

UIT MY REISJOERNAAL



Nico Cronjé

Aandetes by die Bush Lodge word in die boma geniet.

Foto: SABI SABI

Vyfster-sjef met hope



WIE

Hy is die hoofsjef by 'n vyfster-lodge wat internasionale aansien geniet. Maar, het Johanna van Eeden uitgevind, Nico Cronjé se voete is vas op die aarde.

As Nico Cronjé (24) 'n gereg was, was hy waarskynlik 'n veerligte suurlemoensorbet - vars, verfrissend en strelend op die palet.

Cronjé is hoofsjef van Bush Lodge in die Sabi Sabi-private wildreservaat digby die Kruger Nasionale Park, maar daar is niks "vyfster-blieng" of "glanssjef" aan dié boorling van Phalaborwa nie.

Hy het ná skool 'n driejaardiploma in Polokwane gedoen om hom op te lei in die fynere kunsies van spyseniering, voor hy net minder as 'n jaar gelede by Sabi Sabi aangesluit het.

Hier berei hy droomkos vir uitsoekgaste van veral oorsee. Maar dit was so amper-amper of dié sjef was 'n begrafnisondernemer...

"My pa het vir 25 jaar vir Avbob gewerk en as ek nie 'n sjef geword het nie, sou ek sy werk oorgeneem het," verduidelik Cronjé.

Vakansieplek

Hy erken dat hy nog nooit regtig lief was vir die bos nie, maar met sy werk by Sabi Sabi het hy begin leer om die natuur te waardeer.

Cronjé praat met die grootste lof van sy personeel en verduidelik dat dit belangrik is dat almal goed oor die weg kom. "Jy bly saam, werk saam, eet saam... Dit is belangrik om personeel se samewerking en ondersteuning te hê."

Hy is soggens voor sewe in die kombuis en maak saans na tien eers klaar. Cronjé werk vir 40 dae en het dan vir nege dae vakansie.

Waarheen gaan jy met vakansie as jy reeds by so 'n gesogte vakansiebestemming werk?

"Huis toe! Dit is lekker om elke nou en dan die familie te sien," kom die ant-

Kortliks

- Gunsteling-restaurant: Ginga in Kaapstad
- Gunsteling-sjef: Brian Wolmarans van Mrs Simpson's, 'n restaurant in Dullstroom
- Gunsteling-geurmiddels: Suurlemoensap, komyn en grasulie
- Wat het jy altyd in jou yskas? Knoffel en Mrs Ball's-blattang
- Stokperdjies: visvang, kwadfietsry en potspel
- Grootste kombuisflater: Toe hy as student 'n pot met sowat 20 stuks afval verbrand het
- Het jy geweet: Cronjé is so ernstig oor sy beroep, dat hy sy messe Ver-seker het. "Ander studente het vir my gelag, maar dit is my messe!"

woord.

As hy uitgaan, bestel hy graag doodgewone "steak en tjijs". Maar wanneer hy by die huis is, smul hy aan sy ma se kos. "My ma moet kook as ek by die huis is," sê hy, en brei uit oor sy ma se kookkuns.


"Haar groentesop... Sy het nou al hoeveel keer vir my gewys hoe om dit te maak, maar ag, ek sukkel. Dit smaak net nie dieselfde nie!"

Afrika-kos

Cronjé tower met ontbyt en middagete vyfsterkos op, met granate en appelliefies in die vrugteslaai en gemarineerde gekookte kwarteleiers op die buffet-tafel.

Maar dit is sy watertand-aandetes wat gaste tot laataand om die tafels laat kuier.

Aandetes word in die boma bedien en die diens word geopen met 'n bekendstelling van die sjef. Cronjé praat gaste deur



Lipleklekkernagereg soos dié kan hier geniet word. Foto: SABI SABI

die spyskaart en rig dan 'n uitnodiging wat die meeste restaurante se hare sal laat rys. As daar nié iets op die spyskaart is wat jou opgewonde maak nie, of jy het 'n spesiale versoek, gesels gerus met die sjef.

Op die spyskaart is rooibokboud, vars aspersies met 'n fluweelsagte sous, soetpattats, geroosterde groen- en rooipepersop en volstruisfilet - tipiese Suid-Afrikaanse geregte bedien in die hartjie van die bos.

Die gereg wat volgens Cronjé die meeste byval vind is sy beesstert.

As daar iets in die kombuis is waarvan hy nie hou nie, is dit om nagereg te maak. "Ek kan dit doen, maar ek hou nie daarvan nie."

Omdat hy so ver van alles is (die naaste dorp is Hazyview) is dit belangrik dat hy raakvat wanneer hy bestellings plaas en spyskaarte beplan. "Jy kan nie sommer net gou Pick n Pay toe gaan nie!"

Hy pas die spyskaart elke vier dae aan, omdat die meeste gaste gemiddeld vier dae by Bush Lodge bly. Die spyskaart word ook elke drie tot vier maande hersien om aan te pas by seisoenale bestanddele.

Droom

Cronjé se groot droom is om eendag sy eie restaurant te open wat spesialiseer in tipiese Suid-Afrikaanse kos. Maar hy sien ook ander gapings in die spysenierings-mark waarby hy graag betrokke sal wil raak. Volgens hom word daar in baie restaurante nie genoeg aandag gegee aan veiligheid en higiëne nie. Hy meen dit is die grootste fout wat in restaurante gemaak word en hy sal graag opleiding hieroor wil gee.