

U m von ihrem Wohnhaus im schmucken südafrikanischen Weinbauort Franschhoek zu ihrem einstigen Arbeitsplatz zu gelangen, musste Margot Janse lediglich die Uitkyk-Straße hinabfahren und links in die Main Street abbiegen. Dort leitete sie über 20 Jahre lang die Küche des Luxushotels „Le Quartier Français“. Inzwischen biegt sie an jener Kreuzung oft nach rechts ab, Richtung Township. Und sagt: „Mir ist es inzwischen unmöglich, mit edlen Zutaten zu kochen.“

VON GEORGES DESRUES

Margot Janse, Jahrgang 1969, gebürtige Niederländerin, hatte viel von dem erreicht, wovon man in ihrer Branche träumt. Sie war die erste Frau überhaupt, die es auf die berühmte Liste der „World's 50 Best Restaurants“ schaffte, ihr „The Tasting Room“ wurde dort jahrelang gereiht. Sie galt als Südafrikas beste Köchin, stieg in den Olymp der Starköche auf, arbeitete mit Koryphäen wie René Redzepi oder Thomas Keller. Seit zwei Jahren allerdings macht sie nichts anderes, als sich um eine ganz andere Art von Nahrung zu kümmern: Sie sorgt mit ihrer Charity Isabelo dafür, dass Schulkinder der Nachbarschaft satt werden.

„Als gebürtige Holländerin und Europäerin hat es mich immer schon verstört, dass es von zu Hause bis ins Hotel ungefähr gleich lang braucht wie von zu Hause ins erste Township“, sagt sie. „Aber es leben eben nur an wenigen Orten der Welt Arm und Reich so nahe beieinander wie in Südafrika.“ Wie krass dieser Kontrast ist, wird schnell klar, nachdem sie rechts abgebogen ist. Es geht vorbei an weiß gekalkten Häusern, schicken Weingütern, gut besuchten Terrassencafés, Galerien und Boutiquen. Bewohnt, besucht und genutzt wird das alles fast ausschließlich von Weißen. Die wenigen Schwarzen, die man sieht, arbeiten als Verkaufs- oder Servicepersonal, einige weitere bewachen ungefragt die geparkten Limousinen oder bieten diverse Handwerksgegenstände auf der Straße zum Kauf an. Kurz nach dem Restaurant „Monneaux“ biegt Janse ein weiteres Mal rechts ab, hinein in die Straße La Provence, die sich den Hang hinaufzieht bis zum Township Groendal (grünes Tal).

Plötzlich ist Schluss mit Mochtgegnfrankreich, diesem Erbe der Hugenotten, die das Tal im 17. Jahrhundert besiedelten und die Weine pflanzten. Die gepflegten Weingärten machen bescheidenen Behausungen Platz, umso weiter man die Straße hinauffährt, desto armliger werden sie. Irgendwann sind es nur noch Wellblechhütten. Zahlreiche davon ohne Strom-, Wasser- oder Kanalisationsanschluss. Viele der Menschen, die in Groendal leben, arbeiten als Tagelöhner, auch auf den gepflegten Weingütern der Gegend, etwa als Lagerarbeiter oder während der Lese als Pflücker.



Kämpft gegen Hunger: Margot Janse mit einem Kind, das ihr wegen nun öfter satt wird

COURTESY MARGOT JANSE

Am Anfang stand ein Muffin

Karrierewechsel: Margot Janse galt als Südafrikas beste Köchin. Statt um reiche Gäste kümmert sie sich nun um hungrige Schulkinder. Und hat ein Problem mit teurem Essen

Und das oft für einen im Wortsinne Hungerlohn. „Zahlreiche Familien haben nicht einmal genug Geld, um den Kindern ein Frühstück zu kochen“, erzählt Janse, „was bedeutet, dass die Kinder mit leeren Mägen in den öffentlichen Schulen sitzen und sich trotz Hungers konzentrieren sollen, bis sie mittags ihr Schulesse erhalten.“ Dieses Problem sprach die Köchin eines Tages in ihren Kochkursen an, die sie damals im Hotel veranstaltete. Viele der betuchten Teilnehmer nahmen Anteil und wollten helfen. „Die Idee war, einen besonders nahrhaften Frühstücks-Muffin für die Kinder zu backen. Etwas, das ihnen schmecken und gleichzeitig Kraft geben sollte“, sagt Janse, die selbst einen Sohn im Teenageralter hat.

Entwickelt hat sie den Muffin dann mit einer Ernährungswissenschaftlerin, 2009 buk und verteilte sie erstmals zusammen mit Gästen 70 Stück davon an Kinder aus dem Township. Geschmeckt hat er den Schülern anfangs aber nicht. „Wir erkannten, dass ihnen die Konsistenz des Muffins zu grob war“, erinnert sich die Köchin. „Kinder mögen nichts, was zu viel Konsistenz und Biss aufweist, also änderten wir das Rezept, weichten die Rosinen, die Haferflocken und Körner in Orangensaft ein, pürierten das Ganze und mischten es mit Buttermilch.“ Die Kinder waren zufrieden.

Schnell wurde aus dem Freitagsprojekt ein Angebot für die ganze Woche.

Inzwischen hat Janse den Wagen vor einem gepflegten Schulgebäude geparkt. Von hier zieht sich der Blick über das Township hinweg, über säuberlich angelegte Obstplantagen und Rebenzeilen bis hin zu den schroffen Jonkershoek Bergen. Afrikanische Natur trifft europäische Kulturlandschaft. „Die Schule gehört einer Organisation, mit der mein Verein zusammenarbeitet, und die genau wie wir auf Spenden und Volontäre angewiesen ist“, erzählt Janse und öffnet den Kofferraum. Darin hat sie säckeweise Toastbrot geladen, dazu Erdnussbutter, Bananen, Joghurt. „Zurzeit gibt es leider keine Muffins“, fährt sie fort, „nachdem vor zwei Jahren ein neuer Eigentümer das Hotel übernahm und ich kündigte, versprach man mir, die Muffins weiterhin zu produzieren, doch vor einiger Zeit sprangen sie dann ab.“ Deswegen mussten sie eine neue Bäckerei finden, die ab kommenden Januar die Produktion wieder aufnimmt. Bis dahin lange gibt es eben etwas anderes zu essen.

Ohnehin hat sie das Angebot längst ausgebaut. Mittlerweile versorgt ihr Verein Isabelo – in Xhosa bedeutet der Name so viel wie teilen und antei nehmen – die Kinder auch mit Früchten, Milch und immer wieder hartgekochten

Eiern. Zudem wurden einige Schulküchen ausgestattet und werden mehrere Frauen bezahlt, die sich um die Zubereitung des Frühstücks und in gewissen Fällen auch des Mittagessens kümmern. Auch ein Cateringunternehmen hat man inzwischen engagiert. Und so beliefert der Verein mittlerweile vier Schulen mit insgesamt knapp 1500 Schülern. Margot Janse hilft und berät bei der Zusammenstellung der Gerichte aus Fleisch oder Huhn, Milch, Haferbrei und vielen Eiern, um die nötigen Proteine zu liefern. Eine Mahlzeit kostet ihre Organisation neun Rand, was ungefähr einem Euro entspricht. Wenn sie Lebensmittelspenden erhält, leitet sie diese an die Catering-Firma weiter und bezahlt dann einen entsprechend niedrigeren Preis für die Gerichte.

Finanziert wird das Ganze mit Spenden, auch aus Europa. Dafür trommelt Janse gerne ihre namhaften Kollegen zusammen. Wie zum Beispiel im vergangenen Frühjahr, als sie in Brüssel ein Fundraising-Dinner veranstaltete, bei dem Stars der internationalen Gastro-Szene in der Küche standen, darunter die Slowenin Ana Ros, der Franzose Alain Passard oder der Argentinier Mauro Colagregco.

„Sie alle sind nach wie vor meine Freunde“, sagt Janse, „und sie unterstützen mich, wo es nur geht. Aber so richtig meine Welt ist das nicht mehr.“ Deswegen komme auch ein Comeback im Gastgewerbe oder gar im Fine Dining für sie nicht mehr infrage. Sie könne einfach nicht mehr so kochen wie zuvor, wenn sie dabei an die mangelhafte Ernährung so vieler Kinder in ihrer Nachbarschaft denke. „Bei diesem Fine-Dining-Business geht es doch vor allem darum zu beweisen, was man für eine tolle Köchin ist. Aber viel wichtiger ist doch, ein besserer Mensch zu werden.“

Gerade mal 20 war Janse, als sie bei einem Urlaub in Südafrika hängenblieb, erst kellnerte und schließlich Köchin wurde. Nun mit 50 möchte sie sich auf Isabelo konzentrieren. „Am liebsten würde ich eine Räumlichkeit in geeigneter Größe finden, wo ich Lebensmittelspenden lagern und verarbeiten und von dort aus an die Schulen verteilen kann.“ Zudem wolle sie noch mehr Menschen einbinden, es so weit bringen, dass zumindest in ihrer Gemeinde jeder auf jeden achte. „Hier gibt es so viel Wohlstand. Wie kann es da sein, dass Leute glücklich in ihrer Blase leben, während einen Kilometer weiter andere Leute hungern? Warum können wir hier nicht ein Tal für alle schaffen?“

Dass es bis dahin noch ein weiter Weg ist, sei ihr freilich auch klar. „Erst unlängst habe ich mit einer Frau aus Franschhoek gesprochen“, erzählt sie. „Als ich ihr sagte, dass wir 1500 Kinder versorgen, konnte sie kaum glauben, dass es in den Townships überhaupt so viele Kinder gibt.“ Worauf Margot Janse ihr vorschlug, dort vielleicht einfach mal vorbeizuschauen. Es ist ganz nahe, einfach die Main Street entlangfahren und an der dritten Kreuzung rechts abbiegen.

JETZT PERFEKT

Ditalini mit Zitrus-Beurre-blanc

VON VOLKER HOBL UND ROBIN KRANZ (FOTO)

„Ein Sommergericht!“ schmettert mir der Weinkolumnist entgegen, als ich ihm von einer Pasta mit Zitronen-Beurre-blanc erzähle. Doch im November kommen fantastische Zitronen auf den Markt, und wenn man Glück hat, gibt es auch schon die ersten Bergamotten aus Kalabrien. Deren Aroma kennt man aus dem Earl-Grey-Tee. Das typische Aroma sitzt in der Schale, ihr Saft ist leicht bitter und das Aroma flüchtig. Es kann sich aber in der nur mit Butter gebundenen Sauce mit etwas Pastawasser gut behaupten. Die Sauce ist einer Beurre blanc ähnlich, funktioniert aber ohne Schalotten und Wein. Sie beruht auf dem Prinzip, dass kalte Butter in eine heiße, aber nicht kochende Flüssigkeit geschlagen eine sämige Verbindung eingeht, die sich in diesem Fall zart in der rauhen Oberfläche der Ditalini-Pasta und deren kurzer Röhre haften kann. Die Ditalini, die ich verwende, bestehen aus dem Mehl des Emmers, einer Urform des Weizens, den schon die Etrusker angebaut haben. Sie sind nicht nur kohlenhydratreiches Trägermaterial für die Sauce, sondern haben auch selbst ein schönes Aroma von frischen Nüssen.



Zutaten (für vier Personen)

500 g Ditalini (Monograno Felicetti)
250 g Butter
1 Bergamotte (unbehandelt)
1 Zitrone (unbehandelt)
100 g geriebener junger Pecorino
schwarzer Pfeffer
Salz

Zuerst reichlich Wasser aufsetzen und gut salzen. Sobald das Wasser sprudelnd kocht, die Pasta ins Wasser geben und nach Packungsanweisung garen. Von der Bergamotte und der „gewöhnlichen“ Zitrone die Schale abreiben und beiseitestellen. Beide Früchte auspressen. Die Butter in ein Zentimeter große Würfel schneiden und wieder in den Kühlschrank stellen. Die Pasta in ein Sieb gießen und dabei 150 ml des Kochwassers auffangen. Das Pastawasser zurück in den Topf geben, aber nicht mehr auf die Flamme stellen, und dann mit einem Schneebesen oder einem Pürierstab die Butter einmontieren. Butter und Wasser sollen sich zu einer leicht gebundenen Emulsion verbinden, die nun mit Salz, Pfeffer, dem Schalenabrieb und den Säften kräftig abgeschmeckt wird. Die Pasta wieder in den Topf zur Sauce geben, gut vermengen und sofort mit geriebenem Pecorino bestreut servieren.

PASST PERFEKT

Zitrone muss man mit Salz kontern, also mit einem sogenannten „mineralischen“ Wein. Dazu eignet sich hervorragend der trockene Riesling Rheinschiefer 2018 von Biowinzer Peter-Jakob Kühn aus dem Rheingau, eine Lagencuvée aus vier Parzellen. In der Nase nur verhalten Zitrone, ein wenig Grapefruit, viel Quitte, nasser Kiesel, frisch aufgeschnittene grüne Birne, ein wenig Sencha-Tee und ein klein bisschen der Geruch eines heißgelaufenen Modelleisenbahn-Trafos. Im Mund extrem konzentriert, ausgewogene Säure: ein Mineral-Paket sozusagen, das stark nach den Salzen der Schieferböden schmeckt. Für 15,50 Euro bei www.gute-weine.de