



## Freiamter Weinfreunde

### 37. Generalversammlung

Restaurant Hans & Heidi, Wohlen

**Samstag, 23. November 2019**

Apéro 17.30 Uhr

Beginn 18.00 Uhr

## Wine & Dine Südafrika

### Traktanden:

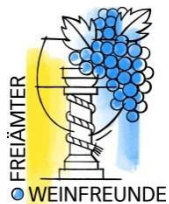
1. Begrüßung
  2. \* Protokoll der 36. GV vom 17. Nov. 2018
  3. \* Jahresbericht 2019 des Präsidenten
  4. Jahresrechnung 2019 und Budget 2020
  5. Mitgliederbeitrag 2020
  6. Aufnahme Neumitglieder
  7. Wahlen
  8. Ehrungen
  9. Anträge
  10. Provisorisches Jahresprogramm 2020
  11. Verschiedenes und Umfrage
- \* mit der Einladung schriftlich abgegeben.



Pittoreske Weinlandschaft bei Constantia Glen in Constantia. (Reiseziel 2020)

### Degustationsleitung

Andy Zimmermann  
Besitzer und Geschäftsführer Kap-Weine, Wädenswil



# Weine



# Menu

## Schaumwein Graham Beck Brut

53 Chenin Blanc Barrel Fermented

19.90



Klein Constantia Sauvignon Blanc 2017

15.90

Tokara Sauvignon Blanc Reserve 2017

19.90

Lismore Sauvignon Blanc 2016

29.00



Warwick Chardonnay White Lady 2017

24.90

Kleine Salze Chardonnay Vineyard Selection 2018

14.90

Rainbows End Cabernet Franc 2016

29.00



Tokara Director's Reserve Red 2015

32.90

Vergelegen Cabernet Sauvignon 2013

29.90

Diemersdal Pinotage Reserve 2017

22.00



Neil Ellis Semillon Noble Late Harvest

22.00

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Tapas – Pimientos

Kleines Tartar auf Crostini

\*\*\*

Kap-malaiischer Bobotie mit Rosinen (Überbackenes Rinderhack)

\*\*\*

Mielie Pap Nocken mit Biltong vom Bündnerfleisch  
und Tomatenrelish

\*\*\*

Geschmorte Rindsbäckchen mit gebratenen Petersilienwurzeln,  
grüne Bananen, gebackene Süsskartoffeln

\*\*\*

Gebackener Malvenpudding  
mit Aprikosenmarmelade

(Siehe folgend die Erklärungen zu den Speisen)

## Die südafrikanische Küche

Die südafrikanische Küche besteht aus Zutaten und Kulturen verschiedener Bevölkerungsgruppen aus Europa, Asien und Afrika. Jede Provinz in Südafrika weist Eigenheiten und Schwerpunkte auf. Z.T. dominieren indische Einflüsse, im Westkap sind malaisische Einflüsse ausgeprägt und in Gauteng erkennt man ein starker Einfluss durch die Buren. Im 17. Jahrhundert errichteten die ersten Europäer einen Stützpunkt am Kap der Guten Hoffnung. Jan van Riebeeck gründete 1652 Kapstadt. Durch die Einwanderung deutscher, französischer und niederländischer Siedler gelangten europäische Einflüsse in die Kapkolonie. Ab Beginn des 19. Jahrhunderts wurde der englische Einfluss auf die südafrikanische Küche dominant. Die Kap-Küche ist ein raffinierter Kochstil, welcher die klassische europäische Küche mit exotischen Aromen und asiatischem Kochstil vereint und wieder Neues hervorbringt. Neben interessanten Kombinationen, Fleischvarianten darf natürlich ein herrliches Tröpfchen Wein aus der Gegend nicht fehlen.

### Informationen zu den südafrikanischen Spezialitäten

**Biltong** (von niederländisch Bil + tong = längliche Keulenform)

Trockenfleisch der südafrikanischen und namibischen Küche, bestehend aus luftgetrocknetem Rindfleisch oder Wildfleisch.

#### **Bobotie**

Hackbraten, der auf Zuwanderer aus Indonesien zurückgeht. Es besteht aus scharf gewürztem Hackfleisch vom Hammel, Rind oder Wild, das teils mit kleingeschnittenem und angedünstetem Gemüse und/oder Früchten gemischt wird. Das Hackfleisch wird in einer Auflaufform mit einer Deckschicht aus Eiermilch versehen und im Ofen gebacken. Es erhält dabei eine krosse Kruste. Bobotie wird portionsweise meistens auf Safranreis angerichtet und oft wird ein Chutney dazu gereicht.

#### **Mielie Pap**

Getreidebrei aus Maismehl, der zu relativ fester Konsistenz gekocht wird. Ähnlich fester Griessbrei.

#### **Malvenpudding**

Kein Pudding im eigentlichen Sinne, sondern Kuchen mit cremiger Konsistenz. Zutaten (Teig): Mehl, Natron, Zucker, Ei, (Essig), geschmolzene Butter, Milch, Aprikosenmarmelade.

#### **Kräuter und Gewürze**

Besonders beliebt sind Koriander, Kardamom, Nelken, Zimt, Ingwer und Chili.