



Chefkoch Louis am Herd.

Keine Angst: Spezielle namibianische Kost bekommt man in Bitterwasser nicht auf den Teller. Da ist vielleicht der Mealie Pap, ein Maisstampf, und es gibt – nicht verwunderlich hier in der wildreichen Kalahari – sehr viel einheimisches Wild. Vorzüglich das Elen Filet, Kudu Steak oder Springbock, ... Samstags beim Braai liegt eine reichhaltige Auswahl auf dem Grill. Die Küche selbst steht unter starkem französischem Einfluss. Kein Wunder: Chef-Koch Louis kommt aus Frankreich. Nach einer Pause hat er im August wieder nach Bitterwasser gefunden. Mit Hileni, die nicht weniger gut kocht, Frieda, Annemarie, die Bäckerin, und Ludwig zaubert er jeden Abend ein köstliches Menü. Unschlagbarer Höhepunkt 2019: das Silvestermenü. Danach wurde auf der Pfanne gefeiert und mit einem großen Feuerwerk das neue Jahr begrüßt.

Little France in Namibia

Don't worry: You won't get special Namibian food on your plate in Bitterwasser. There may be the Mealie Pap and there is – not surprisingly here the Kalahri rich of game – a lot of indigenous game. Excellent the fillet of Elen, Kudu steak, Springbok, ... On Saturdays at Braai there is a wide selection on the grill. The kitchen itself is under a strong French influence. No wonder: chef Louis comes from France. After a break he is back in Bitterwasser since August. With Hileni, who cooks no less well, Frieda, Annemarie, the baker, and Ludwig, he conjures up a delicious menu every evening. Unbeatable highlight 2019: the New Year's menu.