



Jambo feiert den 1ten Geburtstag!

Freitag 1. August 2008

offen ab 16 Uhr

Live Musik mit Moudi

17 bis 22 Uhr

bei schönen Wetter im Freien

Alles vom Grill

Kreuzen Sie an was gerne geniessen möchten!

Soseji ya ng'ombe	Afrikanische Kalbswurst mit Brot	7.00
Soseji ya ngruwe	Afrikanische Schweinswurst mit Brot	8.00
Nyama ja kubanika	Kudu, Strauss und Rind Spiessli mit Salat	25.00
Kuku ja kubanika	Chicken Spiessli mit Salat	22.00

Nicht vom Grill

Roti	Gefülltes Fladenbrot mit Gemüse	15.00
------	---------------------------------	-------

Dessert

Suprise	Die Geburtstags-Überraschung	15.00
---------	------------------------------	-------

Möchten Sie über die Aktivitäten im Jambo informiert sein?
Dann, bitte hinterlassen Sie uns Ihre E-Mail Adresse.

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 Knoblauch-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.

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



Kreuzen Sie an was gerne geniessen
möchten!

Ihre E-Mail Adresse für Menükarte und
Aktionen:

.....

18. Juli Freitag und 19. Juli Samstag

Vorspeisen

Saladi	Linsensalat	12.00
Roti	Gefülltes Fladenbrot mit Pouletfleisch	15.00
Sambusa	Teigtaschen mit Hackfleisch	7.00
Suken ya miti	Crevetten-Spiessli an Feigensenfsauce	16.00

Hauptspeisen

Nyama ja choma	Zebra-, Kudu und Strauss	52.00
	Impala-Spiessli mit Früchte	45.00
	Chicken Curry mit Reis	38.00
Samaki	Fischfilet gebraten in Olivenöl	25.00
	Crevetten an Mango Sauce	42.00
	Crevetten grilliert	42.00
Mboga	Saisongemüse an Kokonussmilch	23.00

Beilagen

Viazi	gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln	12.00
Casava	Casava frittiert	8.00
Mchele	Basmati mit Kümmel	5.00

Dessert

Suprise	Lassen Sie sich überraschen	15.00
---------	-----------------------------	-------