

Am Kap der guten Küche

Auf dem Capelands Estate verwöhnen die deutschsprachigen Besitzer ihre Gäste mit feinsten italienischer Küche und wahren mediterranen Flair.

Ars vivendi, die Kunst, das Leben zu genießen, fängt bei den Italienern mit der Phantasie in der Küche an. Wer je einen Topf mit Fettuccine Verde gesehen, gerochen und sich durch ihn hindurch gegessen hat, erkennt darin die überwältigende italienische Lebensfreude. Auch am Kap muss man keineswegs auf Parmesan, Ravioli und Gnocchi verzichten. Das Capelands Estate offeriert in seinem neuen Restaurant „Mangiare“ klassische italienische Cuisine in herrlich privater Atmosphäre.

Zwischen Bergen und Meer

Als sich der Südtiroler Johann Innerhofer und seine aus Mailand stammende Frau Laura auf die Suche nach einem geeigneten Grundstück begaben, sollte dieses stadtnah und dennoch abgelegen sein, Meeresblick haben und trotzdem das richtige Terroir für Weinanbau bieten. „Vor sechs Jahren traten wir auf den Boden des jetzigen Capelands Estate. Da war es klar, dass das die Erfüllung aller Träume ist“, sagt Johann voller Leidenschaft, während er uns auf die Terrasse des Anwesens geleitet. Hier wird man von einer atemberaubenden Aussicht verwöhnt. An den Hängen der Schaapenberge, zwischen Somerset West und dem Sir Lowry's Pass Village gelegen, ist das Gut von Bergen umrahmt. Der Blick reicht über Somerset West, den Ozean, und sogar der Tafelberg und das Kap der guten Hoffnung sind in weiter Ferne zu sehen. Der Weinsammler und -auktionator Johann widmete sich schon früh seinen beiden Leidenschaften: dem Wein und der Kochkunst. Mit dem Ziel, seinen Gaumen vielfältig zu entwickeln und sein Wissen über die besten Weine der Welt zu schulen, reiste er in fast alle namhaften Weinregionen der Welt. Heute verwöhnen die beiden Feinschmecker ihre Gäste, mit exquisiter mediterraner Küche und den passenden Weinen. Das Restaurant „Mangiare“ verfügt über eine der eindrucksvollsten Weinkarten im Westkap. Zusätzlich zu einem großen Angebot an lokalen Weinen, reicht die Auswahl internationaler Weine über mehrere Seiten; von Riesling angefangen über Barolo bis hin zu Sassicaia darf hier bestellt werden, was das Liebhaberherz begehrt.



Capelands Restaurant Mangiare

Organische Produkte aus eigenem Anbau

In malerischer Szenerie und begleitet von italienischer Musik, lässt es sich hier vom Feinsten dinieren. Auf der Speisekarte finden sich Gerichte wie Fisch-Tartar mit frischem Lachs sowie Gnocchi mit Oliven und sonnengetrockneten Tomaten. Wer der Fleischelust nicht entgehen kann, der darf hier das zarteste Rinder-Filet probieren und das 2-4-Gang-Menü mit einer perfekten Panna Cotta abschließen. „Die Frische der Produkte ist aller-oberstes Gebot. Wir verwenden organische Gewürze und Gemüsesorten aus dem eigenen Anbau“, sagt Laura. Auch wenn sich in der Metropole Kapstadt die feinsten Gourmet-Restaurants etabliert haben, kann das „Mangiare“ allemal mit der Elite mithalten. Die Speisen sind superb, das Ambiente ist mediterran und authentisch. Mit einem Gemüse- und Gewürzgarten, eigenen Hüh-

nern und einem kleinen Farmladen, vertritt das Capelands Estate nicht nur erstklassige und organische Qualität, sondern ist Vorreiter für eine selbst-erhaltende Lebensweise.

„Man braucht nicht viel zum Glücklichen“

Das „Mangiare“ öffnete im Dezember 2009 seine Türen. Auf dem zwölf Hektar großen Anwesen befinden sich außerdem zwei Cottages sowie zwei Zimmer. Ein Wellnessbereich mit einer Sauna und weitere Cottages werden das Capelands Estate in naher Zukunft abrunden. Die Unterkünfte sind keineswegs mondän, sondern schlicht und einfach. „Man braucht nicht viel zum glücklich sein“, sagt Laura mit Feuer in den Augen. Und da hat sie Recht. Das Innere des schönen alten Farmhauses, das das Restaurant beherbergt, gleicht einer modernen Osteria und ist in erdigen Farbtönen gehalten. Ein Piano, eine Juke Box und zahlreiche Karaffen vermitteln ein heimeliges Ambiente. Und so soll es sein! Man soll und darf sich zuhause fühlen. Während in einigen Restaurants dieser Klasse Kinder nicht sonderlich willkommen sind, werden sie auf dem Capelands Estate nicht nur akzeptiert, sondern herzlich eingeladen.

Bei dem Gedanken an das brodelnde Kapstadt fällt es schwer, sich von diesem Paradies zu verabschieden. Noch ein letztes Mal die hausgemachte Olivenpastete mit einem Stück des frischen selbstgebackenen Brotes in den Mund schieben. Noch einmal das Panorama genießen und den Klängen der Musik lauschen und denken: „Hier bin ich Mensch, hier darf ich 's sein“ (J. W. v. Goethe). *ar*

Kontakt:

Capelands Estate
3 Sir Lowry's Pass Road, Somerset West
Tel. +27 (0)21 858 1477
www.capelands.com

Tippsbox Mehr Infos unter www.kapstadt.com/somersetwest

Waterkloof Wine Estate – Tel. +27 (0)21 858 1292, www.waterkloofwines.co.za

Wasserski – Eine der ersten Wasserski-Schleppanlagen Südafrikas wurde im Blue Rock Resort bei Somerset West gebaut. Ob Anfänger oder Vollprofi, hier kommt jeder auf seine Kosten. Nach der Erfrischung im Wasser kann man sich nochmals bei einem leckeren Bier abkühlen und beobachten, wie sich die anderen Besucher im Gewässer schlagen. Tel. + 27 (0)21 975 0544, www.bluerock.co.za

