

BILL BUFORD
Hitze

Buch

Bill Buford, Verleger und Literaturredakteur der berühmten Zeitschrift »New Yorker«, kündigt von heute auf morgen seine Stelle und verdingt sich als Küchensklave bei dem exzentrischen, choleralischen, überlebensgroßen Chef des Babbo, eines der schicksten Restaurants von New York. Ein Jahr lang übt er geduldig diesen unbezahlten Knochenjob aus, inmitten fluchender, hektischer Kollegen und in einer engen, höllenheißen Küche, wo Messer blitzen und Flammen bis zur Decke schießen. Dass Buford in Berkeley und Cambridge studierte, dass er eben noch Schriftstellerkarrieren in seinen Händen hatte, interessiert hier niemanden. Buford ist ab sofort »a kitchen bitch«. Bis er im Schlaf Gemüse würfeln, Enten entbeinen und Lammkoteletts auf den Punkt braten kann. Am Ende hat er vor allem eins begriffen: Entscheidend für gutes Essen ist die Qualität der Zutaten und ihre Erzeugung. Er reist nach Italien, um in der Heimat der frischen Pasta die Geheimnisse der Nudelizeubereitung zu ergründen und bei einem Metzger alles zu erfahren, was man über Fleisch wissen muss. Sein hinreißend komischer Erfahrungsbericht ist nicht nur ein Buch über das Kochen, sondern auch die Chronik einer verzehrenden Leidenschaft und das Zeugnis eines Mannes, der den Dingen unbedingt auf den Grund gehen will.

Autor

Bill Buford, 1954 in Louisiana geboren, studierte in Berkeley und Cambridge, war Gründungsredakteur und sechzehn Jahre lang Herausgeber des Literaturmagazins »Granta« und später Verleger bei Granta Books. Von 1995 bis 2002 arbeitete er als Literaturredakteur für den »New Yorker«, für den er auch heute noch tätig ist. Buford lebt in New York.

Weitere Informationen unter www.bill-buford.de

Bill Buford

HITZE

Abenteuer eines Amateurs
als Küchensklave,
Sous-Chef, Pastamacher
und Metzgerlehrling

Aus dem amerikanischen Englisch
von Dinka Mrkowatschki

GOLDMANN

Die amerikanische Originalausgabe erschien 2006 unter dem Titel
*Heat. An Amateur's. Adventures as Kitchen Slave, Line Cook, Pasta-Maker,
and Apprentice to a Dante-Quoting Butcher in Tuscany*
bei Knopf, New York.

Lizenzausgabe mit freundlicher Genehmigung
des Carl Hanser Verlanges.



Verlagsgruppe Random House FSC-DEU-0100
Das FSC-zertifizierte Papier *München Super* für dieses Buch
liefert Arctic Paper Mochenwangen GmbH.

1. Auflage
Taschenbuchausgabe April 2010
Wilhelm Goldmann Verlag, München,
in der Verlagsgruppe Random House GmbH
Copyright © der Originalausgabe 2006 by William Buford
Copyright © der deutschsprachigen Ausgabe 2008
by Carl Hanser Verlag München
Umschlaggestaltung: UNO Werbeagentur, München
in Anlehnung an die Gestaltung der deutschen Erstausgabe
(Peter-Andreas Hassiepen, München)
Umschlagfoto: Chris Buck / Corbis Outline
GJ · Herstellung: Str.
Satz: Buch-Werkstatt GmbH, Bad Aibling
Druck und Einband: GGP Media GmbH, Pöbneck
Printed in Germany
ISBN: 978-3-442-15604-7

www.goldmann-verlag.de

Für Jessica

... che move il sole e l'altre stelle

Die Motti sind folgenden Bänden entnommen:

Athenaios von Naukratis, *Das Gelehrtenmahl*.

Übs. Ursula und Kurt Treu. Sammlung Dieterich, Band 329,
Dietrich'sche Verlagsbuchhandlung Leipzig 1985.

Norman Lewis, *Neapel '44. Ein Nachrichtendienst im italienischen Labyrinth*.

Übs. Peter Waterhouse, Folio Verlag Wien/Bozen 1996.

A.J. Liebling, *Zwischen den Gängen. Ein Amerikaner in den
Restaurants von Paris*.

Übs. Joachim Kalka, Berenberg Verlag Berlin 2007.

George Orwell, *Der Weg nach Wigan Pier*.

Übs. Manfred Papst, Diogenes Verlag Zürich 1982.

Inhalt

DINNER MIT MARIO

9

KÜCHENSKLAVE

23

POSTENKOCH

107

PASTAMACHER

233

LEHRLING

283

TOSKANISCHER METZGER

345

DINNER MIT MARIO

397

DINNER MIT MARIO

Ein Mensch ist in erster Linie ein Sack zum Essenreinstopfen; seine anderen Funktionen und Fähigkeiten sind vielleicht göttlicher, aber zeitlich kommen sie erst hinterher. Ein Mann stirbt und wird begraben, und all seine Worte und Taten werden vergessen, aber was er gegessen hat, lebt in den gesunden oder morschen Knochen seiner Kinder weiter. Ich glaube, man könnte überzeugend darstellen, dass Veränderungen in der Ernährung wichtiger sind als Dynastie- oder sogar Religionswechsel. Der Große Krieg zum Beispiel hätte nie stattfinden können, wenn nicht die Dosenkonserven erfunden worden wären. Und die letzten vierhundert Jahre englischer Geschichte sähen ganz anders aus, wenn nicht am Ende des Mittelalters Knollenfrüchte und andere Gemüse und etwas später alkoholfreie Getränke (Kaffee, Tee, Kakao) sowie gebrannte Schnäpse, welche den biertrinkenden Engländern nicht vertraut waren, eingeführt worden wären. Aber es ist eigenartig, wie selten die allumfassende Bedeutung des Essens erkannt wird. Überall sieht man Statuen von Politikern, Dichtern, Bischöfen, aber keine von Köchen, Speckpöklern oder Gemüsehändlern.

GEORGE ORWELL, *Der Weg nach Wigan Pier*, 1937

Den ersten Blick auf das, was Mario Batalis Freunde mir als »Mythos Mario« beschrieben hatten, erhaschte ich an einem kalten Samstagabend im Januar 2002, als ich ihn zu einem Geburtstagsdinner einlud. Batali, Chefkoch und Mitbesitzer des Babbo, eines italienischen Restaurants in Manhattan, ist ein so berühmter und fähiger Koch, dass er nur selten bei Leuten zum Essen eingeladen wird, weshalb er sich die größte Mühe gab, ein dankbarer Gast zu sein. Er kam mit einer Flasche seines eigenen, mit Quitten aromatisierten Grappas unter dem Arm (der scharfe, nach der Weinlese destillierte Traubensaft, der durch den Fruchtzusatz fast trinkbar wird), einem Einmachglas hausgemachtem *Nocino*, der nach demselben Prinzip hergestellt wird, nur mit Walnüssen, einem Arm voller Weinflaschen und einem weißen, kompakten Stück *Lardo* – buchstäblich der rohe »fettige Rücken eines sehr fetten Schweines« –, den er selbst mit Salz und Kräutern gepökelt hatte. Ich war das, was großzügigerweise als begeisterter Koch bezeichnet wird, ausgestattet mit mehr Selbstvertrauen als Sachverstand, (d.h. begeistert, aber im Grunde genommen ahnungslos), und bis zum heutigen Tag bin ich erstaunt darüber, dass ich den Nerv hatte, jemanden mit Batalis Ruf einzuladen, zusammen mit sechs Gästen, die dachten, sie erwartete ein amüsanter Abend, bei dem sie Zeuge meiner Erniedrigung würden. (Mario war der Freund eines Geburtstagsgastes, also sagte ich mir, warum nicht auch ihn einladen –, aber als er dann, Wunder aller Wunder, zusagte und ich das meiner Frau Jessica erzählte, traf sie vor Schreck fast der Schlag: »Was in aller Welt hast du dir dabei gedacht, einen so berühmten Küchenchef in unsere Wohnung zum Essen einzuladen? Und was machen wir jetzt?«)

Wie sich bald herausstellte, gab es nur wenig Anlass zur Komö-

die, hauptsächlich weil Mario mir keine Gelegenheit dazu bot. Kurz nachdem er mich belehrt hatte, dass nur ein absoluter Volltrottel das Fleisch nach der Zubereitung in Folie gewickelt ruhen lasse, kapitulierte ich gut gelaunt und ließ mir von Batali sagen, was ich tun sollte. Inzwischen hatte er sowieso die Regie übernommen. Kaum war er angekommen, hatte er den Lardo in hauchfeine Scheiben geschnitten und mit einer überraschenden Geste der Intimität diese einzeln jedem auf die Zunge gelegt und uns zugeflüstert, dass wir uns das Fett im Munde zergehen lassen sollten, um seinen intensiven Geschmack würdigen zu können. Der Lardo war von einem Schwein, das die letzten Monate seines siebenhundertfünfzigpfündigen Lebens von Äpfeln, Walnüssen und Sahne (»Das beste Lied in der Tonart des Schweins«) gelebt hatte. Mario überzeugte uns davon, dass wir, während uns das Fett auf der Zunge zerging, die Aromen der glücklichen Ernährung des Tiers dort, ganz hinten im Gaumen, erkennen würden. Keiner an diesem Abend hatte wissentlich je zuvor reines Fett gegessen (»Im Restaurant sag ich den Kellnern, sie sollen es *Prosciutto bianco* nennen«), und bis Mario uns dann von einer dritten Portion überzeugt hatte, raste bei jedem von uns der Puls. Batali war ein beeindruckend hingebungsvoller Trinker – er erwähnte mal beiläufig, wie er auf Reisen durch Italien mit dem Mitbesitzer des Babbo, Joe Bastianich, im Lauf einer Abendmahlzeit eine Kiste Wein vernichtet hatte –, und obwohl keiner von uns soviel vertrug, waren wir inzwischen sehr durstig (der Lardo, das Salz, die menschliche Wärme, die durch soviel Heiterkeit erzeugt wurde) und tranken, uns gegenseitig anstachelnd, immer mehr. Ich weiß nicht. Ich kann mich nicht recht erinnern. Da waren auch noch der Grappa und der Nocino und eines meiner letzten Bilder von Batali um drei Uhr früh – ein stämmiger Mann mit gefährlich gekrümmtem Rücken, der mit geschlossenen Augen, wippendem rotem Pferdeschwanz und einer nicht angezündeten Zigarette im Mundwinkel mit seinen roten Converse-Basketballstiefeln rhythmisch auf den Boden klopfte und zu Neil Youngs *Southern Man* Luftgitarre spielte. Batali war zweiundvierzig, und ich

kann mich daran erinnern, dass ich mich fragte, wie lange es wohl her war, dass ich einen erwachsenen Mann Luftgitarre spielen sehen hatte. Dann entdeckte er den Soundtrack von *Buena Vista Social Club*, versuchte mit einem der weiblichen Gäste Salsa zu tanzen (die prompt über ein Sofa fiel), bewegte sich weiter zu ihrem Freund, der nicht darauf reagierte, legte stattdessen eine Tom-Waits-CD ein und sang mit, während er das Geschirr wusch und den Boden kehrte. Er erinnerte mich an eine Verabredung, die ich mit ihm für den nächsten Tag getroffen hatte – als ich Batali zum Abendessen einlud, hatte er sich mit einer Einladung zu einem Footballspiel der New York Giants revanchiert; die Eintrittskarten verdankte er dem Präsidenten der NFL, der gerade im Babbo gegessen hatte –, und verschwand dann mit dreien meiner Freunde, denen er versicherte, dass er mit seinen Kenntnissen von Etablissements, die bis fünf Uhr geöffnet waren, einen Platz finden würde, wo sie den Abend würdig fortsetzen könnten. Sie landeten schließlich im Village, im Marylou – laut Batalis Beschreibung »eine Mafiosokneipe, in der man zu jeder Nachtzeit alles Erdenkliche kriegen kann, nur nichts Gutes«.

Der Morgen graute schon, als Batali nach Hause kam. Das erfuhr ich am nächsten Morgen vom Hausmeister, als wir beide versuchten, Batali wachzukriegen – der Fahrer des NFL-Präsidenten stand vor der Tür. Als Batali schließlich erschien, war er für einen Augenblick verwirrt; nur mit Unterwäsche bekleidet, stand er in der Tür und fragte sich, was ich hier zu suchen hatte. (Batali hat einen bemerkenswerten Umfang, und es verblüffte mich ziemlich, ihn so zu sehen.) Schon wenige Minuten später hatte er seinen berühmten Batali-Look angelegt: die Shorts, die Clogs, die Panorama-Sonnenbrille, die roten Haare zu einem Pferdeschwanz gebunden. In einem Augenblick ein rundlicher Clark Kent in der Unterhose, im nächsten »*Molto Mario*«, wie der kluge, vieldeutige Name seiner Kochsendung im Fernsehen lautet, der unter anderem wörtlich *Sehr Mario* heißt (d.h. also *intensivierter Mario*, *übertriebener Mario*) – und eine Gestalt, deren Berühmtheit ich erst schätzen lernte, als wir als Gäste des Präsidenten vor dem Spiel auf das Spielfeld durf-

ten. Die Fans der New York Giants sind berühmt für ihre barbarische Aufmachung (bloßer Oberkörper an einem Wintermorgen oder ein Schutzhelm auf dem Kopf; auf keinen Fall Typen, die ihren häuslichen Pflichten in der Küche nachkommen), doch zu meiner Überraschung erkannten viele den pferdebeschwanzten Chefkoch, der ihnen strahlend mit vor der Brust verschränkten Armen gegenüberstand. »He, Molto!«, brüllten sie. »Was haste auf dem Herd, Mario?« »Mario, mach mir 'ne Pasta!« Zu dieser Zeit wurde *Molto Mario* nachmittags im Kabelfernsehen gesendet, und vor mir tauchte das vielschichtige Bild eines Arbeiters aus der Großstadt auf, der sofort nach Schichtende nach Hause eilt, um seine Lektion im Stengelkohl-Dämpfen zu bekommen und seine hausgemachten Orecchiette in die richtige Form zu bringen. Ich hielt mich mit einem der Sicherheitsleute im Hintergrund und genoss das Spektakel (inzwischen skandierte die Menge »Molto, Molto, Molto«), das diesem sehr rundlichen Mann galt, dessen Gehabe und Kleidung sagte: »He, Dude, wo steigt die Party?«

»Ich liebe diesen Kerl«, sagte der Sicherheitsmann. »Schon wenn ich ihn nur ansehe, werde ich hungrig.«

Mario Batali ist der bekannteste Küchenchef in einer Stadt, die mehr Küchenchefs hat als alle anderen Städte der Welt. Neben seiner Küchenshow – und seinen Werbeauftritten für, sagen wir mal, die NASCAR-Rennstrecke – war Batali schlicht und einfach allgegenwärtig. Man kann mit Sicherheit behaupten, dass kein New Yorker Chefkoch mehr aß, mehr trank und so viel unterwegs war. Wenn Sie in New York leben, wird er Ihnen früher oder später begegnen (früher, wenn Sie gegen zwei Uhr früh in Fahrt kommen). Gemeinsam mit seinem Partner Joe gehörten Batali noch zwei andere Restaurants, das Esca und das Lupa, und ein Laden, der italienischen Wein vertrieb. Als wir uns kennenlernten, redeten sie davon, dass sie eine Pizzeria aufmachen und einen Weinberg in der Toskana kaufen wollten. Aber das Babbo war das Herz ihres Unternehmens, untergebracht in einem winzigen Kutscherhäuschen

aus dem neunzehnten Jahrhundert gleich hinter dem Washington Square in Greenwich Village. Das Gebäude war schmal, der Raum proppevoll und laut. Das Essen war ganz bewusst italienisch und nicht italoamerikanisch und zeichnete sich durch eine Üppigkeit aus, die typisch für Batali zu sein schien. Die Leute gingen dorthin in der Erwartung von Übermaß. Ich fragte mich, ob Batali weniger ein konventioneller Koch war als vielmehr der Vertreter eines etwas zwielichtigen Unternehmens, das der Erweckung ungeheurer Gelüste (welcher Art auch immer) diene, um diese dann erschöpfend zu befriedigen (auf welche Art auch immer). Ein Freund von mir, der einmal auf einen Drink in der Bar vorbeischaute und dann von Batali persönlich sechs Stunden lang gefüttert wurde, machte anschließend eine Drei-Tage-Diät mit Obst und Wasser. »Dieser Kerl kennt keinen Mittelweg. Das ist der reine Exzess auf einem mir bisher unbekanntem Niveau – Essen und Trinken, Essen und Trinken, bis man das Gefühl hat, auf Droge zu sein.« Küchenchefs, die ihn regelmäßig besuchten, wurden noch extremeren Versionen einer ohnehin schon extremen Erfahrung unterworfen. »Wir werden ihn umbringen«, sagte Batali schadenfroh bei der Zubereitung eines Mahles für einen Rivalen, der naiverweise ein siebengängiges Verkostungsmenü bestellt hatte, zu dem er eine tödliche Anzahl weiterer Gerichte hinzufügte. Die Vorspeisen (allesamt Variationen vom Schwein) bestanden aus *Lonza*, dem gepökelten Rücken eines Schweines aus der Sahne-Walnuss-Apfel-Herde, *Coppa* (aus der Schulter), einem gebratenen Schweinsfuß, einem Steinpilz, gebraten mit Batalis eigener *Pancetta* (dem Bauchspeck), plus (»um noch eins draufzusetzen«) einer Pasta mit *Guanciale* (den Backen). In diesem Jahr erprobte Mario ein neues Motto: »Maßloser Exzess ist gerade genug.«

Batali wurde 1960 geboren und wuchs außerhalb von Seattle auf, als Vorstadtkind, das solide mit Strebermentalität aufgezogen wurde. Seine Mutter Marilyn ist französisch-kanadischer Herkunft – von ihr hat der Sohn das leuchtend rote Haar und einen hellen, gar nicht italienischen Teint. Das Italienische ist von seinem Vater Ar-

mandino, einem Nachfahren von Einwanderern, die in den 1890ern ankamen. Während Marios Kindheit war sein Vater ein gutbezahlter Manager bei Boeing, der für die Beschaffung von Flugzeugteilen aus Übersee zuständig war. 1975, nachdem man ihn nach Europa versetzt hatte, um die Produktion aus der Nähe zu überwachen, zog er mit seiner Familie nach Spanien. Das war die Zeit, in der sich Mario laut Gina, seiner jüngsten Schwester, veränderte. (»Er versuchte bereits, die Grenzen zu sprengen.«) Madrid war in diesen Post-Franco-Zeiten (Bars ohne Altersbeschränkung, Haschisch-Treffpunkte, der älteste Beruf der Welt mit einem Mal legal) ein Ort von berauschernder Freizügigkeit, und anscheinend probierte Mario ein bisschen von allem aus. Er wurde dabei erwischt, wie er Marihuana auf dem Dach des elterlichen Hauses anbaute (der erste Vorfall in einer Reihe ähnlicher Delikte – später wurde Batali aus dem Wohnheim des Colleges geworfen, da man ihn des Dealens verdächtigte, und noch später hatte er einigen Ärger in Tijuana, der ihn sogar ins Gefängnis brachte). Beim Stichwort Marihuana fällt Mario eine der ersten Mahlzeiten ein, die er zubereitet hat: mitternächtliche *Panini* mit spanischem Kuhmilchkäse, karamellisier-ten Zwiebeln aus heimischem Anbau und hauchdünnen Scheiben *Chorizo*: »Das beste Junkieessen, das du dir vorstellen kannst, mein jüngerer Bruder Dana und ich waren die klassischen Kiffer-Kids – wir waren so glücklich.«

Als Batali 1978 schließlich in die Vereinigten Staaten zurückkehrte, um die Rutgers University in New Jersey zu besuchen, war er entschlossen, irgendwann wieder nach Europa zu gehen. (»Ich wollte spanischer Banker werden – ich war *vernarrt* in die Vorstellung, einen Haufen Geld zu verdienen und ein Luxusleben in Madrid zu führen.«) Seine unglaubliche Fächerkombination war Business-Management und Spanisches Theater. Nachdem man ihn aus dem Studentenwohnheim geworfen hatte, beschaffte sich Batali einen Job als Tellerwäscher in einer Pizzeria mit dem Namen »StuffYer Face« (allein bei diesem Namen schien es, als würde das Schicksal rufen), was sein Leben in eine neue Richtung lenken sollte. Er wurde zum

Koch befördert, dann zum Postenkoch (er arbeitete an einem »Posten« in einer Reihe von Posten, in der jeder Koch nur eine Sache machte), dann bat man ihn darum, Geschäftsführer zu werden, ein Angebot, das er ablehnte. Er wollte die Verantwortung nicht haben, er hatte zuviel Spaß. Das Leben im Stuff Yer Face war schnell, (jetzt, fünfundzwanzig Jahre später, behauptet er immer noch, er halte den Stundenrekord im Pizzabacken), sexy (»die schöönsten Kellnerinnen der Stadt«) und sehr berauschend (»Ich möchte mich ja nicht als großen Drogenkonsumenten hinstellen, aber wenn da ein Typ in die Küche kommt mit Koks-Lines auf einer umgedrehten Pizzapfanne, wie kann man da nein sagen?«). Als er dann während seines Junior-Studiums an einer Berufsinformationsveranstaltung teilnahm, deren Gastgeber Repräsentanten von Großunternehmen waren, wurde Batali klar, dass er nie Banker werden würde. Er würde Chefkoch werden.

»Meine Mutter und meine Großmutter hatten mir immer schon gesagt, ich sollte Koch werden. Tatsächlich schlug mir meine Mutter vor, noch während ich meine Antragsformulare fürs College ausfüllte, doch lieber eine Schule für Köche zu besuchen. Aber ich sagte: »Ma, das ist zu schwul. Ich will nicht auf die Kochschule gehen, das ist nur was für Tunten.« Fünf Jahre später war Batali zurück in Europa und besuchte die Kochakademie Cordon Bleu in London.

Sein Vater, der noch immer die Auslandsproduktion für Boeing überwachte, hatte sein Büro nun in England. Gina Batali lebte auch dort. Sie erinnert sich, dass sie ihren ältesten Bruder nur sah, wenn sie sich für die Schule fertig machte und er gerade von einer seiner nächtlichen Eskapaden zurückkehrte, nachdem er tagsüber die Schule besucht und dann in einem Pub gearbeitet hatte. Das Pub war das Six Bells an der King's Road in Chelsea. Mario spielte den Barkeeper in einer sogenannten American Bar (»Null Ahnung, was ich da machte«), als im Hinterhaus ein teures Restaurant eröffnete und dafür ein Mann aus Yorkshire mit Namen Marco Pierre White als Küchenchef angeheuert wurde. Batali, gelangweilt vom Tempo der Kochschule, wurde engagiert als Küchensklave des neuen Chefkochs.

Heute gilt Marco Pierre White als einer der einflussreichsten Köche Britanniens (sowie als der griesgrämigste, launenhafteste und tyrannischste), und es ist schon ein echter Zufall, dass sich diese zwei Männer, beide erst Anfang zwanzig, in einer winzigen Pubküche fanden. Batali begriff nicht, wessen er da Zeuge wurde: Seine Restaurantenerfahrung hatte er mit gedeckten Pizzas in New Brunswick gemacht. »Ich ging davon aus, dass ich etwas sah, was alle anderen bereits wussten. Ich hatte nicht das Gefühl, Zeuge einer beginnenden Revolution zu sein. Und trotzdem, obwohl ich keine Ahnung hatte, dass dieser Kerl so berühmt werden würde, konnte ich sehen, dass er die Speisen ganz unkonventionell zubereitete. Er war ein Genie am Teller. Ich hatte mich bis jetzt noch nicht mit dem Anrichten beschäftigt. Ich legte einfach Scheiße auf den Teller.« Er schilderte, wie White ein tiefgrünes Püree aus Basilikum herstellte, dann eine weiße Buttersauce, und wie er die grüne Sauce in die eine Richtung und die weiße Buttersauce in die andere drehte und eine kurvige Linie in der Mitte des Tellers zeichnete. »Ich hatte noch nie gesehen, wie jemand gottverdammte Linien mit zwei Saucen zeichnet.« White wies Batali an, ihn immer zum Markt zu begleiten (»Ich war sein Prügelknabe – ›Ja, Meister«, antwortete ich, ›stets zu Diensten, Meister«). Dann kamen die beiden mit Wildvögeln zurück oder mit Zutaten für eins der unwahrscheinlichsten Gerichte, die je in einem englischen Pub serviert wurden: *Écrevisses* in einer reduzierten Hummersauce, Austern mit Kaviar, gebratener Ortolan (ein seltener, winziger Vogel, der praktisch noch atmend serviert und im Ganzen geschluckt wird, mit allen Eingeweiden, wie ein rohes Krustentier). – »Das ganze Menü in Scheißfranzösisch geschrieben.«

Laut Batali war White im Grunde des Schreibens nicht mächtig, aber weil er so intuitiv und gut gebaut war – »ein bildschönes Exemplar, perfekt, ein klassischer Körper, wie eine Plastik, mit breiten Schultern und schmaler Taille« –, konnte er Dinge mit Lebensmitteln machen, die zuvor noch keiner gewagt hatte. »Er machte eine Hollandaise, indem er die Sauce so heftig quirlte, dass sie zu

schäumen begann und etwas ganz anderes wurde – sie war wie ein Sabayon.« Ständig war er damit beschäftigt, irgendwelche Dinge zu hacken und kleinzuschneiden, und zwang Batali, sie durch ein Sieb zu passieren – »das nicht mal so groß war wie ein Scheißteesieb, weil dies ein Pub war und wir nichts anderes hatten. Ich verbrachte den ganzen Tag damit, zerkleinerte Schalentiere durch dieses winzige Ding zu passieren, zerstampfte sie immer und immer wieder mit einem Holzlöffel.«

White's Lieblingswort war »Navy« (das britische Wort für Erd- oder Hilfsarbeiter). »Weißt du, wir waren einfach zwei Typen in der Küche«, erinnert sich Batali, »und ich vermurkse gerade die Fritten, wie er meint, oder die Zucchini oder was auch immer, und er sagt mir, ich soll stattdessen die Zuckerschoten sautieren, während er drüben in der Ecke etwas Dramatisches mit sechs Krebsen anstellt. Dann ruft er plötzlich: »Bring mir sofort die Zuckerschoten!«, und ich bringe sie ihm pflichtschuldigst. »Hier sind die Zuckerschoten, Meister.« Aber ihm gefällt nicht, wie sie ausschauen. »Die sind total daneben, du Arschloch. Du hast sie ruiniert, du scheißverfluchter Navy!« Aber ich bin Amerikaner und wusste nicht, was Navy bedeutete, und sagte dann etwas wie »Navy hin, Navy her, wenn dir meine Zuckerschoten nicht gefallen, dann mach sie dir selber, was ihn noch wütender machte.« Er warf Batali ein Risotto an die Brust. Er verprügelte einen irischen Jungen, der das Geschirr spülte. »Er war furchteinflößend«, erinnert sich Batali. Er hielt es vier Monate aus – »Ich hatte Angst um mein Leben, der Kerl war ein bössartiger Scheißkerl« –, dann streute er zwei Handvoll Salz in eine Beurre blanc und verließ das Lokal.

»Ich werde ihn nie vergessen«, sagte White, als wir uns in London trafen. »Er hat scheißgroße Waden, nicht wahr? Er sollte sie einer Küche vermachen, wenn er stirbt. Aus denen könnte man großartiges Ossobuco machen. Wenn er heute zur Tür reinspazieren und ich nur diese Waden sehen würde, wüsste ich, dass es Mario ist.« Laut White nahm Mario seinen Beruf nicht ernst. »Der Schlafmangel hat ihn umgebracht.« Er wäre ein absolut kompetenter Chef-

koch gewesen, sagte White, wenn er nur aufgestanden wäre, sobald der Wecker klingelte. Er erinnert sich, wie er Batali losschickte, um tropische Früchte zu kaufen. »Er kam mit vier Avocados zurück. Er war fertig. Er wusste nicht mehr, was er tat. Er war bis vier Uhr früh unterwegs gewesen. Er war wild. Härte zehn. Joy Division war seine Lieblingsband, und das sagt schon alles.« White legte einen Finger an die Nase und schniefte. »Weißt du, was ich meine?« Ich schüttelte den Kopf. »Wäre es fair zu sagen, dass damals seine Begeisterung für die Gastronomie erheblich größer war als sein Talent? Ist das ein faires Urteil? Hat sein Talent ihn eingeholt?«

In Whites Küche war Batali ein Versager, und ganz gewiss würde er diese Erfahrung nur zu gerne vergessen, aber er kann es einfach nicht. White war der erste Mensch, der Batali zeigte, was ein Küchenchef sein kann. Mit dem Ergebnis, dass White von Batali sowohl verachtet als auch respektiert wird. Selbst jetzt noch, zwanzig Jahre später, hört man aus Batalis Bericht eine bohrende Gereiztheit, weil er es nicht geschafft hat, jemanden mit seinem Charme einzufangen oder mit jemandem zu arbeiten, der so viel über das Potential von Lebensmitteln weiß – nämlich dass es »ein Spiel ohne Grenzen ist«. Von White lernte Batali Tugenden wie das perfekte Anrichten, Schnelligkeit, Durchhaltevermögen und kraftvolles athletisches Kochen. Und außerdem vermittelte ihm White einen gesunden Hass auf alles Französische. Batali hat Vorurteile gegen reduzierte Saucen, also dagegen, eine Fleischbrühe so lange zu kochen, bis sie sich in einen dicken Sirup verwandelt hat. (»Wenn du mit dem Finger durchfährst und der einen Abdruck hinterlässt, dann bin das nicht ich, wir servieren das nicht. Das ist zu französisch.«) Und ein Verbot von Temperamentsausbrüchen. (»Das ist so die alte Schule, wie fürs Kino gemacht.«) Aber hauptsächlich hat Batali gelernt, wie viel er noch zu lernen hat.

Auf Whites Anregung hin begab sich Batali auf eine Grand Tour durch die größten Restaurants Europas. Er verfolgte Whites Talent bis zu ihren Ursprüngen, wie jemand, der einer Ahnenlinie folgt: das Tour d'Argent in Paris, das Moulin de Mougins in der Pro-

vence, das Waterside Inn außerhalb von London, damals galt es als das beste Restaurant Großbritanniens. »In vier Monaten kannst du die grundlegenden Dinge lernen«, sagte mir Batali. »Wenn du es richtig lernen willst, musst du ein Jahr bleiben, um dich durch die Jahreszeiten zu kochen. Aber ich hatte es eilig.« Einen Großteil der Zeit verbrachte Batali damit, sich ständig wiederholenden Aufgaben zu widmen: Entenkarkassen ausquetschen, Abend für Abend, mit einer Maschine, die dazu entworfen war, dieses eine Extragramm für einen Entenfond herauszuholen, der dann zu einer dieser »klebrigen, gummiartigen« Saucen reduziert wurde, gegen die Batali so einen Widerwillen entwickelt hatte. »Du lernst es, indem du in einer Küche arbeitest. Nicht indem du ein Buch liest oder fernsiehst oder in die Kochschule gehst. So wird das gemacht.«

Das wollte ich machen – in der Küche des Babbo arbeiten, als Marios Sklave.

KÜCHENSKLAVE

Durch einen glücklichen Zufall fand ich heraus, dass ein Mann, der kocht, verführerisch ist. Ich hatte eine Frau zum Essen eingeladen – nennen wir sie Mary Alice. Ich hatte etwas Erroll Garner aufgelegt, dann ein bisschen Miles Davis, dann *Moonglow* und das Thema aus *Picknick*, die romantischste Musik, die ich kenne, zur romantischsten Liebezene, die je gefilmt wurde. Dann brachte ich den ersten Gang, den ich schon vorbereitet hatte – Shrimp Rothschild. Das sind ausgehöhlte Brote, die in geklärter Butter gebraten und dann mit Shrimps gefüllt werden, die man nur ein paar Minuten in Fischfond gedämpft hat – einem Fond, so dick wie Sirup. Zuletzt werden sie noch im Backofen mit etwas Gruyère und einer Scheibe Trüffel überbacken. Ich brachte ihr das.

»Oh«, sagte sie und folgte mir zurück in die Küche, wo ich die *Tourne-dos Rossini* zusammenstellte – kleine Rindsfilets mit *Foie gras* belegt, einer Trüffelscheibe und einer reduzierten Madeirasauce.

»Ah.« Sie begann sehr detaillierte Fragen zu stellen, was ich da machte und wer ich sei.

Was den Ausschlag gab, war eine spektakuläre Schöpfung mit dem Namen *Le Talleyrand*. Es wird seltsamerweise mit Kirschen aus dem Glas gemacht, dazu kommen gemahlene Mandeln und Zucker und obendrüber eine Schicht Baiser. In das Baiser stellt man eine halbe Eierschale, dann wird das Ganze gebacken. Für den spektakulären Teil dreht man das Licht aus, zündet ein bisschen Kirschgeist oder Rum an und kippt ihn in die Eierschale, die nun, nachdem sie im Backofen braun geworden ist, aussieht wie ein kleiner Vulkan – genau da wird die Sache möglicherweise sehr feucht.

Mary Alice' Augen waren klar und flehend. »Du bist der tiefgründigste und vielseitigste Mann, den ich kenne, und ich liebe dein Wissen und deine Hände ... aber ich habe heute Abend um zehn noch eine Verabredung.« Und weg war sie, um die Nacht mit einem anderen Kerl zu verbringen. All meine Arbeit kam ihm zugute! Und er rief nicht einmal an, um sich bei mir zu bedanken.



Bill Buford

Hitze

Abenteurer eines Amateurs als Küchensklave, Sous-Chef, Pastamacher und Metzgerlehrling

Taschenbuch, Broschur, 416 Seiten, 12,5 x 18,3 cm
ISBN: 978-3-442-15604-7

Goldmann

Erscheinungstermin: März 2010

Bill Buford, Literaturchef beim renommierten »New Yorker«, kündigt von heute auf morgen seinen Job, um ein Jahr lang im Sterne-Restaurant Babbo Töpfe und Pfannen zu schrubben und das Kochen von der Pike auf zu lernen. Bis er im Schlaf Gemüse würfeln kann und riecht, wann ein Braten gar ist. Am Ende kocht er tatsächlich wie ein Profi und hat vor allem eins begriffen: Gutes Essen fängt bei den Zutaten an. Und so reist er nach Italien, um die Pastaherstellung zu lernen und alles zu erfahren, was man über Fleisch wissen muss. Mit jedem Stück neuerworbenen Wissens wird er neugieriger – auf das nächste Abenteuer. Die Geschichte einer wunderbaren Passion.

Eine glänzend geschriebene Reportage über die unbezähmbare Leidenschaft fürs Kochen.