Kudu, Strauss und Boerewors

Die Küche des WM-Gastgebers Südafrika ist exotisch und würzig – mit Einflüssen aus drei Kontinenten

Egal, wer in Südafrika Fussball-Weltmeister wird – die Küche des Gastgeberlandes verdient schon mal einen Pokal. Dank ihrer spannenden Fusion-Küche.

VON SILVIA SCHAUB

Biltong oder Straussenfilet? Indische Samosas oder Bauernbratwurst? Gebackene Naartlies oder englische Scones? In Südafrika, das fast dreissigmal grösser als die Schweiz ist, kommt die kulinarische Palette einer Kreuzfahrt durch mindestens drei Kontinente gleich. Im Land an der Südspitze Afrikas entstand – viele Jahrhunderte vor der Globalisierung – ein Kochstil, der unter dem Begriff Fusion-Küche inzwischen auch in Europa bekannt ist.

Sie ist die Symbiose afrikanischer, europäischer und asiatischer Kochkünste auf einer fast unerschöpflichen Basis von südafrikanischen Zutaten. Die Inder brachten die Gewürze, die Malayen Speisen wie den Hackfleischauflauf Bobotie, die Holländer Eintopfgerichte und die Engländer die Dessert-Kultur.

BEI ALL DEN unterschiedlichen Einflüssen gibt es doch einen gemeinsamen Nenner: die Liebe zum Fleisch. Fleisch ist eine der Hauptzutaten der Kap-Küche. Dazu sollte man sich unbedingt das Wort «Braai» einprägen. Braai heisst auf Afrikaans braten oder grillen und ist sozusagen der Volkssport der Südafrikaner. Kochen unter freiem Himmel ist so populär, dass fast jedes Haus in Südafrika über einen festen Grillplatz verfügt. Für den Grillspass verwendet man freilich keine Holzkohle, sondern macht ein Feuer aus Holz und wartet, bis die Glut perfekt ist. Das kann eine Weile dauern, ist aber gleichzeitig der ganze Sinn der Sache: weil man so möglichst lange gesellig beisammensitzen kann.

Und was kommt vor allem auf den Grill? Oftmals Boerewors. Das ist die typische Bauernbratwurst Südafrikas. Sie geht auf die ersten deutschen Siedler zurück. Noch heute wird die Wurst (meist in Schneckenform) selbst zubereitet und mit Koriandersamen, Cayennepfeffer, Thymian und Muskat gewürzt. Ganz ohne Hexerei – wie das Buch «Südafrika, das Kochbuch» zeigt, das leicht verständliche Rezepte enthält.

AUF EINEN südafrikanischen Grillteller gehört auch Fleisch von Wildtieren aus den weiten Steppen des Landes, das wohl für einige gewöhnungsbedürftig sein dürfte: Antilope, Kudu, Büffel, Warzenschweine oder Springböcke. Weniger exotisch für unsere Begriffe ist das Straussenfleisch. Die Kap-Küche profitiert dank der ausgedehnten Küstenlinie zudem von den Schätzen aus zwei Weltmeeren: Langusten, Garnelen, Barracuda, Kingklip oder Muscheln.

BILD: HO

Fusion-Küche mit Fleisch: Straussenfilet an Stachelbeersauce.

> Die Küche ist die Symbiose afrikanischer, europäischer und asiatischer Kochkünste auf einer fast unerschöpflichen Basis von südafrikanischen Zutaten.

BREDIES, POTJIES und Boboties sind Paradebeispiele für afrikanischen Slowfood. Bredie ist der Oberbegriff für die typischen Fleisch- und Gemüseeintöpfe, die auf die Voortrekker, die burischen Pioniere Südafrikas, zurückgehen. In gusseisernen, auf drei Beinen stehenden Rundtöpfen mit Deckel werden die Eintöpfe stundenlang über dem Feuer gegart – von Tomaten-Bredie mit Lammkoteletts über Hühner-Potjie bis zu Kapmalaiischem Bobotie mit Hackfleisch.

Bei den Süssspeisen und Desserts dominiert der europäische Einfluss: die Vorliebe der Engländer für Früchtekuchen und Pudding sowie die holländische Vorliebe für schweres Fettgebäck.

Nachzukochen sind die Gerichte einfach, weil sie immer auch Variationen zulassen. Die Bianchi AG in Zufikon beliefert ihre Kunden auch mit so exotischen Fleischarten wie Kudu. Ansonsten kann man zum Beispiel in Zürich im Restaurant Mama Africa (www.mamaafrica.ch) die südafrikanische Küche geniessen. Am besten gleich mit dem «Mama's Table-Menü», welches 16 verschiedene Gerichte serviert.

Südafrika, das Kochbuch. Edition Fackelträger. Fr. 33.50. (Neuauflage erscheint im September.)

ENTKORKT

Alles verloren

Nein, alles verloren ist in Südafrika noch nicht. Auch wenn wohl kaum ein Fussballfan hierzulande von einer Finalrunde oder gar einem Sieg der Schweiz zu träumen wagt. Alles verloren hatten hingegen die einstigen Besitzer der Weinfarm Allesverloren in der 100 Kilometer nordöstlich von Kapstadt gelegenen Weinbauregion Swartland. Kurz nach der Gründung wurde das ganze Gut 1704 geplündert und niedergebrannt, als die Besitzer auf Einkaufstour in Stellenbosch waren. Daher der seltsame Name. Alles verloren war allerdings nicht auf Allesverloren. Bereits 1806 wurde hier erstmals Wein gekeltert. Und seit die Familie Malan 1872 das Weingut übernommen hatte, ging es nur noch aufwärts. Heute führt Danie Malan in 6. Generation das Gut, das inzwischen 227 Hektaren umfasst und ausschliesslich rote Weine produziert. Besonders stolz ist Malan auf seinen Port, der ihm manche Auszeichnung brachte. Die portugiesischen Sorten Touriga Naçional und Tinta Barocca schmecken aber auch als Rotwein ganz hervorragend.

Der **Allesverloren Tinta Barocca 2007** leuchtet in dunklem, jugendlichem Rot, weist Aromen von roten und schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit würzigen Noten auf und besitzt einen vollen Körper mit saftiger Säure und strengem, aber feinem Tannin. Er ist ein eleganter, geschliffener, sinnlich-weicher Wein, der stark an Port erinnert, ohne dessen typische Süsse aufzuweisen.

Wer aber lieber auf vertraute Sorten setzt, ist auch mit dem jungen, fruchtigen Allesverloren Shiraz 2008 (17 Punkte, Aktionspreis Fr. 16.90) oder dem schon etwas gereifteren, komplexen Allesverloren Cabernet Sauvignon 2006 (17,5 Punkte, Fr. 18.90) gut bedient. Auf jeden Fall wird er mit den preiswerten Weinen von Allesverloren nichts verlieren, selbst wenn für die Schweizer Fussballnati in Südafrika alles verloren sein sollte. Denn immerhin bleiben ihm dann noch ein paar gute Flaschen Wein als Erinnerung ans Gastgeberland WM 2010. ANDREAS KELLER

ALLESVERLOREN TINTA BAROCCA 2007

Produzent Allesverloren, Riebeeck West (ZA)
Herkunft Swartland, Südafrika
Rebsorte Tinta Barocca
Beste Trinkreife Jetzt bis Ende 2015
Passende Gerichte Angus, Bison, Lamm, Springbock
Bewertung 17,5 Punkte
Bezugsquelle KapWeine, Zugerstrasse 162, 8820 Wädenswil, Telefon 043 888 21 21, www.kapweine.ch, Fr. 18.90

AUFGETISCHT

Riesen-Cordons-bleus für den grossen Hunger

Restaurant Fat 'n' Happy, Wöschnau

Der Name des Restaurants irritiert – ist es ein Klub für dicke Menschen oder eine Fastfood-Bude? Ganz unerwartet steht der Genuss erst einmal zuoberst. Die Karte ist fleischlastig, mit Rindsfilet und Känguru-Entrecôte und Speisen aus aller Welt wie Pouletstreifen an Erdnusssauce oder Fish & Chips. Am bekanntesten ist das «Fat 'n' Happy» allerdings für seine Cordons bleus, die es wahlweise ab 250 bis 1500 Gramm gibt. Nicht nur das Riesen-Cordon-bleu ist mächtig, auch die anderen Speisen werden in grossen Portionen serviert. Bereits mit der reichhaltigen französischen Zwiebelsuppe (Fr. 9.50) ist der Hunger gestillt und der Käsekuchen hat nur noch Platz, weil vom Entrecôte auf hausgemachter BBQ-Sauce (Fr. 36.50) die Beilagen nicht aufgegessen wurden.

Das Restaurant lädt zum Verweilen ein. Beim Küchenausgang steht eine grosse Bar, der Raum ist gegliedert mit Tischen und Stühlen aus dunklem Holz. Besondere Aufmerksamkeit verdienen die kreativen Details wie die Tischsets zum Bemalen, die Karte, die als Hauszeitung daherkommt, und die Dessertkarte, die als Stempel jedem Gast aufgedruckt wird. ANDREA MARTHALER

BILD: EMANUEL FREUDIGER

Geschäftsführer Goran Arnaut (rechts) und Mitinhaber Harry Summerer vom Restaurant Fat 'n' Happy, Hauptstrasse 1, Wöschnau, Tel. 062 849 75 40, www.fatnhappy.ch. Geöffnet: Mo–Sa, 17.30–23 Uhr, So, 16–22 Uhr. Eine zweite Filiale gibt es in Schönenwerd, Gösgerstrasse 36.

KÜCHE Internationale Gerichte, Fleisch von verschiedenen Tieren
SERVICE Unbeschwert und locker
AMBIENTE Dunkles Holz und kreative Details
PREISE Vorspeisen ab Fr. 6.50, Hauptgänge ab Fr. 19.50

SO STIMMTS

Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Mitautorin der Bücher «Dressguide» und «Imagefaktor».

Zu meinem 50. Geburtstag habe ich 80 Personen eingeladen und möchte diese am Abend persönlich vorstellen. Wie mache ich das am besten und was darf oder soll ich alles zur Person erwähnen?

ES IST IMMER ANGENEHM zu wissen, mit wem man im selben Raum sitzt. Ausserdem kann eine Vorstellungsrunde das Eis bei einander unbekannten Personen brechen. Sie stellen plötzlich eine Gemeinsamkeit fest oder finden sonst einen passenden Gesprächseinstieg. Erwähnen Sie, woher Sie die Person kennen, was Sie miteinander verbindet. Hier sind keine beruflichen Stationen und Erfolge gefragt, sondern etwas Persönliches. Beispiel: «Das ist Heidi Moser, welche ich vom Gospelchor her kenne, wo wir beide einige Jahre gesungen haben.»

Weiter empfehle ich, nicht gleich alle 80 Personen auf einmal vorzustellen. Das kann nämlich gut und gerne 20 bis 30 Minuten dauern. Teilen Sie es auf zwei oder gar drei Vorstellungsrunden auf. So ist Ihnen die Aufmerksamkeit von allen Anwesenden sicher und Sie langweilen niemanden.

Es gibt auch die Möglichkeit, dass sich jeder Tisch selber vorstellt. Sie kennen Ihre Gäste am besten und wissen, welche Variante passt.

Stellen Sie Ihre Fragen unter **sostimmts@sonntagonline.ch**