

Seit 300 Jahren gibt es die heute über 35 000 m² große Farm. Unten: Mitarbeiterin Constance Stuurman freut sich über frisch Geerntetes

verwendet das Hotel der Farm fürs Frühstück. Die Kinder der Gäste dürfen sie sich selber holen und erfahren teilweise dort zum ersten Mal, dass Eier nicht im Kühlschrank zur Welt kommen.

SOGAR KAKTEEN HABEN SIE SCHON GEERNTET

Auch das Restaurant von Babylonstoren bedient sich im Garten. Was auf der Speisekarte landet, hängt davon ab, was gerade Saison hat und was die Gärtner empfehlen. Oft wird improvisiert. Als vor Kurzem ein mexikanisches Ehepaar Hochzeit feierte, erntete die Küche kurzerhand ein paar Kakteen und bereitete aus den dicken Blättern einen knackigen Salat zu. Ein Werbeslogan der Farm lautet: „Wir bereiten das, was Sie essen, schon lange vorher zu.“ Daneben ist ein winziger Keimling zu sehen.

Der könnte auch mal eine Weinrebe werden. Im Restaurant gibt's die eigenen Tropfen, die auf den Hängen des nahen, 1399 Meter hohen Simonsbergs gedeihen. Rote Erde, feiner Sand und das organische, umgewandelte Material der Pflanzen und Tiere, die hier vor Jahrtausenden lebten, machen den Boden einzigartig. Damit kann Kellermeister Charl Coetzee etwas anfangen. Der junge Winzer hat eine Reihe von preisgekrönten Weinen entwickelt: den fruchtigen Chenin Blanc, den Mourvedre Rosé mit Erdbeeranklängen, den Viognier mit einem Hauch von Pfirsich und Aprikose und den Bordeaux-Cuvée namens „Babel“, der Aromen von schwarzer Johannisbeere, Rosenblüten, Schokolade und Lakritz in einer Flasche vereint. Auch im Paradies eine Sünde wert. 

