

MO: LEUTE

DI: SCHAUFENSTER

MI: JUNG

DO: KÖPFE

FR: ESSEN & TRINKEN

SA: O-TON

Arbeiten trotz Fieber



Von Richard Zurbuchen*

In der Schweiz beklagen wir uns, wenn vom Arbeitgeber nur vier Wochen Ferien gewährt werden, wenn Überstunden nicht kompensiert werden können, wenn die Firma nur das Minimum in die Pensionskasse einzahlt, wenn der Schichtplan nicht mindestens einen Monat im Voraus bekannt ist. Das nenne ich Klagen auf hohem Niveau, denn hier wird der Angestellte nach Noten ausgebeutet, ohne dass er sich dagegen wehren könnte, obwohl ihm von Gesetzes wegen Rechte zustehen würden. Leider gilt das Recht des Stärkeren, und die Arbeitnehmer gehören nicht zu dieser Seite. Beispielsweise wird einem Arbeiter während der aktuellen Schicht befohlen, einen Teil der nächsten auch noch zu übernehmen, und das natürlich ohne Entschädigung. Sollte er deswegen zu spät zu seiner eigenen Hochzeit erscheinen, ist das sein Problem. Ferien können grundsätzlich nur dann bezogen werden, wenn die Firma den Betrieb vorübergehend einstellt. Die Grossmutter hat gefälligst während dieser Zeit zu sterben. Wirklich übel wird es, sollte es ein Mitarbeiter wagen, krank zu werden. Hat er dazu noch die Frechheit, einen Arzt aufzusuchen, um sich krank schreiben zu lassen, besteht nur eine geringe Chance auf eine Bescheinigung: Auch bei 38,5° Fieber und Kopfschmerzen ist man noch voll arbeitsfähig!

*Richard Zurbuchen aus Männedorf lebt in Kolumbien.

«Ich weiss gar nicht, was ein Rezept ist»

Herzlichkeit, Gastfreundschaft und würziges Essen: Das kann man seit acht Monaten im afrikanischen Restaurant Jambo in Uetikon erleben.

Von Petra Schanz

Uetikon. – Jaswant Freitag kocht nie nach Rezept. Obwohl sie Dutzende von Kochbüchern zu Hause hat. Selbst in Sprachen, die sie gar nicht versteht. «Wenn andere lesen, blättere ich Kochbücher durch und lasse mich inspirieren», sagt die Besitzerin und Köchin des ersten afrikanischen Restaurants an der Goldküste.

Das Jambo im ehemaligen Uetiker Restaurant Freischütz hat gerade mal 45 Plätze. Die in Erdtönen gehaltenen Wände, der Holzboden und die weiss gedeckten Tische verströmen eine edle, aber warme Atmosphäre. Ein grosses Elefantenbild schmückt eine Wand, kenyanische Lämpchen hängen über der Theke, Blumen und Pflanzen ergänzen die dezente Dekoration.

Über Preise kann man reden

Begrüsst wird man mit Namen und Händedruck von Jaswant Freitags Mann Alfred, der die Gäste bedient. «Wir sind keine Profis, aber wir bewirten unsere Gäste so, wie wir auch bewirtet werden möchten», sagt er gleich zu Beginn. Wie immer am letzten Freitag im Monat, gibt es ein Buffet. Alfred Freitag erklärt, wie es läuft: Zu einem Pauschalpreis kann man sich quer durchs Buffet essen. Für weniger Geld gibt es eine Vorspeise und einen Hauptgang, ebenfalls vom Buffet. Und wenn man am Ende das Gefühl hat, man hätte nie und nimmer für 58 Franken gegessen, handelt man zusammen einen vernünftigen Preis aus.

Alles klar. Bevor wir das Buffet stürmen, bestellen wir einen «Jambo», den Hausdrink mit Limonen, Orangen, Bacardi und Malibu. Äusserst süffig. Zur Vorspeise gibt es schmackhaft gewürzte frittierte Pouletflügeli, Tomatensalat mit Zwiebeln und frischen Kräutern, Brot sowie grünen Salat. Die Salatsaucen schmecken wie keine, die wir je zuvor gegessen haben –

und dies im positiven Sinn. Inzwischen bringt Alfred Freitag die vier Rotweine, die er auf der Karte hat, und vier Gläser auf dem Tablett an den Tisch. Man degustiert, bevor man auswählt. Wir entscheiden uns für einen südafrikanischen Pinotage von der Vinothek Paul Hausammann in Männedorf.

Auf dem Hauptspeisenbuffet stehen Auberginen in Tomatensauce, Red Snapper an Kokosnuss-Curry-Sauce, Rindfleisch mit Sauce, dazu Reis und Bananen-Kartoffelstock. Alles schmeckt sehr würzig, echt und frisch.

15 Jahre Partyservice

Das Restaurant Jambo ist seit August letzten Jahres geöffnet. «Wir können noch nicht davon leben», sagt Jaswant Freitag. «Wir legen zwar nicht drauf, aber wir können noch keine Angestellten bezahlen und arbeiten deshalb mit Aushilfen.» Den Rest besorgt das Ehepaar selber. Obwohl beide «nebenbei» 100 Prozent arbeiten. Das Restaurant ist deshalb nur abends geöffnet, von Dienstag bis Samstag.

Jaswant Freitag kocht, seit sie sich erinnern kann. «Ich half oft meiner Mutter, die auf Märkten selbstgekochtes Essen verkaufte.» Vor 32 Jahren kam die Kenyanerin in die Schweiz. 15 Jahre lang hat sie einen eigenen Partyservice betrieben und unter anderem an den Afro-Pfingsten in Winterthur oder am Long Street Carnival in Zürich gekocht. «Der Partyservice wurde immer grösser, am Schluss waren wir 100 Leute», erzählt Freitag. «Es wurde aber auch immer umständlicher, und ich hatte schon lange den Traum vom eigenen Restaurant.» Fünf Jahre hat sie ein geeignetes Lokal gesucht, in Zürich, in Winterthur, am See.

Gewürze schickt die Mutter

Irgendwann fuhr sie am leerstehenden Restaurant Freischütz vorbei. Ein paar Tage später stand sie im Lokal. Es war klein, es war nah bei ihrem Wohnort. Es war ideal. «Wenn ich das jetzt nicht mache, dann mache ich es nie mehr», sagte sie sich und überzeugte ihren Mann. Ihr Ziel ist, irgendwann vom Restaurant leben zu können. «Jetzt schauen wir mal, wie es die nächsten zwei Jahre geht. Es braucht alles seine Zeit», sagt die



BILDER DANIEL KELLENBERGER

Sie kocht, er serviert: Jaswant und Alfred Freitag in ihrem afrikanischen Restaurant.



Zebrafilet mit Knoblach-Sauce und Maniok.

Afrikanerin, die Speisen aus ganz Afrika kocht und kombiniert. «Ich weiss schon genau, wie eine Speise schmeckt, wenn ich sie mir ausdenke.» Gewürze lässt sie sich von ihrer Mutter aus Kenya schicken oder von einem Freund in Grossbritannien. In der Schweiz kaufe sie nur Salz und Pfeffer, lacht sie. Spezielles Fleisch wie zum Beispiel von der Kudu-Antilope oder vom Zebra kauft sie bei einem Importeur in Basel. «Alles andere bekomme ich hier.» Inzwischen ha-



Schlicht und edel: Einrichtung im Jambo.

ben wir das Dessert, ein himmlisches Honigparfait, hinter uns und sind bei Whisky und Grappa angelangt, den Alfred Freitag wiederum in vielfacher Ausgabe zur Degustation an den Tisch bringt. Im Hintergrund haucht der Brasilianer Greco gefühlvoll einen Bossa nova ins Mikrofon – am letzten Freitag im Monat gibt es immer Livemusik im Jambo. Irgendwann geht es ans Zahlen. «Wie viel Whisky und Grappa haben Sie getrunken?», fragt Alfred Freitag. Wir zeigen die

Menge auf dem Glas an. «Machen wir 9 Franken?» Ja klar. Wir werden schnell einig.

Restaurant Jambo, Bergstrasse 183, Uetikon, Tel. 043 843 52 34, www.jambo.li
Öffnungszeiten: Di bis Sa, 18 bis 22 Uhr, Samstags Buffet, am letzten Freitag im Monat Buffet und Livemusik. Nichtraucher-Restaurant. Preise: Buffet Fr. 58.-, A-la-carte-Speisen Fr. 16.- bis Fr. 39.-, Weine ca. Fr. 7.- pro dl.