

Weinreise Südafrika

Weinreise im Jubiläumsjahr des 1. Club der Sommellerie Österreich nach Südafrika vom 19. bis 31.10.12

Auf geht' s zu meiner dritten Weinreise mit dem 1. Club der Sommellerie Österreich! Diese führte mich nach Südafrika, mit 24 Stunden Power – Sight – Seeing in Dubai. Es sollte im wahrsten Sinne des Wortes eine Jubiläumsweinreise werden! Wir haben soviel gesehen, nette Leute kennen gelernt, tolle Weingüter angeschaut und ein Land besucht, welches viel schöner ist, als es ein Katalog im Reisebüro darstellen könnte. Also dann, lasst euch mit diesem Reisebericht einmal (oder noch einmal) nach Südafrika entführen.

Kapitel 1

Auf geht's! Von Vorarlberg nach Dubai!

Der Koffer ist gepackt, meine Aufregung stieg ins Unermessliche. Um 17.10 Uhr stand ich pünktlich am Zimba – Park in Bludenz und wartete auf den Bus des Arlberg – Express, der einen Teil der Reisenden nach München zum Flughafen bringen sollte. Dieser ließ auch nicht lange auf sich warten. Schnell ist der Koffer im Anhänger verstaut und schon ging die Reise los!

In Dornbirn stiegen die letzten Drei, darunter auch zwei der Wichtigsten (Manfred und Herma Garzon) in den Bus zu. Kurz darauf gab es eine kurze Ansprache vom Präsidenten, der darin die Familie Garzon vorstellte. Die Beiden betrieben für 24 Jahre eine Farm in Südafrika und kennen sich deshalb in diesem Land bestens aus. Also wer sollte unsere Reise besser organisieren, als Manfred und Herma! Während der Busfahrt gab es natürlich auch eine Stärkung und so ging es mit raschen Tempo dem Flughafen entgegen.

Um 20. 45 Uhr kamen wir in München an und bekamen gleich die erste Überraschung kredenzt. Hannes Stirbl (Herausgeber und Geschäftsführer vom Oscar' s Magazin) hat erfahren, das unser Club auf Weinreise geht und stimmte uns mit Grünem Veltliner, Fass 4 vom Weingut Ott auf die kommenden Tage ein. Das war wirklich gelungen!

Am Check – In wurde unsere Reisegruppe komplett. Am Gate warteten Franz und Gucky Pfefferkorn, Manfred und Herma Garzon, Gebi Walch, Gernot Ramsebner, Hannes Mossauer, Edwin Haider, Eva – Maria und Markus Kegele, Johannes Pfefferkorn, Claudia Fath, Christian Schadl, Helmut Jörg, KR Peter Morandell, Katharina Greifenstein und Karl-Heinz Pale auf das Boarding und den Abflug.

Um 22. 45 Uhr hoben wir ab, in Richtung Dubai. Der Flug war ruhig, aber viele haben nicht geschlafen. Ich war zu aufgeregt und konnte nur 2 Stunden Stop 'n' Go schlafen.

Um 6. 15 Uhr setzte unser Vogel auf der Landebahn auf. Die Sonne ging gerade auf und ein Tag mit vielen Highlights erwartete uns. Aber erst hieß es, ab durch die Sicherheitsschleuse. Wenn nicht russische Leute vor einem standen und eine „nicht englisch sprechende“ Inderin verzweifelt versucht mit Hilfe ihres Telefons einzureisen, hätte es sogar zügig voran gehen können. Aber es wäre ja gelacht, wenn uns das die gute Laune verderben würde. Nicht einmal die Kofferkontrolle vom Zoll bei Karl-Heinz konnte die Stimmung trüben.

Um 7.40 Uhr saßen wir im Bus und Hammid (der Fahrer) und der Reiseführer Munier zeigten uns auf dem Weg zum Burj al Arab schon etwas von Dubai. Der Präsident begrüßte noch einmal zu der Weinreise und wünschte uns tolle Tage in Dubai und Südafrika. Kurz nach 8. 00 Uhr erreichten wir das 7 Sterne Hotel, wo uns ein tolles asiatisches Frühstück erwartete, mit Dim Sum, Frühlingsrollen, asiatische Suppen, exotische Früchte und und und. Frisch gestärkt holte uns Olena ab und zeigte uns das Hotel. Sie erzählte Wissenswertes über die Bauzeit des Hotels, welche 2 Jahre dauerte, die Insel auf der es steht brauchte 3 Jahre bis sie fertig war. Das Hotel ist genauso hoch wie der Eiffelturm und hat 202 Suiten, davon 2 Präsidensuiten. Eine davon durften wir besichtigen. Auf den 626 m² gab es Alles, was ein Luxusherz begehrt. Von 2 Badezimmern zu 2 Schlafzimmern, einem voll ausgestatteten Büro, Fernsehern die aus der Decke rausfahren und, was uns alle verblüffte, haben sie eine Karte, aus der man sich ein (oder mehr) Kopfkissen aus 13 Verschiedenen aussuchen kann. Die Suite kostet 60 000 Dirham, das sind ca. 12 800 € pro Nacht. Außerdem zeigte sie uns noch das Aquariumrestaurant und die Skybar. Dort hatten wir eine tolle Aussicht auf das Meer und den Strand von Dubai.

Um 10.45 Uhr hatte es schon 37 °C und waren froh im klimatisierten Bus die Stadtrundfahrt machen zu dürfen. Auf einer Palminsel sahen wir das Hotel Atlantis, fuhren an vielen Hochhäusern vorbei und kamen dann beim Dubai Museum an. Dort lernten wir viel über die Entwicklung der Stadt, wie es von einer kleinen Wüstensiedlung zu der luxuriösen Oase wurde. Danach fuhren wir mit einem kleinen Motorboot über den Fluss und sahen uns den Gewürzmarkt an. Unglaublich die ganzen Aromen, die unsere feinen Nasen erreichten! Anschließend ging es auf den Goldmarkt. Dort sollte man immer eine Sonnenbrille mit hin nehmen, denn es glitzerte, blinkte und funkelte, wohin man auch schaute! Dann ging es am Fischmarkt vorbei (zum Glück vorbei, der Geruch war nicht so prickelnd) zum Bus und wir fuhren zum Hotel Address. Dort angekommen, hatten wir bis um 15. 30 Uhr zeit, uns frisch zu machen! Wahnsinn, wie eine Dusche die Lebensgeister wieder geweckt hat!

Danach folgte wieder ein Highlight in unserem Power-Sight-Seeing Programm! Vor dem Hotel standen 4 Toyota Landcruiser bereit, in die wir aufgeteilt wurden. Auf geht' s zur Wüstensafari! Im Auto wurden wir gefragt, ob wir schnell oder gemächlich zum Zeltlager fahren wollen.

Johannes nahm uns die Entscheidung im Auto ab und antwortete mit den Worten: سرية سرية

[sprich „Jalla, Jalla“]. Das heißt soviel wie „schnell, schnell!“ So ging es durch den Sand dahin! Um ca. 18.00 Uhr erreichten wir das Beduinenlager, wo wir mit Anis pafümierten Kaffee und Datteln begrüßt wurden. Dort gab es dann zum Abendessen Falafel, Topfenröllchen, Gemüsekringel und Fleisch vom Grill mit verschiedenen Saucen und Beilagen. Nach einer Show von einer Bauchtänzerin und einem Derwischdänzer, der sich sicher 20 Minuten um sich selbst drehte, fuhren wir zurück ins Hotel.

Um 21 Uhr trafen wir uns noch an der Poolbar des Hotels auf ein, zwei, drei Absacker.

Das Programm am ersten Tag war sehr straff, ich muss aber sagen zum Glück, denn so hatte die Müdigkeit keine Chance mich zu überfallen.

Kapitel 2 **Von Dubai nach Kapstadt**

Um 5.45 Uhr hieß es eigentlich Abfahrt vom Hotel zum Flughafen. Aber wir mussten nicht nur auf unser Take- Away Frühstück warten, sondern auch auf unseren Gebi. Tja, der Letzte (von der Poolbar) wird wohl nicht der Erste sein. Nach einigen Weckrufen tauchte er etwas verschlafen auf und das Frühstück war auch endlich im Bus. Damit waren wir komplett und fuhren mit 20 Minuten Verspätung zum Flughafen.

Um 9.20 Uhr hob unser Vogel wieder ab, dieses mal in Richtung Kapstadt. Die Dauer des Fluges nutzten viele um Schlaf nachzuholen oder um das tolle Entertainmentsystem an Board der Emirates-Maschine zu nutzen.

So landeten wir, recht ausgeruht, um 16.30 Uhr am Flughafen in Kapstadt. Manfred ging mit seiner Frau voran, um den Busfahrer zu finden. Wir trafen uns am Ausgang wieder, aber vom Busfahrer keine Spur. Immerhin haben wir nach einiger Zeit den Bus gefunden und dann kam auch Danie, unser Chauffeur für die nächsten Tage.

Mit dem Bus ging es dann weiter nach Paarl. Auf der Fahrt wollten wir eigentlich das Taal Monument besuchen, aber es hatte leider schon geschlossen.

Um 18.45 Uhr kamen wir bei unserer Bleibe für die nächsten Nächte an. Im Lemoenkloof Guesthouse wurden wir vom Besitzer Dion mit dem Schaumwein

2007, Laborie, Blanc de Blanc, Methode Cap Classique, Paarl

begrüßt. Danach bezogen wir unsere Zimmer und um 20.00 Uhr trafen wir uns zum Abendessen. Dort wurde uns der Sommelier Michael vorgestellt. Der 26 – Jährige ist auf Südafrika spezialisiert und erklärte uns die Weine des abends mit viel Wissen und Know – How.

Das Menü:

Tarte von der roten Zwiebel mit Salat und Spargel

Suppe von Waterblommetjies (übersetzt Wasserblumensuppe, sie besteht aus den Knospen der Kap – Seerose, die nur in den Teichen um Paarl und Stellenbosch wächst)

Rindsfiletsteak mit Bohnen, Bratkartoffeln und einer Soße aus römischen Tomaten und Knoblauch

Erdbeersahne auf Meringues mit verschiedenen Fruchtcoulis

Die Weine:

2011, Viognier, Fairway

2012, Sauvignon Blanc, Life from Stone, Springfield Estate

2010, Shiraz, Maison

2009, Rhine Riesling, Late Harvest, Thelema

Der schöne Abend klang aus. Gebi Walch spendete noch eine Magnum – Flasche Rotwein und damit war das zu lange Schlafen am morgen vergeben.

Kapitel 3 **Der erste Tag in Kapstadt**

Ab 7.00 Uhr gab es Frühstück. Nach und nach trudelten alle, in der Clubuniform, zum Frühstück ein, denn um 8.00 Uhr ging es mit dem Bus weg. Pünktlichst fahren wir los und die Entdeckungstour durch' s Western Cape konnte starten.

Kaum unterwegs war ein morgendlicher Weckruf durch die Lautsprecher zu hören: „Goeie móre!“ Es sollte nicht das letzte mal sein, das Sonja, unser Guide, die Schlafenden mit diesen Worten im Bus weckt.

[Sonja, eigentlich sollte man ihr ein eigenes Kapitel widmen, ist eine unheimlich nette Person mit einer Schwäche für Süßspeisen und Eis, die gerne lacht (dies klang sehr eigen, wie der Brunntschrei eines Meerschweinchens. Ungefähr so <http://www.meerchenwelt.de/audio/futter.mp3>) und viel erzählt. Sie hat uns viel über das Western Cape gelehrt und hat sie etwas nicht gewusst, oder war sich nicht sicher, hat sie es zuhause nachgeschlagen und uns am nächsten morgen erklärt.]

Sie stellte sich vor und weihte uns in die Pläne des Tages ein. Wir fuhren erst durch Kapstadt, an der unvollendeten Brücke vorbei (der Bau wurde 1968 gestoppt, weil einer sein Grundstück für einen Brückenpfeiler nicht hergeben wollte), dann sahen wir das WM – Fussballstadion in der Nähe der Waterfront und kamen dann auf dem Chapmans Peak Drive an. Das ist eine der schönsten Küstenstraßen der Welt, diese führte uns durch eine wunderschöne Landschaft bis wir am Naturschutzgebiet „Cape of Good Hope“ ankamen. Es ist ca. 7750 ha groß und wurde 1939 auf dem Land von 3 Schaffarmen gegründet.

Um 11.00 Uhr kamen wir an dem Aussichtspunkt Cape Point an, wo wir mit kleinen Avis – Bussen zum Leuchtturm gefahren wurden und uns eine steife Briese empfing, 250 m über dem Meeresspiegel. Die Aussicht war grandios. Unendlich weites Meer und hohe Klippen, gepaart mit weißen Sandstrand. Unglaublich schön!!! Nach kurzem Aufenthalt fuhren wir zum Kap der Guten Hoffnung. Sonja sagte uns das Bartolomeu Diaz (der erste Kapumsegler) das Fleckchen Erde an einem sehr stürmischen Tag erreichte und es Kap der Stürme nannte, erst später wurde es zum Kap der Guten Hoffnung umgetauft. Nach einem Gruppenfoto machten wir uns auf den Weg zu unserem ersten Weingut.

Um 13.30 Uhr erreichten wir das Weingut Buitenverwachting, wo uns Lars (der Besitzer) begrüßte. Er erzählte uns viel über seine 300 ha große Farm, die er vor 22 Jahren übernahm. Die Farm hat eine Rebfläche von 120 ha. Neben Wein röstet er selbst Kaffee und möchte in naher Zukunft mit dem Brauen von Bier anfangen. Wir bekamen viele gute Weine zu kosten:

2012 Sauvignon Blanc, zwei Kostproben aus verschiedenen Weingärten der Farm;

2009 Sauvignon Blanc;

2009 Maximus, Cuvee aus Sauvignon Blanc und Sémillon;

2008 Christin, Cuvee aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot;

2011 1769, Dessertwein aus Muscat di Fortignan;

Eigentlich war auf dem Weingut ein Mittagessen geplant, aber leider hatte das Restaurant geschlossen. Dafür durften wir herrlichen Kaffee und selbst gebackene Kekse zu uns nehmen. Dann hieß es wieder, auf in den Bus und fuhren um 15.30 Uhr zum nächsten Programmpunkt.

Nach 20 Minuten Fahrt kamen wir beim Weingut Constantia Glen an. Auf der 60 ha großen Farm wurden wir von Horst Prader und Gus Allen begrüßt. Horst Prader ist aus Innsbruck und kam durch eine Textilfirma nach Südafrika. Nach einer Weingut- und Weingartenbesichtigung erreichten wir ein schönes Gartenhaus mit Swimmingpool, wo wir in herrlichen Ambiente die Weine des Gutes kosten durften:

2012 Sauvignon Blanc;

2012 Constantia Two, Cuvee aus Sauvignon blanc und Sémillon;

2008 Constantia Three, Cuvee aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc;

2008 Constantia Five, Cuvee aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec und Merlot;

Schon während der Verkostung kam ein sehr guter Grillduft um die Ecke und im Anschluss gab es dann einen klassischen Braai. Wir würden sagen eine Grillage. Zum Speißen wurde geboten:

Lammkotlett, Boerewors (Bratwurst aus Rind- oder Hammelfleisch und mit Koriander gewürzt),
Fleischspieße;

Kartoffelsalat, Blattsalat mit Gurken, Avocado und Feta;

Ciabatta mit Kräuterbutter und Käse gefüllt;

Zum Dessert gab es Malvapudding mit Custard Sauce, ein gutes südafrikanisches Dessert;

Leider ging auch dieser Besuch zu schnell vorbei und fuhren um 19.30 Uhr zur Waterfront in Kapstadt. Dort hatten wir noch eine abendliche Hafentrundfahrt mit kleinen Snacks, wie Mini Pizza, Mini Quiche Lorraine, Frühlingsrollen, vegetarisch gefüllte Palatschinke, Garnelenhäppchen und Schokodessert. Nur waren wir von dem Braai noch so gesättigt, das sehr viel übrig blieb. Wir haben auch die Rundfahrt nach einer Stunde abgebrochen, denn draußen hat man nichts mehr gesehen und der Wind ging so stark, das es unmöglich war, draußen an Deck zu sitzen. Den Abend ließen wir noch im Lemoenkloof Guesthouse bei Zigarre und Wein ausklingen. Vielen Dank, der Spenderin Gucky Pfefferkorn.

Kapitel 4

Vom gesperrten Tafelberg bis zum Taal Monument

Um 8.00 Uhr stand der Besuch des Tafelberges auf dem Programm, so saßen wir mal wieder im Bus und fuhren gen Kapstadt. Leider stand auf den Schildern am Weg schon, das er geschlossen ist. Der Wind bließ zu stark und die Gondel fuhr deshalb nicht. Wir konnten trotzdem an der Talstation einen tollen Ausblick auf die Stadt genießen und Sonja wäre nicht Sonja, wenn sie keinen Plan B im Ärmel gehabt hätte, um uns ihre Heimat eindrucksvoll von oben zu zeigen. So kamen wir um 10.00 Uhr am Signal Hill an. Seit dem 17. Jahrhundert steht auf dem Berg die Noon Gun, welche mit viel „Geduff“ abgefeuert wurde um den Menschen in Kapstadt zu signalisieren, das sich ein neues Schiff dem Hafen näherte. Danach waren wir mit dem Bus durch die Stadt unterwegs, vorbei am Stadteil Bo – Kaap, wo die Häuser in den verschiedensten Farben bemalt sind. In der Waterfront, ein Hafenteil von Kapstadt mit vielen Restaurants und Geschäften, hatten wir eine Stunde zur freien Verfügung. Dort gab es verschiedene Straßenbands, welche die Luft mit arfrikanischen Klängen verzauberten. Ein toller Flair, der die Stunde viel zu schnell verfliegen lies.

Um 12.45 Uhr kamen wir auf dem Weingut Capaia an. Ein 140 ha großes Weingut (60 ha mit Rebstöcken bepflanzt), welches zu 85% Rotwein produziert. Nach er Einführung von KR Peter Morandell führte uns der General Manager Bernabé Strydom durch das Weingut. Wir sahen 56 große Holzfässer, die eigene Abfüllanlage und ein Hochlager, für die fertig gereiften Weine bis wir im Verkostungsraum ankamen. Bei einem herrlichen Ausblick auf den Tafelberg und kleinen Snacks (Ciabatta mit einer Art Bresola belegt und Samoosas (mit scharfen Hackfleisch gefüllte Täschen)) genossen wir folgende Weine:

2012 Sauvignon Blanc;

2009 Merlot & Cabernet Sauvignon;

2008 Capaia One, Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und Cabernet Franc;

2007 Capaia, Cuvee aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot;

2006 Capaia, Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc;

2008 Blue Grove Hill, Cuvee aus Merlot und Cabernet;

Nach der Dankesrede von unserem Mr. President mussten wir leider schon wieder das Weingut verlassen und fuhren zum Taal Monument. Der Besuch stand ja von unserem ersten Tag noch aus. Um 16. 30 Uhr kamen wir dort an und ließen uns von Sonja die Geschichte der Sprache Südafrikas, dem Afrikaans, erklären. Dann ging es weiter zum Weingut Nelson Wine Estate. Dort wurden wir herzlich von Lisha Nelson empfangen, die 24 – jährige Tochter des Weingutes. Das Weingut hat eine Fläche von 132 ha, davon sind 46 ha mit Rebstöcken bepflanzt. Interessant anzusehen war die Lyra – Erziehungsform für die Tafeltrauben. Sie erzählte uns von der Lese, die in Südafrika von Januar bis April statt findet und zeigte uns das Innere des Weingutes. Zwischen den Stahl tanks waren Tische für die Weindegustation gerichtet.

2012 Chenin blanc;

2011 Chardonnay, Nelson Estate;

2011 Shiraz, Nelson Creek;

2003 Cabernet Sauvignon & Merlot, Nelson Estate;

2008 Shiraz, Nelson Estate;

2008 Dad' s Blend, Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot, Lisha Nelson Signature Range;

2008 Cabernet Franc, Lisha Nelson Signature Range;

Nach der Verkostung begleitete uns Daniel, der Bruder von Lisha, zum Abendessen. Er erzählte uns, das diese Weinfarm eine der Ältesten in Südafrika ist. Beim Abendessen lernten wir auch Alan Nelson kennen, der Vater von Lisha und Daniel. Deren Mutter leistete uns beim Dinner auch Gesellschaft.

Das Menü:

Biltong Suppe

Rinderfilet vom Grill mit Gemüsespieß, Kartoffelpüree und Pilzsoße

Cheesecake mit Beerenragout

Die Weine:

2011 Chardonnay, Nelson Estate;

2012 Rosé, Nelson Estate;

2002 Sweet Rosé, Nelson Creek;

2011 Late Harvest, Nelson Estate;

Nach dem tollen Menü, verabschiedeten wir uns und fuhren nach diesem langen Tag wieder zurück ins Lemoenkloof Guesthouse. Wie üblich klang der Abend bei Zigarre und Wein (Spende von Katharina Greifenstein) um 23.30 Uhr aus.

Kapitel 5 **Ein Tag nur mit Weingütern**

An dem Tag hieß es einmal: „genug Sight – Seeing, wir sind ja zum Weinkosten in Südafrika!“ Mit diesem Motto setzte sich um 8.30 Uhr (was für ein Luxus) der Bus von Paarl in Bewegung zum Weingut Kanonkop. Während der Fahrt erzählte uns Manfred etwas über das Weingut und Franz Pfefferkorn bedankte sich, in unserem Namen, bei KR Peter Morandell für die Einladung zum gestrigen Abendessen. Nach einer halben Stunde kamen wir am Weingut an. Dort wurden wir um 9.00 Uhr vom Kellermeister Abrie Beeslaar empfangen. Das Weingut heißt übersetzt Kanonenberg und nennt sich wegen der auf dem Weingut stehenden Kanone Kanonkop. Auf den 140 ha großen Weingut wächst Pinotage, Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. Sie produzieren seit den frühen 40-iger Jahren Wein. Auf dem Weingut sahen wir eine Art offener Zisternen, worin die Maische vergoren wird. An den Weinfässern vorbei kamen wir in den Verkostungsraum, wo Abrie mit Hilfe von Praktikantin Amerie uns tolle Tropfen verkosten ließ:

2011 Kadette Rosé aus Pinotage;

2010 Kadette, Cuvee aus Pinotage, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc;

1998 Pinotage;

2010 Pinotage;

2003 Cabernet Sauvignon;

2009 Cabernet Sauvignon;

1997 Paul Sauer, Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc;

2009 Paul Sauer, Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc;

Nach der Verkostung waren wir auch schon wieder im Bus und unterwegs zu einem der größten Weingüter Südafrika's. Um 11.30 Uhr erreichten wir Plaisir de Merle. Diese Farm hat ca. 1000 ha Land, welches außer für den Weinbau auch für den Obstanbau genutzt wird und das frühere Herrenhaus wurde zu einem schönen Guesthouse umgebaut. Von Estelle wurden wir zu einer interessanten Verkostung geleitet. Sie stellte noch kurz das Weingut vor. Plaisir de Merle produziert zu 20% Weißwein und 80% Rotwein und gehört der Winzervereinigung Cellar Door Collection. Im ersten Flight erwarteten uns 6 Weine:

2012 Sauvignon Blanc

2010 Chardonnay

2010 Merlot

2008 Cabernet Sauvignon

2009 Shiraz

2007 Grand Plaisir

Estelle sagte, das wir uns noch ein Schluck Wein im Glas behalten sollen, denn es gab noch einen Teller mit kleinen Snacks, die wir zu den Weinen verkosten sollten. Da ging aber ein kleiner Aufschrei durch die Runde, denn sie könnte ja auch nachschenken! Nach einer kleinen Diskussion machte sie doch noch eine Flasche Wein für uns auf. Auf dem Verkostungsteller befand sich:

Getrocknete Tomaten zum Sauvignon blanc

Cashew – Nüsse zum Chardonnay

Schwarze Kirschen zum Merlot

Früchtebrot zum Cabernet Sauvignon

Biltong zum Shiraz

Dattelkugeln zum Grand Plaisir

Man musste es Estelle lassen, die Kombinationen bei dem Flavour – Tasting waren wirklich gut. Dann gab es noch einen Flight mit 4 Weinen:

2008 Malbec

2007 Cabernet Franc

2008 Petit Verdot

2006 Cabernet Franc

Aus irgendeinem Grund (ich glaube, durch die arg gebeutelte Clubkasse) bekam unser Kassenwart Gebi Walch den Beinamen „griechischer Finanzminister Walchopulus“; da hatte er ja die Lacher auf seiner Seite. Am Ende gab es noch einen Teller mit Schinken, Biltong, Salami und verschiedenen Käse, dazu spendierte uns KR Peter Morandell noch 2008er Petit Verdot. Estelle versuchte uns noch, wie auf einer Kaffefahrt, Souvenirs in Form von Flaschenausgießern, DropStop's oder Flaschenöffnern zu verkaufen. Aber sie hatte nur mäßigen Erfolg. Danach saßen wir schon wieder im Bus und zogen weiter.

Unser nächstes Ziel erreichten wir um 14.30 Uhr. An einem kleinen Hang hatten wir noch eine kleine Panne. Uns war gar nicht bewusst, dass das Mittagessen bei Plaisir de Merle (das Flavour – Tasting) so schwer in den Mägen liegt, denn der Bus setzte an einem kleinen Hang auf der Straße auf.

Neil Ellis, der Chef persönlich, begrüßte uns auf dem Weingut. Er erzählte, das er seit 1986 unter seinem eigenen Namen Wein produziert und seit 1993 sich mit Hans Peter Schroder einen guten Partner ins Boot geholt hat. Das durften wir, in dem 2010 neu gebauten Weingut, anhand seiner Weine selbst beurteilen. Zu verkosten gab es:

2012 Sauvignon Blanc „Groenekloof“

2011 Sauvignon Blanc „Vinyard Selection“

2011 Chardonnay

2010 Shiraz

2009 Cabernet Sauvignon

2010 Grenache „Vinyard Selection“

2010 Pinotage „Vinyard Selection“

2010 Cabernet Sauvignon „Vinyard Selection“

2004 Grenache

2005 Cabernet Sauvignon

1999 Cabernet Sauvignon

Nach dieser großzügigen Verkostung genossen wir noch die herrliche Aussicht des Weingutes, dann verabschiedeten wir uns und fuhren zu unserem letzten Programmpunkt des Tages.

Um 16.20 Uhr trafen wir bei dem Weingut Delaire Graff ein. 1982 kaufte das Weingut John Platter, das ist der Weinkritiker Südafrika's. Er nannte es damals Delaire Estate, was soviel hieß wie „vom Himmel“, wegen der tollen Lage des Gutes und der atemberaubenden Aussicht. 2003 wechselte dann der Besitzer zu Laurence Graff, der die Weinfarm nach einer 6 – jährigen Sanierungs- und Neugestaltungszeit zu einem führenden Weltklasse - Weingut machte. Da der momentane Besitzer eigentlich Diamantenhändler ist, wollten wir uns von der Weltklasse bei der Verkostung überzeugen. Diese leitete der Winemaker des Hauses, Morné Vrey. Er ist seit dem Jahrgang 2008 bei Delaire Graff und kommentierte die folgenden Weine mit viel Wissen und Können:

2011 Sauvignon Blanc

2012 Sauvignon Blanc

2011 Sauvignon Blanc „Coastal Cuvée“

2010 Sauvignon Blanc & Sémillon „Reserve“

2011 Chenin Blanc

2011 Chardonnay

2008 Botmanskop, Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Shiraz, Malbec, Merlot

2009 Botmanskop, selbe Rebsortenzusammensetzung wie 2008

2009 Cabernet Sauvignon „Reserve

Nach der Verkostung zeigte er uns noch das Vorzeigeweingut, ausgestattet mit Monopumpen und Maischekühler. Wir bedankten uns herzlich bei ihm und trafen uns dann zum Aperitif bei

Sonnenuntergang auf der Terrasse des Restaurants. Zu trinken gab es den Sauvignon Blanc „Coastal Cuvée“ von dem Weingut aus dem Jahre 2011 und für die Biertrinker gab es von der südafrikanischen Darling Brew ein Slow Beer, das war nicht einmal so schlecht, vor allem nach dem ganzen Wein an diesem Tag! Nachdem Sonnenuntergang genossen wir ein herrliches Menü mit, von uns, toll ausgesuchten Weinen.

Das Menü:

Gruß aus der Küche:
Roastbeef mit Pilzen und Paprika

Geräucherter Seehecht, mit einem pochierten Hühnerei, Kartoffel, Erbsen, Fenchel und frischen Kräutern;

Farmer Angus Hühnchen und Flusskrebis in einer Paprikasuppe mit Erbsenkartoffelklößchen

Im ganzen gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit gebackenem Kürbis, Artischocken und Steinpilzen

Warmer Schokoladenkuchen mit gesalzenem Schokoladenmousse, Schokoladenstreusel und Eis von gerösteten Mandeln

Die Weine:

2010 Viognier „Rockwater Fountain“, Pax Verbatim;

2007 Pinot Noir, Vriesenhof

2006 Delaire Red, Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Shiraz, Cabernet Franc, Malbec, Delaire Graff Estate

2009 Cape Port, Delair Graff Estate;

Der Abend klang auf der Terrasse des Weingutes mit Zigarre und Wein aus. Der Wein wurde von Eva – Maria und Markus Kegele spendiert und um 23. 30 Uhr kamen wir geschäftig von dem ganzen Verkosten im Lemoenkloof Guesthouse an.

Kapitel 6 **Von Stellenbosch auf den Tafelberg**

Heute war Halbzeit auf unserer Tour. Wir haben schon viel gesehen, aber es sollte noch kein Ende nehmen. Deshalb fuhren wir gegen 8.30 Uhr nach Stellenbosch.

Dort schauten wir uns das Dorp – Museum an. Das liegt im ältesten Stadtteil der Universitätsstadt, wo vier Häuser aus dem 18. und 19. Jahrhundert liebevoll restauriert wurden, um die damalige Entwicklung von Architektur, Hauseinrichtung, Gärten und Mode vorzustellen.

In jedem Haus wurde man von einer netten Dame empfangen, die über das Leben der Familie und der Zeit erzählte. Angefangen beim Schreuderhuis (um 1709) zum Blettermanhuis (um 1789) übers Grosvenor House (um 1803) zum letzten Haus, dem O.M. Bergh House (um 1850).

Danach hatten wir noch ein bisschen Zeit, uns die Stadt anzuschauen und um Kaffee trinken zu gehen.

Dann saßen wir schon wieder in unserem Gefährt, welches uns zum ersten Weingut des Tages brachte. Während der Fahrt, dankte der Präsident wieder den freiwilligen Spendern und bat

unfreiwillige Spender zur Kasse.

Um 11. 00 Uhr trafen wir dann auf dem Weingut Clos Malverne ein. Dort wurden wir vom General Manager empfangen. Jean – Pierre Quickelberge (kurz einfach JP genannt) erzählte uns, das Clos Malverne zu den Top Ten Weingütern Südafrika's gehört. Ihr erster Jahrgang auf dem Markt, war 1986 und seit 1998 produzieren sie Sauvignon Blanc. Es ist mit 27 ha eines der kleinsten Weingüter, die wir bis jetzt besucht haben, dafür aber das mit den meisten Auszeichnungen. Sollte es doch klein aber fein sein?? Davon wollten wir uns natürlich selbst, mit einer Weinverkostung, überzeugen:

- 2011 Chardonnay

- 2012 Sauvignon Blanc

- 2010 Cabernet Sauvignon und Shiraz

- 1998 Cabernet Sauvignon und Shiraz

- 2010 Pinotage „Reserve“

- 1998 Pinotage „Reserve“

- 2009 Auret, Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Pinotage, Merlot und Shiraz;

- 1997 Auret, Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Pinotage

- 2012 Pinotage „Le Café“

Das tolle an dem Tasting war, das JP parallel, immer die neuen Jahrgänge zu den Alten eingeschenkt hat, so konnten wir uns ein Bild davon machen, wie sich die Weine durch die Reife veränderten. Nach der Verkostung hatten wir noch einen Rundgang. Auch hier sahen wir die zisternenähnlichen Maischebehälter (wie bei Kanonkop). Ganz stolz präsentierte er uns auch die (in unseren Augen veralteten) Korbpressen, die sie heute noch verwenden. Vorbei ging es an den Stahltanks, die draußen stehen, zur Abfüllanlage in den Raum, wo die Flaschen auf die Auslieferung warten. Für ein Gelächter sorgte eine Unterhose, welche auf einem Stapel Europaletten hing (hoffentlich frisch gewaschen und frei von Bremsspuren). Dann gab es am schönen Pool der Besitzerfamilie Pritchard noch ein Gruppenfoto und gingen dann zum Mittagessen.

Das Menü:

Garnelen und Avocadosalat

Gegrilltes Filetsteak mit Frühlingszwiebel- und Pecorino- Krokette, Shitake – Pilzsoße und grünen Bohnen

Die Weine:

2012 Sauvignon Blanc

2009 Auret

Leider rannten wir wieder der Zeit hinter her und es gab keine Möglichkeit, noch einen Espresso zu trinken. Schon ging es weiter zum nächsten Programmpunkt.

Um 15.00 Uhr kamen wir am Weingut Vergelegen an. Begrüßt wurden wir von Frieda, sie macht schon seit 10 Jahren Weinverkostungen auf dem Gut. Außer verschiedenen Weißweinsorten, werden auf dem Estate die Bordeauxreben kultiviert und 10 ha Shiraz. Die Weinfarm hat eine Rebfläche von 160 ha und der Weinkeller wurde nach Renovierungsarbeiten 1992 fertig gestellt. Sie produzieren ca. 6000 Fässer Wein pro Jahr und sind das zweitälteste Weingut in Südafrika, es steht seit 1700. Die Mauer um das Herrenhaus des Weingutes bildet ein Achteck, welches die Form des Etiketts auf der Flasche erklärt. Nach der kurzen Einleitung schritt Frieda auch gleich zur Weinverkostung voran:

2012 Sauvignon Blanc „Reserve“

2011 Chardonnay „Reserve“

2010 G.V.B. (Grown, Vinified, Bottled), Cuvée aus Sémillon und Sauvignon Blanc;

2007 Shiraz „Reserve“

2006 Cabernet Sauvignon

2005 G.V.B., Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc;

Zügig ging es dahin und um 16.15 Uhr brachen wir schon wieder auf. Wir nahmen zum zweiten mal Anlauf um auf den Tafelberg zu fahren. Im Gepäck hatten wir Flaschen vom

2007, Laborie, Blanc de Blanc, Methode Cap Classique, Paarl.

Diese wollten wir beim Sonnenuntergang auf dem Tafelberg trinken. Je näher wir dem Berg aber kamen, um so mehr waren wir davon überzeugt, das wir Glück brauchten, das die Gondel noch fuhr. Wolkenmassen strömten zwischen Tafelberg und Löwenkopf nach Kapstadt rein. Um 17.30 Uhr kamen wir bei der Talstation an und wir hatten Glück! Die Gondel fuhr noch. Schnell wurden die Karten gekauft und dann standen wir auch schon in der Seilbahn. Das Besondere an der Fahrt war, das man sich, bis wir oben waren, einmal um 360° gedreht und eine tolle Aussicht auf Kapstadt hat. An der Bergstation wurden wir von einem schon fast stürmischen Wind empfangen und es war kalt. Die Aussicht war auch nicht die Beste, denn der Nebel wurde immer dichter. So sahen wir uns auf dem Berg einmal um, packten den Schaumwein wieder ein und fuhren zur Talstation hinunter. Um 18.30 Uhr ging es weiter zur Waterfront. Dort hatten wir noch eine Stunde zur freien Verfügung und ich ließ sich wieder von dem tollen Flair mitreisen, den die afrikanischen Gruppen versprühten. So wurde man auf ein tolles Abendessen eingestimmt, welches im Baia – Seafood Restaurant in der Victoria Wharf statt fand. Wir aßen dort von der a' la carte Karte. Ich entschied mich für ein Carpaccio vom Springbock, im Hauptgang für Seezunge mit Zitronenbutter, Gemüse und Reis. Zum Dessert bestellte ich mir eine Birnen Ingwer Tarte.

Die Weine:

2011 Sauvignon Blanc „Reserve“, Steenberg;

2008 „Christine“, Buitenverwachting;

Wir danken KR Peter Morandell für diesen sensationellen Abend, denn er übernahm die Rechnung für das Essen! Um 23.30 Uhr kamen wir im Lemoenkloof Guesthouse wieder an. Zum letzten mal, denn am nächsten morgen hieß es Koffer packen, wir ziehen weiter!

Kapitel 7 Von Kapstadt bis zu den Walen von Hermanus

Vor dem Frühstück hieß es „Alles wieder in den Koffer“ wir wechseln das Quartier. Um 9.00 Uhr waren unsere sieben Sachen im Bus verstaut. Dion (Guesthousebesitzer) stieg nochmal kurz in unseren Bus, um sich von uns zu verabschieden. Er erklärte uns das wir von der FOMO – Krankheit befallen sind. Das ist ausgesprochen: „Fearness of Missing Out“, übersetzt „die Angst etwas zu verpassen“. Wir bedankten uns für die Gastfreundschaft und dann rollte unser Tross wieder los. Es ging in Richtung Franchhoek. Auf der Reise holten wir noch den Reisepass von Manfred Garzon beim Weingut Plaisir de Merle ab, den er dort irgendwie verloren hat. Um 9.45 Uhr erreichten wir dann das französisch angehauchte Örtchen. Wir besichtigten dort das Hugenottendenkmal, sahen sogar die Bordeauxstraße und trafen uns wieder an der Kirche. Dort wartete Danie mit dem Bus auf uns. Um 10.15 Uhr fuhren wir zum Weingut Grande Provence. Dort wurden wir in einem modernen, designten Verkostungsraum, mit Stühlen aus Traktorsitzen, von Francis empfangen. Sie erzählte das diese Farm, mit dem Gründungsjahr 1694, die Älteste in Franchhoek ist. Seit acht Jahren ist es in den Händen von einem Konsortium aus Belgien und Dänen. Das Gut produziert ca. 56 000 Flaschen pro Jahr. Sie kaufen viele Trauben zu, ihr eigener Grund sind ca. 30 ha. Dann bekamen wir die Weine zum Verkosten:

2012 Sauvignon Blanc

2012 Cuvée aus Viognier und Chenin Blanc

2011 Chardonnay

2010 Pinot Noir

2009 Cabernet Sauvignon

2008 Shiraz

2007 Grande Provence, Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Shiraz;

Bis um 12 Uhr hatten wir noch Zeit, die Kunstwerke der Ausstellung auf dem Weingut zu besichtigen. Dann trafen wir uns im Restaurant, welches mit der Platin American Express Karte ausgezeichnet ist, zum Mittagessen. Wir konnten uns das Menü selbst zusammenstellen.

Das Menü:

Gruß aus der Küche:
Getrüffelte Spargelvelouté

Die Vorspeisenauswahl:

Ratatouilleterrine
Consomé von der Ente mit Pilzen
Mit Cajun gewürzte Butterkrebse
Salat von Quinoa (Inkakorn) und Tintenfischtinte

Zwischengang:
Melonensorbet mit Zimtapfel

Die Hauptspeisenauswahl:

In Steinpilze gehülltes Rinderfilet
Seezunge von der Westküste
Gebratene Wachtel
Rogout von frischen Pilzen
Langsam geschmorter Schweinebauch
Konfierte Ente

Zwischengang:

Panna Cotta mit Beerenragout und Zitronengrasschaum

Die Dessertauswahl:

Karottenkuchen
Tribut an den Apfelstreußel
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Grande Provence Diddle Daddle (Schwindel)
Epoisse Soufflé unter einer Walnusskruste

Die Weine:

2011 Chardonnay, Grande Provence

2007 Grande Provence

Wir genossen das Menü, die Gänge waren fantastisch angerichtet und geschmacklich war es auch auf einem hohen Niveau! Leider verabschiedeten sich Manche vor dem Dessert zum Rauchen, was dann eine hitzige Diskussion auslöste. Es wurde festgelegt, das man erst zum Rauchen gehen darf, wenn der Präsident die Tafel aufgelöst hat. Um 14.55 Uhr fuhren wir von dem Weingut weg in Richtung Hermanus. Während der Fahrt lohnte es sich sogar zu schlafen, denn wir kamen erst um 16.50 Uhr im Quarters Hotel in Hermanus an. Dort hatten wir bis um 19.45 Uhr Zeit sich das Örtchen anzusehen. Viele nutzten die Chance zum Whale Watching an die Aussichtspunkte am Strand zu gehen. Hermanus ist berühmt dafür, das man dort am Tag bis zu 100 Wale beobachten kann. Um 20 Uhr waren wir im Restaurant Lemon Butta zum Abendessen. Viele aßen das geplante Menü, mit dem Hauptgang zum Auswählen:

Lachs Tartar

Lachs Teriyaki

Im Ganzen servierter Baby-Kingklip (aalartiger Bodenfisch)

Ingwer Chilli Linefish (Fang des Tages)

Thunfisch mit Wasabi

Filetsteak

Hausgemachter Obstsalat

An meinem Tisch bestellten wir für acht Personen, gegen einen Aufpreis natürlich, im Hauptgang Seafoodplatter. Der Tisch bog sich vor Platten! Darauf waren Hummer, Garnelen, Seezunge, Linefish, Tintenfischtuben, knusprige Tintenfische, Thunfisch und als Beilage Reis und Pommes frites. Zu Trinken gab es in unserer Runde Gin Tonic, deshalb konnte ich leider nicht notieren, was es für Weißwein und Rotwein gab. Nach dem Abendessen gingen wir noch in eine nahegelegene Bar und ließen den Abend bei Bier, Wein, Gin Tonic, Whisky und Zigarre ausklingen.

Kapitel 8 Von den Walen zu den Straussen

Statt um 7.00 Uhr abzufahren, wie geplant, fuhren wir erst um 9.30 Uhr weiter. Da blieb noch Zeit, vor dem Frühstück den Walen einen Blick zuzuwerfen. Es war zum Glück nicht mehr so bewölkt, wie am Vortag, das sogar das Meer blau war. Ein paar Wale warfen uns sogar auch einen Blick zurück. Danach ging es in das benachbarte Restaurant, denn das Quarter's Hotel hat kein Eigenes. Dort bekamen wir ein serviertes Frühstück, mit frisch gebackenen, riesigen Croissants. Dann saßen wir im Bus in Richtung Oudtshoorn. Die Clubuniform mussten wir heute nicht anlegen, denn es stand kein Weingut auf dem Programm. Das war fast wie ein Urlaubstag! Sonja erzählte uns während der Fahrt noch Wissenswertes über die Wale, über den Ort Hermanus und der Fynbos – Vegetation Südafrika's. Um 11.20 Uhr machten wir einen kleinen Stop in dem Städtchen Swellendam. Wir liefen ein paar Schritte bis zu Kirche. Die 14 000 – Seelen Stadt ist die drittälteste Stadt Südafrika's mit der ersten Erwähnung um 1745. Die kapholländischen Gebäude mit ein paar Restaurants luden zum Verweilen ein, aber wir hatten mal wieder keine Zeit und schon saßen wir um 12.00 Uhr wieder im Bus zur Weiterfahrt. Scheinbar hatten wir schon einen sehr durstigen Blick und ausgezehrte Gesichter, denn Danie (der Busfahrer) und Sonja hatten für uns eine Flasche Youngberrylikör organisiert! Diese Spezialität der Region wurde mit großer Freude und Begeisterung im Bus verkostet. Youngberry ist eine Beere, welche aus Brombeere, Himbeere und Kratzbeere gekreuzt wurde. Der Likör hatte herrliche Noten von Himbeere und Brombeere, gepaart mit Schokolade und Kaffee. Das machte Lust auf mehr! Um 14.30 Uhr hielten wir kurz für einen Mittagsstop im World Of Aloe. Wir konnten dort, außer essen, auch ganz viele Aloeprodukte kaufen. Nach einem Snack und einer südafrikanischen Melktert (Milchtype) fuhren wir über den Robinson Pass zu einer Straussenfarm. Diese erreichten wir um 16.00 Uhr. Alma führte uns über die Farm, das erste Stück mit dem Bus, den Rest zu Fuß. Wir sahen die ältesten Strausse auf der Farm, mit dem Namen Jack the Ripper und Susi die Stripperin. Dann ging es vorbei an kleine Babystrausse und an den gerade balzenden Straussen Michael Jackson und Lady Gaga. Wir durften uns dann auch auf die großen Vögel setzen und auf ihnen reiten. Da gab es nur eine kleine Gewichtsbeschränkung, deshalb gab es nur zwei Mutige in unseren Reihen, die geritten sind. Eva – Maria machte den Anfang und dann gab sich Hannes die Ehre. Sie bekamen zum Schluss auch den Straussen – Führerschein ausgehändigt, den man in Österreich, vor allem in Stuben und St. Christoph gut gebrauchen kann! Wir verabschiedeten uns von Alma mit ihren großen Tieren und fuhren dann weiter zum Hotel. Um 18. 30 Uhr erreichten wir das Hotel Country Manor, mitten in der Wildnis von Oudtshoorn. Die Hotelzimmer waren schnell bezogen, dann hab ich mich noch fix frisch gemacht und um 20.00 Uhr gab es Abendessen.

Das Menü:

Steak vom Strauss oder Lammkotlett, mit Broccoligratin und Bratkartoffeln

Eispalatschinke mit Amarulasauce

Die Weine:

2011 Sauvignon Blanc „Karusha“

2011 Pinotage

2011 Shiraz & Cabernet Sauvignon

Die Getränke waren an dem Abend frei zu wählen. So tranken auch einige Gin Tonic, andere Bier.

Um 23.00 Uhr schloss Loraine, die Servicemitarbeiterin, das Restaurant und wir siedelten dann in den Vorraum von unseren Zimmern um. Wir haben noch ein paar Getränke mitgenommen und versuchten eine Stunde das feuchte Holz im Kamin anzuzünden. Dazu waren alle Hilfsmittel recht, die nicht hinter Schloss und Riegel waren. Aber darauf möchte ich nicht weiter eingehen. Es war ein schöner Abend, der bei knisternden Kaminfeuer und Zigarre ausklang.

Kapitel 9 Von einem grandios gesungenen „Ave Maria“ zu einer überraschenden Aufbesserung der Clubkasse

Nach dem Frühstück stiegen wir in den frisch gewaschenen Bus und fuhren zu den Cango Caves, die wir um 8.35 Uhr erreichten. Bis zu unserer Führung hatten wir noch eine halbe Stunde Zeit, lagen in der Sonne oder schauten uns die Informationen über die Höhle an. Um 9.00 Uhr ging es dann in den ehemaligen Unterschlupf des San Volkes. Durch die Tropfsteinhöhle führte uns Lee – Ann, die eigentlich keine Führungen mehr macht, aber Sonja und Danie hatten sie für uns reaktiviert. Sie erzählte viel Wissenswertes über die Tropfsteine und die Höhle, die am 11. Juli 1780 von einem Farmer mit dem Namen Jacobus van Zyl wiederentdeckt wurde. Nach ihm wurde die erste Höhle benannt, die Van Zyl's Hall. So gingen wir 600 m weit, an Tropfsteinen vorbei, die bis zu 300 000 Jahre alt sind. Am Ende sang Lee Ann mit einer atemberaubenden Stimme die Hymne Südafrika's. Ihren Gesang begleitete sie mit dem Trommeln auf hohle Tropfsteine. Nach viel Applaus gingen wir zurück. In der van Zyl's Hall machte sie nocheinmal halt und erzählte uns, das hier früher Konzerte statt fanden, denn die Akustik sei hier perfekt. Davon wollten wir uns selbst überzeugen und baten Lee Ann für uns noch einmal zu singen. Sie lies sich nicht lange bitten und stimmte aus dem FF das Ave Maria an. Das ging total unter die Haut und trotz der 18°C in den Cango Caves hatte jeder Gänsehaut. Das war einfach unglaublich! Nach diesem grandiosen Finale machten wir erst mal Frühschoppen in dem Restaurant am Fuße der Swartberge mit einem tollen Ausblick. Aber natürlich hieß es recht bald wieder: „Wir müssen weiter, ab in den Bus!“ Es ging in Richtung Oudtshoorn, welches wir um 11.15 Uhr erreichten. Dort durften wir uns noch ein bisschen die Beine vertreten. Einige gingen auf einen Aperitif ins nächst gelegene Restaurant, ich schaute mir ein wenig den Ort an. Es war einfach faszinierend, wie dort im Oktober alles blüht. In Österreich bereitet sich gerade die Natur auf den Winter vor, aber hier gab es eine Blumenpracht, einfach sagenhaft.

Um 12.00 Uhr waren wir im Restaurant Nostalgie zum Mittagessen verabredet. Das Restaurant hat für uns sogar einen Winzer eingeladen. Louis van der Riet vom Weingut de Krans kredenzte uns seine Weine zu dem typischen südafrikanischen Essen. Aber das war noch nicht Alles. Es war für uns sogar ein Geiger organisiert, der das Menü mit den Weinen noch musikalisch untermalte.

Das Menü:

Aufstrichteller

Leberaufstrich, Biltong, Blauschimmelkäse, dazu wurde selbst gebackenes Brot gerreicht

Bobotie (eine Art Hackbraten mit einer Mischung aus Ei und Milch überbacken) mit Safranreis,
Gemüse und Chutney

Malvapudding mit Custard Sauce und Eis

Die Weine:

Pink Port (Cape Pink) auf Eis mit Zitrone serviert, als kleiner Aperero;

2012 Sauvignon Blanc, Garden Route;

2010 Pinotage

Tawny Port

Louis erkannte unser Interesse an seinem Wein und bot an, zu einer Weinverkostung auf sein Gut zu fahren. Da sagten wir natürlich nicht nein! So machten wir uns nach dem Mittagessen auf den Weg nach Calitzdorp. Während der Fahrt sahen wir einen Bus am Straßenrand stehen, der anscheinend eine Panne hatte. Danie blieb stehen, Sonja stieg aus um nach dem Rechten zu sehen. Sie kam zurück und meinte, das dem Bus der Keilriemen gerissen ist. Die Fahrgäste hätten das selbe Ziel wie wir und da stellte sie die Frage, ob es uns stören würde, wenn wir sie mitnehmen. Wir willigten ein und so stiegen die Gestrandeten ein. Sie entpuppten sich als alte Bekannte von den Cango Caves, sie hatten dort mit uns die Führung gemacht. Die Leute nahmen im Bus platz und die Fahrt konnte weiter gehen. Der Herr Präsident stellte uns und den 1. Club der Sommellerie Österreich vor, sagte das wir uns über eine Spende in Form einer Magnumflasche sehr freuen würden, denn immerhin haben wir sie vor einem heißen Nachmittag auf der Straße bewahrt. Die Zugestiegenen machten nicht wirklich Anstellungen uns eine Flasche zu zahlen oder ein bisschen Geld zu spenden, so ergriff Gernot das Zepter. Er holte sich von Sonja den Strohhut, legte einen 100 – Rand – Schein hinein und ging sammeln. Das war mit Erfolg gekrönt, wir konnten unsere arg gebeutelte Clubkasse mit 650 Rand auffrischen. Danie lud die Gäste aus Deutschland (darunter auch 3 Österreicher) ab und fuhren weiter zum Weingut, wo Louis schon auf uns wartete. Um 15.15 Uhr fanden wir uns im Verkostungsraum des Weingutes „de Krans“ ein. Er erklärte uns, das er eigentlich ein Rugby – Spieler war, sich leider die Schulter gebrochen hat und jetzt mit 25 Jahren das Weingut des Vaters überhemen wird. Es hat 40 ha Rebfläche und 40 ha Fläche für Obstanbau. Da waren wir natürlich gespannt, wir hatten ja schon beim Mittagessen die ersten Weine kosten dürfen:

- 2012 Muscato (Muscat de Vandant)

2012 Chenin Blanc

2012 Chardonnay

2010 Tempranillo

2009 Touriga Naçional

2005 Red Stone Reserve, Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Touriga Naçional

2006 Red Stone Reserve, Cuvée wie oben

The Original Espresso, Fortified Wine

2005 Vintage Reserve, Cape Port

Wir bedankten uns recht herzlich bei Louis, denn es ist normal nicht üblich am Sonntag eine Weinverkostung zu bekommen. Im Anschluss fuhren wir nach Montague, wo wir um 19.00 Uhr im Hotel Montague unsere Zimmer bezogen. Nach einem kuzen „frischmachen“ brachen wir um 20.00 Uhr zum Abendessen aus. Dies fand im Restaurant „Jessica“ statt. Das Restaurant war nur 5 Gehminuten vom Hotel entfernt. Es war sehr urig eingerichtet und man hatte ein bisschen das Gefühl im Wohnzimmer der Besitzer zu sitzen. Manfred Garzon sprach noch kurz mit dem Küchenchef, das er uns möglichst kleine Portionen beim Menü machen sollte, weil wir schon 9 Tage „Völlerei“ hinter uns hatten und der Hunger war nicht mehr so groß.

Das Menü:

Trilogie vom Schwein
gebratener Schweinebauch, Schweinesulz (auf südafrikanische Art), mit Cajun gewürztes
Schweinefilet;

Salat mit Garnelen, Chorizo, Mandeln und einem Knoblauchschaum;

Consommé mit Ente und Zucchini;

Rinderfilet in Pfefferkruste mit exotisch gewürzten Pilzen;

Auf Kohle gegrillte Lende vom Lamm, geschmorte Stelze vom Lamm, mit „mille Feuille“ und
Rosmarinjus;

Mousse von Schokolade, Schokoladenbrownie, Eis von der weißen Schokolade;

Die Weine:

2012 Sauvignon Blanc, Weingut Bon Courage;

2012 Pinotage, African Java, Weingut van Loveren;

Der Küchenchef hat die Gänge in perfekten, kleinen Größen angerichtet und so ging auch der schöne Abend im Restaurant zu ende. Im Hotel gingen noch einige an die Bar auf eine Zigarre, der Rest legte sich nieder.

Kapitel 10

Von der Zivilisation zu der vollkommenen Abgeschlossenheit der Wildnis

Zum letzten mal in Uniform saßen wir um 8.30 Uhr in unserem, mittlerweile fast zum Zweitwohnsitz gewordenen, Bus und fuhren zum letzten Weingut der Reise. Manfred Garzon erzählte uns im Bus noch etwas über das Weingut Zandvliet, welches wir nach 15 Minuten Fahrt erreichten. Wir waren etwas zu früh dran, da hatten wir noch Zeit uns die schönen Rosen betrachten und die Pferde von der Zucht des Weingutes. Wir wurden von einer netten Dame auf die Terrasse des Hauses geführt, wo schon für unsere Weinverkostung aufgedeckt war. Wir teilten uns auf die zwei Tafeln auf und Paul de Wet begrüßte uns herzlich auf seinem Weingut. Er stellte die Farm kurz vor. Sie pflanzen auf 150 ha Rebfläche Colombard, Chenin Blanc, Cabernet Sauvignon, Shiraz und Merlot an. Das Estate wurde 1867 gegründet und produzierten 1975 das erste mal Shiraz, der 1979 auf den Markt kam. Durch die Verkostung führte Jacques Cilliers, er schenkte uns wirklich gute Weine ein:

2012 Chardonnay

2012 Chardonnay „Estate“

2012 Chardonnay „Hill of Enon“

2007 Shiraz „Estate“

2009 Shiraz „Estate“

2001 Shiraz „Kalkveld“

2007 Shiraz „Kalkveld“

Fassprobe „Hill of Enon“, Cuvée

Nach der Verkostung sahen wir uns noch den wunderschönen Rosengarten hinter dem Haus an. Dann verabschiedeten wir uns und fuhren um 10.20 Uhr in Richtung Sanbona Wildlife Reserve. Im Bus kam vom Präsidenten die Durchsage, das der offizielle Teil der Reise nun vorbei ist und wir Marscherleichterung erhielten. Schon zogen alle ihre Krawatten ab, drehten sich rum und schlofen eine Runde (oder spielten Mensch Ärgere Dich Nicht). Um 11.15 Uhr erreichten wir eine kleine Raststätte kurz vor dem Wildpark. Wir konnten in den Park nicht mit dem großen Bus reinfahren und so warteten wir, bis die Lodge uns geeignete Fahrzeuge schickte. Wir tranken Tee und Kaffee und was für eine Überraschung, kam eine Dame in die Raststätte und präsentierte uns ihre Weine vom Weingut. Das verkürzte und versüßte die Wartezeit ungemein. Die Dame war vom Weingut Star Hill und ließ uns kosten:

2012 Sauvignon Blanc;

2010 Shiraz;

Um 12.30 Uhr standen die Fahrzeuge am Eingang des Wildparks bereit. Unsere Koffer wurden in ein anderes Auto verladen und wir stiegen in zwei Geländewagen. Nach einer Stunde windiger Fahrt erreichten wir unsere Lodge mitten im Nirgendwo. Wir wurden mit heißen, erfrischenden Tüchern empfangen, hausgemachtem Eistee und heißer Schokolade. Die Empfangsdame zeigte uns die Zimmer, welche in zwei verschiedenen, mit Reet gedeckten Häusern waren. Wir machten uns frisch und trafen uns um 14.45 Uhr zum Mittagessen im Restaurant. Dieses war im Nachbarhaus mit einem tollem Pool untergebracht. Wir tranken auf der Terrasse einen Aperitif und wählten dann am Tisch unsere Gänge für ein 3 Gang Menü.

Das „à la carte“ Menü:

Die Vorspeisen:

Lauch- & Kartoffelsuppe

Sanbona Caesar's Salat

Die Hauptgänge:

Sanbona Fish 'n Chips

Gegrilltes Karoo Lamm mit Aprikosen Kebab

Penne Arabiata

Sanbona Club Sandwich

Die Desserts:

Variation von hausgemachtem Eis oder Sorbet

Schokoladenbrownie

Obstsalat

Die Getränke haben wir frei wählen können. Um 16.00 starteten wir unsere erste Pirschfahrt. Die Geländewagen standen schon abfahrtbereit am Empfangshaus. Es ging los: „Heißa, heißa, heißa Safari!“ Alle waren sehr gespannt, was wir heute für Tiere sehen werden. Die Krönung wären ja die Löwen, dachte sich jeder! So fuhren wir über die holprigen Wege, vorbei an Akazien und wilden

Rosmarin. Aber wo waren die Wildtiere?? Anders als im Zoo, muss man diese im Wildpark suchen. Das Erste was wir sahen, war ein Springbock. Marco, unser Fahrer und Ranger, erzählte Wissenswertes über diese Tierart. Schon ging es weiter. Das zweite Auto, mit Fahrerinnen und Ranger Gretha, folgte uns. Dann kamen wir zu einer Art Buschwald, dort sollten die Löwen sich aufhalten. Mit Hilfe von einer Antenne (alle Raubtiere im Reservat haben einen Sender) versuchte Marco die Löwen zu orten. Da standen auf einmal in dem hohen Buschwerk Elefanten. Was für ein Anblick, unbeschreiblich. Wir konnten eine Elefantenfamilie beobachten und die Zebras bewundern. Die Fahrgemeinschaft beschloss später nochmal nach den Löwen zu suchen und fuhr zu einem See. Dort folgten wir den Spuren von Nilpferden, das war aber auch alles, was von ihnen zu sehen war. Weiter ging es, in der Hoffnung Giraffen zu finden, aber auch diese taten uns nicht den Gefallen. So trafen wir uns zu einer kleinen Stärkung mit den Anderen am See. Dann startete wieder die Löwensuche. Im hohen Schilf wollte Marco unser Auto wenden, übersah aber einen Elefanten. Wir warnten ihn, da waren wir aber nur noch 5 Meter von ihm entfernt. Er stellte die Ohren auf, hob den Rüssel und es war auf einmal ganz Still im Auto. Ich saß in der letzten Reihe, die in dieser Situation unglücklicherweise die Erste war. Mir war auch nicht mehr ganz wohl in meiner Haut. Wir fuhren ein paar Meter weg und ließen den Elefanten an uns vorbeiziehen. Was für eine Begegnung!!! Wir begaben uns nach diesem Schock weiter zu der Mandelfarm auf dem Gelände des Parks. Und da sahen wir sie, keiner hatte mehr daran geglaubt. Es war bereits recht dunkel, der Mond stand riesengroß am Himmel und machte es mit seiner Helligkeit möglich, noch drei Löwen in einiger Entfernung zu sehen. Sie entfernten sich von uns immer weiter und so fuhren wir retour zu unserer Lodge, wo uns von den Anderen keiner glauben konnte, das wir die Löwen gesehen haben. Um 19.30 Uhr waren wir zurück und wurden wieder mit den Erfrischungshandtüchern begrüßt, jeder genoss den heißen Kakao mit Amarula. Nach einer wärmenden Dusche trafen wir uns um 20.30 Uhr zum Abendessen. Die Köche der Lodge hatten einen Braai vorbereitet. Es war alles am Buffet gerichtet:

Vorspeisen:

verschiedenste Salate, gebackener Fisch, eine Art von Pizzabrot;

Warme Gerichte:

Lammkotelett, verschiedene gegrillte Fleischsorten, Ragout vom Strauss
Kartoffelgratin, Maiskolben, Maelie Pap (ein fester Maisbrei), Gemüse, Süßkartoffeln;

Dessert:

Malvapudding, Koeksisters, Custard Sauce, Eiscreme

Die Weine:

Shiraz, Weingut Star Hill

Alles Andere, was im Weinregal stand;

Viele blieben, wegen der Malariaphylaxe, einfach bei Gin Tonic. Der Abend klang am Kamin aus. Zum Zigarre rauchen mussten wir aber leider raus gehen. Um 1.30 Uhr gingen dann auch die Letzten in ihre Federn. Die Nacht war nämlich kurz und der nächste Tag sehr lang!

Kapitel 11

Auge in Auge mit den Löwen abschied nehmen

Der harte Kern unserer Truppe traf sich um 5.45 Uhr zum ersten Frühstück im Restaurant. Da es regnete und sich manche am Vortag verkühlt haben, blieben sie im Bett liegen. Es wurden Kekse, Tee und Kaffee von unseren zwei Rangern serviert. Um 6.10 Uhr saßen wir in den Geländewagen

zu unserer Morgenpirschfahrt. Es war recht kalt, aber es hörte auf zu regnen. Diesmal fuhren wir in die andere Richtung des Wildparks. Heute stand die Suche nach den Löwen, Geparden und Nashörnern auf dem Programm. Wir sahen die Herde Zebras wieder, die vor uns über die Straße liefen (und das nicht mal bei einem Zebrastreifen!) Außer den Tieren war noch ein großer, schöner Regenbogen zu sehen. Dann standen da, so hoch wie der Baum an dem sie aßen, zwei Giraffen. Wow, so groß! Das war echt beeindruckend. Vorbei ging es an einer Herde Springböcke, die wie mit Federn in den Beinen, davon hüpfen. Wir nahmen mit der Antenne die Fährte des Geparden auf, als wir sie sahen! Da lagen zwei weiße Löwen unter einem Busch. Wir zückten sofort unsere Ferngläser um sie näher zu betrachten. Hinter uns blieb auch das Auto, mit Gretha am Steuer, stehen. Auf einmal stieg Marco mit seinem Gewehr aus. Er lud es und lief in die Richtung der Löwen. Erst hatten wir die Vermutung, das er mal „musste“, dann schauten wir auf seinen Sitz, nicht das er einen Abschiedsbrief hinterlassen hat, uns war etwas mulmig zu mute. Dann kehrte er zurück und steigerte unsere bedenklichen Gefühle! Er meinte, der Zoom unserer Kameras reicht vom Auto nicht aus, wir könnten aber zu Fuß uns ein Stück den Löwen nähern. Sie seien momentan friedlich. So stiegen wir von den Geländewagen aus uns stellten uns in einer Reihe auf. Marco erklärte uns die Zeichen die er gibt, wenn wir weggehen sollen, stehen bleiben sollen oder uns hinlegen sollen. Das machte es noch spannender zu den Wildtieren zu gehen. Ganz vorne lief Marco mit dem Gewehr vorweg und am Schluss der Karawane war Gretha. Sie hatte aber auch nicht wirklich einen selbstsicheren Blick im Gesicht. Wir konnten dann ein paar Fotos von den Löwen machen und kehrten dann, zum Glück, wohlbehalten zum Auto zurück. Denn man darf ja auch nicht vergessen, wir waren eigentlich auf Gepardsuche. Dann war die Gruppe vom zweiten Fahrzeug dran und wir sollten im Auto sitzen bleiben. Ganz aufgedreht von dieser Begegnung fuhren wir dann weiter. Vorbei an einer Giraffenherde, retour in Richtung Lodge. Hannes bemerkte rechts von der Straße noch eine Herde Tiere. Wir dachten schon Nashörner! Aber es war eine Herde Antilopen und wieder die Zebras. Die Nashörner sollten uns verwehrt bleiben. Um 8.30 Uhr saßen wir am Tisch im Restaurant zum zweiten, sehr ausgedehnten Frühstück. Dann hatten wir bis 11.30 Uhr Zeit unsere sieben Sachen zu packen, denn dann hieß es viel zu schnell Abschied nehmen von dem Wildpark. Das Gepäck wurde wieder in einen Van geladen und wir nahmen in den Geländewagen platz. Es war eine wilde, kalte, windige Regenfahrt zurück in die Zivilisation, in der Danie mit dem Bus auf uns wartete.

Nach dem verabschieden von Marco und Gretha saßen wir um 12.30 Uhr im warmen Bus auf dem Weg zum Flughafen. Wir machten noch einen kurzen Stop zum Mittagessen bei einem Bäcker und fuhren unaufhaltsam dem Abschied von Südafrika entgegen. Die Strecke führte uns über einen Pass, wo wir einen tollen Ausblick auf das Land hatten. Kurz vorm Flughafen gab es von Sonja noch eine Abschiedsrede. Sie bedankte sich für die schönen Tage mit uns und das sie uns kennen lernen durfte und das sie hoffe, wenn Freitag ist und sie ihre neue Reisegruppe am Flughafen begrüßt, es doch noch einmal der Montag sein soll, wo sie uns im Lemoenkloof Guesthouse in Empfang nahm. Unser Präsident übernahm dann das Mikrofon und stimmte zu seiner Rede an. Wir verabschiedeten uns mit einem großen Geduff von Sonja und bedankten uns recht herzlich bei Danie, das wir mit den beiden das Western Cape unsicher machen durften. Dann kamen wir auch schon am Terminal an. Vor dem Bus gab es noch ein Abschiedsphoto und ab ging es zum Check In. Nur nicht für unseren Präsidenten und seiner Frau, sie blieben noch ein paar Tage in Südafrika. An der Warteschlange am Schalter verabschiedete sich Sonja nochmal von jedem und wir gaben unser Gepäck auf. Da unser Flieger nicht pünktlich abhob, hatten wir noch Zeit die Duty Free Geschäfte zu durchforsten. Um 18.45 Uhr hieß es dann vollen Schub auf die Triebwerke, wir starten. Durch die Verspätung sahen wir beim Start noch einen wunderschönen Sonnenuntergang, wie ein letzter Gruß an uns von diesem wundervollen Land. Während dem Nachtflug schliefen alle von uns, bis auf drei. Johannes Pfefferkorn, Gebi Walch und Helmut Jörg konnten nicht einschlafen und hatten eine private Weinverkostung in der 1. Klasse mit der Kabinenchefin. Um ca. 5.45 Uhr landeten wir in Dubai. Bei der Ansprache der Stewardess fielen wir alle fast aus den Wolken. Sie wünschte den Urlaubern einen schönen Aufenthalt in Dubai, den Weiterreisenden einen guten Flug und dem 1. Club der Sommellerie Österreichs einen guten Weiterflug nach München. Wir wollten schon

losjubeln, aber dann war doch die Frage stärker: „Wie kann das sein?“. Eingefädelt haben das unsere Nachtschwärmer bei der Weinverkostung in der 1. Klasse. Das war wirklich ein tolles Erwachen in Dubai und nochmal ein Highlight unserer Reise. Aber Eines sollte noch folgen!

Kapitel 12

Mit dem wirklich größten Vogel der Welt nach Hause!

Auf dem Flughafen hatten wir noch bis zum Abflug um 9.05 Uhr Zeit uns umzusehen. Es ist fast nicht zu glauben, was um diese Uhrzeit schon an diesem Terminal los war. So viele Menschen strömten in und aus den Geschäften in Richtung Gates. Ich nutzte die Zeit mit Johannes in einer Lounge zum Frühstück. So trafen wir alle uns am Gate wieder. Während der ganzen Reise wurde schon gemunkelt das uns der Airbus A380 zurück nach München bringen wird. Und das bewahrheitete sich auch. Am Gate sah man schon das wirklich große Flugzeug durch die Fenster. Jeder war gespannt, wie der Flug damit wohl sein wird, es war nämlich für jeden eine Premiere! Dann startete das Boarding und wir stiegen ein. Aus dem Fenster hatte ich Blick auf den Flügel mit zwei riesigen Triebwerken daran. Ich fragte mich nur, wie dieser Koloss nur fliegen soll! Man hatte in dem Airbus aber immerhin 5 cm mehr Beinfreiheit. Dann ging es los. Wir rollten auf die Startbahn, beschleunigten und tatsächlich, wir hoben ab! So flogen wir mit dem wirklich größten Vogel der Welt nach Hause. Ganz ruhig, man merkte nichts von Turbulenzen. Nicht einmal die Triebwerke hörte man im Innenraum. Um 12.40 Uhr setzten wir pünktlich auf der Landebahn am Airport München auf. Am Gepäckband verabschiedeten wir uns von denen, die nicht mit dem Arlberg - Express heim fuhren. Wir gingen dann zum Bus, verstaute die Koffer im Anhänger und fuhren gen Vorarlberg. Auf der einen Seite mit einem lachenden Auge, auf der Anderen mit einem Weinenden. Ich stieg in Dornbirn aus, die anderen fuhren weiter bis Lech.

Dann waren wir schon wieder alle wohl behalten zuhause. Dabei sind wir doch erst weggefliegen. Die Tage vergingen so schnell und ich hab echt eine Zeit gebraucht um das Erlebte zu verarbeiten. Wenn ich die Reise kurz und knapp zusammen fassen sollte, würde ich das so sagen: Wir haben das höchste Gebäude der Welt gesehen, die höchsten am Land lebenden Tiere, genauso wie die Schwersten, wir haben das größte Meeressäuger gesehen, eines der tollsten Länder der Welt besucht, sind eine der schönsten Küstenstraßen gefahren und sind mit dem größten Passagierflugzeug der Welt heim geflogen.

Man muss den ganzen Organisatoren der Reise auch danken, das es zu dem wurde, was es war! Ganz vorne dran Herma und Manfred Garzon, die mit ihrem Wissen über das Land, die Reise sehr gut geplant haben. Auch ein Danke an das Reisebüro Kuoni, die wirklich schöne Unterkünfte und Restaurants für uns gebucht haben. Ein Danke auch an KR Peter Morandell für die Weingüter, die wir durch ihn besichtigt haben und die tollen Abendessen, die wir auf seine Kosten genossen haben. Diese Liste könnte man bis zur Wetterfee fortführen, denn wir hatten 12 Tage schönsten Wetter, aber irgendwann ist auch mal mit einem Reisebericht schluss!

Es war mir eine Ehre, bei dieser Jubiläumsreise dabei gewesen zu sein und bin schon gespannt, wo es uns das nächste mal hin verschlägt. Bis bald, eure

Katharina Greifenstein

