



# ALLES BRAAI

Südafrikaner grillen was das Zeug hält. Sie werfen Kudus und Springböcke, boerewoers (Bauernwurst) und sosaties (Lammspieße) auf den Grill, gelegentlich auch Meeresfische, Flusskrebse und Garnelen. So viel davon und so regelmäßig, dass sich im Laufe der Zeit ein eigenes Wort für die Grillerei gefunden hat: **Braai**. - Wer stattdessen Barbecue sagt, ist zwar sofort als Fremdling geoutet, darf aber trotzdem mitmachen.

**Braai** ist Afrikaans und bedeutet ganz einfach braten. Es steht mittlerweile aber auch für das für die Grillerei benötigte Equipment, den Grillprozess und das soziale Ereignis für sich. Alles ist Braai. Und es gibt auch Eigenheiten (neben Kudus und Springböcken), die das Braai vom Barbecue unterscheiden, allen voran das Holz: in Südafrika verwendet man – meint man es denn ernst mit seinem Braai – das Holz des **Kameldornbaumes**, da es länger glüht und man folglich länger zusammenhocken, essen und, nicht unwesentlich, trinken kann.

Kameldornbaumholz kann ich leider nicht anbieten, allerdings ein **Quartett an Weinen**, das sich nicht nur rund um jedes Braai bestens macht, sondern auch jede österreichische Grillerei perfekt begleitet. Für Fische und allerlei Gemüse eignen sich beispielsweise der [MCC Brut von Graham Beck](#) und der [Sauvignon Blanc von Iona](#).



Die Fähigkeit von Schaumweinen als Speisenbegleiter ist noch immer sträflich unterschätzt – und das, obwohl es kaum einen Weinstil gibt, der sich besser mit gegrillten Süßwasserfischen verträgt. Die unbeschwerte und elegante Stilistik von [Graham Beck's MCC BRUT](#) beispielsweise ergänzt sich hervorragend mit der feinen Leichtigkeit von Forellen, Felchen oder Saiblingen, während die intensiven Hefenoten einen idealen Hintergrund zu den Röstaromen der gegrillten Fische bilden.

**Sauvignon Blanc** wäre dazu definitiv eine Alternative und ist zudem die unumschränkte Nummer 1, wenn es um vegetarische Kreationen geht – quasi alles, was mit Tomaten, Basilikum, Limetten, Minze, grünen Oliven oder Paprika zu tun hat, wird in Kombination damit aufgewertet. Der [Sauvignon Blanc von Iona](#) ist zudem ein zuverlässiger Repräsentant seines äußerst kühlen Terroirs und eignet sich folglich auch bestens als Aperitif.

Der **Providence Rosé von Saronsberg** bildet die Brücke hin zu den wirklich seriösen Momenten einer jeden Grillerei. Stoffig und saftig erinnert er an filigrane Rotweine, doch bleibt er dank seiner Lebendigkeit stets auch Kind seines Weinstils. Rosenblüten kombinieren sich darin mit schwarzem Pfeffer und Beerenaromen und machen ihn zu einem universellen Essensbegleiter, dem Meeresfische genauso gut stehen wie exotisch marinierte Fleischgerichte oder Bratwürste.

Der **Org de Rac Shiraz** steht seinen Mann, wenn es richtig ernst wird: Steaks & Co. sind ihm ein Fest. Der saftigen Textur und den intensiv röstigen Steakaromen kontert er mit tiefen, dunklen Fruchtnoten, mit Bitterschokolade, Lakritze und schwarzem Pfeffer. Das Tannin packt zu, die Textur ist dicht und fokussiert, der Körper kraftvoll, der Alkohol nicht zu knapp. Und wer danach noch Platz für ein Stück Schokolade hat, wird überrascht sein, dass der Shiraz auch dafür einen optimalen Partner abgibt.

---

---

## **AKTION:**

**Bei Abnahme von je 3 Flaschen der beschriebenen Weine (somit insgesamt 12 Flaschen) im Wert von € 138,60 erhalten Sie einen **Gutschein über € 18,60** auf Ihre nächste Bestellung.**

**Aktion gültig bis 15.8.2017**

---

---

[office@capewine.at](mailto:office@capewine.at)

**Ihr Paul Seeberger – capewine**

[www.capewine.at](http://www.capewine.at)

---