Kapstadt

Weinstadt voller Lebenslust

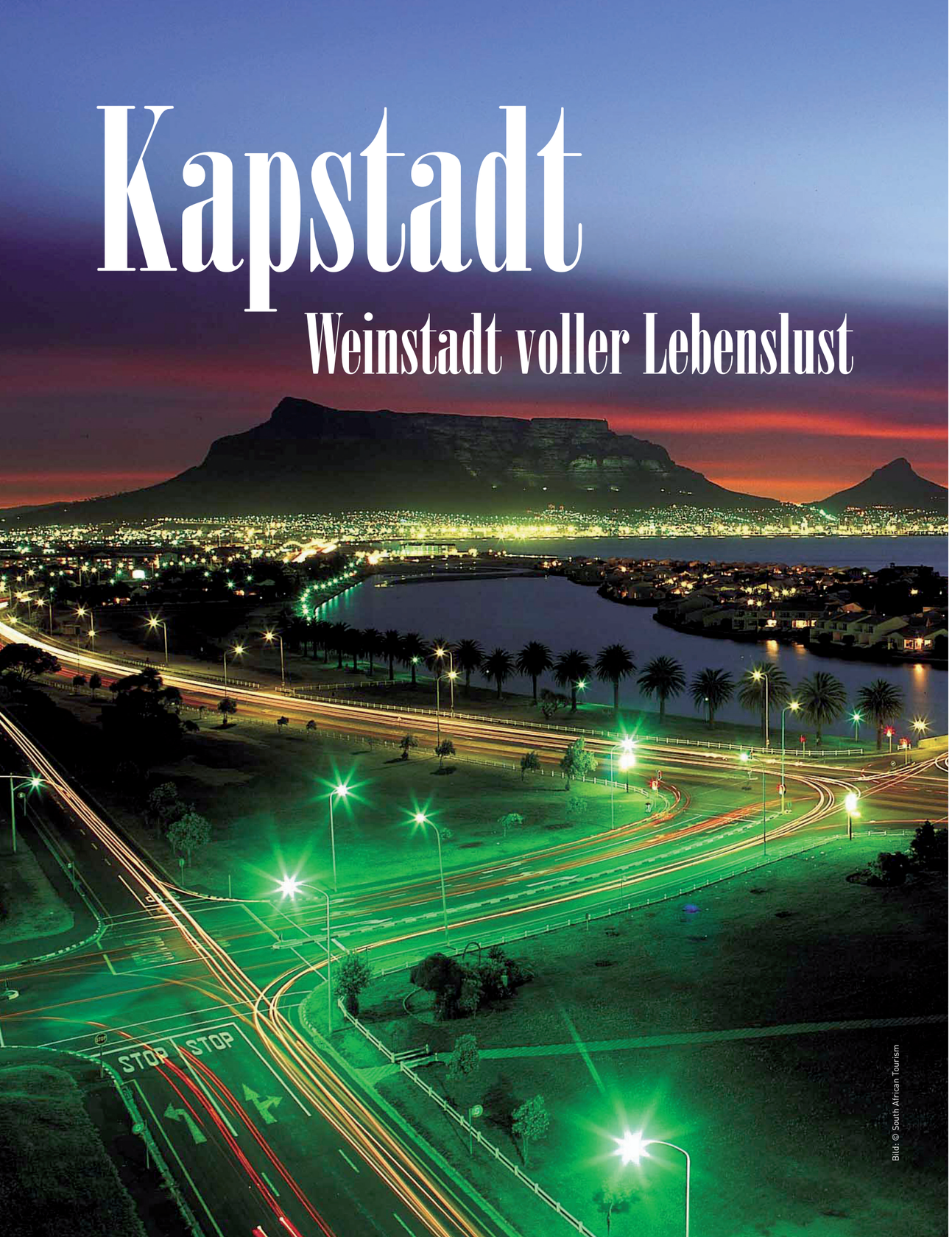

Bild: © South African Tourism

Vor den Toren der südafrikanischen Metropole werden herrliche Weine angebaut. Spannende Weingüter, köstliches Essen und eine besonders reizvolle Landschaft machen einen Besuch am Kap zum sehr speziellen Erlebnis. Vor allem in Kapstadt pulsiert das Leben – und wie ein roter Faden ist allgegenwärtig: der Wein.

Von Petra Bader

Bild: © South African Tourism

Weinernte in der Coastal Region

Ziemlich genau 350 Jahre dauert sie nun schon: die Tradition, in Südafrikas Kapregion Wein anzubauen. Kapstadts Gründer Jan van Riebeeck notierte am 2. Februar 1659 in sein Tagebuch: „Heute – Gott sei gepriesen – wurde zum ersten Mal Wein aus Trauben vom Kap gepresst." Mitten in der Stadt, an den Hängen des Tafelberges, am Signal Hill und auch im heutigen Stadtzentrum lagen damals die Weingärten. Allerdings fand man schnell heraus, dass die deutlich besser für den Weinbau geeigneten Regionen nahe, aber doch außerhalb der heutigen Metropole liegen. So bepflanzte man beispielsweise Weinberge in Constantia, Stellenbosch, Paarl, Franshoek und Durbanville. Diese Weinbaugebiete werden als „Coastal Region" zusammengefasst und machen heute das Renommee der Kapregion als geschätztes Weinbaugebiet aus. Sie liegen zwischen dem 31. und 34. südlichen Breitengrad, in der Nähe des südlichen Wendekreises. Eigentlich ist diese geografische Zone für Weinbau schon zu warm. Doch in südwestlicher Küstennähe wird der Einfluss des kühlen Benguelastroms so deutlich, dass sich die Reben in diesem Klima sehr wohl fühlen.

Die landschaftliche Schönheit des Kaplandes mit seinen blau-violetten Bergkulissen, den imposanten Weingebieten sowie der Blütenpracht seiner Gärten wird noch unterstrichen durch die charakteristischen kapholländischen Häuser. Sie finden sich nahezu an jeder Ecke und prägen so den einzigartigen, architektonischen Stil der Stadt. Aber auch die Tierwelt am Kap ist faszinierend. Ein Besuch bei den „Boulder Pinguinen" ist Pflicht. Diese tollpatschigen, 60 Zentimeter kleinen und entzückend anzuschauenden Brillenpinguine, übrigens hervorragende Taucher und Schwimmer, leben am „Boulders Beach" unweit der Stadt in Simons Town. Eine wunderbare Gelegenheit, sich nahe der Stadt auf die Pflanzen der Region einzustimmen, ist ein Besuch im Kirstenboschgarten am Fuße des Tafelberges. Dort findet man unendlich viele Arten der „Protea", der Nationalblume Südafrikas. Besonders zur Frühlingszeit, von September bis November, breitet sich ein wundervolles Blütenmeer aus. Aber nicht nur die Blumen Kapstadts sind bunt. Bunt sind auch die Einwohner der Stadt. Im Laufe der Jahre hat sich am Kap eine zusammengewürfelte Bevölkerung entwickelt.

Weinempfehlungen

Boland Cellar Pinotage 2007

0,75 l, Südafrika, Coastal Region, Paarl
füllig & fruchtig

Der beliebte Pinotage ist ein cremiger Wein mit Aromen nach Veilchen und dunklen Beeren. Gut integrierte Röstaromen, eine ausgewogene Säure und ein voller Körper runden das Bild ab.

€ 4,99

noch 3-5J

53 @ Best. Nr. 4345718

Nederburg Cabernet Sauvignon 2008

0,75 l, Südafrika, Western Cape
füllig & fruchtig

Das südafrikanische Parade-Weingut Nederburg stellt seit gut 300 Jahren konsequent zugängliche, moderne und kraftvolle Weine her.

€ 4,99

noch 5-8J

53 @ Best. Nr. 6722395

La Motte Schoone Gevel Cabernet/ Shiraz/Cinsaut 2006

0,75 l, Südafrika, Coastal Region, Durbanville
füllig & fruchtig

Dieser offenherzige Wein überrascht mit feinen Aromen nach dunklen Beeren, gepaart mit einem Hauch Vanille und einem fruchtbetonten, lebendigen Charakter mit viel Charme.

€ 4,99

noch 2-3J

53 @ Best. Nr. 6498276

Mag. Florian Sperl,
Wein- und Champagnerexperte

La Motte Schoone Gevel Shiraz 2006

Das zum Nationaldenkmal erklärte Weingut La Motte liegt inmitten der Weinberge im idyllischen Franschhoektal. Der Rebsorte Shiraz wurde schon immer ein ganz besonderer Stellenwert eingeräumt. Der Schoone Gevel Shiraz ist sehr zugänglich und weist rebsortentypische Aromen von Pfeffer, Anis und dunklen Beeren auf. Am Gaumen präzise mit saftiger Frucht und Würze. Genießen Sie diesen Shiraz am besten leicht gekühlt zu Lamm oder Wild.

La Motte Schoone Gevel Shiraz 2006
0,75 l, Südafrika, Coastal Region, Durbanville
füllig & würzig

€ 9,99

noch 4–5J

53 @ Best. Nr. 6498368

Bild: © South African Tourism

Ein absolutes Highlight der Stadt: Die Victoria Albert Waterfront lädt zum Flanieren und Verweilen ein.

Weinempfehlungen

Stellenzicht Golden Triangle Cabernet Sauvignon 2003
0,75 l, Südafrika, Coastal Region, Stellenbosch
füllig & würzig

Der Cabernet von einem der Spitzenweingüter der Kap-Region fließt vielschichtig und üppig über den Gaumen: schwarze Johannisbeeren, reife Frucht und weiche, samtige Tannine.

€ 12,49

noch 4J

53 @ Best. Nr. 4087717

Paul de Villiers Shiraz 2005
0,75 l, Südafrika, Coastal Region, Paarl
füllig & würzig

Der kraftvolle Shiraz versprüht Aromen von Brombeeren, Mocca und Vanille. Als echter Schmeichler erweist er sich am Gaumen. Ein langer Abgang rundet das Trinkvergnügen ab.

€ 12,99

noch 7J

17 @ Best. Nr. 6264246

Einwanderer aus Europa prägen das Bild ebenso wie Menschen aus Indien und aus den nördlichen afrikanischen Staaten. Dies wirkt sich im gesellschaftlichen Leben wie auch im kulinarischen aus. Kapstadt bietet daher eine Küche mit verschiedensten Einflüssen. Kapholländische, kapmalaiische und Gerichte aus den verschiedensten afrikanischen Ländern mischen sich zu einer farben- und lebensfrohen Küche.

DIE WATERFRONT UND IHRE KULINARIK

Diesen Küchenstil im allerbesten Sinne vereint Harald Bresselschmidt in seinem Restaurant „Aubergine“, unweit des legendären Mount Nelson Hotels gelegen. Der gebürtige Deutsche kocht Straußenfilets mit Shiitake-Pilzen, Muscheln mit Estragon und Sternanis aromatisiert oder Cannelloni vom Springbock mit Kakaonudeln und mit Quittensaft. Und das alles wird kongenial begleitet von ausgesuchten Weinen aus einer der schönsten Weinlisten der Stadt. An der „Victoria Albert Waterfront“ findet sich ein weiteres kulinarisches Highlight. Das „Belthazar“ ist eine Institution. Mit der weltweit größten Auswahl an glasweise ausgeschenkten Weinen lässt es sich hier famos verkosten – vor allem, was in Südafrika Rang und Namen hat. Spannende Pinotages, dichte Cabernet Sauvignons, kräftige und zugleich auf der Zunge dahinschmelzende Merlots, Chenin Blancs mit frischer Aromatik oder Chardonnays im internationalen Stil. Bestens ausgebildete Sommeliers stehen den Gästen mit Rat und Tat zur Seite. Dazu bietet die Küche gereifte Steaks vom Strauß, vom afrikanischen Wild oder auch klassisch vom Rind. Wer es leichter mag, ist in Kapstadts Vorort Camps Bay im „The Codfather“ bei Fisch und Meeresgetier gut aufgehoben. Hier wird Fischküche vom Feinsten zelebriert. Und das alles in lässiger Atmosphäre und direkt an einem von Kapstadts schönsten Stränden. Ein weiteres Plus neben der Küche ist der atemberaubende Ausblick auf den Ozean und Kapstadts Lions Head. Bei einem Ausflug in die Weinbaugebiete der „Coastal Region“ ist ein Besuch im Restaurant „Tokara“ ein Muss. Es liegt am Ortsausgang von Stellenbosch in Richtung Franschhoek. Ein absolut cooler Platz um inspirierte, sehr innovative Küche auf Topniveau in einem architektonisch sehr ansprechenden Ambiente zu genießen. Mit einem Glas Wein in der Hand wird der Sonnenuntergang dort auf der Terrasse mit Blick über die Weinreben zum unvergesslichen Erlebnis.

Und um sich vorab Gusto auf die Reise zu machen, empfehlen wir einen Rundgang in der INTERSPAR-Weinwelt. Dort gibt es eine feine Auswahl an Weinen aus der Kapregion.