
◆

WOHIN IN KAPSTADT, KOPENHAGEN UND TULUM?

AUTORIN Michaela Bavandi

DREI KREATIVE UND FÜNF BESONDERE ORTE

- 1. Die Bar, in der man mich findet*
- 2. Das Restaurant, wo man mich kennt*
- 3. Der Ort für den Abend zu zweit*
- 4. Hier erwischt man mich zu oft*
- 5. Das muss ich noch probieren*

1 THE POWER AND THE GLORY

Ich genieße die Afterwork-Drinks und das Ambiente in **THE POWER AND THE GLORY**, einer Nachbarschafts- und Feinkostbar an der Ecke einer belebten Kreuzung am Anfang der Kloof Nek Road (Straße zum Tafelberg). Häufig geht die Nacht hier gleich weiter.

— 13D KLOOF NEK RD, [INSTAGRAM.COM/THEPOWERANDTHEGLORY](https://www.instagram.com/thePowerandTheGlory)

2 CLARKE'S

Das **CLARKE'S** mit seinem freundlichen Personal, bodenständigen Gerichten und einer verdammt guten Bloody Mary eignet sich hervorragend für Frühstück, Mittagessen und Dinners. Es ist zudem in Gemeinschaftsprojekte wie die **UMTHUNZI FARMING COMMUNITY**, eine städtische Landwirtschaftsinitiative in Kooperation mit lokalen Bauern, eingebunden.

— 133 BREE ST, [CLARKESDINING.CO.ZA](https://www.clarkesdining.co.za)

3 GIN BAR

Ich liebe die hinter dem **HONEST CHOCOLATE CAFÉ** in der Wale Street versteckte **GIN BAR**. Dazwischen befindet sich ein wunderschöner Innenhof, um Drinks oder Schoko-Köstlichkeiten zu genießen – oder beides! Ideal für einen romantischen oder ruhigen Abend zu zweit.

— 64A WALE ST, [THEGINBAR.CO.ZA](https://www.theginbar.co.za)

4 BABYLONSTOREN GARDEN SPA

Ich halte mich weniger mit Clubbing oder *guilty pleasures* auf, sondern widme mich lieber der Natur. Ein »sündhaftes Vergnügen« wäre für mich ein Tag der Entspannung im **BABYLONSTOREN GARDEN SPA** mit dem Genuss eines Glases Wein.

— KLAPMUTS – SIMONDUM RD, [BABYLONSTOREN.COM](https://www.babylonstoren.com)

5 GIGI

Das **GORGEOUS GEORGE** ist ein neues Boutique- und Designhotel im Zentrum von Kapstadt. Es besteht aus zwei verbundenen Gebäuden, ist wunderschön gestaltet und hat eine Rooftop-Bar sowie ein Restaurant namens **GIGI**.

— 118 ST GEORGE'S MALL, [GORGEOUSGEORGE.CO.ZA](https://www.gorgeousgeorge.co.za)



KARIN MAE MATTHEE

Karin Rae Matthees Liebe zu Schmuck begann während ihres Studiums der Jewellery and Metal Techniques an der Stellenbosch University. Inspiriert von ihrem südafrikanischen und deutschen Familienerbe gründete sie ihr Label **DEAR RAE** anno 2010. Jedes Stück von Dear Rae wird von ausgewählten Herstellern in Kapstadt produziert.

— [DEARRAE.CO.ZA](https://www.dearrae.co.za)

KAPSTADT

2



CLARKE'S

3



GIN BAR

1



THE POWER AND THE GLORY

4



BABYLONSTOREN GARDEN SPA

5



GIGI



1 GILT

Ich schätze die GILT BAR, weil sie dort sehr gute klassische Cocktails mixen, deren Elemente aber auch verändern und twisten und neue Kreationen servieren. Ich mag es, wenn Leute versuchen, Bestehendes zu aktualisieren. — RANTZAUSGADE 39, GILT.DK

2 GASOLINE GRILL

Ich habe kein spezielles Restaurant, in das ich immer wiederkehre. Lieber probiere ich verschiedene und neue aus. Grundsätzlich aber mag ich lieber die Option auf verschiedene kleine Gänge anstatt nur ein großes Steak. Trotzdem esse ich wegen der familiären Atmosphäre gerne im GASOLINE GRILL. — LANDGREVEN 10, GASOLINEGRILL.COM

3 BRUS

Da ist man bei BRUS in intimer Atmosphäre bestens aufgehoben. Neben ihren eigens hergestellten präsentieren sie oft unkonventionelle Biere auf ihren Karten. Mein momentaner Favorit ist ein Berliner Weiße Rhubarb Sour Beer. — GULDBERGSGADE 29F, TAPPERIETBRUS.DK

4 LIDKOE B

Das gilt in meinem Fall für die LIDKOE B Bar, gelegen in einem Hinterhof. Sie ist zweistöckig, unten gibt es Cocktails, der oberste Stock ist eine Whiskybar. Jedes Mal, wenn ich dort bin, ist es der Beginn einer langen Nacht. — VESTERBROGADE 72B, LIDKOE B.DK

5 GERANIUM

Eines Tages würde ich gerne das GERANIUM von Küchenchef Rasmus Kofoed besuchen, der als einziger jemals Bronze, Silber und Gold beim renommierten Bocuse d'Or gewonnen hat. Für mich hat jedes Gericht ein einzigartiges Design, und das visuelle Erscheinungsbild ist mir genauso wichtig wie der Geschmack. — PER HENRIK LINGS ALLÉ 4, GERANIUM.DK



SIMON LEGALD

Im Alter von 33 Jahren zählt Simon Legald zu den Jungen der dänischen Produktdesigner. Legald absolvierte 2012 die Royal Danish Academy of Fine Arts und entwirft seither Möbel, Wohn- und Küchen-Accessoires sowie Produkte in Klein- und Serienproduktion.

— SIMONLEGALD.COM

KOPENHAGEN

4



LIDKØB

1



GILT

5



GERANIUM

3



BRUS

2



GASOLINE GRILL