

INNREDNING • ARKITEKTUR • DESIGN • MAT • REISE • LIVSSTIL

INTERIØR

NUMMER 4 2017 august/september

Norge – Sverige – Danmark – Island – Finland

**HJEMME HOS
INTERIØRDESIGNEREN:
ELLEN
HODT**

MAGASINET

DESTINATION:

**KAKTUSFARM
I MAROKKO**

**HAGE MED
PASJON**

**ISPINNER
MED SMELL**

**TENK NYTT MED
AVOKADO**

**TØFT OG STILIG I AUSTEVOLL
HYTTEDRØM I HAVGAPET
STORHET I LITEN LEILIGHET
NYSKAPENDE HJEM I FREDRIKSTAD
MODERNE TOWNHOUSE I PARIS**

REISE: **MAGISKE BABYLONSTOREN
CAPE TOWN**

BABYLONS HAGE

*Tekst: Studio Dreyer Hensley
Foto: Studio Dreyer Hensley/Babylonstoren*

En hage er en måte å organisere naturen på – akkurat som et bibliotek er en måte å organisere språket på. Og akkurat som bøkene i hyllene tar rekken av planter den biologiske informasjonen og gjør den om til nyttig kunnskap for oss. For ikke å nevne det estetiske, duftene og smakene som vakkert arrangert gjør en spasertur til en magisk opplevelse.

Fra hagen mot jordene tilhørende Babylonstoren.



Hotellrom ligger i disse vakre gårdshusene som er bygget i gammel Cape Dutch Farmhouse-stil.

Karen Ross eier og er drivkraft/ideskaper bak Babylonstoren.

I begynnelsen, lenge før de første europeerne satte foten på afrikansk jord, ble landområdet rundt Paarl, som nå er sør-afrikansk, delt og brukt som beitemark av de mange forskjellige stammene som holdt til i området. Midt i territoriet ligger en høyde som leder videre opp mot fjellene i det fjerne. Da nederlenderne søkte utover Cape Town på jakt etter mer land for å betjene den voksende befolkningen og økte skipstrafikken, må de ha lagt merke til den opprinnelige aktiviteten rundt høyden, med de mange forskjellige språkene som blir snakket der. De kalte det Babylon, etter den bibelske historien om tårnet.

Babylonstoren, hagen, hotellet, spaet, vinmarkene og restauranten som rett og slett heter Babel, er alt et speilbilde av innehaveren Karen Roos. Sammen med ektemannen, Koos Bekker, startet hun for 10 år siden å kjøpe opp land som skulle bli til gården og hagen. Både Roos og Bekker har et navn i Sør-Afrika. Roos var tidligere redaktør for den sørafrikanske utgaven av Elle Decoration, og ektemannen var en profilert forretningsmann. Selv om det opprinnelig var en typisk nederlandsk Cape-gård fra 1600-tallet, hadde den stått og forfalt. Med unntak av noen få av de originale gårdshusene var alt i en begredelig tilstand, så Roos begynte i realiteten prosjektet med blanke ark. Hun hyret inn den franske hagedesigneren Patrice Ta-

ravella til å lage en plan for grunnarbeidet i hagen. Sammen hentet de inspirasjon fra The Company Gardens i sentrum av Cape Town. Den ble anlagt for å utstyre og mate menneskene på skipene på den lange og vanskelige reisen fra Europa til Asia rundt Kapp det gode håp. I samme ånd er alt i hagen i Babylonstoren spiselig. Alle de mer enn 300 plantene ender til slutt på bordene i restauranten som mat for hotellgjestene. Og grunnet smart planlegging og den fruktbare jorden er Babylonstoren mer eller mindre selvforsynt.

Mens hagen er en frodig regnbue av farger, har rommene på hotellet en enkel og elegant luksus ved seg. De restaurerte Cape Dutch-hyttene er plassert slik at de åpner ut mot egne hjørner av hagen. Selv om gjestens privatliv er godt ivaretatt, er det likevel en følelse av fellesskap mellom de små husene som ligger i skyggen langs de røde grusveiene. Hver morgen blir hagen gjennomgått og høstet av personalet slik at det ferskeste og det mest modne kommer på frokostbufeten. Når som helst når du vil ha en snack, er alt du trenger å gjøre å ta en tur i hagen og finne noe som henger fra et tre. Snackingen vil sannsynligvis ikke bidra til å holde tankene unna mat, for Babel, hovedrestauranten, er kjent som en av Sør-Afrikas beste ... noe som sier ganske mye. Det er en typisk fra gården-til-bordet-restaurant, noe som betyr at du sannsynligvis har beundret en av blomstene





Babylonstoren produserer og satser på sin egen vin.



Slik serveres lunsj på kafeen, The Greenhouse, her salat fra hagen.



Blomster og urter hentes inn for dagens urteeter.



Urter og blomster fra drivhuset i The Greenhouse Cafe.



Restauranten Babel er velkjent.



Interiør i Babel restaurant.



I disse Cape Dutch-inspirerte husene ligger hotellrommene.

Fra restaurant Babel. Dagens meny bestemmes av det som er tilgjengelig i hagen.

eller grønnsakene på morgenturen din som nå er på middagstallerkenen. I drivhuset lenger nede i hagen serveres de ferskeste salater og smørbrød under lange grener av blomstrende afrikanske skyggetrær.

Guidede turer er et must for aspirerende hageentusiaster eller historielkere. Da Roos begynte å grave ut tomtene til hagen, ble prosjektet raskt omgjort til et mini-arkeologisk prosjekt. Hundrevis av år med kassert nederlandsk og orientalsk porselen kom for dagen. Den gang var det vanlig å kaste knuste kopper og tallerkener ut av kjøkkenvinduet. I dag brukes det engang kasserte kjøkkenutstyret som mosaikkdekorasjon rundt frukttrærne og langs stiene.

Babylonstoren ble raskt kjent for vinen som lages og tappes på flaske på gården. Sør-afrikansk vin begynner nå å bli bedre kjent internasjonalt. Varme dager og kalde netter gir et godt vekstgrunnlag for druene i området rundt Paarl og Stellenbosch. Det faktum at Babylonstoren og de omkringliggende vindistriktene er mindre enn en times kjøring med bil fra sentrum av Cape Town, gjør at de er populære utfluktsmål for dagsturer fra byen. Det er mange spennende vinprodusenter i området som er lett tilgjengelige med bil eller sykkel fra Babylonstoren. Den sør-afrikanske gjestfriheten er like berømt som den sør-afrikanske maten er god, noe som blir åpenbart

når man besøker hvilken som helst av de åpne vingårdene med fantastiske restauranter.

En titt i Babylonstorens gårdsbutikk, og du vet umiddelbart at kvaliteten her ikke står tilbake for noen andre steder i verden. Det er bokstavelig talt et land med melk og honning. Bier og kyr er like utenfor bakdøren. Ferskt brød spretter ut av steinovnen med jevne mellomrom, og den fremragende musserende vinen er allerede avkjølt.

For tre og et halvt århundre siden, under den samme solen, var dette stedet ganske annerledes enn i dag. I dag er det en fantastisk organisert og svært vakker, velholdt hage, en produktiv gård og et spahotell som få kan konkurrere med på det afrikanske kontinentet. Denne hagen ser naturen som en helende kraft for oss mennesker. En vellykket hage som legger jord under føttene våre og oppfordrer oss til å vokse opp og ut sammen. Her er dagene fylt med glade ansikter som nyter det gode liv. For tre hundre og femti år siden ble hager som dette laget for å forsyne skipsbesetningene som skulle ut på en lang og farlig reise. I dag revitaliserer denne hagen den menneskelige ånd og minner oss om at vi er på reisen sammen.





Drivhuset i kafeen The Greenhouse. Her kan man spise lunsj eller smake på en av de fantastiske urteteene som lages av hagens vekster, eller bare nyte atmosfæren og plantene.



Kunstner Gundula Deuschlander er sjefgartner i hagen til Babylonstoren.



Gulerøtter i flere farger.



Slik prepareres en av Babels salater.



Babel sommersalat.



Urter til salgs.



Stol i hagen.



Te laget på hagens urter og blomster.



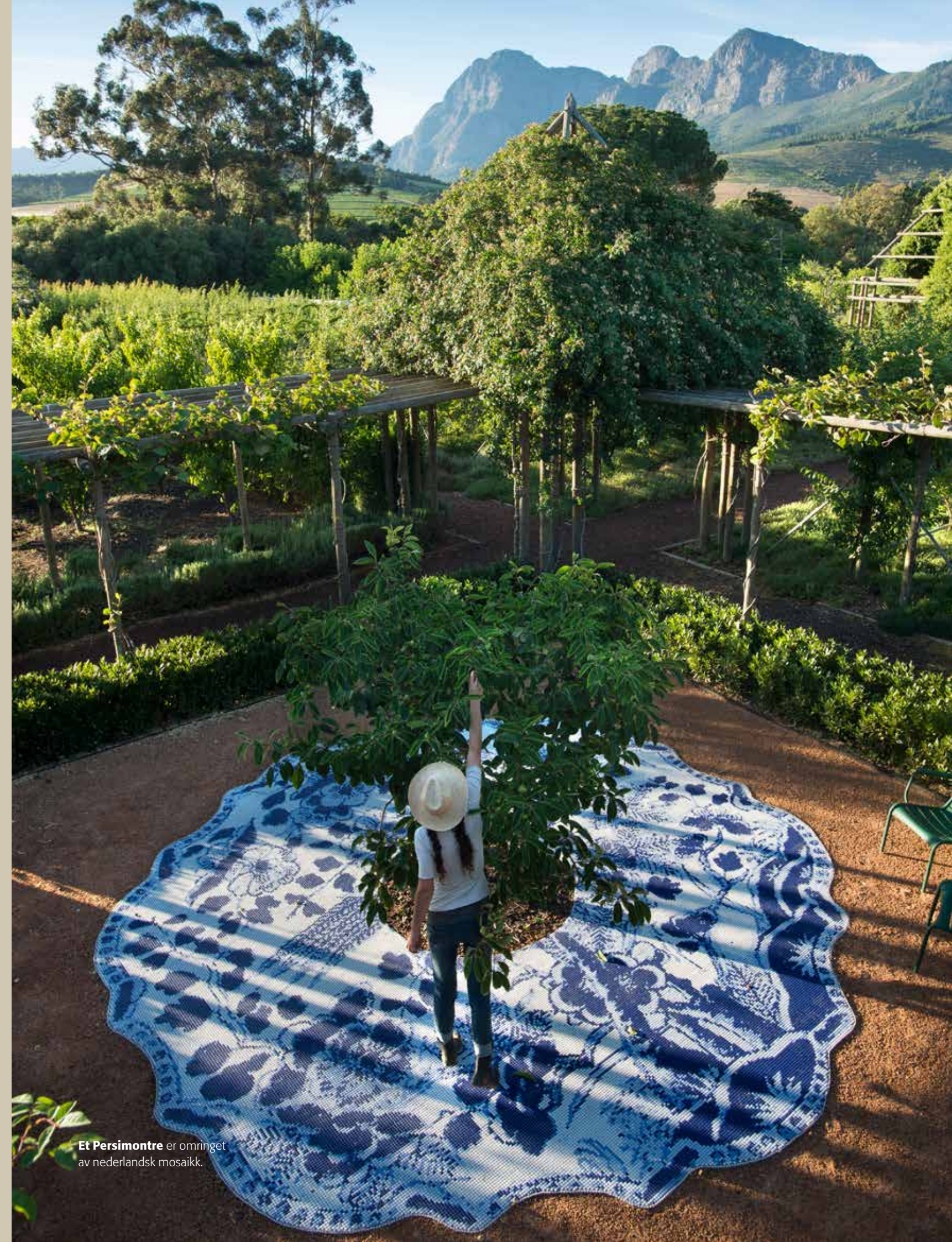
Fra teritualet i "healing garden".



I **Babylonstoren** Farmshop selges mat og produkter som lages på gården.



Babylonstoren har eget vanningsystem.



Et **Persimontre** er omringet av nederlandsk mosaikk.



Babylonstoren har mange typer rom, og også hus man kan bo i og lage sin egen mat som man plukker i hagen.

Salatspirer.



Farmen har rikt dyreliv, og her er fuglekasser i en åker med rug.



Insekthotel i hagen.





Hagen er fylt med vakre pergolaer/bueganger. Dette er et Calabash-tre.



Rundt farmen dyrkes oliven, vindruer og frukttrær.
Hver dag er kokkene ute i hagen og plukker inn råvarer.





Motiv fra hagen som også har vinranker, her beskyttes de.



Hagen er delt opp i bueganger.



Både soverom og bad har god plass og mye takhøyde.