



8 · 2020

# AFRICAN

The Fine Art of Travel

## DER NONKONFORMIST

Spitzenkoch Chris Erasmus über  
seine Vision von gutem Essen

## UNBERECHENBARE WILDNIS

Eindrucksvolle Safari in Sambia

## KUNST DER AHNEN

Esther Mahlangu begeistert  
die moderne Kunstwelt



Deutschland: 12,00 Euro - Österreich: 13,80 Euro - Italien: 15,80 Euro  
Schweiz/Liechtenstein: 19,90 CHF - Benelux: 14,50 Euro

SPEZIAL  
GEHEIMTIPP  
SAMBURU

Faszinierende Kultur, wilde Tiere  
und einzigartige Landschaften –  
der Norden Kenias steckt  
voller Überraschungen

» ab Seite 76





The image shows a long, dimly lit wine cellar. On the right side, several large wooden barrels are stacked on wooden racks. The barrels are made of light-colored wood with metal hoops. In the background, a person is walking away from the camera down a long, arched corridor. The walls are made of brick, and the floor is polished and reflective. The lighting is warm and focused on the barrels and the person in the distance.

# Wenn die Trauben gut schlafen

TEXT: DIPPA DE BRUYN

Klaas Stoffberg, der gefeierte Kellermeister vom Vorzeigeweingut Babylonstoren in Franschhoek, über das Geheimnis eines großen Weins.

FOTOS: Babylonstoren





FOTOS: BabyJensen

Draußen peitscht ein ungewöhnlich stürmisches Wetter gegen die Fensterscheiben und verhüllt die Aussicht – doch Klaas Stoffberg ist zufrieden. „Wir haben unsere letzte Kiste vor einer Woche gelesen. Es war eine fantastische Ernte.“ Er schüttelt den Kopf. „Einfach phänomenal. Der Jahrgang 2025 wird einer dieser besonderen Jahre – wie 2011, 2015, 2019, 2021 – einige der besten Jahrgänge des Kaps. Wir hatten diese herrlich kühlen Abende, die in den Sommer übergingen. Ich war mit meiner Familie im Urlaub und musste abends ein T-Shirt überziehen. Es war ein großartiges Gefühl, zu wissen, dass die Weinberge sich gut erholen.“

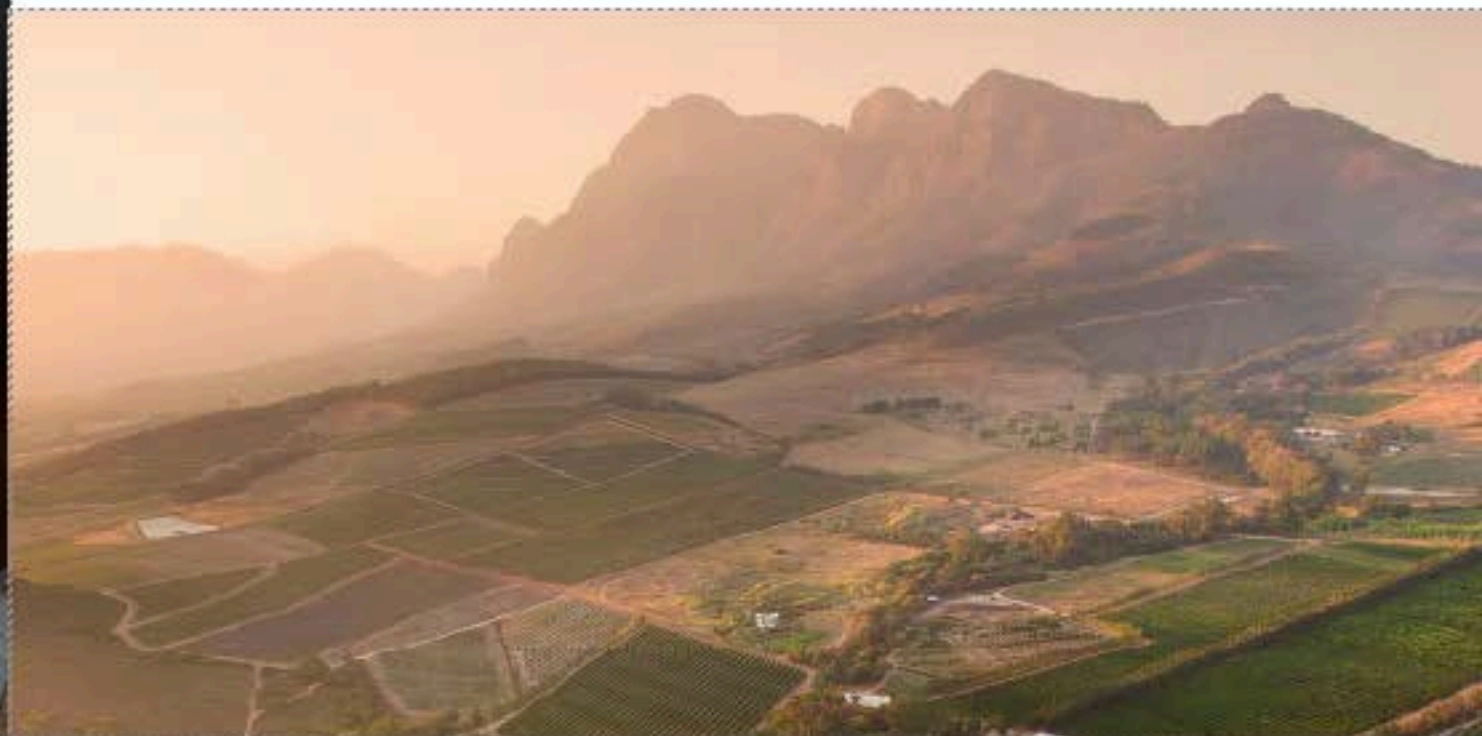
So fühlt es sich also an, Winzer zu sein. Wie ein Elternteil, unsichtbar mit dem Wohlbefinden seiner Trauben verbunden. Stoffberg lacht. „Ja, könnte man so sagen.“ Er schenkt den Sprinkel ein. „Achte auf die Feinheit der Parlage“, sagt er anerkennend, hebt das Glas ins Licht, betrachtet das bernsteinfarbene Leuchten, nimmt einen Schluck, schwenkt – und spuckt aus. Ich oute mich als blutiger Amateur, denn ich benutze den Spucknapf nicht. Keineswegs. Nicht bei diesem fünf Sterne Platter MCC, dem 2023/24 gekürten besten Cap Classique des Kaps.

#### Lehrjahre, die das Bewusstsein schärften

Als Jüngster von drei Geschwistern wuchs Klaas Stoffberg mitten in den Familienweinbergen im Swartland auf. Ein Berufseignungstest in der Schule – „Ingenieurwesen, Architektur, Weinbau“ – führte ihn zum Abschluss an der renommierten Eisenburg Agricultural Training Institute – „mit einem Abschluss, keinem Diplom; das war wichtig.“ Dort lernte er auch seine Frau Ansoné kennen, ebenfalls ausgebildete Winzerin, heute tätig im Export und in der Logistik bei Neil Ellis Wines. Gemeinsam zog es das junge Paar ins Napa Valley, wo sie in einem kommerziellen 95.000-Tonnen-Weingut arbeiteten – „wir lernten viel über Prozesse und über Teamarbeit.“ Es folgte eine Station beim Weingut Rust en Vrede in Stellenbosch und danach eine Saison in Bordeaux, bei Clos des Jacobins, unter Hubert de Bois (Eigentümer von Château Angelus). Hier, so sagt der pas-

sionierte Winzer, habe er sich endgültig in den Weinbau verliebt. „Dort habe ich gelernt, Qualität statt Quantität zu schätzen – und eine bestimmte Lebensweise. Selbst mitten in der Lese bestand der Winzer darauf, dass wir uns zu einem langen Mittagessen zusammensetzten. Es wirkte alles so müheles.“ Danach folgten

„Dort habe ich gelernt, Qualität statt Quantität zu schätzen – und eine bestimmte Lebensweise.“







„Aber wir stehen  
immer noch am  
Anfang. Unsere Wein-  
berge wachsen – und  
wir lernen weiter.“

zehn Jahre – zurück in Stellenbosch – bei Ernie Els Wines unter Louis Strydom. „Hier lernte ich, dass man nur mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit dauerhaft exzellente Weine erzeugen kann – und natürlich braucht man dafür auch großartige Weinberge.“ Dann kam die große Chance – eine Stelle bei Babylonstoren, das sich 2013, nur zwei Jahre nach dem ersten Jahrgang, noch ganz am Anfang befand.

„Babylonstoren war bereits für seine Gärten, das Hotel und das Restaurant bekannt. Unsere Herausforderung war es, den Wein auf die Karte zu setzen – mit Rebsorten, die wirklich zum Terroir des Hofes passen. Wir wollten eine bewusst kleine Auswahl erzeugen, abgestimmt auf die Küche im Babel-Restaurant, und anfangs ausschließlich auf dem Hof verkaufen. Natürlich brauchten wir einen Schaumwein. Bei den Weißen konzentrierten wir uns auf einen eleganten, ungeschwefelten Chenin Blanc – perfekt zu einem Babel-Salat; einen leicht holzbetonten, mittelkräftigen Viognier und einen trockenen, vollmundigen, im Holz gereiften Chardonnay.“ (Der Weißwein-Cuvée Candide und ein sortenreiner Semillon kamen fünf Jahre später hinzu.) „Und wir wollten einen leichten, frischen Mourvèdre Rosé. Für

die kräftigeren Speisen und Fleischgerichte brauchten wir einen Hauswein, der das volle Spektrum unserer Rebsorten widerspiegelt – eine Art Rhône trifft Bordeaux trifft Pinotage (Babel), dazu einen herausragenden Shiraz und unseren Flaggschiff-Bordeaux-Blend Nebukadnesar, der König unseres Kellers. 2016 kam dann unser limitierter Pinot hinzu.“

#### Mit viel Bedacht und Achtsamkeit

Zehn Weine – das ist keine große Auswahl für eine 1.200 Hektar große Farm, auch wenn aktuell nur 94 Hektar mit Reben bestockt sind. „Das Ziel war von Anfang an, die Qualität der hier gedeihenden Rebsorten zu steigern, nicht das Sortiment zu vergrößern. Wir haben viele Höhenlagen – unsere Weinberge reichen von 150 bis 650 Meter über dem Meeresspiegel. Deshalb lesen wir sehr differenziert, nicht nur nach Höhenlage, sondern auch nach Ausrichtung. Und innerhalb eines Blocks experimentieren wir weiter – wir teilen einzelne Parzellen in Komponenten auf, um verschiedene Hefen, Gärtemperaturen und Gärbehälter zu testen – Edelstahl, hochgelegene Beton-tanks, Tonamphoren, Nornblat-Betoneier, 4.000-Liter-Foudres

FOTO: S. BUCHHEIM/STUTTGART PHOT

aus französischer Eiche und 7.500-Liter-Holzfüsser. So lernen wir, was mit welchem Block am besten funktioniert – und komponieren aus diesen Komponenten Komplexität. Natürlich ist jede Lese anders. Das liebe ich am Winzerberuf – man kann sich nie auf dem Gewohnten ausruhen.“

Wir nähern uns dem Ende der Verkostung – der Shiraz, samtig wie flüssiger Samt, ein Wein, den man kaum schlucken muss – gefolgt vom Nebukadnesar, einem ebenso eleganten Erlebnis. Klaas Stoffberg vergleicht das Trinken eines großartigen Weins mit dem Surfen einer perfekten Welle: „Ein majestätischer Einstieg, dann eine wunderschöne Fahrt über die Zunge – mit Tiefe und Länge bis ans Ufer.“ Ich frage ihn, welche Auszeichnungen unter all den Ehrungen für Babylonstoren besonders herausstehen. „Dass Babylonstoren in die Liste der 100 besten Weingüter der Welt aufgenommen wurde, war ein großer Moment für uns. 96 von 100 Punkten bei den Decanter World Wine Awards 2022 für unseren 2018er und 2019er Shiraz – das war ein Highlight. Und natürlich Platter's bester Cap Classique 2023/24. Dass unser Mourvèdre Rosé bereits zum fünften Mal als offizieller Wein der Chelsea Flower Show gewählt wurde, ist ein fortwährendes Privileg. Aber wir stehen immer noch am Anfang. Unsere Weinberge wachsen – und wir lernen weiter.“

► [www.babylonstoren.com](http://www.babylonstoren.com)



#### WOHN-TIPP

Babylonstoren bedeutet für mich mitten in der Natur zu sein. Besonders oben in den abgelegenen Fynbos Cottages, wo man nachts das Fenster offen lässt und den Geräuschen der Natur lauscht.



Vogelstimmen, das Rascheln der Blätter, das leise Zirpen der Grillen. Und dann am Morgen, wenn die Welt noch still ist, früh aufwachen, sich ein Fahrrad schnappen und vom Hügel hinunterrollen in den traumhaften Garten. Der Garten liegt in der Morgendämmerung friedlich da, nur vereinzelt begegnet man Mitarbeitern, die die Gänse freilassen oder sich um die Pflanzen kümmern. Zurück im Cottage wartet auf der Terrasse ein richtig guter Babylonstoren Honeybush Tee – ein stiller, wohliger Moment, bevor es weitergeht zum Frühstück. Und was für ein Frühstück! Selbstgemachte Käse, frische Früchte, hausgemachte Brote – alles kunstvoll angerichtet und mit so viel Liebe zum Detail, dass allein das Frühstück zu einem Erlebnis wird, das sich deutlich von anderen Unterkünften abhebt. Babylonstoren ist für mich der perfekte Ort, um abzuschalten und ganz bei mir zu sein. Gleichzeitig bietet es unglaublich viele Möglichkeiten, aktiv zu werden: mit dem Kanu über das Wasser gleiten, eine geführte Farmtour unternehmen oder mit dem Mountainbike durch die Umgebung fahren. Diese besondere Mischung macht Babylonstoren für mich so einzigartig – ein Ort, an dem Entspannung und Erlebnis ganz selbstverständlich nebeneinander existieren.



[www.traumreisen.de](http://www.traumreisen.de)

