



# AFRICAN

The Fine Art of Travel

## FUNKELNDE ZEITREISE

Sternensafari in Botswana

## SPIEGEL DER SEELE

Künstlerin Sara Gaqa im Portrait

## MY OCTOPUS TEACHER

Auf Tauchgang mit dem Oscar-Gewinner

## KOCH DES JAHRES

Jan Hendrik van der Westhuizen und sein Klein JAN

SPEZIAL

MAURITIUS

Eintauchen in die facettenreiche  
Perle im Indischen Ozean

» ab Seite 84

NEU

16 Seiten extra!





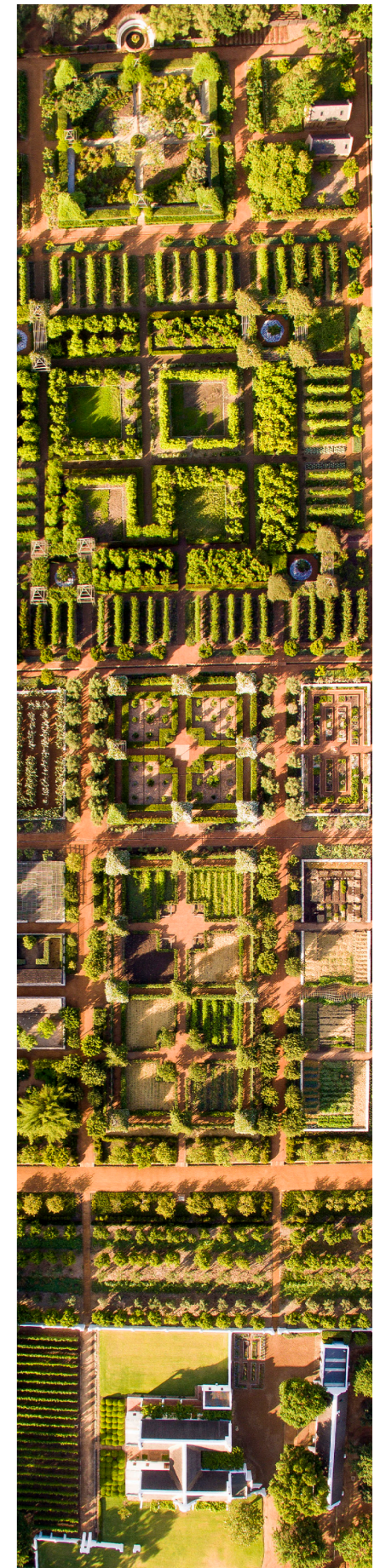
**Schalk Vlok** lebt den Traum eines kreativen Künstlers: Auf **Babylonstoren** zelebriert er eine Küche, die er von der direkten Nähe des unerschöpflichen Farmgartens speist.

**W**ie ein Maler, der sich von der Farbvielfalt auf seiner Palette leiten lässt, sind es für Schalk Vlok die bunten Zutaten aus dem herrlich fruchtbaren Garten der kapholländischen Farm Babylonstoren, die seine Kreativität beflügeln. Was eben noch reif wartend am Strauch, Baum, über oder unter der Erde wartete, liegt einen Moment später bereits in seiner Küche im Farmrestaurant Babel, das in einem ehemaligen Kuhstall liegt. Ein herrlicher Luxus für einen Koch, den der 27-jährige Küchenmeister durchaus zu schätzen weiß. Dennoch: „Ich lebe eine Küche der Einfachheit“, erzählt er. Was er damit meint: „Ich nehme den Reichtum, den uns die Natur schenkt, und zolle ihm auf die einfachste Art und Weise Tribut. Die Reinheit des einzelnen Produktes und es so unverfälscht als möglich auf den Teller zu bringen, sind meine Maxime; die Saison und das, was gerade verfügbar ist, mein Motor. Im Grunde bin ich nichts anderes als ein Geschichtenerzähler, der die Zutaten und Produzenten durch Gerichte sprechen lässt.“

#### **Geschichte trifft Genuss**

Die Farm aus dem Jahr 1692 zählt zu den ältesten in Südafrika. Sie ruht maleinisch gebettet im Schatten der imposanten Bergkulisse des Simonsbergs zwischen den Weinbauorten Paarl und Franschhoek – und ist Teil der spannenden Siedlergeschichte, die das Kap an der Westküste des Landes zu erzählen hat. Doch es ist das Verleger-Ehepaar

Karen Roos und Koos Bekker, die vor gut zehn Jahren das jüngste Kapitel von Babylonstoren aufschlugen. Gemeinsam mit dem französischen Architekten Patrice Tarabella entwarfen sie 2007 den Garten, der heute das Herzstück der Farm ist. Es wurden Pergolen, Kieswege und Wasserkanäle angelegt, ehe 2009 Gärtner den Boden aufbereiteten und mit den Anpflanzungen begannen. Heute ist der acht Hektar große Garten in 15 unterschiedliche Themenwelten unterteilt. Von einem Kaktusfeigen-Labyrinth über den Zitrusgarten, Beerensträuchern, Kräuterflächen bis hin zu unterschiedlichen Gemüseflächen. Zwischendurch setzt so manch hübsche Blüte einen charmanten Akzent. Kein Wunder, dass sich hier auch Bienen wohl fühlen und fleißig den farmeigenen Honig produzieren. Eine Tour durch den Garten (ob geführt oder als Selbstentdecker) ist wie das Eintauchen in eine eigene Welt. Und auch für den Küchenchef Schalk Vlok ist der enge Austausch mit den Gärtnern, die mit voller Leidenschaft in der üppigen Fruchtbarkeit schalten und walten, eine wichtige Säule. „Sie haben alle ein immenses Wissen, das mich unglaublich bereichert und mich immer wieder auch zu neuer Kreativität antreibt.“ Täglich spricht er sich mit ihnen ab, was gerade reif ist und lässt sich dann von den Mengen leiten, die jeweils verfügbar sind. Sollte es dennoch mal der Fall sein, dass etwas zugekauft werden muss, „dann immer von Lieferanten in unserer unmittelbaren Nähe, die nach den gleichhohen Maßstäben arbeiten wie wir.“ Und diese lauten ganz



”

Unsere „Farm to Fork“-Philosophie besteht darin, das Menü einfach zu halten und einer Zutat auf natürlichste Weise Tribut zu zollen. Es geht darum, immer das zu kochen, was Saison hat – und niemals darum, eine Zutat zu drängen oder zu manipulieren.

“

klar im Einklang mit der Natur oder dem Tier. „Anders geht es nicht, wenn die Basis das Beste sein soll und man das Produkt für sich selbst sprechen lassen möchte.“

#### Zwischen Rindern und Weinreben

Doch es ist nicht allein die gesunde Vielfalt aus dem Garten, die das kulinarische Ausnahmetalent, das nur in den besten Adressen des Landes arbeitete, in seiner Farm-to-Fork-Küche zu köstlichen „Geschichten“ verarbeitet. Auf den Weiden Babylonstorens grasen Chianina Rinder – die weißen Riesen, die man sonst fast ausschließlich in der Toskana findet und die für ihre außergewöhnliche Fleischqualität bekannt sind. Aus der Milch von Jersey-Rindern wird täglich frisch-cremiger Fior di Latte-Käse hergestellt. „Und jedes einzelne Ei, das wir verwenden, stammt von unseren eigenen Hühnern.“ Abgerundet wird das köstliche Repertoire nicht zuletzt von den eigenen Weinbergen, auf denen weiße wie rote Rebsorten angebaut werden. Und auch das kleine Genuss-Dorf bestehend aus eigener Bäckerei, Metzgerei, Nussrösterei und dem Farmladen, in dem man sowohl Käse wie auch die verarbeiteten Farmerzeugnisse kaufen kann, zeigen, welchen Stellenwert der Genuss hat. Doch



Der Luxus der Natürlichkeit: In enger Absprache mit den Gärtnern wird im Restaurant Babel serviert, was morgens noch an Baum oder Strauch hing, auf dem Feld wuchs oder tief im Erdreich vergraben war.



Der junge Küchenchef Schalk Vlok liebt es, die Frische der Farm im Restaurant Babel auf den Teller zu bannen. Wo nun großer Genuss zelebriert wird, lag einst der Kuhstall – an den das moderne Design charmant erinnert.

die wahre Magie von Babylonstoren sind nicht nur die Produkte. „Mich inspirieren hier die Menschen, sei es mein Team in der Küche wie auch in allen anderen Bereichen der Farm, die die gemeinsame Vision und Liebe für das Produkt teilen. Jeder gibt für das gemeinsame Ziel sein Bestes.“ Und dieses lautet die Symbiose aus Vielfalt und Einfachheit zu einer neuen Kunstform zu erheben. „Beim guten Essen geht es nicht nur um den Koch, auch das Gemüse, das Tier, die Töpfe, Topflappen und die Lieferanten spielen eine wichtige Rolle. Nur, wenn die Symphonie zwischen so vielen Menschen und den Elementen perfekt zusammenspielt, entsteht etwas Großartiges. Ein Kunstwerk – nicht auf eine Leinwand gebannt, sondern auf zartes Porzellan.“

► **IN DER KOMMENDEN AUSGABE:** Lesen Sie Teil 3 unserer Farm-to-Table-Serie – Grootbos

i

#### BABYLONSTOREN

Klapmuts - Simondium Rd,  
Simondium, 7670  
[www.babylonstoren.com](http://www.babylonstoren.com)

Südafrika

