

---

# Bistro mitten in der Stadt

---

Versteckt im Zentrum von Kapstadts Foreshore liegt das Bizerca Restaurant, ein kleines Bistro, das nicht durch Aufdringlichkeit glänzt, sondern mit aufmerksamem Service und klassisch gutem Essen überzeugt.

Text René Steiner

Foto Neville Lockhart

Das Bizerca ist stilvoll eingerichtet. Besonders beeindruckend ist die Weinkarte. Zur Auswahl stehen nicht nur lokale, sondern auch französische, australische und neuseeländische Spitzenweine.





Zur Vorspeise gab es Rote Beete in drei Variationen. Einfach gut.

In den wenigen Monaten seit Cyrillia und Laurent Deslandes ihr modernes und dezentes Bistro geöffnet haben, hat sich schon eine Stammklientel gefunden, die in entspannter Atmosphäre klassisch provinziale Küche mit australischem Einschlag genießt. Laurent ist der Küchenchef, der in Sydney seine Freude für etwas gewagtere Kombinationen gefunden hat. Das zeigt sich aber erst abends, denn untertags bietet der Franzose herzhafteste Bistroküche.

Seine Ehefrau Cyrillia, die für das Service verantwortlich ist, kommt ursprünglich aus Pretoria und hat ihren Mann in Frankreich kennengelernt. „Wir sind als platonische Freunde gemeinsam nach Australien gereist, haben in Sydney ein kleines Restaurant eröffnet und dann die große Liebe füreinander entdeckt,“ erzählt die Südafrikanerin. Nach der Geburt der beiden Söhne zogen sie ins entspanntere Blue Mountains, ungefähr zwei Autostunden von der australischen Metropole entfernt, um dort das Collits Inn zu führen.

—

### Laurent konzentriert sich auf gewisse Produkte und spielt dann mit unterschiedlichen Rezepturen.

Bei einem Urlaub verliebten sich die beiden in Kapstadt und entschieden sich für einen Tapetenwechsel. Sie suchten sich eine Immobilie für ein Restaurant und wurden an der Foreshore fündig. Diese Ecke von Kapstadt ist zwar nicht unbedingt als Gourmetdestination bekannt, aber vielleicht war gerade das ein Vorteil, denn inmitten des Büroviertels füllte sich das Bizerca, auch ohne dass die Werbetrommel groß gerührt werden musste. „Wir wussten auch gar nicht, ob das hier eine gute Lage ist, aber wir hatten einfach ein gutes Gefühl. Nachdem die ersten Kunden von Laurents Kochkünsten angetan waren, hat sich das wie ein Lauffeuer herumgesprochen. Und mittlerweile empfiehlt es sich, im Voraus zu buchen,“ sagt Cyrillia nicht ohne Stolz.

Vor allem abends ist das Restaurant sehr gut besucht – die moderne Küche scheint bei den Südafrikanern gut anzukommen. „Die Australier pflegen aufgrund des starken asiatischen Einflusses einen unkomplizierten Zugang zur internationalen Küche und schränken sich dabei kaum ein“, erklärt Laurent. „Von einem Bistro in Frankreich wird erwartet, dass man klassische Gerichte ohne viel Aufregung serviert; die Australier wiederum lieben eine etwas innovativere Küche.“ Cyrillia fügt hinzu: „Laurent konzentriert sich auf gewisse Produkte und spielt dann mit unterschiedlichen Rezepturen.“

Die Speisekarte liest sich unkompliziert – die Gerichte drehen sich hauptsächlich um Rind, Huhn und Schwein. „Das Wichtigste sind Timing und gute Produkte. Wenn ein Produkt nicht mit der gewünschten Qualität verfügbar ist, dann verwende ich eben etwas Anderes,“ sagt der sympathische Franzose.



Hinter der Bar liegt die Küche, wo man den Meister bei der Arbeit beobachten kann. Als Hauptspeise gab es herzhaften Lammesintopf.



Cyrella und Laurent Deslandes - sie kümmert sich um den Service und er sorgt für Gaumenfreuden.

Bei meinem Besuch im Bizerca orderte ich eine Kombination aus der Tages- und Abendkarte. Zur Vorspeise gab es rote Beete, die schichtweise in drei verschiedenen Variationen serviert wurde: mit angebratenem Ziegenkäse, mit leicht mariniertem Kräutersalat und als Rote-Beete-Wasabi-Sorbet. Ein sehr erfrischendes Gericht, das mit dem servierten Schaumwein von Villiera wunderbar harmonierte.

Als Hauptspeise hatte ich mir passend zum Regenwetter etwas Deftigeres bestellt. Da war der herzhafteste Lammeintopf genau das Richtige – und präsentierte sich dann sogar etwas leichter als erwartet. Das zarte Fleisch kam in feiner Soße mit Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln. Das war richtig lecker und erinnerte mich an die Kochkünste meiner Großmutter. Als korrespondierenden Wein wurde mir der Arendsig Shiraz 2007 aus der Region zwischen Robertson und Bonnievale empfohlen, der die feine Säure der Soße schön auffing. Zum sehr gelungenen Abschluss gab es dann noch Frangelico Profiterole mit Vanilleeis.

Fazit: Laurent hat die Begabung, einfache Gerichte durchaus außergewöhnlich schmecken zu lassen. Kombiniert mit dem unaufdringlichen, aber aufmerksamen Service ist das Bizerca ein schöner Ort, wo gutes, ehrliches Essen ein neues Zuhause gefunden hat.

Bizerca Bistro  
15 Anton Anreith Arcade, Jetty Street  
Foreshore, Kapstadt  
T: +27 (0)21 418 0001  
bizerca@mweb.co.za



Ein Klassiker aus Laurent's Heimat: Profiterole mit Vanilleeis.