

VOGUE FAVORIETEN

Hotspots in *BERLIJN*, je eigen groente oogsten in een hotel in *Zuid-Afrika*, bijzondere *zwembaden* en *vintagewinkels* die het verschil maken. Liefelingen uit *VOGUE'S ADRESBOEK*; *oud en nieuw*.

— DOOR STEPHANIE PANDER

1 **Babylonstoren, Zuid-Afrika**

Zelf oogsten in de moestuin, met een roedel witte eenden in je kielzog over het erf slenteren of een stukje kanovaren bij de dam. Het koloniale landgoed in het wijngebied rond De Kaap voelt wel heel erg als een thuis. Veertien 'simple-chique' bungalows en een hoofdgebouw in Cape Dutch-stijl (ronde vormen, houten balken, poederwit gekalkte muren). Daaromheen eindeloze wijngaarden en als pronkstuk de moestuin: ruim drie hectare groenten, fruit en kruiden. De tuin voorziet de keuken van restaurant Babel waar (hoe kan het ook anders, gezien de geschiedenis) van Delfts Blauw wordt gegeten. De gerestaureerde kas in de tuin is een fenomeen: 26 meter lang groen staal en glas, waar thee te drinken is tussen historische plantensoorten. Een plek om nooit meer weg te willen.

www.babylonstoren.com



2 **Martin Creed in Sketch, Londen**

Lijnen in 96 verschillende soorten marmer zigzaggen over de vloer van restaurant Sketch. Op de muren prijken enorme schilderijen en geen tafel, stoel, vork of glas is hetzelfde. *Martin Creed in Sketch* is een cult-kunstproject van één van de belangrijkste Britse hedendaagse kunstenaars, samen met chef-kok Pierre Gagnaire en restaurateur Mourad Mazouz. Gagnaire heeft geprobeerd de visie van Creed om te zetten in receptuur en dat heeft op zijn minst een interessante menukaart opgeleverd.

www.sketch.uk.com

3 **Worst, Amsterdam**

De geruchten gingen al een tijdje, maar nu is het echt zover. Kees Elfring verhuisde met zijn table d'hôte Marius drie panden naar rechts en opende in de ruimte er naast Worst. Een wijnbar, een café of eigenlijk toch een beetje van alles wat? Dat laatste, want naast kalfsworstjes met linzen, bloedworst en kreeftenworst in de

avonduren kun je er op zondagochtend ook ontbijten. Voor het échte Amerikaanse ontbijtgevoel is Curt Clingman (van Chez Panisse in Berkeley) tijdelijk naar Amsterdam gehaald. Hij maakt iedere zondagochtend een heerlijk Worst-ontbijt en voor de nachtvlinders is er de Sunday Morning Cocktail vanaf 10.00 uur. www.deworst.nl

4 **Mari Vanna, Londen**

Russische gastvrijheid aan de poort van Hyde Park. Hier opende twee maanden geleden Mari Vanna haar deuren. Wat ooit begon als een huiskamerrestaurant in St. Petersburg is een nieuwe culi-hype, met restaurants in Moskou, New York en nu dus Londen. Een Russische keuken met invloeden uit Georgië en de Oekraïne. Probeer de *pirozhki* (deegflapjes gevuld met kool en vlees) of *pelmeni* (de Russische variant op ravioli). En alleen al voor de naam bestel je de klassieker 'haring in een bontjas' (*herring pod shuboy*): zoute haring bedekt met biet en aardappel.

www.marivanna.co.uk

