Neue Zürcher Zeitung

Kleiner Sprung nach Afrika

LunchUrs Bühler · Dass die Vuvuzela kein Gemüse ist, sondern Lärm macht, wissen wir jetzt ein für alle Mal. Um unsere Kenntnisse von afrikanischer Kochkultur über diesen rudimentären Stand hinauszuheben, besuchen wir eines Mittags ein kleines Lokal unweit von Zürichs

21.6.2010

Lunch

Urs Bühler · Dass die Vuvuzela kein Gemüse ist, sondern Lärm macht, wissen wir jetzt ein für alle Mal. Um unsere Kenntnisse von afrikanischer Kochkultur über diesen rudimentären Stand hinauszuheben, besuchen wir eines Mittags ein kleines Lokal unweit von Zürichs Stampfenbachplatz. Man übersieht es leicht, doch unsere Begleitung ist an den Winterthurer Afro-Pfingsten auf seine Küche aufmerksam geworden.

Bei unserem Besuch sind die knapp 30 Sitzplätze der «African Queen» recht gut besetzt, vorwiegend mit weiblichen Gästen. Der einladend schlichte Raum ist mit Wandbehängen aus Mali und Zaire, Masken aus Kongo und weiteren Objekten aus der Ferne geschmückt. Ihre Herkunft haben wir uns vom Inhaber erläutern lassen: Gerry Kasaija stammt aus Uganda, absolvierte eine Hotelfachschule in England und lebt seit 23 Jahren in der Schweiz, wo er bis zum Swissair-Grounding fast zehn Jahre lang bei Gate Gourmet und später in diversen Hotelküchen arbeitete.

Vor zwei Jahren hat er sich mit der «African Queen», die auch ein Catering bietet, selbständig gemacht. Er ist trotz einer gewissen, wohl auch sprachlich bedingten Reserve ein gewinnender Gastgeber und bringt hiesigen Gaumen Ostafrikas Küche etwas näher. Diese hat auch indische Einflüsse, was sich nicht nur in Koriander-Noten niederschlägt. Die natürlich gewachsene Fusionsküche spiegelt sich in der kleinen Speisekarte; der Einbezug der Thai-Tradition allerdings hat eher mit der Herkunft der Köchin zu tun, die am Herd mitwirkt.

An ausgewählten Abenden gibt es ein ugandisches Buffet, und da wird auch einmal mit den Fingern gegessen. Das Tagesmenu ist zurzeit aus aktuellem Anlass südafrikanisch inspiriert, wir wählen den Spiess mit Stückchen vom Kudu (Fr. 22.–): Das aus Südafrika bezogene, feinfasrige Antilopenfleisch erinnert etwas an Hirsch. Die dazu servierte Tomaten-Erdnuss-Sauce, eine Eigenkreation, ist eine sehr runde Sache, der Reis untadelig, auch wenn er kaum afrikanischer Anbautradition entspricht. Das Lamm-Biriani (Fr. 18.–) aus dem A-la-carte-Angebot mundet ebenfalls sehr. Dazu gibt's eine hausgemachte, süssliche Piri-Piri-Variante und schmackhaftes Tusker-Bier aus Nairobi. Ugandischer Kaffee, das Hauptexportgut des Landes, setzt den würzig-würdigen Schlusspunkt hinter unseren kontinentenübergreifenden kleinen Ausflug.

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.