

De Westkaap van Zuid-Afrika

HOORN DES OVERVLOEDS



Zodra we de aankomsthal van het vliegveld van Kaapstad verlaten, wordt het ons duidelijk: hier worden de handen uit de mouwen gestoken. Het hele gebied rondom 'Cape Town International' is één grote bouwput, waar talloze bouwkranen een mechanisch ballet opvoeren en pneumatische en hydraulische gereedschappen en machines een oorverdovende symfonie ten gehore brengen. Uiteraard hebben die activiteiten veel te maken met de WK Voetbal die hier in 2010 worden gehouden, maar ze staan ook symbool voor de nationale mentaliteit sinds de afschaffing van de Apartheid in de jaren negentig. Afrikaners, blank, gekleurd en zwart, zijn trots op hun land en op wat ze in de afgelopen jaren hebben bereikt. In de komende dagen zullen we zelf ervaren dat dat volkomen terecht is.

Tekst: Dick Zoet, Foto's: Séan Damstra

Laat in de avond is het goed toeven op het privé-terras van ons appartement. Ook de huiswijn van deze 'lodge' blijkt onze verwachtingen weer ver te overtreffen. De lome warmte van de lente voelt weldadig en ons gesprek komt als vanzelf op onze Zuid-Afrikaanse ervaringen. We komen tot de conclusie dat we op vrijwel alle fronten aangenaam verrast zijn. Dit is een land waar je heel gemakkelijk je hart aan kunt verliezen. En dat heeft niet alleen met het oogverblindende landschap, maar ook zeker met de vriendelijke en relaxte bevolking te maken. En uiteraard met de tongstrelende culinaire traditie die zich hier steeds verder ontwikkelt.

Dit is een land waar je gemakkelijk je hart aan kunt verliezen.

De hedendaagse Zuid-Afrikaanse keuken is een prettige mengelmoes van stijlen en smaken. Alle chefs die we tot nu toe hebben ontmoet, hanteren hun eigen stijl. En die eigenzinnige aanpak zorgt voor een weldadige variatie in gerechten. Iedereen gebruikt verse en seizoensgebonden ingrediënten. Traditioneel Zuid-Afrikaans wordt moeiteloos gecombineerd met eigentijds moleculair. Perfecte bediening maakt de maaltijden tot een feest. En 'the icing on the cake' wordt gevormd door

een schier eindeloze reeks aan voortreffelijke, lokaal geproduceerde wijnen. De Westkaap is zodoende een soort 'hoorn des overvloeds' geworden.

MAATWERK

De Zuid-Afrikaanse lentezon strijkt laag over de bergtoppen als we Paarl binnenrijden. De temperatuur is een aangename 27 graden, maar dat blijkt voor de meeste gasten van Bosman's Restaurant toch te kil om op het terras te verblijven. We volgen hun voorbeeld en worden de 'W.A. de Klerk Private Dining Room' binnengeleid. Daar blijkt de Scali Pinotage 2004 een uitstekende wijn. Zeker in combinatie met de struisvogelartaar die ons in Grande Roche in Paarl wordt voorgezet. En de navolgende wijn/spijscombinaties blijken daarvoor niet onder te doen. Dit restaurant is inmiddels fameus, ook buiten de landsgrenzen. Het blijkt dat veel gasten kosten noch moeite sparen om hier van de creaties van chef-kok Frank Zlomke te mogen genieten. We voelen ons bevoorrecht en dat is precies wat reisorganisator Jos van Krimpen voor ogen heeft. Het begrip 'groepsreizen' is voor hem relatief. Zijn gezelschappen bestaan uit maximaal tien personen met wie hij "op bezoek gaat bij vrienden". Die aanpak vereist maatwerk en dat is precies waar zijn bedrijf Exclusive Culitravel in gespecialiseerd is. Dat blijkt bijvoorbeeld uit de luxueuze en kleinschalige onderkomens waar we verblijven. Van het vliegveld werden we met privéchauffeur



naar Bovlei Valley Retreat vervoerd. Een intiem, sfeervol en uitermate comfortabel 'guesthouse', dat wordt bestierd door twee Britse 'expats', Abbi en Lee Wallis. Zij raakten tijdens een vakantie verknocht aan dit fraaie land en Lee zegde zijn baan als arts bij de Royal Air Force op om hun beider droom te realiseren. Het resultaat: een schitterend gelegen landhuis met wijngaard waar het bijzonder aangenaam toeven is. Een plek om voor altijd te willen blijven.

AFRIKAANS

Het is nauwelijks verwonderlijk dat de lieden van de VOC hier hun tussenstop planden en de nodige moeite hadden om verder te zeilen. Het schitterende landschap oefent nog altijd een bijzondere aantrekkingskracht uit. Saillant detail: wij Nederlanders hebben een dubieus gevoel over ons VOC-verleden, maar de Zuid-Afrikanen denken daar geheel anders over. Het voor hen toch beladen logo van de Compagnie is nog altijd op veel plaatsen te vinden en ergens zijn ze best wel trots op die episode uit hun roerige geschiedenis. De Nederlandse overheersing heeft hun in ieder geval de Afrikaanse taal gebracht. En dat is niet, zoals velen ten onrechte menen, de taal van de blanke boeren. Zeker in de Westkaap geldt het Afrikaans als voertaal voor alle bevolkingsgroepen, zoals onze chauffeur Louwtjie ons verrassend mededeelt. Om die bewering te onderstrepen worden we meegetroond naar het Taalmonument nabij Paarl waar hij ons trakteert op een

beknopte historie van het Afrikaans en tot slot gloedvol een gedicht ten gehore brengt. Weer een mythe ontkracht.

VRIENDELIJKHEID EN GEMOEDELIJKHEID

Dat gebeurt trouwens veel vaker tijdens ons verblijf. Want laten we er niet omheen draaien, we hadden van tevoren de nodige bedenkingen bij de reis naar hier. Van diverse kanten word je immers verzekerd dat het bepaald niet veilig is in dit immense land. Daarvan merken we echter in de praktijk niets. Wie de desolate 'townships' vermijdt, ervaart alleen de vriendelijkheid en de aanstekelijke gemoedelijkheid van de bevolking. Buiten de 'slums' maak je kennis met het fenomenale natuurschoon van deze provincie. En krijg je uitgebreid de kans om je te laten verbazen door het niveau van de gastronomie. Want niet alleen Bosman blijkt een werkelijk uitstekende keuken te hebben; elke avond weet Van Krimpen ons weer te verbijsteren met tongstrelende gerechten in diverse restaurants. Het sterrenstelsel van Michelin heeft het Afrikaanse continent nog niet bereikt, maar het is zonneklaar dat veel van de door ons bezochte restaurants moeiteloos in aanmerking zouden komen voor een of meer van die felbegeerde onderscheidingen. En dat terwijl de maaltijden hier voor een fractie van de prijzen in Europa kunnen worden genuttigd. Een fijnzinnige viergangenlunch kost hier evenveel als een hamburgermaaltijd in Nederland. Hier vinden we geen 'kapsones'; de chef-koks zijn stuk voor



stuk zeer benaderbaar en komen graag aan je tafel hun visie op koken uiteenzetten. De bediening is niet hautain, maar prettig, ongedwongen en correct. De diverse restaurants zitten dan ook de meeste dagen vol; voor een diner in de toprestaurants moet soms maanden van tevoren worden gereserveerd.

KLEINSCHALIG EN KWALITATIEF

Van Krimpen maakte nog niet zo lang geleden kennis met dit land. Hij liet zijn slechte ogen laseren in Zuid-Afrika en gaf ze daarna goed de kost. Om in rap tempo blij verrast te worden over hetgeen hij zag. "Dit landschap, deze kwaliteit en deze service kom je gewoon nergens meer tegen in Europa. Ik was meteen verkocht." Thuisgekomen werd het reisaanbod van zijn bedrijf direct geschoond; de trips naar Toscane en Bordeaux werden geschrapt en maakten plaats voor exclusieve, kleinschalige en kwalitatieve reizen naar de Westkaap. Dus geen busladingen vol geïnteresseerden die in rap tempo langs de grote, bekende wijnhuizen worden gejaagd, maar kleine groepjes echte liefhebbers die oog hebben voor kwaliteit. Die aanpak bleek een succes; inmiddels organiseert Van Krimpen een aantal malen per jaar dergelijke maatwerktrips en de belangstelling is zeer groot. Dat is overigens een trend die we door de gehele toeristische industrie zien. De segmentatie in het reisaanbod wordt steeds verder doorgevoerd. Themareizen zijn 'hot' en het aantal thema's blijkt bijna

oneindig. Het populairst blijken de culinaire reizen. En zoals vaak gebeurt: als iets erg in trek is, daalt de kwaliteit van het aanbod. Populaire reizen vallen ten prooi aan het snelle geld dat gemakkelijk te verdienen is. Van Krimpen hanteert een andere filosofie. Zelf zou hij nooit op die manier op reis gaan en dat wil hij zijn gasten dan ook niet aan doen. Hij zocht en vond de fine fleur van Zuid-Afrika en laat zijn gasten daarmee graag kennismaken.

OPENBARING

Zodoende is elke proeverij en elke maaltijd weer een openbaring. Tijdens de huisgemaakte maaltijd op het wijngoed Nabygelegen (Wellington) worden we als langverwachte familieleden opgenomen in de huiselijke kring. Wijnmaker James McKenzie blijkt een gezellige prater en schenkt nog eens bij. En dat vinden we bepaald geen straf. Een paar dagen later zijn we te gast bij Groote Post in Darling. Gastheer Shaun McLaughlin blijkt het standpunt te huldigen dat wijn er is om gedronken te worden en niet alleen geproefd. We zijn dan ook blij dat er een uitgebreide en bijzonder smakelijke lunch bij wordt geserveerd. Bij het afscheid omarmen we elkaar als oude bekenden. Dat is overigens een gevoel dat je voortdurend bekruipt. De mensen die we ontmoeten, blank, zwart en gekleurd (de indeling is niet van ons, maar wordt officieel gehanteerd in dit land) blijken allemaal warm, open en vriendelijk. Een bezoek aan deze streek voelt op een merk-



Rechts het Taalmonument, waar chauffeur Louwtjie gloedvol het gedicht 'Die Visser' van D.F. Malherbe ten gehore brengt:

<i>Die, Visser! het belowe,</i>	<i>Sy, liefste wou nie hê nie.</i>	<i>En, toe die nag verdonker,</i>
<i>Voor donker sal hy kom.</i>	<i>Hy wou hom nie laat keer.</i>	<i>Het swaar die see gebrom.</i>
<i>Sal jy die seil sien witblink,</i>	<i>Hy was 'n dapper visser,</i>	<i>Verlate is sy liefste,</i>
<i>Daar by die bergpunt om.</i>	<i>Hy tart die wildste weer.</i>	<i>Hy is verewig, stom.</i>



waardige en onbestemde manier als een vorm van thuiskomen. Iedereen is gastvrij en doet zijn of haar uiterste best om je volkomen op je gemak te laten voelen. Overal heerst een ongedwongen sfeer en arrogantie is een begrip dat ze hier niet kennen. Zuid-Afrika roept bij de meesten van ons tweeslachtige gevoelens op. Natuurlijk, we voelen ons verwant met dat land uit historische gronden. Anderzijds vormt die historie, het verhaal van de VOC, bepaald niet de fraaiste episode uit de geschiedenis van de lage landen. Ander voorbeeld: het apartheidsregime vervulde ons met afschuw, maar tegelijkertijd werd er – hoe Hollands! - volop zaken gedaan met het blanke minderheidsregime. Maar we hikken nog het meest aan tegen het beeld van ongebreideld geweld, ontluisterende onveiligheid en voortdurend sluimerende strijd tussen de diverse bevolkingsgroepen dat in de diverse media wordt geschilderd. Dat beeld blijkt volslagen in strijd met de werkelijkheid en dat is misschien wel de grootste en prettigste verrassing.

HARDNEKKIG

Dat wil overigens niet zeggen dat het inmiddels koek en ei is in dit immense land. Onze chauffeur Louwtjie doet daarover tijdens een van de reizen een boekje open. Blank en zwart gaan nog steeds moeizaam samen in het maatschappelijke verkeer en bezoeken bijvoorbeeld nog steeds afzonderlijke kerken en sportverenigingen.

Dat wordt hun overigens niet door de wet opgelegd, maar blijkt een hardnekkig overblijfsel van het verleden. Toch heeft die periode van de apartheid ook ontroerende momenten gekend. Dat wordt duidelijk als Louwtjie ons naar Pniel voert, een klein dorpje waar blank en zwart een hechte gemeenschap vormen. Het apartheidsregime had in zijn ongebreidelde wijsheid besloten dit gebied tot 'black area' te bestempelen, wat feitelijk betekende dat de blanke inwoners naar een 'white area' zouden moeten verhuizen. Deze vertikten het echter hun dorp te verlaten en stelden de regering daarmee voor het blok. Uiteindelijk ging die overstap en herdoopte het gebied tot 'coloured area'. Toen later de snelweg van Kaapstad naar Franschoek werd aangelegd, bleek de bevolking die schanddaad van de regering niet te zijn vergeten: de bulldozers werden bij de rand van de gemeente tegengehouden en tot op de dag van vandaag is de snelweg binnen de gemeentegrens onderbroken. De oude provinciale weg ligt daar als het ultieme bewijs dat blank en zwart prima samen kunnen gaan.

Aan het eind van de reis, moeten we onze nieuwe liefde wel bekennen aan Jos van Krimpen. Onze mededeling veroorzaakt een brede glimlach. "Dat hoor ik wel vaker", luidt zijn simpele verklaring. "Ik zeg dan ook altijd dat een bezoek aan deze streek iedereen nog lang zal heugen." Daarmee doet hij 'zijn' Westkaap feitelijk tekort: dit bezoek is onvergetelijk. ■



Volledig verzorgd betekent bij Exclusive Culitravel: inclusief vlucht, transfers, lunches, proeverijen, diners, wijnen tijdens lunches en diners, overnachtingen, reisbegeleiding en meer. Alles op 4-5 sterren niveau en door Exclusive Culitravel zorgvuldig geselecteerd op kwaliteit, locatie, gastvrijheid, comfort en exclusiviteit.

Prijs van het Cape Winelands Arrangement in november en december 2008:

€ 4695,- pp.

Prijs van het Cape Winelands Arrangement in januari en maart 2009:

€ 4795,- pp.

Voor informatie en reserveringen kunt u bellen met Jos van Krimpen 020-4084210. Mailen kan ook via info@exclusiveculitravel.nl

Cape Winelands Arrangement voor Qualis lezers



Maak eens een culinaire wijnreis naar Zuid-Afrika. Wijnen proeven bij de beste wijnhuizen waar u in contact komt met de wijnmaker zelf, verblijven in topklasse hotels of romantische hide-aways en eten in de beste restaurants van de zonovergoten Zuid-Afrikaanse Cape Winelands.

Wat kunt u verwachten?

Het echte 'Zwitserlevengevoel'! Om u tijdens deze tiendaagse reis een unieke ervaring te bezorgen zijn individuele aandacht en kleinschaligheid de belangrijkste uitgangspunten voor dit exclusieve arrangement. De groepsgrootte is dan ook maximaal 8 personen. Een fantastisch en volledig verzorgd arrangement voor levensgenieters, lekkerbekken en wijnvrienden!

Op vrijdag avond vertrekt u vanaf Schiphol naar Kaapstad waar u op zaterdagochtend aankomt. Zonder jetlag want er is slechts 1 uur tijdsverschil met Nederland.

Zaterdag en zondag verblijft u nabij Paarl, bekend om de Paarlberg, het Taalmonument, de prachtig gelegen wijnhuizen, de diverse golfcourses enz. Diverse wijnproeverijen en rondleidingen op befaamde wijnhuizen en diners zowel bij de wijnmaker thuis als in toprestaurants. Namen: Bosman's, Nabygelegen, Bovlei Valley Retreat.

Maandag en dinsdag verblijft u in het historische Stellenbosch, het bekendste herkomstgebied en tevens centrum van de Kaapse wijnbouw. Maandag verkennen we de stad en nemen we deel aan een wijn-chocolade proeverij bij het befaamde wijnhuis Waterford. Dinsdag is het 'Olijvendag' met Linda Costa: excursies, proeverijen en een diner met in speciale olijfoliën bereide gerechten.

Woensdag en donderdag verblijft u in Kaapstad/Constantia met volop gelegenheid tot het (individueel) ontdekken van Kaapstad met zijn Tafelberg, Robben

Eiland, Kirstenbosch Gardens, enz. Donderdag zien we Pinguins, walvissen (wellicht) en Kaap de Goede Hoop. Proeven, eten en slapen doet u bij restaurant Emily's en in het lommerrijke Constantia op het vermaarde Wine Estate Constantia Uitsig.

Vrijdag en zaterdag verblijft u in Franschoek, het hugenotendorp dat beschouwd wordt als de culinaire hoofdstad van de Cape Winelands, prachtig gesitueerd in de vallei. Slapen bij Klein Genot en dineren bij Le Quartier Francais en Bouillabaisse.

Zaterdagavond reist u weer terug naar Amsterdam waar u zondag rond 11.00 uur arriveert. De Cape Winelands zullen u nog lang bijblijven.

Als Qualis-lezer krijgt u als extra's:

- Een Zuid-Afrikaans Wijnpakket* ter waarde van 100 euro thuisbezorgd bij deelname aan het Cape Winelands Arrangement in november en december 2008.
 - Een donatie van 100 euro ipv de gebruikelijke 50 euro voor Homes for Kids in South Africa (Hokisa).
 - Een boekje over Zuid-Afrikaanse wijn.
 - Een DVD over Zuid-Afrikaanse wijn.
 - Het boek: Something Different (Shopping guide Capetown).
 - Een DVD over Zuid-Afrika.
 - Een kaart van Zuid-Afrika.
 - Een DVD over Nelson Mandela.
 - Een gratis reisadvies en bijbehorende reserveringen indien u uw reis wilt verlengen/uitbreiden.
- * Het betreft hier kwaliteitswijnen van wijnhuizen uit de Cape Winelands.

Voor een uitgebreide beschrijving van dit arrangement kijkt u op www.exclusiveculitravel.nl/qualis.html.

