



ELLERMAN HOUSE



Kulinarische Vielfalt: Mother City Markets

Die Eröffnung des Time Out Markets in Kapstadt lädt dazu ein, die Stadt und ihre Märkte zu erkunden, die nur wenige Minuten vom legendären Ellerman House entfernt liegen

München / Kapstadt, 26. März 2024 – Die historische Geschichte von Kapstadt als bedeutendem Handelshafen hat bis heute einen tiefgreifenden Einfluss auf die vielfältige kulinarische Szene der Stadt. Von erstklassigen Restaurants bis hin zu kleinen Straßenständen und hipper Street Food vereinen die Küchen der Stadt Einflüsse aus Afrika, Europa und Asien. Diese Kombination kulinarischer Kulturen, ganz zu schweigen von dem Ruf der Mother City als gastronomische Hauptstadt Afrikas, macht den Besuch der verschiedensten Märkte zu einem absoluten Muss für Foodies. Nur unweit vom legendären Relais & Châteaux Ellerman House entfernt, das ebenfalls über die Landesgrenzen hinaus für seine moderne Interpretation der südafrikanischen Küche unter der Leitung von Küchenchef Kieran Whyte bekannt ist, liegen drei der schönsten Food Markets, die sich perfekt für einen kulinarischen Kurztrip eignen. Weitere Informationen unter www.ellerman.co.za.

Raus aus der idyllischen Oase am Fuße des Lions Head, rein in das pulsierende Werft- und Hafenviertel V&A Waterfront. Nur 15 Minuten mit dem Auto braucht es, um von Kapstadts Nobelviertel Bantry Bay, in dem das Ellerman House liegt, mitten im Geschehen anzukommen. Der **Time Out Market** Kapstadt hat hier erst vor Kurzem seine Tore geöffnet und leitet somit eine neue Ära kulinarischer Erlebnisse ein. Als erster Time Out Market auf dem afrikanischen Kontinent ist er ein Mekka für Feinschmecker und ein Tribut an die Vielfalt und Kreativität der Menschen, die Kapstadt so einzigartig machen. Mit über 13 verschiedenen Küchen, betrieben von führenden lokalen Köchen und Gastronomen, sowie vier einzigartigen Bars, die erlesene Weine aus der Kapregion, lokale Craft-Biere und kreative Cocktails servieren, wird hier jeder weltoffene Feinschmecker fündig. Auch ein bekanntes Gesicht für Stammgäste des Ellerman House ist hier auf dem Markt mit einer Dependance vertreten: Peter Tempelhoff, Südafrikas renommiertester Koch und Mitglied des World Culinary Council von Relais & Châteaux, verbrachte viele Jahre als Culinary Director im Ellerman House und führt nun gemeinsam mit Ashley Moss und Jennifer Hugé das Restaurant Ramenhead. Bei ihrer Suche nach traditionellen Ramen-Rezepten brachten sie die erste (und bislang einzige) Yamato-Nudelmaschine nach Afrika und laden nun auf dem Time Out Market Reisende aus aller Welt dazu ein, eine erlesene Auswahl asiatischer Gerichte zu genießen.

Nur zehn Gehminuten entfernt wartet ein weniger internationales, dafür aber authentisch südafrikanisches Food-Erlebnis. Der **Oranjezicht City Farm (OZCF) Markt**, der jeden Samstag und Sonntag am historischen Standort Granger Bay an der V&A Waterfront stattfindet, ist ein



ELLERMAN HOUSE

gemeinschaftlicher Bauernmarkt, der unabhängige lokale Landwirte und handwerkliche Lebensmittelproduzenten unterstützt.

Hier sind nicht nur Touristen zu finden, sondern vor allem auch Einheimische, die ihren Wocheneinkauf erledigen – von frischem Gemüse und Obst bis hin zu duftendem Brot, verschiedensten Bio-Milchprodukten, Freilandeiern, hausgemachtem Honig und gesundem Müsli. „Der Oranjezicht City Farm Market bietet das Beste von allem“, sagt Kieran Whyte, Küchenchef im Ellerman House. „Es gibt Sepial's Kitchen mit fantastischem koreanischem Brathähnchen, und ich liebe die Woodstock Bakery für ihren köstlichen Sauerteig und ein wirklich gutes Kartoffelbrot. In der Saison gibt es dazu auch noch frische Schnittblumen von Adene's, einer örtlichen Blumenfarm.“

Nach einem kurzen Verdauungsspaziergang entlang der Strandpromenade erreichen Feinschmecker schließlich den **Mojo Market** im Stadtteil Sea Point. Der lebendige Lebensmittel- und Lifestyle-Markt direkt an der Küste beeindruckt mit einer Fülle von Restaurants, Einkaufsmöglichkeiten und Live-Events. Hier warten laue Sommerabende mit Salsa-Tanzveranstaltungen, Korean Style Fried Chicken, Baklava, Kunafa, frischen Austern und vielem mehr.

Über das Ellerman House

In Kapstadts Nobelviertel Bantry Bay, hoch über dem Atlantik, liegt das elegante Ellerman House. Mit nur elf Zimmern sowie zwei Suiten und zwei Privatvillen genießen Gäste exklusive Abgeschiedenheit wie in einem luxuriösen Privathaus. Das Hotel besticht durch die Kunstgalerie mit originalen Werken bekannter südafrikanischer Künstler. Im Wellnessbereich sorgen eine Sauna, ein Dampfbad sowie eine Auswahl an Anwendungen für Entspannung und Erholung. Kulinarisch nimmt das Team um Küchenchef Kieran Whyte Genießer mit auf eine Reise durch die moderne südafrikanische Küche. Abgerundet wird ein Gericht durch edle Tropfen aus der hauseigenen Wine Gallery, in der eine große Auswahl südafrikanischer Weine zum Probieren bereitsteht. Weitere Informationen unter www.ellerman.co.za.

Bitte unbedingt beachten: Die Bildrechte liegen beim Ellerman House. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung des Ellerman House verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:

Ellerman House
180 Kloof Road, Bantry Bay
8005, Cape Town
South Africa
Telefon: +27 21 430 3200
info@ellerman.co.za
www.ellerman.co.za

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Rena Haliassos & Elena Giggenbach
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60
rena@segara.de & elena@segara.de
www.segara.de