

# essen & trinken

## DER SONNTAGS- BRATEN

GRANDIOS FÜR  
FAMILIE UND GÄSTE

## SUPPEN UND EINTÖPFE

GEMÜSEKÜCHE  
VOM FEINSTEN

## TRAUM-DESSERTS

VON LIMETTE BIS  
PAPAYA. HIMMLISCH!

## + STOCKHOLM FÜR GENIESSER

KULINARISCHE TIPPS  
FÜR IHRE STÄDTEREISE

# Die neue Pasta-Küche

Verblüffend einfach, sensationell raffiniert: die Königs-Rezepte  
aus den schönsten Regionen Italiens. Sie werden sie lieben!

Applaus für:  
Linguine mit  
Garnelen und  
Kirschtomaten

LEICHT  
UND  
KÖSTLICH  
Wunderbare  
Wintersalate




Restaurant mit  
Aussicht: das „Babel“ am  
Fuße des Simonsbergs

# PARADIES AM KAP

Aus einer Ruine nahe Kapstadt machten Karen Roos und ihr Mann ein Traumresort. „Babylonstoren“ ist Hotel, Restaurant und Weinfarm in einem. Plus: die schönsten Weingüter mit Restaurant in Südafrika

Karen Roos  
öffnet ihren  
Garten Eden  
für die Gäste

**B**is vor wenigen Jahren noch bestand „Babylonstoren“ aus morastigem Ödland, knorrigen Obstbäumen und verfallenen Gebäuden. Doch 2007 haben die ehemalige Chefredakteurin der südafrikanischen „Elle Decoration“, Karen Roos, und ihr Mann die 300 Jahre alte Farm gekauft und aus dem 240-Hektar-Gelände ein Paradies für sich und Reisende aus aller Welt geschaffen – mit einem Garten so groß wie fünf Fußballfelder, in dem Mangos, Tomaten, Pfefferminze und wilde Gardenien sowie 296 weitere Pflanzenarten überwiegend biologisch angebaut werden, mit einem Vier-Sterne-Hotel sowie zwölf weiß getünchten Gästehäuschen und einem Gourmetrestaurant. Karen Roos war auf der Suche nach einem Fotostudio, ihr Mann nach einem Garten in den Weinbergen – und beide haben in „Babylonstoren“ den Ort ihrer Sehnsucht gefunden, knapp 60 Kilometer von Kapstadt entfernt.



Aus dem Garten frisch  
auf die Tische des „Babel“:  
als Deko grünes Gemüse



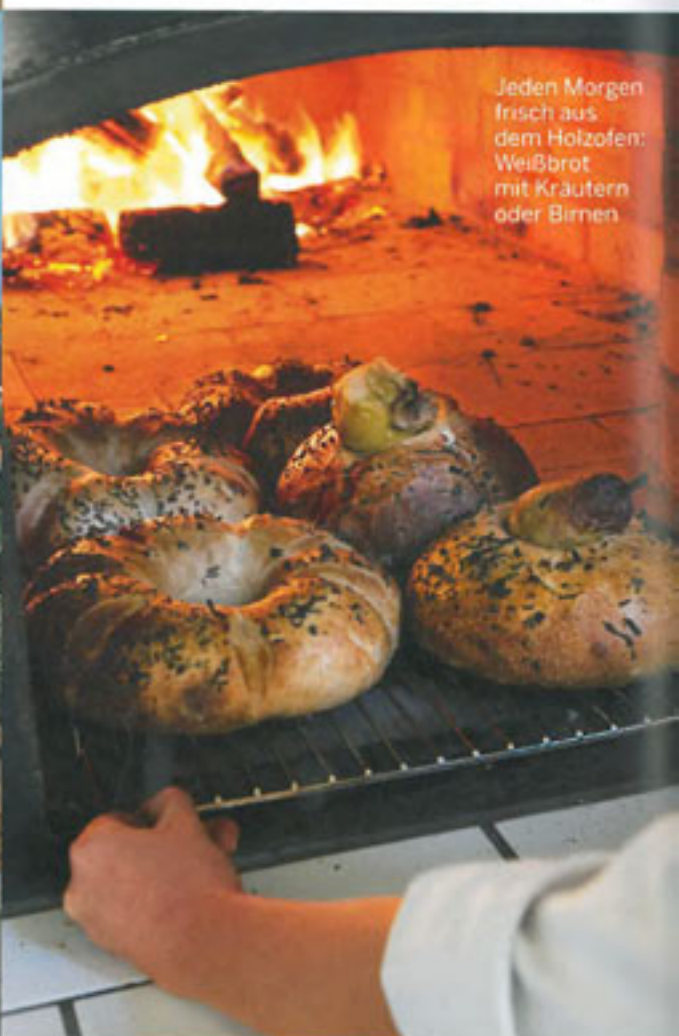
Feinster Schinken, nach Serrano-Art geräuchert

**„MIR IST ES WICHTIG, DIE TRADITION ZU PFLEGEN.“**


Karen Roos, Besitzerin von „Babylonstoren“



Speisekammer fürs Restaurant; der Gemüse- und Kräutergarten



Jeden Morgen frisch aus dem Holzofen: Weißbrot mit Kräutern oder Birnen



Strahlende  
Schönheiten:  
Gästehäuschen  
auf „Babylon-  
storen“

### Die Farm

1690 gegründet, ist „Babylonstoren“ heute eine der ältesten, aber auch eine der besterhaltenen Farmen in kapholländischer Tradition. Bereits im 17. Jahrhundert versorgte die Farm die europäischen Schiffe auf dem Weg nach Asien mit Obst, Gemüse und frischem Trinkwasser. Noch heute finden die Gärtner in der Erde Porzellanscherben mit dem typischen Delfter Blau. Karen Roos, Eigentümerin und Interior-Expertin, griff das Thema auf: Im Garten ist unter anderem ein Dattelpflaumenbaum von einem Mosaik aus blau-weißen Scherben gesäumt. „Mir ist es wichtig, die Tradition zu pflegen. Hier kann ich sie modern interpretieren“, beschreibt sie ihre Einstellung.

Italienisches Design  
trifft Behaglichkeit



Verführung  
der Sinne: Wein  
und Käse  
von der Farm



## „EIN WUNDERGARTEN VOR DER TÜR.“

Karen Roos, Besitzerin von „Babylonstoren“

### Das Hotel

Die zwölf frei stehenden, weiß getünchten Cottages mit ihren Giebelornamenten wurden gegen Ende des 18. Jahrhunderts im kapholländischen Baustil errichtet und nun einfühlbar restauriert. Mit ihren ein bis zwei Schlafzimmern eignen sie sich für Paare oder Familien, das Haupthaus sogar für kleine Gruppen. Die Ausstattung ist zurückhaltend und luxuriös zugleich. Die wenigen antiken Möbel aus dunklem Holz kombinierte Karen Roos mit modernem italienischen Design in sämtlichen Schattierungen von Weiß: „Das macht den Kopf frei für den Wundergarten vor der Tür.“

### Der Garten

Inspiziert von Plänen und Zeichnungen aus dem Jahr 1652, legte ein Landschaftsarchitekt den Garten in Themenbereichen an. Für Chefgärtnerin Liesl van der Walt ist der Garten auch Experimentierfeld: Im 26 Meter langen verglasten „Greenhouse“ etwa, wo an Eisentischen Snacks serviert werden, zieht sie unter anderem Ingwer, Kardamom und Vanille. Und jeden Morgen bespricht sie mit Küchenchefin Simone Rossouw beim Gang durch den 3,5 Hektar großen Garten, was abends vom Beet auf die Teller der Gäste kommt.

Sich fühlen wie  
ein Vogel – frei  
und geborgen:  
Kornbester im  
Bambushain



## GENIESSEN AUF DEN SCHÖNSTEN WEINGÜTERN AM KAP

Das Weinland rund um die Metropole Kapstadt ist das kulinarische Epizentrum Südafrikas. Hier schlemmen Sie in einigen der besten Restaurants des Landes – auf Weingütern

### BABYLONSTOREN FARM

Klapmuts, Simondium Road, Franschhoek, Tel. 00 27/21/8 63 38 52, Die Gästehäuser kosten ab 300 Euro pro Nacht. [www.babylonstoren.com](http://www.babylonstoren.com)

### LA MOTTE

Der südafrikanische Landschaftsmaler Jacob Hendrik Pierneef ist Namensgeber für das Restaurant auf „La Motte“. Chefkoch Chris Erasmus setzt kreativ auf die traditionelle Küche des Kap-Weinlands und interpretiert sie modern. Viel Natur und ein herrlicher Garten bestimmen das angenehme Ambiente von „La Motte“. Unbedingt vorab reservieren!

Pierneef à La Motte, R45 Main Road, Franschhoek Valley, Di–So 12–15, Do–Sa ab 19 (letzte Bestellung: 20.30 Uhr), Sa+So Frühstück 9–11 Uhr, Tel. 00 27/21/8 76 88 00, [www.la-motte.com](http://www.la-motte.com)

### CHAMONIX

Hier serviert man Tapas aus allem, was die Saison hergibt – gern auch als Menü. Alternativ bereitet Chef David Sadeh französische Klassiker. Vorsicht, die Desserts haben Suchtpotenzial! Wer's einfach liebt, bestellt zum Wein eine Platte mit Käse der Saison.

Mon Plaisir, Uitkyk Street, Franschhoek, Mo–Fr 9–17 Uhr, Tel. 00 27/21/8 76 84 00, Cottages ab ca. 60 Euro, [www.chamonix.co.za](http://www.chamonix.co.za)

### JORDAN

Kein Tag ist hier wie der andere, deshalb erwartet Sie auch täglich eine andere Speisekarte. Kulinarische Highlights sind die Donnerstag, Freitag und Samstag servierten gesetzten Abendmenüs: mit sechs sehr abwechslungsreichen Gängen. Dazu gibt's die passenden Weine – nicht nur von Jordan, sondern auch von anderen Top-Adressen der Umgebung. Sehenswert: der Käserraum mit Sorten nur von südafrikanischen Kleinproduzenten. Hier stellen Sie sich selbst eine Platte als Dessert oder zum Wein zusammen.

Jordan Restaurant with George Jardine, Stellenbosch Kloof Road, Vlottenburg, Stellenbosch, Mo–So 12–15 Uhr, Do–Sa ab 18.30 Uhr, Tel. 00 27/21/8 81 36 12, [www.jordanwines.com](http://www.jordanwines.com)

„Jordan“ – mit  
internationalem  
Touch



La Motte –  
Tradition  
vom Feinsten

### RUST EN VREDE

Im denkmalgeschützten ehemaligen Weinkeller des Guts agiert das Team um Chefkoch John Shuttleworth auf höchstem Niveau. Das Ambiente ist elegant, die Küche präsentiert modern interpretierte Klassiker mit Gemüse und Kräutern aus dem Gutsgarten.

Rust en Vrede, Annandale Road, Stellenbosch, Di–Sa ab 19 Uhr, Tel. 00 27/21/8 81-37 57, [www.rustenvrede.com](http://www.rustenvrede.com)

### STEENBERG

Hier finden Sie alles: Hotel, Gourmetrestaurant „Catharinas“, Sektbar – und das „BistroSixteen82“. Zum spektakulären Blick über die Weinberge gibt's Tapas, Sushi oder einen langen Sonntags-Brunch.

Steenberg Estate, Steenberg Road, Steenberg, Mo–So 9–11, 12–16 und 16.30–20 Uhr, Tel. 00 27/21/7 13 22 11, [www.steenberg-vineyards.co.za](http://www.steenberg-vineyards.co.za)

### DE MEYE

Familiär geht's im kleinen Restaurant von Chefköchin Camilla Comins und Food-Fotograf Russel Wasserfall zu: saisonale Produkte der Region, liebevoll zubereitet, ohne Schischi serviert. Der renommierte „EatOut“-Guide hat den Newcomer zum „besten ländlichen Restaurant Südafrikas“ gewählt. Vorher fragen, was es gibt – dann reservieren!

The Table at De Meye, Elsenburg Road, Muldersvlei, Stellenbosch, Sa+So 12.30–17 Uhr, Do+Fr Gruppen nach Vereinbarung, Tel. 00 27/72/6 96 0530, [www.thetablerestaurant.co.za](http://www.thetablerestaurant.co.za)