



WIE SCHMECKT SÜDAFRIKA?

Fragen & Antworten

Kann man in Südafrika gut essen gehen und was kostet das ungefähr?

Südafrika hat das Beste aus den kulinarischen Einflüssen seiner unterschiedlichen Bevölkerungsgruppen herausgefiltert und daraus eine einzigartige Kombination der Kochkünste aus Europa, Asien und Afrika geschaffen. Essen gehen ist neben dem Braai (Grillen) eine der Lieblingsbeschäftigungen der Südafrikaner und egal wo man is(s)t, ob in den größeren Städten, auf dem Land oder im Busch, man findet überall Restaurants, die zu einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis hervorragende Gerichte anbieten. Einen Cappuccino bekommt man für knapp 2 Euro, ein gutes Glas Wein für circa 3 Euro und ein „lekkeres“ Steak mit Beilagen ab 12 Euro. Wer sich selbst versorgt, findet in den Supermärkten eine erstklassige Auswahl an Lebensmitteln, zu moderaten Preisen.

Was sind die Spezialitäten in Südafrika?

Südafrikanischer Wein ist international bekannt und schmeckt natürlich am besten vor Ort. Aber nicht nur Wein ist eine Getränke-Spezialität des Kaplandes sondern auch **Cidre**, der gerne als Sundowner (zum Sonnenuntergang) getrunken wird, **Amarula** (der südafrikanische Creme-Likör) und **Rooibos-Tee**, der ausschließlich in den Cederbergen nördlich von Kapstadt gedeiht. Südafrikaner essen sehr gerne Fleisch, unter anderem **Biltong** (Trockenfleisch) und **Boerewors** (grobe Bratwurstsorte, die gerne zum braaien benutzt wird). Beliebt sind außerdem **Breedies** (Eintöpfe), **Curries** und **Bobotie** (ein Hackfleischauflauf). Als Beilage findet man oft **Pap**, einen Maisbrei.

Ich esse kein Fleisch – finde ich auch etwas zu Essen?

Ja - mit über 3.000 Kilometern Küste findet man selbstverständlich frischen Fisch und Meeresfrüchte auf den meisten Speisekarten, neben diversen Gemüse-Gerichten. Dank des milden Klimas gedeiht in Südafrika eine Fülle an Gemüse- und Fruchtarten und kommt erntefrisch auf den Tisch. Spannend sind die vielen Kürbissorten (so z.B. Gem Squash), die hier zubereitet werden.

Gibt es bestimmte Food-Märkte oder Food Festivals, die einen Besuch lohnen?

In Kapstadt und Johannesburg findet man an jedem Samstag von 9 Uhr bis 14 Uhr genussbegeisterte Einheimische genauso wie Touristen auf den **Neighbourgoods Markets**. Hier kann man sich durch viele regionale Spezialitäten Südafrikas probieren, frische Produkte aus der Region einkaufen oder einfach nur mit den Händlern ³ plaudern. Ein Hotspot für Austernfans ist Anfang Juli die kleine Küstenstadt Knysna, in der das alljährliche **Knysna Oyster Festival** stattfindet.