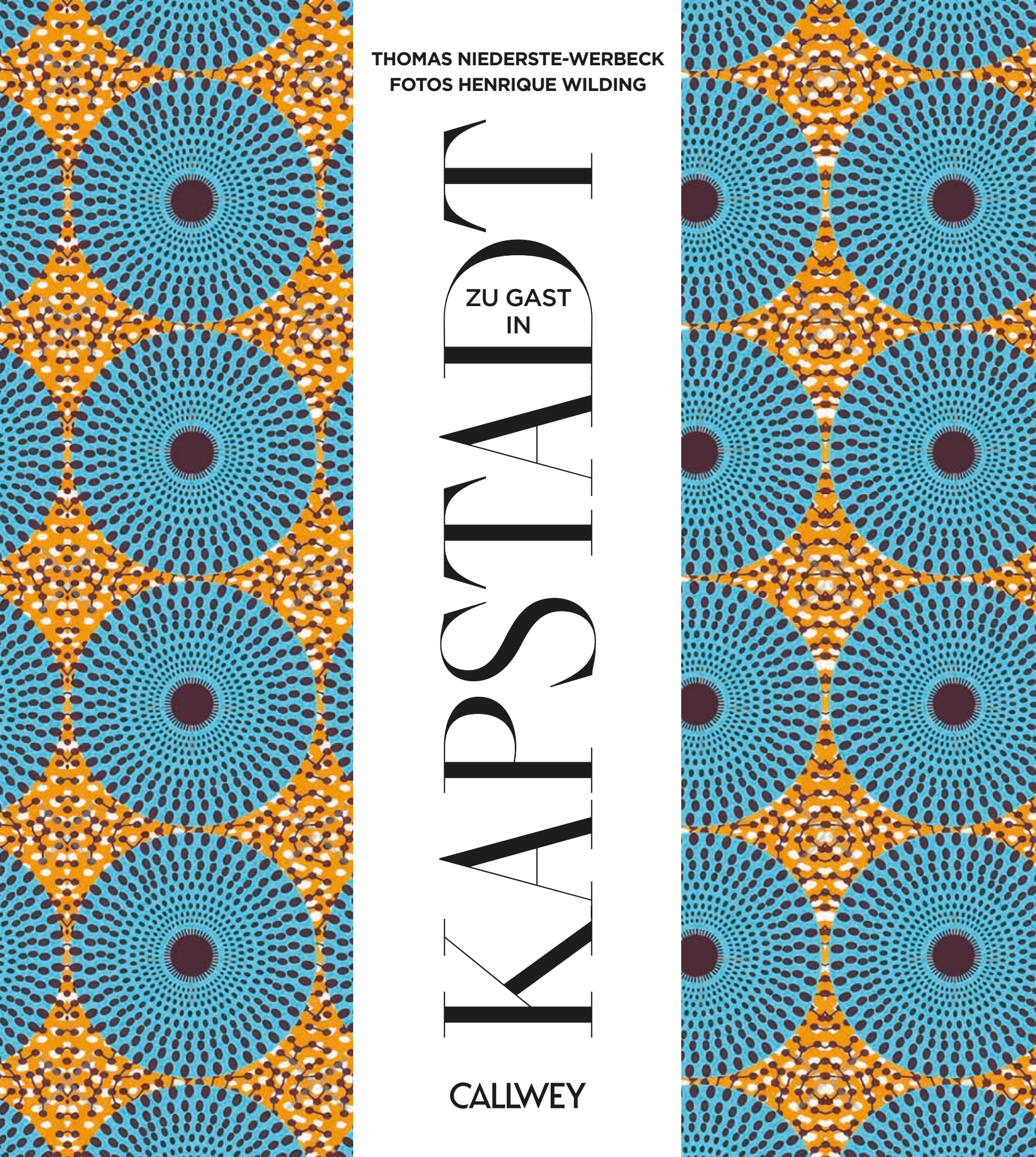




THOMAS NIEDERSTE-WERBECK
FOTOS HENRIQUE WILDING

KAPSTADT
ZU GAST
IN
CALLWEY





INHALTS VERZEICHNIS

6

INTRO

VORWORT 6

10

GARDENS

CAFE SOFI 14

FARRO 20

ATRÀS 26

GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 34

36

CITYBOWL

HEMELHUIJS 40

OUZERI 46

EAST CITY GRILL 52

THE DORP 58

GALJOEN 64

TANNIN 70

GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 78

80

KAPSTADT AM MEER

LE BISTROT DE JAN 84

COY 88

SALSIFY AT THE ROUNDHOUSE 92

CURATE 98

CHEF'S WAREHOUSE TINTSWALO 102

GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 108

110

SOUTHERN PENINSULA

MEUSE FARM 114

CROFTERS KITCHEN 120

LIMONCELLO 126

THE FOODBARN 132

GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 140

142

STELLENBOSCH

CANTINA 146

GOOD TO GATHER 152

VUUR 158

POST & PEPPER 164

SAN GABRIEL 168

DUSK 176

TERRA 180

GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 188

190

WINELANDS

BABEL AT BABYLONSTOREN 194

HÖSEKI AT DELAIRE GRAF 200

L'AMI AT LA MOTTE 204

ARUM AT BOSCHENDAL 210

KALMOESFONTEIN 214

GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 222

224

SERVICE

MÄRKTE 226

BÄCKEREIEN 228

DELIS 230

235

REZEPTREGISTER

240

IMPRESSUM

VOR WORT

VON THOMAS NIEDERSTE-WERBECK

Das Tischtuch, so nennen die Kapstädter jene Wolke offiziell. Der Legende nach soll ein holländischer Seefahrer namens Jan van Hunks im 17. Jahrhundert auf dem Tafelberg mit dem Teufel selbst um die Wette gepafft haben. Wer am längsten raucht, gewinnt. Van Hunks gewann, doch der Rauch ihrer Pfeifen hängt seither als ewiges Tischtuch über dem Berg. Willkommen in Kapstadt! Die einzige Weltstadt, die alles gleichzeitig hat: den Ozean, Berge, Weinland, Wüste und eine Skyline – alles innerhalb von 30 Minuten erreichbar. Das ist geografisch einmalig auf der Welt und sicher ein Aspekt, der die Magie Kapstadts beschreibt. Ich kam das erste Mal im Januar 2016 nach Kapstadt und bin danach jedes Jahr wiedergekommen. Inzwischen lebe ich hier, etwas außerhalb der Stadt, und fühle mich schon fast als Einheimischer. Kapstädter sagen nicht, sie wohnen in der schönsten Stadt der Welt. Sie fragen dich einfach: „Hast du den Sonnenuntergang heute gesehen?“ – und lächeln, wenn du nickst. Das Licht! Wer einmal den Sonnenuntergang vom Signal Hill gesehen hat, den Tafelberg in Rosa, die Bucht darunter in Silber, der versteht, warum Menschen aus aller Welt hierherziehen und nicht mehr zurückgehen.

Und dann ist da noch etwas schwerer zu Beschreibendes: eine Energie, eine trotzige Lebensfreude, die diese Stadt trotz, oder vielleicht gerade wegen, ihrer enormen sozialen Widersprüche hat. Kapstadt ist keine bequeme Stadt. Sie fordert, sie überrascht, sie ist manchmal brutal ehrlich in dem, was sie zeigt. Aber genau das macht sie so unvergleichlich lebendig. Am südlichsten Zipfel des afrikanischen Kontinents, wo der Atlantik wild das Kap umarmt, ist in den vergangenen Jahren etwas entstanden, das Feinschmecker und Köche aus aller Welt in seinen Bann zieht: eine Küche, die so divers, lebendig und unverwechselbar ist wie die Stadt selbst. Kapstadt kocht. Und die Welt kommt an den Tisch.

Was die südafrikanische Metropole kulinarisch so außergewöhnlich macht, ist ihre Geschichte und ihr Mut, aus ihr etwas Neues zu erschaffen. Die Küche des Kaps ist das Ergebnis von Jahrhunderten kultureller Begegnungen. Indigene Tradition trifft auf malaiische Gewürze, niederländische Hausmannskost auf britische Einflüsse, Buren-Landküche auf die Aromen des indischen Subkontinents. Das Ergebnis ist die sogenannte Cape Malay Cuisine, eine der eigenständigsten und komplexesten Kochtraditionen der

Welt, die in keinem anderen Land so zu finden ist. Gewürzte Bobotie-Aufläufe, samtige Bredie-Eintöpfe, handgemachte Koesisters. Die Stadt hat sich in bemerkenswert kurzer Zeit zu einem der avantgardistischsten Gastronomieplätze der Welt entwickelt. Köche wie Margot Janse, Jan Hendrik van der Westhuizen oder Feast-Gründer Luke Dale-Roberts haben gezeigt, dass südafrikanische Haute Cuisine auf Augenhöhe mit Paris, Tokio oder New York spielt. Das Restaurant The Test Kitchen wurde jahrelang unter die besten fünfzig Restaurants der Welt gewählt. Kein Zufall, sondern das Ergebnis einer Kochgeneration, die sich ihrer Wurzeln bewusst ist und gleichzeitig keine Angst vor dem Experiment kennt.

Dieses Buch ist eine Einladung. Eine Einladung, Kapstadt so zu entdecken, wie es Einheimische kennen und Besucher lieben. Durch seine Märkte, seine Restaurants, seine Weingüter und seine Menschen. Ein kulinarisches Porträt einer Stadt, die man nicht beschreiben kann, ohne hungrig zu werden.

*Willkommen am Kap.
Der Tisch ist gedeckt.*





GARDENS



HISTORIE TRIFFT MODERNES LEBEN



Das Centre for the Book in der Queen Victoria Street. Das Gebäude ist heute ein geschütztes Denkmal und Teil der Nationalbibliothek von Südafrika.

Wer Kapstadt wirklich verstehen möchte, muss Gardens kennenlernen – mein persönliches Lieblingsstadtviertel. Eingebettet zwischen Oranjezicht und Tamboerskloof, direkt zu Füßen des Tafelbergs, vereint dieser Stadtteil koloniale Geschichte, kulturellen Reichtum und die Kreativität einer modernen Weltstadt. Gardens ist die grüne Seele Kapstadts, mit dem Park The Company's Garden mittendrin. Lange unbeachtet im Schatten des Tafelbergs, erblüht es heute zu neuem Leben. Wer hier durch die Straßen schlendert, entdeckt trendige Restaurants, coole Geschäfte und eine Energie, die dieses Viertel unverwechselbar macht. Der Name erzählt die Geschichte Kapstadts von Beginn an. Gardens ist nach den Gärten der Niederländischen Ostindien-Kompanie benannt, deren Erbe bis zu den ersten permanenten Siedlungen am Kap zurückreicht. Der allererste Garten wurde 1652 von Hendrik Boom in der Nähe des Flusses Fresh River angelegt und wuchs rasch auf rund 18 Hektar an. Die berühmte, einen Kilometer lange Government Avenue, auch bekannt als „The Gardens“, wurde zunächst mit Zitronenbäumen bepflanzt, später mit Orangenbäumen, und schließlich zur Zeit von Simon van der Stel mit Eichen gesäumt, deren Nachfolger noch heute stehen. Im Laufe der Jahrhunderte wandelte sich das Viertel grundlegend. Was einst ein Nutzgarten zur Versorgung vorbeifahrender Schiffe war, wurde nach 1679 unter Komman-

deur Simon van der Stel schrittweise in einen botanischen Park umgewandelt. Rund um diesen grünen Mittelpunkt entstand ein Stadtviertel, das heute zu den kulturell reichsten Südafrikas zählt. Hier befinden sich nationale Institutionen wie die Iziko South African National Gallery, das Iziko South African Museum, das älteste Museum des Landes, gegründet 1825, sowie das South African Jewish Museum in der ältesten Synagoge Südafrikas. Auch die dunkleren Kapitel der Geschichte haben Gardens geprägt. Während der Apartheid wurde das Viertel zur ausschließlich weißen Wohnzone erklärt, und in den 1970er-Jahren entstanden neue Wohntürme als Reaktion auf eine sogenannte „weiße Wohnungskrise“. Inzwischen hat Gardens diese Vergangenheit hinter sich gelassen und ist zu einem weltoffenen, vielfältigen Stadtteil herangereift. Was Gardens heute zum beliebtesten Viertel Kapstadts macht, ist seine unvergleichliche Mischung. Die angesagte Kloof Street mit ihren Restaurants, Cafés und Boutiquen ist ebenso fußläufig erreichbar wie die ikonische Long Street. Das legendäre Belmond Mount Nelson Hotel, eines der ältesten und geschichtsträchtigsten Hotels Afrikas, sowie das Labia Theatre, eines der ältesten unabhängigen Filmkunstkinos der Stadt, prägen das Straßenbild. Gardens ist kein gewöhnliches Stadtviertel, es ist das lebendige Gedächtnis Kapstadts.



Das Delville Wood Memorial in den Company's Gardens in Kapstadt. Es wurde zu Ehren der südafrikanischen Soldaten errichtet, die im Ersten Weltkrieg in der Schlacht von Delville Wood gefallen sind

Der weitläufige Company's Garden ist das grüne Herz Kapstadts



Modernes Leben überall in Gardens



CAFE SOFI

EIN LIEBESBRIEF AN SOPHIA ELECTRA

W

CAFE SOFI BY TASHAS
2 PARK ROAD
8800 CAPE TOWN
www.cafesofi.com

ÖFFNUNGSZEITEN:
 Montag bis Freitag von 7 bis 22 Uhr
 Samstag von 8 bis 22 Uhr
 Sonntag von 8 bis 21 Uhr

Wer das Café Sofi an der Park Road betritt, spürt sofort die lebendige Essenz einer Frau, die die Welt in strahlenden Farben sah. „Wir müssen nur unsere Herzen öffnen“, so die inspirierende Philosophie, die das Café leitet. Ein Ort, wo Tradition, Design und gutes Essen harmonisch aufeinandertreffen.

Das Café Sofi, gegründet von Natasha und Savva Sideris, ist ein persönliches Projekt, das als Hommage an ihre geliebte Mutter Sophia Electra ins Leben gerufen wurde. Sophia war eine Frau voller Widersprüche: eine konservative Seele in exzentrischer Hülle, eine Romantikerin mit einem eklektischen Geist. Ihre Rezepte und Lebensweise spiegelten diese Komplexität wider. Sie verwob ihre griechischen Wurzeln mit afrikanischen Träumen und einer unstillbaren Neugier für die Welt.

„Als wir dieses Haus entdeckten, hatte es alles, was sie liebte! Alt trifft Neu“, erzählt Savva. Das Café, in einem viktorianischen Gebäude untergebracht, nutzt die Eigenheiten des Raumes, um Intimität und Charakter zu schaffen. Die Innenarchitektur, eine gelungene Verbindung aus traditionellen und modernen Elementen, spiegelt So-

phias Eleganz und Exzentrik wider. Die Speisekarte, entworfen von Jill Okkers, ist eine nostalgische Reise durch Sophias Lieblingsgerichte. Käsetoast mit Butter, in der Pfanne gebraten, dazu eine Tasse Suppe. Rösti mit Rindsragout. Warme Vanille-Brioche mit braunem Zucker. Ein Croissant mit geschlagener Honigcreme und Mascarpone. So schlicht, so unwiderstehlich. Das ist keine Restaurantküche, die imponieren will. Das ist Sophia, die sagt: Hier! Iss! Es ist gut!

Besonders die Desserts, wie der „Pineapple Heaven“-Kuchen oder das warme Tiramisu, folgen der Überzeugung, dass Süßes nicht nur für besondere Anlässe gedacht ist. Sie sind fürs Leben.

„Wer sie kannte, sah die Welt in lebhafteren Farben.“ Das steht über diesem Café wie ein stilles Versprechen. Und man glaubt es. Café Sofi ist mehr als nur ein gastronomischer Ort. Es ist ein Liebesbrief an Sophia Electra, der jedem Gast das Gefühl gibt, nach Hause zu kommen. In jedem Detail, von der Einrichtung bis zur Speisekarte, wird ihre einzigartige Persönlichkeit lebendig. So wird ein Essen in etwas Magisches verwandelt.



Links – Einladend! Die historische Fassade vom Cafe Sofi

Unten – Die Park Road in Gardens lädt auch zum Shoppen ein

Ganz unten – Tradition trifft Moderne. Das frische, lässige Interior



BUTTERNUT SALAD

HERZHAFTER SALAT MIT GERÖSTETEM KÜRBIS,
GERSTE UND CREMIGEM FETA

FÜR 4 PERSONEN
SCHWIERIGKEIT



GERSTENPILAW

15 g weiße Zwiebel, fein gewürfelt
2 g Knoblauch, dünn geschnitten
25 ml Olivenöl
125 g Perlgerste
2 g feines Salz

BUTTERNUSSKÜRBIS UND TOMATEN

300 g Butternusskürbis, in 1,5 cm
dicke Scheiben geschnitten
80 g Kirschtomaten, halbiert (zum Rösten)

SALAT

20 g rote Zwiebel, in feinen Streifen geröstet
oder roh
80 g Kirschtomaten, geviertelt (frisch)
120 g Baby-Gem-Salat, zerkleinert
4 g Petersilie, grob gehackt
4 g Schnittlauch, fein gehackt
4 g Koriander, fein gehackt
40 g griechischer Feta, in Stücken

DRESSING

20 ml Zitronensaft
40 ml Olivenöl
ca. 1 g Salz und Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

40 g Feta-Aufstrich oder Crème fraîche
3 g Za'atar-Gewürz oder
Lieblingsnussmischung

1 GERSTENPILAW

Die weiße Zwiebel und den Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl bei geringer Hitze anbraten, bis sie weich und zart sind. Währenddessen die Perlgerste unter kaltem Wasser abspülen, um überschüssige Stärke zu entfernen.

Die Pfanne vom Herd nehmen und die abgspülte Gerste, das Salz sowie 300 ml Wasser hinzufügen. Mit einem Deckel abdecken und wieder auf den Herd stellen.

Bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Gerste weich ist und die Flüssigkeit aufgenommen hat (ca. 30–40 Minuten).

Die Mischung aus der Pfanne nehmen und zum Abkühlen gleichmäßig auf einem Teller verteilen. Mit einer Gabel auflockern.

2 BUTTERNUSSKÜRBIS UND TOMATEN

Den Butternusskürbis schälen, halbieren und die Kerne entfernen. In 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Eine Grillpfanne erhitzen. Den Kürbis mit etwas Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Pro Seite 3–4 Minuten grillen, bis der Kürbis weich ist und deutliche Grillstreifen zeigt. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

In derselben Pfanne die halbierten Kirschtomaten trocken rösten, bis sie gerade weich sind. Beiseitestellen.

3 SALAT VERMENGEN

In einer großen Rührschüssel den gegrillten Kürbis, den Gerstenpilaw, die roten Zwiebeln, die frischen und die gerösteten Kirschtomaten, den Baby-Gem-Salat, die Petersilie, den Schnittlauch, den Koriander und den Feta vermengen.

Den Salat mit Zitronensaft und Olivenöl anmachen und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 ANRICHTEN

Den Feta-Aufstrich oder die Crème fraîche auf dem Boden einer großen Schüssel oder Platte verteilen.

Die angemachte Salatmischung daraufgeben. Mit Za'atar-Gewürz (oder Nussmischung) bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

TIPP

Die Perlgerste kann gut im Voraus gekocht und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Za'atar verleiht dem Salat eine nussig-würzige Note – alternativ passt auch eine Mischung aus gerösteten Pinienkernen und Sesam.

Der Feta-Aufstrich lässt sich einfach selbst herstellen: Feta mit etwas Olivenöl und Zitronensaft cremig pürieren.



CHICKEN POT PIE

GOLDBRAUNER BLÄTTERTEIG AUF EINER HÄHNCHEN-PILZ-FÜLLUNG

FÜR 4 PERSONEN
SCHWIERIGKEIT



BLÄTTERTEIG

1 kleines Ei, verquirlt
150 g Blätterteig, etwas größer als die
Pie-Form zugeschnitten
ca. 1 g Maldon-Salz
ca. 1 g gemahlener schwarzer Pfeffer

HÄHNCHENFÜLLUNG

300 g Hähnchenbrust, in Stücke geschnitten
3 g Gemüsebrühen-Pulver
ca. 1 g Maldon-Salz
ca. 1 g gemahlener schwarzer Pfeffer
40 ml Olivenöl
110 g Champignons, geviertelt
20 g Frühlingszwiebeln, geschnitten
2 g Schnittlauch, gehackt
300 g frische Sahne

1 BLÄTTERTEIG

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Das Ei in einer Schüssel verquirlen. Den Blätterteig mit dem Ei bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. 10 Minuten backen, bis er aufgegangen und goldbraun ist.

2 CREMIGE HÄHNCHENFÜLLUNG

Die Hähnchenbrust in Stücke schneiden und mit Gemüsebrühen-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons hinzufügen. Weich kochen lassen, dann herausnehmen und abtropfen lassen, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen.

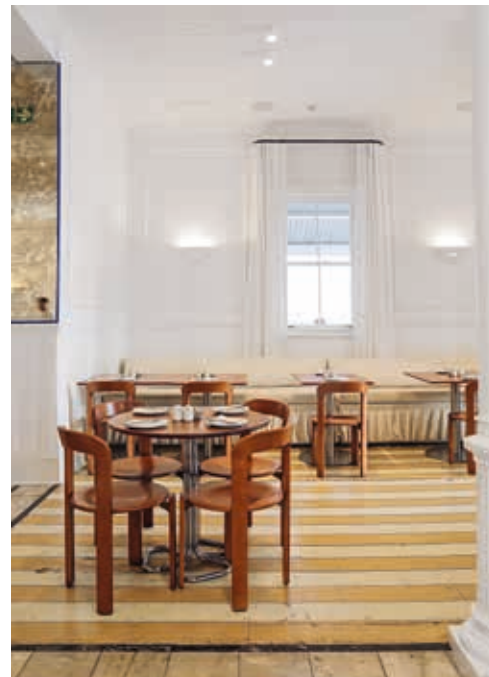
In derselben Pfanne die Hähnchenbruststücke hinzufügen und bei Bedarf etwas mehr Öl dazugeben. Gut durchgaren, bis das Hähnchen fest und goldbraun ist.

Die gekochten Champignons, Frühlingszwiebeln und Schnittlauch unterrühren. Die Sahne hinzufügen und unter Rühren köcheln lassen, bis die Sauce eindickt.

Aus der Pfanne nehmen, auf eine Servierplatte geben und mit dem gebackenen Blätterteig bedecken.

WISSENSWERTES

Eine dekonstruierte Variante des klassischen Pot Pie. Der goldbraune Blätterteig wird separat gebacken und auf einer reichhaltigen Füllung aus Hähnchen und Pilzen serviert, was eine schnelle Zubereitung ermöglicht, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen. Zusammen mit einem knackigen grünen Salat oder einfach gedünstetem Gemüse ist dies ein raffiniertes Alltagsessen, das keine Wünsche offen lässt.



FARRO

EINFACH KÖSTLICH. UND EINER MEINER FAVORITEN!

E

FARRO
30 WANDEL STREET
8000 CAPE TOWN
www.farrofoodandwine.com

ÖFFNUNGSZEITEN:
 Mittwoch bis Samstag
 von 18.30 bis 22 Uhr

Es gibt Restaurants, in die man hineingeht und sofort weiß: Hier bin ich richtig. Das Farro in Gardens ist so ein Ort. Ein kleines viktorianisches Reihenhäuschen, 24 Plätze, Oregon-Kiefernböden, hohe Decken, gewölbte Türöffnungen. Das ist kein aufgedornertes Designerlokal, das mit Coolness prahlt, sondern ein Haus, das atmet, das lebt, das einlädt. Man beginnt den Abend an der kleinen Cocktailbar. Ein guter Cocktail, schlicht, sorgfältig, in einem schönen Glas. Er stimmt ein und macht neugierig. Hier findet man keine Blaubeere außerhalb der Saison als aufgesetzte Garnitur auf dem Gin Tonic. Schon das sagt alles über die Haltung dieses Hauses. Dann das Menü! Alex Windebank kocht täglich ein Fünf-Gänge-Menü, und sein Credo könnte nicht schöner sein: „Mach es einfach köstlich.“ Klassische französische Technik, moderner europäischer Geist. Keine Spielereien, keine Eitelkeiten, kein Imponiergehabe. Nur Geschmack. Nur Freude.

Alex und Eloise Windebank arbeiteten beide in Londoner Restaurants und lernten sich dort kennen. Zusammen haben sie über 30 Jahre Erfahrung in der Gastronomie gesammelt, sind nach Südafrika gezogen und

haben 2018 in Johannesburg Farro eröffnet. Dann kam Covid, dann Pop-ups, dann ein wunderschönes Intermezzo auf dem Wein-gut Gabriëlskloof im Overberg. Jetzt sind sie zurück in Kapstadt, um das nächste Kapitel zu schreiben. Eine Geschichte voller Liebe, Hartnäckigkeit und dem unbedingten Glauben daran, dass auch gutes Essen die Welt besser macht. Die Weine kommen aus der Region, meist von kleinen Produzenten. Man schmeckt, dass hier jemand nachgedacht hat, nicht eine Liste zusammengestellt, um zu beeindrucken, sondern um zu begleiten. Das Farro ist kein Restaurant für Statussymbole. Es ist ein Restaurant für Menschen, die wissen, dass das Schönste im Leben oft das Einfachste ist. Ein guter Wein, ein großartiges Essen und jemand gegenüber, den man liebt.



Links – So puristisch wie das Essen. Der Speiseraum im Farro

Unten – Kleine Snacks zum Cocktail. Beignets und Mixed Pickles

Ganz unten – Die Gastgeber Alex und Eloise Windebank lieben gutes Essen und moderne Kunst



BOUILLABAISSE-SAUCE

FISCHSAUCE NACH SÜDFRANZÖSISCHER ART

FÜR 4 PERSONEN
SCHWIERIGKEIT



ZUTATEN

30 ml Olivenöl
50 g weiße Zwiebel, in Scheiben geschnitten
100 g Fenchel, in Scheiben geschnitten
100 g Lauch, in Scheiben geschnitten
4 g Knoblauch, gerieben
1 Streifen Orangenschale
ca. 0,2 g Safran
1 Lorbeerblatt
25 g Tomatenpüree
100 ml Pernod
500 ml Fischfond
ca. 2 g Salz und Pfeffer

1

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und bei mittlerer Hitze die Zwiebel, den Fenchel und den Lauch mit einer Prise Salz anschwitzen, bis sie weich sind.

Knoblauch, Orangenschale, Safran und Lorbeerblatt hinzugeben und einige Minuten mitkochen lassen.

Das Tomatenpüree dazugeben und weitere 2–3 Minuten kochen lassen.

Den Pernod hinzufügen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollständig verkocht ist.

2

Den Fischfond angießen, zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren. Mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

30 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und das Lorbeerblatt entfernen.

Die Sauce glatt pürieren und nochmals abschmecken.

3

SERVIEREN

Die Bouillabaisse-Sauce kann als elegante Sauce zu einem Stück Fisch oder als aromatische Suppe mit etwas Brot serviert werden.

TIPP

Die Sauce lässt sich gut im Voraus zubereiten und hält sich im Kühlschrank 2–3 Tage.

Für eine intensivere Farbe den Safran vorab in etwas warmem Wasser ziehen lassen.

Wer keinen Pernod zur Hand hat, kann alternativ Pastis oder einen anderen Anislikör verwenden.





ZWISCHEN TAFELBERG UND OZEAN

Spektakuläre Natur, kulturelle Vielfalt und eine außergewöhnlich lebendige Food-Szene machen Kapstadt zu einer der faszinierendsten Genussmetropolen der Welt. Dieses Callwey Buch öffnet den Blick auf eine Stadt, die Genuss in all seinen Facetten lebt: von kreativer Spitzenküche und ikonischen Restaurants über lebendige Märkte und Streetfood bis hinaus in die Weinregionen des Western Cape. Einheimische zeigen Kapstadt aus ihrer persönlichen Perspektive. Sie teilen Originalrezepte, Geschichten und Empfehlungen abseits der bekannten Wege – nahbar, authentisch und voller Leidenschaft. So entsteht ein Werk, das Kochbuch, Reiseerlebnis und Sehnsuchtsort zugleich ist: ein sinnlicher Streifzug durch eine der beeindruckendsten Genussmetropolen der Welt, so vielschichtig und inspirierend wie die Stadt selbst.

**Die kulinarische Vielfalt
Kapstadts in ihrer ganzen
Bandbreite – von Fine
Dining bis Streetfood**

**Exklusive Originalrezepte
und Insiderwissen direkt
von Köchen, Winzern
und Gastgebern**

**Kochbuch, Reiseerlebnis
und Sehnsuchtsort in
einem – das umfassendste
Genussbuch über das Kap**

CALLWEY