



# ELLERMAN HOUSE



## Perfect Pairing im Rhythmus der Saison

Zum einjährigen Bestehen präsentiert Kapstadts Fine-Dining-Adresse Curate mit Seasonal Pairings und „Terroir Series Dinners“ zwei neue kulinarische Konzepte

*Kapstadt / München, 13. Mai 2026* – Hoch über dem Atlantik in Bantry Bay gelegen, zählt das Relais & Châteaux-Anwesen Ellerman House seit Jahren zu den stilprägenden Genussadressen Südafrikas. Das Boutiquehotel verbindet südafrikanische Kunst mit einer der bedeutendsten privaten Weinsammlungen des Landes sowie einer Küche, die den kulinarischen Reichtum Südafrikas auf bemerkenswert präzise und innovative Weise interpretiert. Mit der Eröffnung des Fine-Dining-Restaurants Curate vor einem Jahr hat das Haus diesen Anspruch nochmals geschärft: Unter der Leitung von Küchenchef Kieran Whyte entwickelte sich das Restaurant innerhalb kürzester Zeit zu einer der spannendsten Gourmetadressen Kapstadts. Nun geht Curate mit dem Konzept „New Season, New Pairing“ den nächsten Schritt und legt einen noch stärkeren Fokus auf sorgfältig kuratierte Pairings und eine terroirgeprägte, südafrikanische Weinauswahl.

### **Südafrikas Weinregionen im Fokus**

Im Zentrum steht ein saisonal wechselndes Menü, mit dem Chefkoch Kieran Whyte südafrikanische Produktkultur und kulinarische Erinnerungen zeitgemäß interpretiert. Gerichte wie „An Ode to Lamb“ mit Bobotie, Chakalaka und Laingsburg-Lamm oder Saldanha Kingklip mit Muscheln, Fenchel und Chenin Blanc verbinden vertraute Aromen der südafrikanischen Küche mit kreativer, moderner Handwerkskunst. Begleitet werden die Menüs von eigens kuratierten Pairings, die die Vielfalt und Eigenständigkeit der unterschiedlichen südafrikanischen Weinregionen in den Fokus rücken. Die Auswahl reicht von gereiften Chenin Blancs und charakterstarken Swartland-Weinen bis hin zu Cap-Classique-Raritäten wie Graham Beck Cuvée Clive oder dem Blanc de Blancs von Klein Constantia. Bewusst berücksichtigt werden dabei auch seltene Jahrgänge sowie Weine kleinerer Boutique-Weingüter, die die beeindruckende Dynamik der südafrikanischen Weinszene widerspiegeln.



# ELLERMAN HOUSE

## Mocktails & Cocktails im Pairing

Parallel dazu erweitert Curate die klassische Weinbegleitung zu einem sorgfältig kuratierten Pairing-Konzept. Im Zentrum steht die Idee, jedes Gericht nicht nur mit einem passenden Wein, sondern mit einem eigenständigen Getränke-Menü zu begleiten. In diesem Zuge werden beispielsweise Cocktails angeboten, die eng mit den Speisen verzahnt sind und Aromen, Texturen und saisonale Stimmungen der jeweiligen Jahreszeit aufnehmen: Wo der Sommer seine morgendliche Frische mit zitrischen Noten und Kräuteresenzen betont, werden die kühleren Monate von der intensiven, dunklen Würze gereifter Spirituosen getragen. Ergänzend dazu entwickelt das Team ein alkoholfreies Pairing auf hohem kulinarischem Niveau, basierend auf fermentierten Tees, Verjus und pflanzlichen Destillaten. Beide Linien folgen dem gleichen Anspruch wie etwa die klassische Weinbegleitung: präzise auf die Küche abgestimmt und als absolut gleichwertiger Bestandteil des Menüs.

## Kulinarischer Austausch bei den „Terroir Series Dinners“

Das Curate im Ellerman House wird darüber hinaus künftig verstärkt zum Ort eines kulinarischen Austauschs: Die monatlichen ‚Terroir Series Dinners‘ bieten zwischen Mai und Oktober einen exklusiven Rahmen für Begegnungen mit südafrikanischen Winzern und regionalen Produzenten. In kleiner Runde entstehen dabei Menüs und Pairings, die einzelne Weinregionen Südafrikas in den Mittelpunkt stellen und Gästen einen unmittelbaren Zugang zu den Geschichten hinter den edlen Tropfen ermöglichen. So entwickelt sich das Curate im Ellerman House zunehmend zu einem Restaurant, welches seine Leidenschaft für Kulinarik nicht nur serviert, sondern facettenreich zelebriert.





# ELLERMAN HOUSE

## 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](http://www.ellerman.co.za).

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen beim Ellerman House. Der Urheber ist bei Bedarf in den Bildeigenschaften hinterlegt. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung vom Ellerman House verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

## **Buchungskontakt:**

Ellerman House GmbH  
180 Kloof Road, Bantry Bay  
8005, Cape Town  
South Africa  
Telefon: +27 21 430 3200  
[info@ellerman.co.za](mailto:info@ellerman.co.za)  
[www.ellerman.co.za](http://www.ellerman.co.za)

## **Presse- und Fotoanfragen:**

segara Kommunikation® GmbH  
Rena Haliassos  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München  
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60  
[rena@segara.de](mailto:rena@segara.de)  
[www.segara.de](http://www.segara.de)