



Zonder twijfel hebben de koopkracht van de euro, de kwaliteit van de Zuid-Afrikaanse wijn en de rijke verscheidenheid aan culinaire tradities ertoe bijgedragen dat de focus van de toeris-
mebranche meer en meer wordt verlegd naar de West Kaap en de Wijnlanden. En ja, u kunt
daar – met diverse organisaties – in groepsverband naar toe. Talkies Magazine is echter meer
geïnteresseerd in een persoonlijke beleving, in plekken waarvan je het gevoel hebt dat je ze zélf
hebt ontdekt. Een beleving die gaat ‘beyond exclusivity’. Dat kan ook in Zuid-Afrika. En hoe!

*Tekst: Mariëtte van de Rest, Foto's: Exclusive CuliTravel en Rinus Vrijdag
Met dank aan KLM, die dagelijks vanuit Amsterdam op Kaapstad vliegt*

Een persoonlijke beleving op niveau, custom made voor jou alleen, met je eigen interpretatie van exclusiviteit en luxe. Dát is de trend voor de komende jaren. Weg van het grootschalige en genieten van de kleine dingen die The Good Life in optima forma vertegenwoordigen. Een onmogelijke opgave als je ‘zomaar’ in Amsterdam in een (KLM-)Boeing 747 stapt en voet aan de grond zet in het verre Kaapstad?

Even op Google kijken en je vindt talrijke pagina’s die het beste van het beste beloven, maar of dit past in bovengenoemde stelling valt nog te betwijfelen.

Tóch gingen wij mee op reis, naar de West Kaap. Nieuwsgierig naar The Good Life zoals deze op papier werd verwoord door Exclusive Culitravel, en wat dit dan zoal zou inhouden daar in Zuid-Afrika. Niet zonder de nodige scepsis, want zeg nou zelf, de politieke onrust is nog lang niet voorbij. Dan wel niet dagelijks, maar toch zeker met grote regelmaat

verschijnen afschuwwekkende reportages ‘vers uit Soweto’ op de buis. En die apartheid, is die nu echt weg uit het dagelijks leven in Zuid-Afrika? Bovendien, hoe is het gesteld met de veiligheid, heb je niet op z’n minst een wapen of bodyguard nodig om je te verweren tegen al te opdringerige lokalen?

Dat móest dus de eerste vraag zijn aan onze ‘reis-leider’ Jos van Krimpen van Exclusive Culitravel, die de dubieuze stap had gewaagd 6 kritische, Nederlandse journalisten mee op sleeptouw te nemen naar ‘zijn’ Wijnlanden.

‘Natúúrlijk heerst er armoede in Zuid-Afrika,’ beantwoordt Jos de prangende vraag. ‘Maar heel veel twijfels zijn gebaseerd op onwetendheid en angst. Dan is de conclusie ‘Zuid-Afrika is dús crimineel’ snel getrokken. En dan gaan ze dús niet. Jammer, want ik wil niet beweren dat het tegendeel waar is, maar er is sinds 1994, toen de apartheid werd afgeschaft, veel veranderd en verbeterd. Ook ik ga

met mijn gasten naar de townships, dan kunnen ze met eigen ogen zien hoe de situatie daadwerkelijk is. Niemand moet zijn ogen daarvoor sluiten. Als je beseft dat er tegenwoordig sprake is van een omgekeerde apartheid, dit wil zeggen dat er voor sommige functies eisen worden gesteld waaraan alleen een zwarte kan voldoen (ze zeggen er in de functieomschrijving bij dat het spreken van Zulu of Khosa een vereiste is) dan weet je dat de realiteit zich niet laat lenen voor al te snelle conclusies. Toerisme is verklaard tot de main focus van het land dat wordt geregeerd door een zwarte regering. Er is dus ook een groot ‘zwart’ belang en toeristen worden door de zwarte bevolking eerder omarmd dan lastig gevallen of zelfs beroofd. Mijn visie is dat als je een bewustzijn kan creëren bij de toeristen, je daardoor ook kan helpen. Bijvoorbeeld door ze te vragen of ze een goed doel in Zuid-Afrika willen sponsoren of eenmalig een bedrag(je) willen done-
ren. Mijn ervaring is dat dit feilloos werkt.’ →

THUISKOMEN IN DE KAAPSE WIJNLANDEN

Beleef ‘The Good Life’!



Jos van Krimpen (tweede van links) met James McKenzie

Een schitterende zonsondergang of fietsen met giraffen

Nu de ‘netelige’ kant van Zuid-Afrika redelijk conform hoop en verwachting is belicht, kunnen we overgaan naar de zo vurig door Jos gepredikte Good Life ‘experience’.

Hoe kom je erop Jos? The Good Life in Zuid-Afrika? Wat betekent dat nu eigenlijk?

“Wat iemand ervaart met The Good Life als uitgangspunt, is uiteraard strikt persoonlijk. Voor de één is dat een schitterende zonsondergang in één van de vele valleien, voor de ander is dat meefietsen met een kudde giraffen. Maar ik denk dat ik van huis uit ‘verwend’ genoeg ben om het gemiddelde daarin te kunnen bepalen. Vroeger was men al snel geïmponeerd als er ergens in een hotel ‘gouden’ kranen waren, of een helikopterplatform. Dát was pas exclusief. Maar wat mij betreft ligt het onderscheidende vermogen van vandaag meer in het feit dat de kans bestaat dat je samen met een wijnmaker dronken wordt en dat hij je dan met een zaklamp terugbrengt naar je lodge. Of dat de eigenaresse van een retreat zegt: ‘Ik heb

nog wel ergens een badpak liggen’ in plaats van dat je er een moet kopen in de doorgaans veel te dure hotelshop. Natuurlijk word ik geholpen door de fantastische Afrikaanse keuken, de bakermat van het fusion cooking, de excellente wijnen en de onwerkelijk mooie plekjes. Het feit dat ik mijn gasten voor de reis persoonlijk bezoek en hen vraag naar hun specifieke wensen en hen zelfs vraag wat hun favoriete druivensoort is, is overigens ook een aspect van The Good Life. Ik zoek naar wat ik kan bijdragen om mensen zich goed te laten voelen.” Zuid-Afrika in het algemeen en de wijnlanden in het bijzonder zijn dus niet zomaar een toeval-lige locatie? ‘Nee, het gegeven dat je je er als Europeaan snel thuis voelt, aangevuld met de enorme gastvrijheid van de bevolking en het ontbreken van een jetlag, maken het er nog eens extra uniek. Maar de invulling van The Good Life doe ik dus zelf, naar mijn eigen normen en waarden. Concreet betekent dit dat het tempo op het moment dat je voet aan de grond zet in Kaapstad drastisch omlaag gaat. Dat is belangrijk, want ‘haast’ hebben we niet. Dat is funest,

in welke vakantie dan ook. Verder werk ik niet vanuit een commercieel vertrekpunt maar vanuit de behoefte aan sociaal contact. Ik wil mijn gasten graag vrienden laten worden met mijn vrienden daar. Want het is niet de wijn of het voedsel dat je je jaren later nog herinnert, maar het zijn de mensen met hun verhalen. De gepassioneerde chef-kok, die zijn levensverhaal deed, de wijnmaker die ons de wijngaard in trok om zijn betoog kracht bij te zetten. Mijn gasten ontmoeten deze topkoks, wijnmakers, eigenaren en andere professionals écht. Zij hoeven geen genoegen te nemen met het meisje aan de incheckbalie van een hotel. De mensen die mijn gasten ontmoeten, hebben daadwerkelijk iets te vertellen en gunnen ons een kijkje in hun bijzondere leven. Dat maakt indruk, zoveel is zeker! In mijn reizen probeer ik zoals gezegd herinneringen te creëren via belevenissen met mensen, niet via wijn, eten of grote imposante hotels. ’

Geen hoogbouw met panoramisch uitzicht dus in de Wijnlanden? ‘Nee, ik ga voor het kleinschalige, retreats met maximaal 6 slaapkamers. Echt

hideaways in fantastische settings, met superluxe suites. En ‘s morgens met de eigenaresse aan het ontbijt. De guest houses waarin ik mijn gasten onderbreng, worden geleid vanuit een menselijk principe. De eigenaren zijn er trots op te kunnen laten zien wat ze hebben bereikt. Dat gevoel willen ze graag delen. Hoe vaak maak ik het niet mee dat een ex-gast mij belt met de vraag hoe het gaat met James, of met Angie... De eerlijkheid gebiedt mij te zeggen dat ik in Kaapstad overigens wel regelmatig gebruik maak van het beroemde Table Bay Hotel, omdat het zo verdomd goed ligt in The Waterfront en je vanuit dat hotel het hele Waterfront kunt belopen en niets hoeft te missen. ‘Dat de groten der aarde daar ook overnachten is voor mij een bijzaak.’

Een kort reisverslag

En zo heeft het kunnen gebeuren dat de schrijfter deze in 6 (mooie mei-)dagen tijd echte Zuid-Afrikaanse vrienden heeft gevonden, zich de grondbeginselen van het ‘hogere segment’ wijn drinken heeft eigen gemaakt en er een absolute en onver-

getelijke ‘liefde op het eerste gezicht’- ervaring is geweest (en nog is) met Kaapstad en de omliggende wijnlanden. De stelling dat het tegenwoordig zoveel beter werkt als iemand tegen je zegt: ‘Ga daar eens kijken, misschien vind je het er leuk’ in plaats van ‘Je móet daar geweest zijn’ (terwijl degene die je dat meldt al drie stappen verder is) wordt ruimschoots bewaarheid. De Kaapse Wijnlanden zijn toch écht mijn eigen ontdekking, zo heb ik het ervaren, en een ieder die het wil horen vertel ik dat ze er toch echt snel eens moeten gaan kijken!

Eerste dag

Na een redelijk comfortabele vlucht met onze nationale trots arriveren we ‘s avonds laat in Kaapstad, en gaan we linea recta naar het o-zo-heerlijke-na-een-lange-vlucht Table Bay Hotel. Diezelfde avond nog een paar glaasjes van de welkomstbubbels in de bar gedronken en daarna plat in het riante kingsize bed (nog even het laatste Nederlandse nieuws gecheckt op het in Zuid-Afrika alom vertegenwoordigde BVN).

Tweede dag

Na een wandeling en shopcheck in The Waterfront (inclusief supermarkt vanwege de aanwezigheid van de twee foodies in het reisgezelschap, Marjan Ippel en Pieter Nijdam), meteen maar de cadeaus voor het thuisfront gekocht. Je kunt er maar vanaf zijn. Daarna een werkelijk fenomenale lunch in Peter Veldsmans ‘Emily’s’, het beste restaurant met African cuisine van het hele continent. Peter zwaait er als een soort éminence grise de scepter en of-freert zijn gasten compromisloze kwaliteit. Altijd traditioneel in zijn gerechten. ‘Mosselen komen uit Saldanha, anders geen mosselen.’ Het soepje van gekarameliseerde zoete aardappel met truffel sprong er wat mij betreft uit.

Nog bolbuikig vertrok ons gezelschap in de richting van het vermaarde wijngedebied Constantia (met de wijnhuizen Klein en Groot Constantia, Constatia Uitsig, Steenberg en Buitenverwachting) waar wij aanschoven aan een lange tafel bij Manuka’s om de godendrank uit deze streek tot ons te nemen en weer uit te spugen (eeuwig zonde...).



Jos had die avond, zeker voor het vrouwelijk deel van het gezelschap, een bijzondere locatie voor het diner uitgezocht: The Showroom van topkok Bruce Robertson. Bijzonder voor ons vanwege de uitermate aantrekkelijke bediening ter plekke. Een vleesgeworden heerlijkheid die naar de naam Jeremia (21!) luisterde en van wie wij binnen een halve minuut ‘my friends’ en ‘darlings’ waren. Voor de heren was er vanuit The Showroom een exclusief uitzicht door een megaraam op Ferrari’s, Bugatti’s en Porsches, die werden geshowd in de belendende garage. ‘t Is maar waar je van houdt hé! Het eten was er voortreffelijk. Fusion in optima forma, maar Bruce himself lag enigszins in de stress vanwege de overvolle bezetting in zijn restaurant. Toch nog even een sociaal wenselijk praatje met ons gemaakt (Oh yeah, I know Jonnie Boer...) en beterschap voor de volgende keer beloofd. We beginnen te begrijpen wat The Good Life inhoudt. Ook later op die avond als Jos in de bar de gitaar grijpt van een groepje Brazilianen en zijn vingers letterlijk kapot speelt. Dat kan hij dus ook, die Jos... Pas veel later begrijpen we dat de veelzij-

dige ondernemer van Krimpen ook zanger/gitarist is. Ja, da’s lekker makkelijk!

Derde dag

Kaapstad met pijn in het hart verlaten en via de Westkust op weg gegaan naar Darling. We waren duidelijk toe aan een enigszins rood gekleurde onverharde hobbelweg (Yes, this is Africa!). De lunch genoten in Grootte Post en op de oprijlaan naar dit prachtige ‘remote’ wijnhuis overreden we bijna 7 elanden. Voor de (alweer overheerlijke) lunch nog een proeverij gedaan (je proeft er de zee in de wijn, echt waar!) en de verhalen over de Dame Edna van Darling aangehoord. Evita Bezuidenhout is het pseudoniem voor de cabaretier Pieter Dirk Uys die in het theatertje Evita Perron vriend en -vijand vermaakt. Dat is overigens, volgens Jos, het enige vertier dat Darling te bieden heeft. Enfin, via Tulbagh (met een heuse straat als museum waarin de Kaaps-Hollandse architectuur de boventoon voert) en Bain’s Kloof (kijk uit voor de apen, ze pikken fotocamera’s) naar Wellington gereden en daar ingecheckt in het zéér pittoreske Bovlei Valley

Retreat van gastvrouw Abbi. Wat een rust, wat een pracht, wat een lavendell! ‘Wacht maar, dit is nog maar het begin,’ riep Jos nog. Maar voor mij was het de voorlopige apotheose. Nabijgelegen lag het wijnhuis Nabygelegen en daar ging het die avond gebeuren. De ongelooflijk lange en vooral sympathieke wijnmaker James McKenzie had ons uitgenodigd voor een home cooked diner (in dit geval bereid met hulp van zijn kokkie Maria vanwege de afwezigheid van James’ partner Bridget) met aansluitend (uiteraard ook homemade) grappa drinken in zijn wijnkelder. Je rook The Good Life al van verre toen wij gewapend met onze zaklantaarns (want aardedonker) naar Nabygelegen liepen. ‘Je krijgt wat je verdient,’ moet James hebben gedacht toen hij zijn kelders voorzag van tientallen kaarsen. Het was een sprookje en plotseling begrijpen we alles van wat Jos bedoelt met ‘mensen creëren herinneringen’. Het diner was doeltreffend. Ben persoonlijk niet zo gek op springbok, maar de atmosfeer en de grappa waren onvergetelijk. Op de vraag of ‘gewone’ gasten dit ook meemaken, zegt Jos: ‘Jazeker, maar

die hebben dan ’s middags al Sauvignon Blanc van James geproefd boven op de berg met het meest waanzinnige uitzicht éver. De flessen worden persoonlijk door James de berg opgedragen.’ Lichte jaloezie in het journalistenkamp...

Vierde dag

Had Jos niet gezegd dat het tempo omlaag zou gaan? Als je het programma van deze dag had gezien, zou dat op z’n minst ongeloofwaardig zijn. Maar goed, het is een persreis en dus stoppen we de gebruikelijke 10 in 6 dagen. Op naar Stellenbosch (je móet er geweest zijn...). Een gemoedelijk stadje met leuke markten en winkels en natuurlijk veel wijn. Daarna met gezwinde spoed naar Le Quartier Francais van de Nederlandse topkok Margot Janse in Franschhoek. Margot’s restaurant is verkozen tot het beste restaurant van Afrika en het Midden-Oosten en deze kwalificatie maakt zij die middag meer dan waar. In de tuin van het restaurant aten wij de meest exquisite gerechten en dronken prachtige wijnen. En Margot nam alle tijd om met ons te praten. We

mochten zelfs het Mekka der haute cuisine (met houtovens) betreden en vragen stond vrij. Daarna in het comfortabele busje naar een ander Mekka, dat van wijnmaker Marc Kent. Op zijn estate Boekenhoutskloof, proefden we onder andere de wereldfameuze Chocolate Block, een krachtige diepe wijn die onmiskkenbaar doet denken aan.....

Vervolgens (godzijdank maar vijf minuten rijden) onze intrek genomen voor die nacht in Klein Genot, dat na een vlugge inspectie met het blote oog (draai 360 graden om je as en kijk om je heen...) al direct Groot Genot bleek te zijn. Gastvrouw Angie laat het haar clientèle aan niets ontbreken. Het geheel volgens de Feng Shui-gedachte ingerichte retreat heeft 6 suites en een spa. On-be-schrijf-lijk mooi, luxe en exclusief (tot en met brandende kaarsjes op de badrand toen wij na een lange dag naar ons bed verlangden). Hmmm, The Good Life, we willen nooit iets anders meer! Na een stiekeme glimp op de site van Klein Genot, blijkt The Good Life hier ook nog redelijk betaalbaar.

Het diner eveneens in Franschhoek genuttigd (is het niet vreemd dat je toch elke keer weer maar een lichte trek voelt en dan toch bunkert alsof het je eerste maaltijd van die week betreft?). Bouillabaise heet de uitspanning en deze is eveneens in handen van een Nederlandse kok, Camil Haas. Camil en zijn vrouw Ingrid weten wat een mens nodig heeft als we ons laten ontvallen ‘dat het allemaal niet te zwaar moet zijn vanavond’. Lekker sashimi’s, wontonnetjes, bijzondere visjes (onder andere abalone) en andere calorie-arme heerlijkheden. Prima! Lekker slapen...

Vijfde dag

Jos zet de vaart er al vroeg in. Er is nog zoveel te zien... Winkelen in Franschhoek (ohhhh!) een kleine ‘site-inspection’ (een Zuid-Afrikaanse term voor een bezichtiging) van la Grande Provence, de lodge van de beroemde Nederlandse leverancier van superluxe en eveneens eigenaar van de Huka Lodge in Australië en Dolphin Island op Fiji, Alex van Heeren (ahhhh!), Pinotage proeven bij de wijnmaker van Allée Bleue op verzoek →



Table Bay Hotel



van collega Nijdam (wauw...) en lunchen in Kleine Zalze's Terroir, verkozen tot het beste restaurant van 2007 in Zuid-Afrika. 'Niet in culinaire waarde, maar vooral in prijs-kwaliteitverhouding is dat terecht,' zegt Jos er expliciet bij en wij 'stemmen in!' Alsof we nog niet vol (in buik en hoofd) genoeg zijn, brengen we die namiddag een bezoek aan alweer een hoogtepunt: Vergelegen! Een lommerrijke wijn estate waar de begeerlijke V wordt gemaakt door wijnmaker André van Rensburg. Wij geloven Jos direct als hij vertelt dat hier de Clintons en de Thatchers zijn ontvangen door (daar is ie eindelijk...) Nelson Mandela. Er zijn van die plekken op aarde waarvan je onmiddellijk zegt: dat is geloof ik wel het mooiste dat ik ooit heb gezien. Vergelegen is er zo één. Dat we de gebruikelijke highclass picknick (die Jos' gasten veelal als het hoogtepunt van de reis ervaren) hebben moeten missen vanwege onze lunch in Terroir, is, verwend en gewend aan The Good Life als wij inmiddels zijn, al lang vergeven.



Frank Zlomke



moet denken. Toch is zij de eerste die nog voor onze thuiskomst een mailtje stuurde met daarin haar dank voor een oergezellige avond.

Zesde en vertrekdag

Het is in de Wijnlanden niet alléén wijn wat de klok slaat, ook olijfolie is er een favoriet product (denk aan de bekende Morgenster range). En Jos zou Jos niet zijn als hij toch ook niet even een olijfolie-proeverij had georganiseerd met olijfolie-goeroe Linda Costa. Ondanks dat we doorgewinterde olijfolie-kokers zijn, was dit zowel leerzaam als verhelderend. 'Normaalgesproken volgt er dan een diner of lunch waarvan elke gang iets met olijven te maken heeft,' zegt Jos. 'Maar wij doen het vanmiddag met een doodnormaal, Zuid-Afrikaans equivalent van het Nederlandse broodje kaas.' Een klein understatement, het was heus goed. Zeker in het kader van het afkicken van The Good Life, dat inmiddels was begonnen.

Na de lunch terug naar het heerlijke Kaapstad, ditmaal zonder programma. Uit vrije wil met een



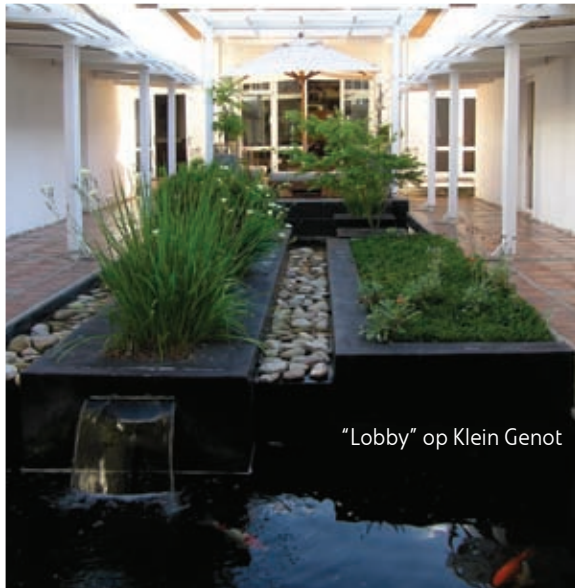
Sommelier Mia Martenson



kabelbaan de Tafelberg op gegaan, de zuurstokhuizen van Bokaap bekeken en geborrelt en gegeten in de bijzondere wijk De Waterkant (naar verluidt het paradijs voor homo's uit alle landen). Met weemoed en een kleine traan afscheid genomen van 'mr. Good Life' Jos van Krimpen. We hebben elkaar bezworen dat we terug zouden gaan, want eenmaal geroken aan al het goeds van Zuid-Afrika, betekent voor altijd verkocht! Ik kan u melden dat collega Ippel zich reeds aan haar woord heeft gehouden en ik zelf over drie weken mijn echtgenoot zal laten kennismaken met het land waarvan ik in zo'n korte tijd zoveel van ben gaan houden.

Exclusive Culitravel

Als gepassioneerd wijnkenner en zelfbenoemd ambassadeur van de Zuid-Afrikaanse Cape Winelands heeft Jos van Krimpen Exclusive Culitravel opgericht om zijn kennis over 'al die mooie plekken en bijzondere wijnen, al die gastvrije mensen, die prachtige natuur en dat heerlijke klimaat...' met u te delen.



"Lobby" op Klein Genot



Peter Veldsman verwent Marjan Ippel (rechts) en Mariette van de Rest

Alle wijnhuizen, restaurants, hotels en guest houses die u via Exclusive Culitravel zult bezoeken zijn vooraf door hem bezocht en zorgvuldig geselecteerd op kwaliteit, gastvrijheid, locatie, comfort en exclusiviteit. Zowel het Cape Winelands Arrangement - een exclusieve groepsreis - als de exclusieve arrangementen op maat zijn doordrenkt van zijn liefde voor de, in dit artikel al zoveel genoemde, 'Good Life'. Tevens verstaat hij de kunst om wensen van klanten met een grote dosis creativiteit te vertalen in bijzondere reisplannen. Zijn verbondenheid met de Cape Winelands wordt onderstreept door de betrokkenheid bij Stellenbosch Wine & Country Estate.

JOS BIEDT ZIJN GASTEN TWEE VARIANTEN:

Cape Winelands Arrangement:

maximaal 10 deelnemers, 5 x per jaar, 10 dagen (vrijdagavond t/m zondagmiddag).

Exclusieve arrangementen

op maat:

Particulier, groepen, zakelijk. Rondreizen, safari's, steden, golf, strand, en wat er verder zoal wordt gewenst. Een combinatie van beide varianten is ook mogelijk.

Kosten:

Cape Winelands Arrangement 2007: € 4.495,- p.p. Vertrek op: 26-10, 30-11, 28-12.
Cape Winelands Arrangement 2008: € 4.595,- p.p. Vertrek op: 01-02 en 07-03.

Voor meer informatie:
www.exclusiveculitravel.nl, tel:020-4084210.