



Frische namibische Austern



Fresh `n Wild von vorne...
Foto: Fresh `n Wild



...und von hinten
Foto: timetravelafrica.com



Oase Goanikontes – Terasse
Fotos: Goanikontes



Und die leckere Kuchenauswahl

Liebe Namibia Freunde

Die Zeit vergeht wie im Fluge und wir freuen uns Euch, liebe Leserschaft, bereits den zweiten Newsletter in diesem Jahr präsentieren zu dürfen. Als Motto haben wir „kulinarische Geheimtipps“ gewählt. Wenn Sie in Namibia unterwegs sind prüfen Sie doch, ob Ihre Route nicht an einem der unten erwähnten, wirklich empfehlenswerten Stopps vorbeiführt. In der heutigen Ausgabe wollen wir aber weniger schreiben, dafür Bilder sprechen lassen...

Frühstück in Windhoek – Fresh `n Wild

Wir haben uns immer wieder gefragt wo man hier in Windhoek ein gutes Frühstück bekommt wenn man um 5 Uhr morgens am internationalen Flughafen landet. Nun haben wir den perfekten Ort gefunden: Fresh `n Wild in der Liliencron Strasse 20!

Offiziell geöffnet ab 07:00 Uhr wurde uns jedoch versichert, dass es ab 06:30 bereits Kaffee gibt. Auf der umfangreichen Speisekarte ist für jeden Geschmack etwas zu finden. Wie wäre es zum Beispiel mit einem warmen Croissant gefüllt mit Rühreiern und geräuchertem Lachs?

Vielleicht ist es am Morgen noch ein bisschen zu kalt um im lauschigen Garten mit dem schönen Fischteich zu sitzen, dann muss man einfach nochmal wiederkommen für ein leckeres Mittagessen oder Kaffee & Kuchen am Nachmittag.

Mehr Informationen erhalten Sie unter
+264 61 240346 oder info@freshnwild.net

Kuchen in der Wüste – Oase Goanikontes

Wer sich die Mondlandschaft oder die Welwitschias in der Nähe von Swakopmund anschaut, sollte unbedingt einen Stopp in der Oase Goanikontes einplanen. Berühmt für Ihre grosse Auswahl an selbstgebackenem Kuchen sollte man sich ein Stück davon auf der schönen Farmhaus-Veranda gönnen.

Nicht vergessen, da Goanikontes im Dorob Nationalpark liegt muss man sich vorher ein Permit beim Amt für Umwelt und Tourismus besorgen.

Für Namibia-Wiederholungstäter: Goanikontes empfiehlt sich auch zum Übernachten! Schöne Bungalows, neu gebaute A-Frame Häuser oder schattige Campsites, für jeden ist etwas dabei. Und das grosse Plus, kein Küstennebel!

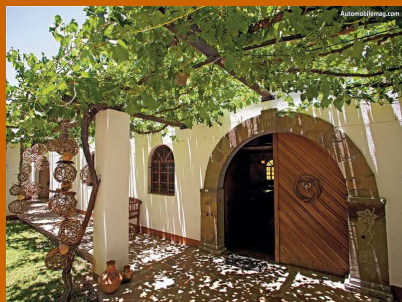
Weitere Informationen unter
www.goanikontes-oasis.com



Altes Farmhaus, aussen...
Fotos: Teufelskrallen Tented Lodge



...und innen



Kristall Kellerei Omaruru
Foto: automobilmag.com



Einer der bekannten Weine
Foto: virtualtourist.com



Kameldorn Garten Eingang
Foto: Kameldorn Garten



Mmmmmhh...



info@acacianamibia.com

www.acacianamibia.com

Windhoek Namibia

Tel: +264 61 229142 Fax: +264 61 229125

Mittagessen auf dem Weg in den Süden – Altes Farmhaus Restaurant

Biegt man in Kalkrand auf die C21 ab findet man nach 100m ein traumhaftes Plätzchen was zu einem leichten Mittagessen einlädt.

Die Karte ist zwar klein, aber vom leckeren Salat über Sandwiches, verschiedene Hamburger, Fleisch, Fisch und Hühnchen ist alles vertreten. Das alte Farmhaus Restaurant gehört zur Teufelskrallen Tented Lodge wo wir Ihnen auch gerne eine Unterkunft buchen.

Informieren Sie sich unter
www.teufelskrallenlodge.com

Degustation eines edlen namibischen Tropfens – Kristall Kellerei

Nur 4 km ausserhalb von Omaruru liegt das kleine Weingut Kristall Kellerei welches im Besitz von Michael und Kathrin Weder ist. Neben Rot- und Weisswein werden auch diverse Sorten Schnaps aus einheimischen Früchten hergestellt wie zum Beispiel Kaktus.

Öffnungszeiten für Degustationen sind Montag bis Freitag von 08:00 – 16:30 Uhr und Samstag von 08:00 – 12:30 Uhr.

Auch ein kleiner Snack kann eingenommen werden, es geht doch nichts über frisch gebackenes Olivenbrot und geräuchertes Zebrafleisch.

Weitere Informationen unter +264 64 570 083 oder <http://kristallkellerei.wordpress.com>

Guter Stopp auf dem Weg in den Norden – Kameldorn Garten

Der Kameldorn Garten in der Hindenburg Strasse 17 in Otjiwarongo ist seit Dezember letzten Jahres im Besitz von Dieter und Eleini Radeck, beides professionelle Köche. Dementsprechend kann man sich auf eine Varietät von leckerem Essen freuen wie traditionelles Bobotie, Oxtail, Rind- oder Wildfleisch, frische Salate oder einen imposanten Hamburger (siehe Foto auf unserer Facebook-Seite). Auch von der Auswahl an Nachspeisen welche von Creme Brulée über Pudding und hausgemachtem Apfel-Birnen-Strudel reicht sollte man sich etwas gönnen, zusammen mit einem feinen Cappuccino. Wireless Internet steht allen Gästen gratis zur Verfügung.

PS: Dienstag ist Ruhetag

Mehr Informationen unter +264 81 244 59 67 oder kameldorn.garten@gmail.com



Ihr 'Rundum – Sorglos - Paket'

info@acacianamibia.com

www.acacianamibia.com

**„Totsiens“ und herzliche Grüsse
aus einem herbstlichen Windhoek**

Ihr *Acacia Namibia Team*

Sollten Sie unseren Newsletters nicht mehr empfangen wollen senden Sie bitte eine Mail zur Abbestellung an info@acacianamibia.com