

 **DEM EUROPÄISCHEN WINTER ENTFLIEHEN:**  
Das Majeka House in der südafrikanischen Stadt Stellenbosch macht sich mit drei Specials und einigen Innovationen fit für die Sommersaison



Offenbach/Stellenbosch, 23. August 2012 – Mit frischem Wind durch die südafrikanische Sommersaison: Von Oktober 2012 bis April 2013 stellt das Boutiquehotel Majeka House an der Weinroute der Stadt Stellenbosch drei neue Arrangements zusammen. Das Paket „Pampering Night Away“ inkludiert eine Übernachtung für zwei Personen im Doppelzimmer mit Frühstück, eine Entspannungsmassage mit Himalaya Salz für zwei Personen, ein Majeka Cocktail in der M Bar und ein Drei-Gänge-Abendessen im Restaurant Makaron mit korrespondierender Weinauswahl. Kostenpunkt: 1.820 R (zirka 177 Euro) pro Person.

Drei Übernachtungen mit Frühstück für zwei Personen im Doppelzimmer buchen Gäste im Rahmen des Angebotes „Spa-ing and Dining“. Drei Spa-Anwendungen pro Person, ein Cocktail sowie ein Abendessen mit drei Gängen und passendem Wein, ein Gutschein über 800 R (zirka 78 Euro) für ein Essen in der Stadt und ein romantisches Tapas Dinner im Zimmer kosten pro Person 5.190 R (zirka 504 Euro).

Wer den südafrikanischen Wein schätzt, der bucht das Arrangement „In the Winelands“. Zwei Übernachtungen für zwei Personen im Doppelzimmer mit Frühstück, eine Massage mit Himalaya Salz pro Person, ein dreigängiges Abendessen mit Getränken, ein Tapasabend auf dem Zimmer, eine Wein- und Schokoladenverkostung in Waterford und ein Picknick für zwei Personen im Warwick Weingut sind im Preis von 3.280 R (zirka 319 Euro) pro Person im Doppelzimmer inbegriffen. Weitere Informationen gibt es telefonisch unter 0027/21/880/1549 oder online unter [www.majekahouse.co.za](http://www.majekahouse.co.za).

Tanja Kruger, Küchenchefin des nur 22 Zimmer großen Luxushotels, kommt pünktlich zum Saisonauftakt von ihrer kulinarischen Tour durch Paris zurück. Dort erweiterte sie ihr Wissen unter dem Michelin Star gekrönten Chefkoch Alain Passard im Restaurant L'Arpege und lernte vieles über die der Jahreszeit entsprechenden Geschmacksrichtungen wie beispielsweise feine, florale Nuancen von Geranien und Verbenen einzusetzen. Kruger dazu: „Diesen Sommer werde ich viel mit verschiedenen Gemüsesorten, Früchten und Blumen hantieren. Auf meinem Menü stehen ab sofort vegetarisches Sushi und Sashimi“.

Neuzugang im Majeka House ist Josephine Gutentorf, Sommelier und Restaurantmanager des Makaron's. Sie wird die Auswahl der Weine unter besonderer Berücksichtigung der lokalen Angebote erweitern. Gutentorf dazu: „Aus meiner Erfahrung bevorzugen Gäste regionale Weine. Da es in Stellenbosch viele edle Weine gibt, liegt mein Fokus auf einer Auswahl an regionalen Weinen, die durch internationale Tropfen ergänzt wird“. Neben dem Makaron Restaurant übersieht Gutentorf auch die M Bar, die an einen Pariser Salon erinnert. Die Hotelbesitzer Lloyd van der Merwe und seine Frau Karine haben hier eine Lounge kreiert, in der Gäste sich zum Aperitif oder Digestif treffen oder leichte Gerichte in schönem Ambiente genießen.

Gerade eröffnet wurden drei elegante Junior Garten Suiten, die von dem Designer Etienne Hanekom entworfen wurden. Alle liegen etwas abseits und mit Blick auf den Garten und den Pool, wobei dieser ausschließlich Gästen der Suiten zur Verfügung steht. Hanekom, der für viele der Neuerungen im Majeka House verantwortlich zeichnet, setzt auf warme Farben bei der Auswahl der Stoffe, den Granitböden und den Ledersofas.



## **PRESEKONTAKT**

**Little Lobster UG** | Katrin Kleinhans  
Starkenburgring 12 | 63069 Offenbach | Germany  
fon 0049 69 83 00 675 30  
communications@little-lobster.com | www.little-lobster.com