

Ein Stern in der WÜSTE

TEXT: PIPPA DE BRUYN

Wie ein Farmhaus mitten in der Kalahari Südafrikas berühmtesten Koch nach Hause brachte – und zu einer neuen Art zu speisen inspiriert.

Es ist die Vielschichtigkeit, die das Klein JAN so besonders macht. Die zu Leben erweckte Vision von Südafrikas berühmtestem Küchenchef – dem Schöpfer des gleichnamigen JAN, Gourmetrestaurant im pittoresken Hafen von Nizza – liegt in der Kalahari-Wüste, 230 km von der nächsten Stadt entfernt. Das wohl ehrgeizigste Restaurantprojekt Afrikas wurde von der Familie Oppenheimer, einer der reichsten Dynastien Südafrikas, die u. a. durch den Abbau der diamantenreichen Kalahari-Erde reich wurde, gebaut. Man erwartet also Bling-Bling. Man erwartet Großes. Man erwartet Essen, das mit einer Pinzette angerichtet wird.

Unerwartet bescheiden

Während die untergehende Sonne den Himmel zum Schmelzen bringt, kommen die Gäste stattdessen in einem winzigen, in die halbtrockene Landschaft platzierten Farmhaus mit Blechdach an. So wie es Pioniere bauten, bevor der Mangel an Regen oder Gesellschaft sie in den Wahnsinn oder zurück in die Zivilisation trieben. Vier mit bodenlangem weißem Leinen gedeckte Tische stehen entlang der Treppe. Keine Gärten.



Ein Ofen mit Geschichte: Einst stand er in der Küche von Jans Oma

Ein Nebengebäude in der Steppe. Man lässt sich in einen Schafsfellstuhl sinken, nippt an einem lokal produzierten Brüt und denkt: „Perfekt“. Aber das ist nur ein Prolog, ein Amuse-Bouche, wenn man so will. Denn mit geleertem Glas werden Sie nach drinnen zu einem schnellen Imbiss in einem museumsähnlichen Ambiente eingeladen, bevor Sie wieder in den Hinterhof gehen, wo die alte Karoo-Windmühle unter dem Abendstern Wache hält.

Auch hier bleibt es geheimnisvoll, denn es geht weiter zu einem kreisrunden, für diese Region typischen Farmspeicher, in dem sich eine Tür befindet. Sie wird zurückgeschoben und gibt eine Wendeltreppe frei, hinter der sich ein Wasservorhang verbirgt. Dieser erfüllt „den Raum mit Petrichor, dem Geruch von Regen, der auf trockene Erde fällt“, erklärt Jan Hendrik van der Westhuizen.

Man steigt vier Meter tief in die Erde hinab und gelangt so in die gewölbte Krypta: den 25 Meter langen Wurzelkeller oder die „Kirche des Essens“, wie der Spitzenkoch ihn nennt. Sicherlich ruft er ein Gefühl spiritueller Ehrfurcht hervor: Regal um Regal, beladen mit lokalen Produkten, so weit das Auge reicht – Kürbisse, Käse, Nüsse, Fleisch, Essiggurken, Weizen, Honig, Wein; der Stolz auf die überraschende Fülle der trockenen Kalahari wird spürbar ... Und ganz am Ende eine Art Altar: der „Koolstoof“, auf dem Jan als Kind kochen lernte.

Dem Glückstern folgen

„Meine Schwester wollte sich nicht von ihm trennen, aber er verstaubte nur. Ich sagte ihr, ich würde ihn reparieren und wieder zum Laufen bringen. Damit er unsere Ouma Hessie ehrt, wenn er wieder einen warmen, einladenden Raum

”

Jeder von uns erlebt in seinem Leben ein paar Momente, in denen die Sterne perfekt stehen und man zur richtigen Zeit am richtigen Ort ist. In diesem Moment muss man die Augen schließen und es einfach tun.

“

FOTOS: Adriaan Louw Photography, Hanru Marais Photography



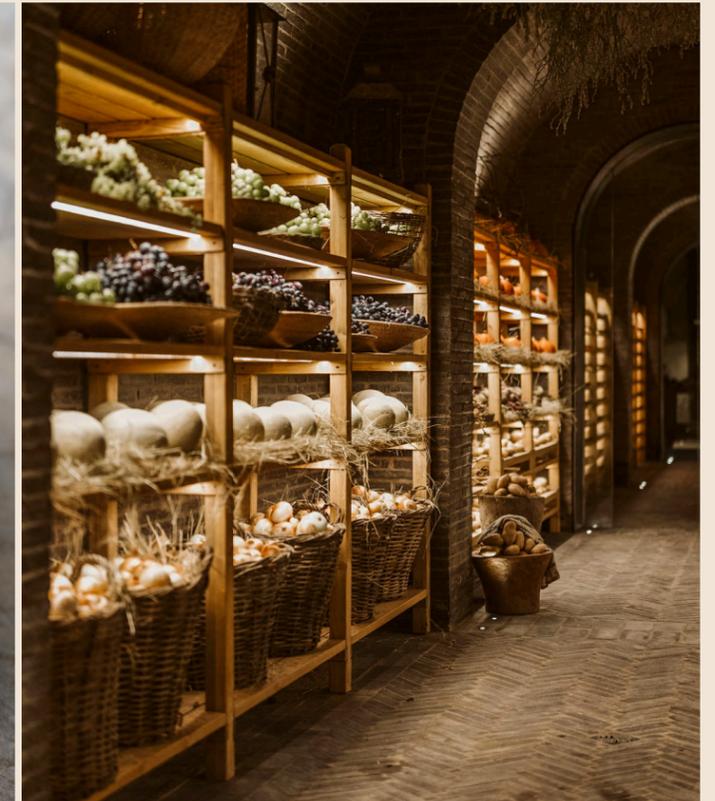
erschaffen kann.“ Er hebt fast entschuldigend eine Schulter. „Sie hatte nicht wirklich eine Chance“, sagt Jan mit einem betörenden Lächeln, aber das stählerne Funkeln in seinen Augen ist nicht zu übersehen. Er ist ein Mann, der weiß, was er will oder der zumindest keine Angst hat, seine Chance zu ergrei-

fen. Ein Mann, der innerhalb von zwei Jahren nach der Eröffnung des JAN in Nizza mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, obwohl er zuvor noch nie ein Restaurant geleitet hatte. Ein Mann, dessen Leidenschaft für das kulinarische Erbe Südafrikas – angefacht durch seine weiblichen Vorfahren – es



Ein Multitalent voller Passion: Jan Hendrik van der Westhuizen

auf ein Weltklasseniveau gehoben hat. Ein fleißiger Selbstdarsteller, der Kochbücher, Hochglanzzeitschriften und Kochserien herausgibt – und dennoch bescheiden genug ist, um einen Großteil seines Erfolgs dem Glück zuzuschreiben: „Jeder von uns erlebt in seinem Leben ein paar Momente, in denen die Sterne perfekt stehen und man zur richtigen Zeit am richtigen Ort ist. In diesem Moment muss man die Augen schließen und es einfach tun. Verlassen Sie die Sicherheit Ihrer Komfortzone und beweisen Sie, wie sehr Sie es wollen, auch wenn Sie bei jedem Schritt an sich selbst zweifeln. Ich wurde von vier großartigen Köchinnen unterrichtet: Ouma Hessie, Maria, die französische Kochbücher las, Porzellan liebte und ein perfektes Soufflé kochte ... Ouma Wessie, die traditionelle südafrikanische Gerichte wie Vetkoek, Pampoenkoekies, Boereboontjies, Potbrood kochte. Meine Mutter, die Kuchen für Hochzeiten und Taufen backte und mich sie verzieren ließ. Ich wusste, dass mein Vater draußen auf dem Traktor saß und mich bei der Arbeit auf dem Bauernhof dabei haben wollte. Dass es für ihn eine Enttäuschung war, dass ich nur in der Küche sein wollte. In gewisser Weise ist



Der unterirdische Wurzelkeller erinnert an eine Kathedrale

es das, was mich so sehr zum Erfolg getrieben hat: Zu beweisen, dass meine Leidenschaft einen Wert hat.“

Ein vielseitiger Künstler

Jans Leidenschaft war schon in jungen Jahren offensichtlich. Seine Mutter erzählt eine bezaubernde Geschichte über den 9-jährigen Jan, der nach seinem ersten Flug nach Hause kam, um eine Tante in Kapstadt zu besuchen. „Er ließ uns in der Lounge sitzen, während er sich als Flugbegleiter ausgab und die ganze Rede über das Anschnallen in einen Föhn sagte, bevor er uns das Essen servierte, das wir mit dem Besteck der Fluggesellschaft essen mussten, welches er aus dem Flugzeug mitgebracht hatte.“ In der Schule belegte Jan das Fach Gastgewerbe und Catering, gründete einen Kochclub und nahm an Kochwettbe-

„
Ich wusste, dass mein Vater da draußen auf dem Traktor saß und dass es eine Enttäuschung war, dass ich nur in der Küche sein wollte. In gewisser Weise ist es das, was mich so sehr zum Erfolg getrieben hat: zu beweisen, dass meine Leidenschaft einen Wert hat.

“

werben teil. Er schrieb sich an der Kochschule von Zevenwacht in den Cape Winelands ein, nachdem er sich genau überlegt hatte, wie er diese finanzieren wollte, und arbeitete zunächst als Nacht-rezeptionist – „Bevor ich gefeuert wurde, weil ich das Hotel nachts umdekoriert hatte“ – dann als Weinkellerführer. Nach seinem Master-Abschluss als Konditor bewarb er sich für einen Bachelor-Abschluss in Angewandtem Design mit dem Schwerpunkt Fotografie. Er machte ein Praktikum bei ELLE South Africa, wo er die Redakteurin so beeindruckte, dass sie ihn für einen Wechsel zu ELLE International in Paris vorschlug. In Frankreich angekommen, blühte Jan auf. Er inhalierte die französischen kulinarischen Techniken und wandte sie auf Zutaten und Gerichte an, die ihn an seine Heimat erinnerten. Als er als Privat-

FOTOS: Adriaan Louw Photography, Rechte Seite: Hannu Marais Photography

Ein voller Erfolg

Jan Hendrik van der Westhuizen ist Südafrikas einziger Koch, der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. Doch auch in seiner Heimat setzt er Maßstäbe: Direkt im ersten Jahr seines „Klein Jan“ wurde es bei den Luxe Restaurant Awards zum „Restaurant des Jahres“ gekürt – und er gleich mit zum „Chefkoch des Jahres“.

koch auf Yachten an der Küste von Monaco arbeitete, wurde sein heutiger Geschäftspartner Pascal Szafranski auf ihn aufmerksam und bot ihm an, ihn bei der Gründung eines Restaurants zu unterstützen, wenn er den richtigen Raum dafür finden würde. Er machte sich auf die Suche und fand eine alte Motorradwerkstatt mit einem Schild, auf dem „Restaurant Possibilité“ stand. Da war er: Der richtige Ort, die richtige Zeit.

Sein Erfolg, der für die Südafrikaner (deren Spitzenköche in der Regel anderswo geboren werden) so aufregend war, lockte Jonathan und Nicky Oppenheimer nach Nizza. Sie luden ihn nach Tswalu ein und dachten über eine Zusammenarbeit im Restaurant nach. „Ich war begeistert von der Kalahari, von der Authentizität der Menschen, der Landschaft und der unerzählten Geschichte. Und natürlich teilen Jonathan und Nicky – die so viel in den Schutz der Kalahari investiert haben – den gleichen Ethos. Ich wollte immer nach Hause kommen und das, was wir

in Frankreich gemacht haben, nach Südafrika bringen, aber ich wollte nicht einfach nur ein weiteres Restaurant eröffnen. Ich wollte, dass es ein echtes Erlebnis wird, verwurzelt in der Kalahari-Gemeinschaft, in der Kalahari-Erde. Und dann sah ich Boscia, das alte Farmhaus.“

Zurück im Hier und Jetzt

Und so sitzen wir nun hier, vier Meter tief in die Kalahari-Erde gegraben, in der „brood en sop kamer“, gewärmt vom Ouma Hessi Koolstoof, bewacht vom „kleinen Jan“ (sein Vater war Jan, sein Großvater auch). Auf dem Tisch steht jetzt eine köstliche Kürbissuppe; rechts daneben ein Tisch mit traditionellen südafrikanischen Brotsorten wie Mosbolletjies, einer süßen Brioche, die mit der Ankunft der französischen Hugenotten im 17. Jahrhundert nach Südafrika kam. Es ist gemütlich und heimelig. Die Wände sind mit Mehlsäcken und Kochbüchern behängt, aber wir können nicht lange verweilen. Denn wieder werden wir gerufen. So betreten



Genuss & Safari –
eine aufregende Verschmelzung. Entdecken Sie hinter dem Code eine Reise, die Sie auf ein einzigartiges Gourmet-Abenteuer entführt ... und mehr



Die Kalahari zum Greifen nah: Das einzigartige Design lädt die Schönheit der Region als Teil des Gesamterlebnisses ein. Dabei verschmelzen Landschaft, Tradition und außergewöhnliches Talent

wir die letzte Etappe: einen großen, doppelwandigen Raum, der auf wundersame Weise weit in die Kalahari-Wüste hineinreicht, wo unser Tisch auf uns wartet.

Es folgen viele Köstlichkeiten: gebratener Kürbis, Spekboom und ein Püree von ‚Eben se Wenwors‘, das Tannie Daleen von der lokalen Metzgerei ‚Upington Slaghuis‘ besorgte, gefolgt von ‚zehn Tellern‘, die im Tapas-Stil serviert werden ... Traditionelle Gerichte mit einer janusköpfigen Note: Braai-broodjie-Macaron, grüne Bohnen und Kartoffelpoffertjies, mit braunem Reis und Augrabies-Rosinen gefüllte Wachteln ... Vor den Desserts kehren wir in den Wurzelkeller zurück, um Käse zu probieren. Ein Hobby des örtlichen Traubenbauern Tiaan Visser, mit Pistazien aus Prieska, Mandeln aus Agter-

berg und Honig aus Dalpoort. Als ich Jan später frage, ob die Speisekarte saisonal ist, verneint er. „Vielleicht eher aktualisiert als verändert. Ich denke, dass sich vielleicht die Erwartungen ändern, dass wir Wert auf Beständigkeit legen.“ Ich frage ihn, ob er auf Widerstand stieß, weil er sich auf die Kalahari konzentriert, obwohl die Weine aus dem Westkap besser sein könnten. „Warum sollte alles perfekt sein“, sagt der als Jan bekannte Künstler. „Was ist besser als echt, als authentisch? Wir wollten immer, dass unsere Gäste mehr erleben, als nur ein köstliches Essen. Wir wollten die Kalahari präsentieren. Wir wollten zeigen, dass Südafrika seine eigene Essenskultur hat, die im Erbe, im Boden und in der Gemeinschaft verwurzelt ist.“ Und das ist wirklich der Kern dieses hybriden Theater- und Essenserlebnisses, das so viel mehr als nur den Bauch nährt. •

i

RESTAURANT KLEIN JAN

Farm Korranaberg 296
Tswalu Kalahari Reserve
Van Zylsrus, 8467

janonline.com/restaurantkleinjan/
www.tswalu.com



FOTOS: Adriaan Louw Photography, Hannu Marais Photography

