

Amsterdammer Jos van Krimpen organiseert culinaire wijnreizen naar de Zuid-Afrikaanse Westkaap. Kleinschalige trips vol persoonlijke ontmoetingen met wijnboeren en chefs. 'Ik laat jullie mijn vrienden zien.'

tekst en foto's MARJAN IPPEL

## Naar de Westkaap met je eigen reiscoach

**W**E 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 lenen. De prestigieuze prijswinnende 'V' (spreek uit: vie) waist onder het lopen in het kristal, elke stap omgevend met een geur van pruimen, zwarte bessen en vanille.

Nelson Mandela, Margaret 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 van de lommerrijke (rozen)laantjes, gloeiende gazons, slingerende wingerds en de zo typische Victoriase architectuur. Maar gegarandeerd geen van hen ving al wandelend de ondergaande zon in zo'n hemels glas rood.

Wijn- en culireizen zijn een trend. Overal worden ze aangeboden. Toerisme maakt de laatste ja-

ren een vergaande segmentatie door: van uitwassen als oorlogs-, ramp- en sektoerisme tot shopping-, literatuur- (*De da Vinci code!*) medisch en culinair toerisme. Decennia gingen we naar een land voor de historie, cultuur of de zon, nu is eten en drinken vaak het hoofddoel. We reizen naar Hong Kong voor de Nouvel Cuisine Chinoise; vliegen naar Californië, Australië en Zuid-Afrika om in de voetsporen van wijnfilms als *Sideways* wijnen te proeven, en nemen als amuse een scheepje historie en een snuffje cultuur. Grote reisorganisaties vulgariseren deze trend tot de nieuwste vorm van massa-toerisme. Met zo'n veertig *foody's* tegelijk zetten ze je op het vliegtuig, om je vervolgens in massa-accommodaties onder te brengen en per bus langs standaardproeverijen en te sturen bij de grote wijnhuizen waaraan ze gelieerd zijn. Leuk. Als je niet beter weet.

Maar *personal coach* in culireizen Jos van Krimpen weet beter. Zelf wil hij zo niet op reis en dus gaan wij, zijn gasten, ook niet zo.

Hij brengt ons onder in kleine luxe lodgings, waar met maximaal zes kamers geen hotel- maar een thuisgevoel heerst; organiseert *tailor-made* proeverijen en workshops bij de fine fleur van Zuid-Afrika, waar we het op een drinken zetten met onafhankelijke wijnmakers als James McKenzie van wijngoed Nabygelegen tijdens een huisgemaakt diner in de wijnkelder.

**O**NZE PRIVÉ-chauffeur stuurt ons door de Westkaapse kloven langs tot de verbeelding sprekende wijngoederen als Vineyards in the sky, Darling, Groenekloof, Groote Post en Nabygelegen. Vlakkij die laatste plek werd onlangs de vanaf oktober uit te zenden VPRO-serie *Stellenbosch* opgenomen. En daarmee past deze reis perfect in de nieuwste toeristische tendens van kleinschalig, persoonlijk en exclusief. Nog niet zo lang geleden zochten toeristen elkaar massaal op en aten ze het liefst in restaurants met een aanbod dat aan thuis herinnerde, nu willen ze

opgaan in het gastland, praten, eten en leven met de bevolking. De nieuwe vakantieganger heeft een onstilbare honger en dorst naar unieke reiserivaringen en persoonlijke ontmoetingen. We willen geen toerist zijn, maar huisvriend. Bedrijfspsycholoog Jos heeft dat goed begrepen. Hij neemt per reis hooguit tien door hem zorgvuldig geselecteerde 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," en: "Ik wil herinneringen maken," zegt Jos, die altijd zelf meegaat. Bovendien legt hij vanuit standplaats Amsterdam van tevoren huisbezoeken af bij elke medereisende op verwachtingen en persoonlijke wensen boven tafel te krijgen. Kom daar maar eens om bij de gemiddelde reisagent.

Het is druk op het terras van Quartier Latin, een van de toppers in het bruisende Franschhoek eten en leven met de bevolking. De wilde kruidentuin achter het door de ambitieuze Nederlandse chefkok Margot Jansse gedreven restaurant bloeit volop. En dat terwijl 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, om vervolgens haar goede vriend Jos te omhelzen. Ze heeft speciaal voor ons, inmiddels ook vrienden van Jos, een moderne, lichte vijfgangenlunch gemaakt. Samen met het aperitief van char-donnaybubbel van Morison ('Morgenzon' 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 Waterfront, de Fisherman's Wharf van Kaapstad. Daar gaf de rondbuikige eigenaar Peter Veldsman ons een resumé van de culinaire ins en outs van Zuid-Afrika, terwijl wij de *slap-*

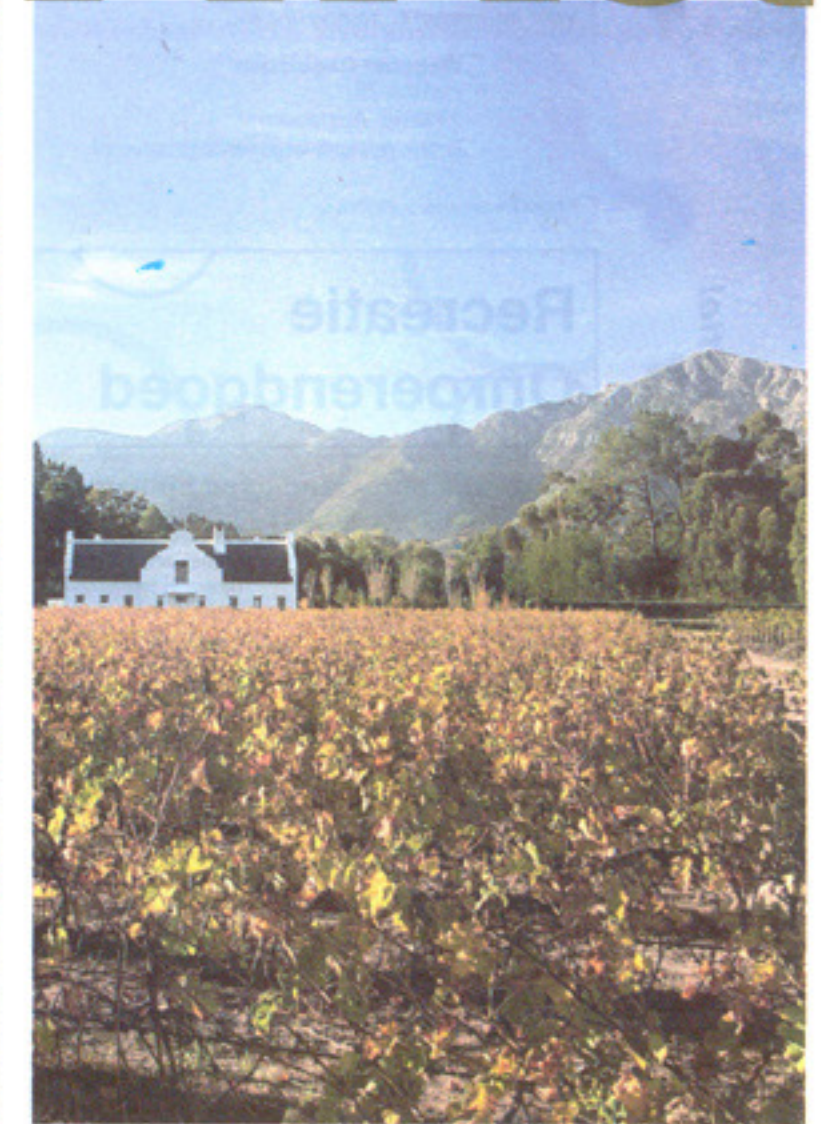


Ook wat natuur betreft, zit het wel goed in de Westkaap: de Helshoogtepas.

# Zuid-Afrika



Trouwkapelletje.



Wijngaard met chateau.

de slums in Zuid-Afrika, want zulke culinaire overdaad wringt natuurlijk ook wel. De insider heeft er geen kant-en-klaar antwoord op. Zwarte of gekleurde chefs en wijnmakers zijn er nauwelijks. Maar The showroom heeft een zwarte sous-chef en Emily's haar eigen variant op Jamie Oliver's Fifteen voor kansarmen. Maar of de €50 per geboekte reis voor *Homes for kids in South-Africa* het knagende schuldgevoel kunnen afkopen?

**O**P WEG naar ons nieuwe logeeraadres Grande Roche in Paarl, waar de Duitse topchef Frank Zlomke vanavond in restaurant Bosman's verrassend genoeg Schmalz (reuzel) als amuse zal presenteren, gevolgd door een onovertroffen Vindaloo lamspies, terwijl zijn Zweedse sommelier Mia aan tafel zelf de wijnen zal voorproeven, praten we over onze meest bijzondere herinnering tot nog toe. De avond vol verse oesters, kreeften, coquilles

en abalones in Japanse stijl en met verdraaid smakelijke *vonkelwijn* (Afrikaans voor bubbels) in seafoofbar Bouillabaisse? De ook naar Franschhoek getrokken Nederlandse chef-kok Camil Haas en zijn (gast)vrouw Inge deelden met ons hun Zuid-Afrikaanse jaren als waren we oude vrienden. Of de proeverij in Boekenhoutsloof van het enfant terrible van de Zuid-Afrikaanse wijn, Marc Kent? Terwijl wij zochten naar verhalen achter de ook in ons land beruchte 27 maanden op nieuw barrique (hout) gerijpte en naar chocola smakende The chocolate block, hoorde onze nieuwste beste vriend Marc ons uit over Ajax. Ik twijfel tussen het verblijf in Klein Genot, een exclusieve lodging waar ik me geen toerist voelde, maar een goede huisvriendin (hoewel ik logerend bij mijn eigen huisvrienden 's avonds geen rozenblaadjes in mijn bed vind) en de wandeling met 'V' over Vergelegen. Ik houd het op het laatste.



ADVERTENTIES

**alltours** Mallorca Alcala Holiday Club App. Hotel Eden Lago vanaf Amsterdam op 06.07. meer aanbiedingen in uw reisbureau of op [www.alltours.nl](http://www.alltours.nl) vaste kinderprijs 1 k. 2-6 j. vanaf 30,- 1 wk. Al vanaf 595,-

**Een & twee-pitters opgelet! Te huur op Silodam: mooiste werkplekken van Amsterdam**  
Design-interieur, terras & vlinder aan 't IJ, alle kantoorfaciliteiten, gebruik van gemeenschappelijke ruimtes. Vanaf € 600 per maand. Inlichtingen: bel Paul 06-51319074.

### Dankzij slechte ogen Zuid-Afrika ontdekt



Amsterdammer Jos van Krimpen (43), bedrijfspsycholoog, stand-up comedian, zanger-gitarist, wijnkenner, gourmand en organisator van zowel culinaire wijnreizen als reizen voor managers met een burn-out, ging een paar jaar geleden naar Zuid-Afrika om zijn ogen te laten laseren. Tijdens deze medisch-toeristische trip maakte hij kennis met een land waar de service, kwaliteit en omgeving een niveau hebben dat in Europa nergens meer te vinden is. De culireizen naar Toscane en Bordeaux uit het programma van zijn eenpersoonsreisburootje werden na thuiskomst geschrapt voor exclusieve culi-wijnreizen naar de Zuid-Afrikaanse Westkaap. In tien dagen neemt hij je onder meer mee naar insidersadressen in Kaapstad, Peninsula (Kaaps Schiereiland), Constantia, Wellington, Paarl, Stellenbosch en Franschhoek. Tien dagen à €3995 (all inclusive), waarvan €50 voor Hokisa (Homes for kids in South-Africa), [www.exclusiveculitravel.nl](http://www.exclusiveculitravel.nl). De hier genoemde wijnen zijn ook te koop in Nederland.