

# Kapstadts kulinarische Perle

Im Aubergine verwöhnt Harald Bresselschmidt seine Gäste mit exquisiten Kreationen, gepaart mit den feinsten Weinen.



Ecrevisse - eine kulinarische Kreation

Der Aubergine sagt man nach, dass sie sehr vielseitig ist und in der Küche, egal ob gebraten, gekocht oder püriert, immer für Abwechslung sorgt. So vielseitig dieses Nachtschattengewächs in orientalischen oder griechischen Gerichten Verwendung findet, so variabel und kreativ gestaltet sich die Speisekarte im Aubergine Restaurant. Seit 15 Jahren gehört es zum festen Bestandteil der Gastronomie in Kapstadt, und das hat im eher kurzlebigen Kapstädter Gastronomie-Gewerbe definitiv etwas zu heißen. Nur einen Katzensprung vom populären Company's Garden entfernt, mit all seinen touristischen Attraktionen, ist es im ruhigen und doch zentralen Stadtteil Gardens situiert und lädt im wahrsten Sinne des Wortes zu kulinarischer Magie ein. In der Küche steht der Besitzer und Maître de Cuisine Harald Bresselschmidt persönlich, und auch das ist eine Rarität in Restaurants dieser Klasse in Südafrika.



Das Aubergine ist Kapstadts Geheimtipp

„So weit es geht, machen wir alles selbst: Vom Brot angefangen bis hin zum Petit Four“

Die superbe Küche Bresselschmidts ist in der Gastro-Szene Kapstadts bekannt, und zahlreiche Stammkunden statten dem erstklassigen Restaurant regelmäßig einen Besuch ab und lassen sich gerne von Bresselschmidt und seinem Team verwöhnen. Der Chefkoch kam 1992 aus der Eifel und wollte selbstverständlich auch im schönen Kapstadt seiner Leidenschaft, dem Kochen, nachgehen. Erfahrung durfte er in den feinsten und bekanntesten Küchen sammeln und seine Künste unter anderem im Savoy in London vollführen. Bresselschmidts Speisen einem bestimmten Kochstil zuzuordnen, fällt nicht einfach. Er selbst beschreibt seine Küche als „klassisch-modern“. Ein Widerspruch? Keineswegs. Klassische Regeln der Kochkunst regieren die Küche im Aubergine. Die Umsetzung gestaltet sich modern, innovativ und vor allem kreativ. Im Aubergine steht Qualität an höchster Stelle, und was auf den Teller kommt, entsteht aus einer Kreation der besten lokalen und vor allem organischen Produkte. „So weit es geht, machen wir alles selbst: Vom Brot angefangen, bis hin zum Petit Four“, sagt Bresselschmidt.

In einem erfolgreichen Gericht sollte kein Geschmack den anderen überladen oder ausblenden

Von San Pellegrino wurde das Aubergine zu den besten 100 Restaurants weltweit gezählt. Abgesehen vom erstklassigen Service und dem edlen Ambiente, verrät die Speisekarte das wahre Erfolgsrezept. Hier finden sich Vorspeisen wie Entenleber-Parfait mit Apfel- und Minzvineigrette oder Straußen-Carpaccio. Wie wäre es mit Kalbsmedaillon und Garnelenmousse, gepaart mit weißem Spargel und Kürbiskernvineigrette als Hauptgang? Zum Nachtrich gibt es ganz klassisch Crème Brûlée oder vielleicht doch eine Käseplatte mit einer Auswahl der besten lokalen und internationalen Käsesorten. Wer bei dieser Vielfalt Schwierigkeiten mit der Entscheidung hat, der darf gleich von allem ein wenig probieren. Die gesonderte Degustationskarte bringt den Gast auf eine Reise in das kulinarische Universum Bresselschmidts und gibt in einer Auswahl von drei bis fünf Gängen eine Mischung der neuesten Kreationen preis. Dabei wird jeder Gang von Sommelier Howard mit dem passenden Wein versehen. Wein ist übrigens eine weitere Leidenschaft Bresselschmidts, und so wird grundsätzlich zu jedem Gericht der passende Wein serviert. Dabei gilt für den Chefkoch ein Grundsatz: „In einem erfolgreichen Gericht darf kein Geschmack den anderen überladen oder ausblenden, sondern sie sollten sich komplementieren und gegenseitig harmonisch ausbalancieren“, sagt Bresselschmidt. Das Restaurant verfügt über eine Weinsammlung von über 400 lokalen und internationalen Weinsorten. Eine Auswahl ist in dem großen



Lamm & Aubergine

Glasschrank im Restaurant zu sehen. Weinproben kann man in Bresselschmidts neuestem Restaurant ‚Auslese‘ genießen, das sich nur ein paar hundert Meter entfernt befindet. Das ‚Auslese‘ bietet aufgrund seiner Größe Möglichkeiten für feierliche Veranstaltungen. Betritt man den hintersten Raum des schicken Lokals, wird man in ein Weinwunderland entführt. Um einen großen Holztisch herum reichen Weinregale bis zur Decke. Hier offeriert Sommelier Howard Weinproben aus einer Auswahl der besten nationalen sowie internationalen Weine.

Im Inneren erwartet den Feinschmecker eine Rataouille von architektonischen Höhepunkten



Der Besitzer Harald Bresselschmidt

Hinter der weißen kapholländischen Fassade versteckt sich edles modernes Ambiente. Im 19. Jahrhundert war das charaktervolle Gebäude das Zuhause von Sir John Wylde, dem ersten Präsidenten des obersten Gerichtshofes am Kap, der zu den prominentesten Persönlichkeiten der Kolonie zählte. Im Inneren erwartet den Feinschmecker eine Rataouille von architektonischen Höhepunkten. Hier ist jeder Winkel ausgetüftelt, und abgesetzte Ebenen geben jedem Gast die Möglichkeit, sich privat und ungestört zu fühlen. Gespeist wird auf über 100 Jahre alten Milkwood-Tischen und wer sich in das 19. Jahrhundert zurückversetzt fühlen möchte, darf auf einer antiken nostalgischen Kirchenbank Platz nehmen; ein Überbleibsel aus dem Originalhaus. Beim Betreten der Terrasse steigt dem Gast ein betörender Geruch in die Nase. Und da bleibt nichts anderes, als sich niederzulassen, den Duft des riesigen alten Frangipanis einzusatmen und den Tafelberg bei einem guten Glas Wein in voller Größe zu bewundern. ar

Kontakt:  
Aubergine Restaurant  
39 Barnet Street, Gardens, Kapstadt  
Tel. +27 (0)21 465 4909  
info@aubergine.co.za  
www.aubergine.co.za

