 162  
8820 Wädenswil  
Tel. 043 888 21 21  
[info@kapweine.ch](mailto:info@kapweine.ch)

AS2005.23