



Cuisine à la Namibia

Frisch, lokal, würzig: In Zanniers erster afrikanischer Lodge Omaanda serviert das Küchenteam beste regionale Zutaten und grillt auf offener Flamme vor der Wildnis Namibias

München / Namibia, 28. März 2019 – Genießen nach traditioneller, namibischer Art – und das stets mit frischen, lokalen Zutaten: Willkommen im Ambo Delights! Die authentische Küche von Omaanda, der ersten afrikanischen Lodge der Zannier Hotels im Herzen Namibias, bietet Gaumenfreuden auf Sternenniveau und bedient sich dabei der Vielfalt an in der Region erhältlichen Produkten. Ob frisches Gemüse von kleinen, umliegenden Farmen, Gewürze von den Märkten in Windhoek oder frisches Fleisch von der Farm im Nachbarort: Den Gästen biologische und nachhaltige Zutaten zu servieren ist dem Ambo Delights-Küchenteam eine Herzensangelegenheit. Für Foodies bedeutet das ein buntes Frühstücksmenü à la Namibia, lunchen im Mezze-Stil und ein exklusives Drei-Gänge-Dinner unter freiem Himmel. Wenn hier die Sonne untergeht, erwartet Gäste zudem ein besonderes Highlight: eine Live-Cooking-Session an der offenen Feuerstelle, auf der das Küchenteam das Menü zubereitet – ein kulinarisches Erlebnis inmitten der Savanne. Weitere Informationen unter www.zannierhotels.com/omaanda.

Inspiziert von seiner Liebe für jede einzelne Destination der Zannier Hotels, verleiht der französische Executive Chef der Zannier Hotels, Julien Burlat, der namibischen Küche eine elegante Note. Dadurch entstehen exquisite Kreationen, die das Flair von Omaanda auf dem Teller widerspiegeln. Unter Leitung von Burlat, der in Antwerpen bereits mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, spielt auch für Annelie Maes, Food und Beverage Managerin in Omaanda, Saisonalität und Regionalität eine wichtige Rolle. Mehrmals wöchentlich besucht sie die Farm einer befreundeten Familie, von der sie Bio-Fleisch wie Hähnchen, Lamm und Antilope sowie selbstgemachten Joghurt und frisch gemolkene Milch bezieht. Gemeinsam mit Köchin Maria Mumbala werden auf kleinen Märkten in Windhoek die besten Zutaten für das wöchentlich wechselnde Abend-Menü ausgewählt und der Fisch stammt größtenteils von Namibias Atlantikküste um Walvis Bay.

Aus den frischen Zutaten servieren Annelie und Maria bereits zum Frühstück raffinierte Kreationen: Foodies, für die der Morgen herzhaft starten darf, wählen von dem à la carte-Menü das Omaanda-Frühstück: ein Ei, das in einer würzigen Frikadelle versteckt ist und zu Rösti, eingelegten Pilzen, einem weißen Bohnensalat und Bacon gereicht wird und deshalb in der Region auch „Vogelnest“-Frühstück genannt wird. Für den süßen Hunger brät das Küchenteam frische Bananen-Pekannuss-Pancakes, die mit namibischem Akazienhonig verfeinert werden oder kreiert ein Power-Frühstück mit frischem Joghurt, verfeinert mit hausgemachtem Granola, der neben einem Ananas-Koriander-Salat gereicht wird.



Beim Mezze-Lunch steht alles im Zeichen des Teilens: In bunten, afrikanischen Schüsseln locken diverse Salate aus Linsen, Karotten, Rote Bete und anderen Gemüsesorten. Dazu werden hausgemachter Hummus, ofenfrisches Brot und eine eigene namibische Falafel-Kreation serviert. Vor allem Fleischliebhaber dürften auf Omaanda im siebten Himmel schweben: „Namibianer lieben einfach ihr Fleisch!“, beschreibt Annelie den Gusto der Einheimischen, weshalb frische Fleischvariationen in der Küche des Hideaways nicht fehlen dürfen. Aus gegrillten Fleischspießen und -bällchen wählt jeder Gast ganz nach seinem Geschmack und kann sich zudem auch durch exotischere Gebiete probieren: Bei den Namibianern sehr beliebt ist das „Bitong“-Fleisch, das luftgetrocknet und geräuchert wird und aus Rind- oder Antilopenfleisch besteht. „Einheimische essen es als eine Art Snack, wie zum Beispiel Chips“, weiß Annelie. Bitong wird ganz traditionell gesalzen und getrocknet, wodurch man früher das Fleisch konservierte. Knusprig wird es auf dem Teller außerdem mit frittierten Mopane Würmern: „Namibianer lieben die Würmer hier, am liebsten frittiert und mit etwas Chili serviert“, beschreibt die Küchenchefin die lokale Delikatesse.

Untermalt von warmen Naturtönen, afrikanischen Antiquitäten, Holzmöbeln und der offenen Feuerstelle erwartet Gäste besonders nach Einbruch der Dämmerung im Ambo Delight ein einmaliges Ambiente. In typisch namibischer Manier bietet das Gourmet-Team eine feine Auswahl an frischem Wildfleisch und diversen Köstlichkeiten, die im „Braai“-Stil, einer in Namibia gepflegten Variante des Grillens, auf der offenen Feuerstelle zubereitet werden. Gäste, die die Liebe zu frischem Fleisch teilen, haben die Wahl zwischen lokalen Spezialitäten wie geschmortem Antilopenfleisch, Springbock- und Antilopenfilet oder langsam gegarter Ferkelbrust. Wer es klassischer mag, wählt für das Drei-Gänge-Menü Bio-Hühnchen, Roastbeef oder Annelies Lieblingsgericht Pork Belly. Auf Wunsch serviert Maria Gästen Ihren Lieblingsgruß aus der Küche: „Kokosnuss-Krebs-Curry“ mit frischen Krebsen von Namibias Küste, das mit „Miliepap“, einem Maisbrei, serviert wird. Während die Vorfahren des Owambo-Stammes das Miliepap typischerweise in Pulverform mit warmem Wasser angerührt haben, bereitet ihn Maria mit Milch und feinen Kräutern zu und brät ihn anschließend in Butter. „Richtig namibisch wird der Maisbrei in Kombination zu Fleisch – ein uraltes afrikanisches Gericht, das bis heute als beliebtestes nationales Gericht gilt und „Pap und vleis“ genannt wird“, beschreibt Maria.

Doch auch Vegetarier kommen im Ambo Delights nicht zu kurz: Auf Liebhaber der fleischlosen Küche warten Gerichte wie selbstgemachte Pasta Piperade, ein Pilzpfannkuchen mit Zucchini-Tagliatelle oder mit Quinoa gefüllter Butternut-Kürbis. Und was könnte sich für einen krönenden Abschluss in der Steppe Namibias besser eignen, als ein selbstgemachtes Tiramisu mit Amarula?

Über Omaanda

Zeitlos, elegant und exquisit: Das ist die Handschrift der Zannier Hotels. Inmitten der namibischen Savanne, unweit der Hauptstadt Windhoek, liegt Zannier's erste afrikanische Lodge Omaanda im Herzen des 9.000 Hektar großen privaten Naturreservats Zannier Reserve by N/a'an ku sê. Mit der Vision, die einmalige Tierwelt, Kultur und Landschaft Namibias zu erhalten, bietet Omaanda mit insgesamt zehn Unterkünften einen Rückzugsort in der Wüstenlandschaft, der Abenteuer mit luxuriösem Homefeeling vereint. Inspiriert von den traditionellen Owambo-Einflüssen Namibias hat das Zannier Designteam Refugien geschaffen, die durch regionale Baustoffe und afrikanische Antiquitäten ihren ganz eigenen Charme haben. Diskreter Luxus in der endlos wirkenden Wüste Namibias. Weitere Informationen unter www.zannierhotels.com/omaanda.



Die Bildrechte liegen bei *Zannier Hotels*. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von *Zannier Hotels* verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:

Omaanda Lodge

Namibia

Telefon: +264 (0) 84 000 88 88

contact@omaanda.com

www.zannierhotels.com/omaanda

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH

Sarah Hameister

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Telefon: +49 (0) 89 552 797 60

sarah.hameister@segara.de

www.segara.de