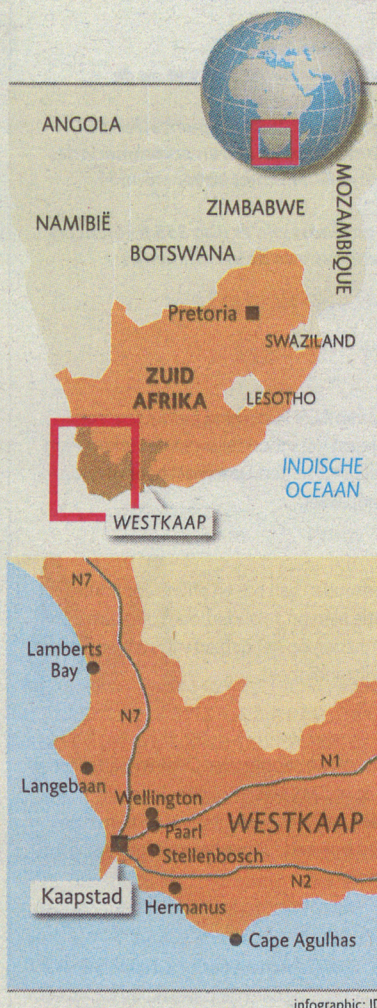


Culinaire vip in Zuid-Afrika



Decennia gingen we naar een land voor de historie, cultuur of de zon, nu is eten en drinken vaak het hoofddoel. Wij bezochten de de Zuid-Afrikaanse Westkaap.

door Marjan Ippel

We slenteren over wijngoed Vergelegen, met in de ene hand een fles 'V', de Château Margaux van Zuid-Afrika, en in de andere een kristallen wijnglas. De zon daalt, de schaduwen van de metersdikke kamferbomen lengen. De prestigieuze prijswinnende 'V' (spreek uit: vie) walst onder het lopen in het kristal, elke stap omgevend met een geur van pruimen, zwarte bessen en vanille.

Nelson Mandela, Margareth Thatcher, Bill Clinton, allemaal betraden ze dit stukje achttiende-eeuwse Zuid-Afrikaanse historie. Met wat geluk vingen ze tussen de bodyguards en hoogwaardigheidsbekleders door nog een glimp op van de lommerrijke (roze)laantjes, glooiende gazons, slingerende wingerds en de zo typisch Victoriaanse architectuur. Gegarandeerd geen van hen ving al wandelend de ondergaande zon in een hemels glas rood. Ze volgden wel een trend, want wijn en culi-reizen worden tegenwoordig overal aangeboden.

Wij houden het klein en gaan niet met een bus vol toeristen, maar met personal coach in culi-reizen Jos van Krimpen op pad. Hij brengt ons onder in kleine luxe lodges, waar met maximaal zes kamers geen hotel- maar een thuisgevoel heerst. Het past helemaal bij de trend dan de nieuwe vakantie-ganger een niet te stillen honger heeft naar unieke reiserivaringen en per-



Het prachtig gelegen wijngoed Vergelegen.

foto Johan Bosveld

soonlijke ontmoetingen. Van Krimpen heeft dat goed begrepen. Hij neemt per reis hooguit tien gelijkgestemden mee naar de verhalen achter de wijnen die ze in Nederland uit het schap trekken, opdat ze eenmaal weer thuis vrienden aan de dinertafel kunnen trakteren op persoonlijke vertellingen over ontmoetingen met wijnmakers en koks.

„Ik laat jullie mijn vrienden zien”, zegt Jos, die altijd zelf meegaat. Bovendien legt hij vanuit standplaats Amsterdam van tevoren huisbezoeken af bij elke medereiziger om verwachtingen en persoonlijke wensen boven tafel te krijgen. Het is druk op het terras van Quartier Latin, een van de toppers in

het bruisende Franschhoek waar ooit de Franse hugenoten zich vestigden. De wilde kruidentuin achter het door de ambitieuze Nederlandse chefkok Margot Janse gedreven restaurant bloeit volop, hoewel het winter is en de Zuid-Afrikanen zelf iedereen voor gek verklaren die nu – bij zo’n 27 graden Celsius – toch nog buiten eet.

„Welkom!” roept Margot ons toe. Ze heeft speciaal voor ons een lichte vijfgangenlunch gemaakt. Samen met het aperitief van chardonnaybubbels van Morison (Morizon, in Engelse tongval) kenmerkend voor het niveau waarop we al dagen eten en drinken. Bijvoorbeeld in het tot beste restaurant van het Afrikaanse continent uitgeroepen Emily's in Kaapstad. Daar gaf de rondbuikige eigenaar Peter Veldsman ons een re-

sumé van de culinaire ins en outs van Zuid-Afrika, terwijl wij de slaphakskeentjes (struisvogeldijen) wegspeelden met een pino-tage Bellevue PK Morkel 2003, in een kunstig tussen trendy molecu-lair en traditioneel seizoen-Afrikaans balancerende lunch.

Hoog was het niveau ook in het hippe The Showroom, down-town Kaapstad. Daar kookt voormalig reclameman Bruce Robertson letterlijk in een glazen showroom voor exclusieve auto's op een subtiële, pure manier die je lang bijblijft.

Het sterrenstelsel van Michelin heeft Zuid-Afrika nog niet bereikt, maar zoals we deze dagen eten, drinken én bediend worden, tref je het in Europa uitsluitend bij de absolute top. Toch betaal je hier bedragen waarvoor je thuis een hamburger eet. Zuid-Afrika is vijfsterrenniveau voor een éénsterrenbedrag. Bovendien: „De culinaire vips zijn hier heel benaderbaar, in tegenstelling tot Europa, en ze koken allemaal authentiek en seizoensgebonden. Niemand kopieert, iedereen heeft zijn eigen stijl”, aldus Margot Janse.

Behalve typisch Afrikaanse gerechten als biltong proeven we dan ook een fusion met dan weer Maleisische, dan weer Indiase, Britse of Franse invloeden. Een voetafdruk van de geschiedenis en bevolkingssamenstelling van Zuid-Afrika. Het is dankzij Van Krimpen dat we belanden waar je moet zijn geweest. Ook het feit dat hij zelf mede-eigenaar is van een klein wine estate maakt een groot deel uit van zijn succes. Hij is een insider. Eentje met smaak en (wijn)kennis en iemand die weet dat wij ons culi-toeristen willen voelen.

1

In tien dagen neemt Jos van Krimpen je onder meer mee naar insidersadresjes in Kaapstad, Peninsula (Kaaps Schiereiland), Constantia, Wellington, Paarl, Stellenbosch en Franschhoek. Tien dagen à 3.995 euro (all inclusive), waarvan 50 euro voor Hokisa (Homes for kids in South-Africa), informatie: www.exclusiveculitravel.nl

De genoemde wijnen zijn ook te koop in Nederland.

De Simonsbergen torenen hoog uit boven druivenplukkers in de buurt van Stellenbosch.
foto Anna Zieminski

