

Jetzt sagt man auch am Zürichsee «Jambo»

In Uetikon am See wurde am 1. August im ehemaligen Restaurant Freischütz das «Jambo» eröffnet. Für die Küche des ersten afrikanischen Speiserestaurants an der Goldküste ist «Jasu» verantwortlich, eine gebürtige Afrikanerin und Köchin mit Leib und Seele.

Jaswant Freitag, von allen kurz Jasu genannt, ist in Kenia geboren. Die Tochter einer Afrikanerin lebt schon seit über 30 Jahren in der Schweiz. 1982 zog das Ehepaar Fredy und Jasu Freitag nach Männedorf. Kochen war schon von jeher das, was die Mutter von drei Söhnen und einer Tochter am liebsten machte. «Es ist eine Leidenschaft», sagt Jasu in einwandfreiem Schweizer Dialekt. Sie spricht sechs Sprachen fließend und auch ihre Kochkünste werden von Zutaten aus verschiedenen Kulturen beeinflusst.

Zusammen mit ihrem Mann, einem waschechten Zürcher Oberländer, hat die dunkelhäutige Frau mit dem unverkennbaren Afrolook schon unzählige Male ihren Stand am Blues- und Jazzfestival in Rapperswil, an Afro-Pfingsten in Winterthur und am Männedorfer Grümpelturrier am Abend des Steel- und Drum-Festivals aufgestellt und Spezialitäten aus ihrer Heimat ge-

kocht. Daneben führte sie ihren Party-Service Ikowa. Gekocht wurde je nach Situation zu Hause oder in der Küche des Kunden, unter anderem für den Abschied des Quermoderators Patrick Rohr in der Küche des Schweizer Fernsehens. Wenn nötig, wurde eine Kochmöglichkeit improvisiert, so zum Beispiel in der Labor-Bar von Kurt Aeschbacher oder für eine Vernissage bei Orell Füssli sogar im Keller. Ihren Gästen schmeckte es jedes Mal so gut, dass alle wissen wollten, wo Jasu das nächste Mal ihren Stand aufstellen würde.

Doch diese Zeiten sind vorbei. Denn Jasu hat sich endlich ihren Traum vom eigenen Restaurant erfüllen können. Nach jahrelangem Suchen hat sie in Uetikon am See im ehemaligen «Freischütz», wo bis Ende letzten Herbst noch thailändische Küche angesagt war, das richtige Lokal gefunden. Seit seiner Eröffnung am Nationalfeiertag heisst das erste afrikanische Speiserestau-

rant am Zürichsee «Jambo». Das heisst «Grüezi» auf Suaheli, der Landessprache Kenias.

Die Tür des «Jambo» öffnet erst am Abend. Jeweils am Samstag wird ein afrikanisches Buffet à discrétion offeriert. Jeden zweiten Freitag im Monat steht Live-Musik mit Buffet auf dem Programm. Derzeit tritt der Brasilianer Julinho Martins mit seiner Frau auf.

Gemütlichkeit trifft Eleganz

So unscheinbar die Liegenschaft an der Bergstrasse von aussen wirkt, so einladend empfängt einem das Innere des Restaurants. Warme Erd- und Rosttöne an den Wänden, ein dunkler, geölter Parkettboden, afrikanische Accessoires als Dekor und die weiss gedeckten Tische verbreiten sowohl Behaglichkeit als auch Eleganz. Dezent sind die grossflächigen Malereien von Corinne Degen. «Ich habe das Lokal nach meinen Vorstellungen eingerichtet. Der Gast isst ja nicht nur, um den Magen zu füllen – auch die Ambiance des Raumes spielt beim Essen eine Rolle. Essen soll ein Genuss sein und der Gast soll Spass und Freude daran haben. Dazu benötigt man Entspannung und Musse. Deshalb ist das Lokal nur am Abend geöffnet.», sagt Jasu. Ihr Reich ist jedoch die Küche. Ihr Sohn steht ihr zur Seite, während Fredy Freitag sich um die Gäste kümmert. Zwei weitere Angestellte runden das Team ab.

Das Besondere am «Jambo» ist aber seine Speisekarte, die jeder Gast an seinem Platz vorfindet. Anstatt auf die Bedienung zu warten, kreuzt er vom Getränk über die Vorspeise bis zum Hauptgang und Nachtisch das Gewünschte auf der übersichtlichen Karte an. Diese wird vom Personal mitgenommen und der Gast erhält darauf seine Bestellung serviert. Das ist praktisch, erspart Personal und verkürzt Wartezeiten am Tisch.

Gut gewürzt, aber nicht zu scharf

Afrikanische Speisen sind vor allem gut gewürzt, was nicht heisst, dass sie scharf sind. Die Gewürzpalette



Jaswant «Jasu» Freitag mit einigen ihrer afrikanischen Spezialitäten

reicht von Sternanis, Tamarinde über Kurkuma, Koreander bis zu Ingwer, schwarzen Pfeffer und dem hauseigenen Curry von Jasu. Die Hausspezialität ist «Kikapu». Das sind Rind-, Schweine- und Lammfleischstücke, die mariniert gebraten und im Körbli serviert werden. «Pilau» heisst der vegetarische Teller mit Gemüse, feinen Gewürzen und Basmati-Reis, der in Afrika nach seiner Herkunft «Wind vom Himalaya» genannt wird. Aber auch «Samaki wa nazi», ein Red Snapper Filet in Kokosnuss-Sauce, ist eine Köstlichkeit, ebenso «Nyama choma», ein Spiess mit grilliertem Fleisch der Kudu-Antilope. Spezialitäten aus Kichererbsen, Linsen, schwarzen und weissen Bohnen, diverse Vor- und Nachspeisen runden das exotische Angebot ab.

Grossen Wert legt Jasu Freitag auf frische Küche. «Convenience Food wie Pommes Frites oder andere Fertiggerichte gibt es bei mir nicht. Ich achte auch stets auf eine ausgewogene Auswahl an Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichten.» Der Wein stammt aus dem Sortiment der Männedorfer Oenothek von Jean-Paul Hausammann. Eine Auswahl davon gibt es auch per Glas. Als Abwechslung wird afrikanisches Bier angeboten. Oder warum nicht einmal einen Chai, den Schwarztee mit Milch und Gewürzen, versuchen?

Gäste, welche regelmässig über neue Buffet-Angebote und andere Events orientiert werden wollen, können ihre E-Mail-Adresse in einem speziell dafür vorgesehenen Feld auf der Speisekarte hinterlassen.

● TREFFPUNKT



Samstags können sich die Gäste am grossen Buffet bedienen