

Sjef sien uit na sokker se toeriste

'Ek was tien jaar oud toe ek besluit het om 'n sjef te word. Dit was op 'n klein toerskip en die oomblik toe ek in die kombuis ingaan en die sjef ontmoet, het ek geweet dit is die beroep vir my," vertel Carsten (Tony) Kocke. Hy is in die voormalige Wes-Berlyn gebore en het sy leerlingskap in 'n Franse restaurant met die naam Papillion gedoen.

"As ek vandag terugkyk, besef ek dié restaurant was daardie jare nie net die beste nie, maar die sjef by wie ek geleer het, was ook passievol oor kos en vars produkte. Ek het vreeslik baie by hom geleer."

Kocke se grootste krisis in die kombuis het in sy eindeksamen plaasgevind. "Ek moes 'n forel posjeer. Ek het die vis met 'n houtstok op die nek geslaan om dit dood te maak. Ongelukkig het ek dit te hard geslaan en die oë het uitgepeul. Ek kon dit glad nie gebruik nie. Van toe werk ek meer sagkens met visse!"

Van Berlyn na Kaapstad
In 1994 het Kocke sy eie restaurant, Ma Cuisine, in Brandenburg, Duitsland, oopgemaak. Dit het gespesialiseer in Europese geregte met 'n Suid-Afrikaanse kinkel.

Die restaurant het vyf jaar ná sy opening een Michelin-ster ontvang. Hy het ook 'n tyd lank as private sjef vir die Britse ambassade in Berlyn gewerk. Daar het hy gekook vir onder andere prins Charles, die koning en koningin van Swede en die voormalige Amerikaanse president Jimmy Carter.

Kocke staan vandag aan die hoof van die eksklusiewe Pepper Club on the Beach in Kampsbaai.

"Om in 'n Kaapse restaurant te werk gee mens 'n adrenaliën-skop. Waarvan ek die meeste hou van

Suid-Afrika is die eenvoud van hoe almal saam kom om te eet. " 'n Vinnige slaai, braaivleis, goeie brood met baie bier en wyn, en sie daar – 'n Suid-Afrikaanse maaltyd!"

Volgens Kocke is die "in"-smake in Suid-Afrika op die oomblik wildsvleis soos volstruis met vrugtesouse soos bessie-reduksies.

"Ek is ook mal oor pinotage-wyn. Dit het 'n briljante smaak en dit is uniek – 'n wyn soos geen ander nie!"

Kocke vertel daar is drie gaste wat hy wens kon inloer by Pepper Club on the Beach: "Michael Schumacher, want hy het konstant goed gedoen en só baie bereik. Auguste Escoffier omdat hy 'n ware super-sjef was en Marco Pierre White net omdat sy benadering tot kook so fantasties is."

'n 2010-perspektief
Kocke sien saam met die res van die land uit na 'n stroom oorsese besoekers wat vanjaar vir die Wêreldbeker-sokkertoernooi na Suid-Afrika gaan kom.

"Ek dink oorsese toeriste gaan mal wees oor ons eie plaaslike cuisine; die bredies, kerries en boereworsrolle wat hulle buite die stadions gaan koop. Ek dink dit is belangrik dat sjefs vir gaste kos bied wat hulle nie sommer in hul eie land eet nie."

Kocke voel ook Suid-Afrikaanse sjefs gaan 'n paar uitdagings hê. "Ons gaan 'n tekort hê aan vars produkte gedurende die Wêreldbeker-toernooi. Ek dink ook dit gaan moeilik wees om aflewerings betyds te kry en pryse gaan beslis styg."

Vir Suid-Afrikaners wat dalk besluit om restaurante tydens die toernooi lief te vermy, het Kocke 'n paar wenke om restaurantgehalte kos tuis te skep.

"Maak jou eie vars aftreksel; kry 'n paar goeie kookboeke waar-

uit jy die basiese kan leer; leer hoe om goeie souse te maak en ook tuisgemaakte pasta. Belê in 'n paar skaars bestanddele soos truffels om jou geregte sprinkel te gee."

Die sjef beplan om in die toekoms ook agter 'n rekenaar in te skuif.

"Ek wil baie graag 'n uitstekende kookboek skryf met interessante geregte en hope humor."

Pepper Club on the Beach is die nuwe witwarm kuierplek in Kampsbaai, Kaapstad. Dié restaurant spog met 'n Michelin-ster-sjef met 30 jaar ondervinding. **Karla Janse van Vuuren** het met Carsten (Tony) Kocke gesels.

Tony Kocke

Foto: EPIC COMMUNICATIONS

Meer oor Pepper Club

Pepper Club is 'n splinternuwe luukse hotel en spa van R400 miljoen in die hartjie van Kaapstad se Kampsbaai. Dié 20 verdieping-hotel bied vyfsterverblyf aan sakelui, gesinne en sokker-aanhangers. Die Pepper Club is die

eerste Suid-Afrikaanse hotel wat 'n hotel met 'n multimiljoenrandse strandklub – Pepper Club on the Beach – kombineer. By dié restaurant kan gaste 'n skemerkelkie geniet terwyl hulle kyk hoe die son sak, of smul aan sjef Tony

Kocke se wêreldklas-skeppings. Pepper Club on the Beach kan ook vir gaste 'n spesiale pikniekmantjie pak om op Kampsbaai se wit sand te geniet. Besoek www.pepperclub.co.za vir meer inligting.

| Salm tartare



Bereidingtyd: 15 minute

Genoeg vir 4 as 'n voorgereg

250 g vars salmfilet (soesjigehalte, sonder vel)
goeie olyfolie
1 fyngekapte grasui
1 organiese lemmetjie
groot seesout
vars gemaalde swartpeper
vars gemmer
vars gekapte kruie soos koljander of dille
crème fraîche of suurroom
kaviaar
dun, geroosterde snye Franse brood of ciabatta om voor te sit

■ Kap die salm fyn met 'n baie skerp mes. Dit moet eenvormig wees. Dit sal makliker wees om die salm in twee of drie sarsies te kap.

■ Geur met lemmetjiesap, seesout en swartpeper. Drup ook 'n bietjie olyfolie oor die vis.

■ Voeg 'n teelepel fyngekapte gemmer, 'n eetlepel grof gekapte vars koljanderblare en die grasui by die vismengsel. Meng liggies tot net gemeng.

■ Verdeel die vis tussen vier ronde 4 cm-vorms en druk liggies vas. Skep 'n lepel vol crème fraîche of suurroom bo-op (dit moet so 1 cm dik wees).

■ Ontvorm op 'n bord net voor opdiening. Garneer met baba-slaaiblaar en kaviaar en sit voor met dun snye brood.

