



Literarische Begegnungen am Kochtopf

Von Dorothea Keuler

Höllenfahrt

Starreporter Bill Buford (bekannt geworden durch sein Buch über Hooligans *Geil auf Gewalt*) sucht das Extreme. Er verdingt sich als Küchenhelfer in einem New Yorker Gourmet-Restaurant und landet in einem engen, heißen, hektischen Inferno, in dem Adrenalinjunkies um ein Plätzchen kämpfen, an dem sie ihre Arbeit machen können, und wo die Flammen schon mal bis zur Decke schießen – *Hitze* heißt das Buch. Der Autor bezeichnet sich als Küchensklave, zu Recht: Buford ist Sklave seiner Obsession, der Kochkunst auf den Grund zu gehen, bis sein Messer von alleine „weiß“, wie es eine Lammhaxe entbeinen muss, und er irgendwann sogar hören kann, ob der Braten gar ist. Sklave ist er auch in der Hackordnung dieses Käfigs brüllender, mobbender, begnadeter Narren. Kochen ist Kampf, lernen wir, ob es sich ums Überleben des Küchenterrors handelt, ob beim Wurstmachen eine Schürze in Flammen aufgeht oder ob Buford ein ganzes Schwein auf seinem Moped heimtransportiert und in seiner New Yorker Wohnung zu 450 Mahlzeiten verarbeitet.

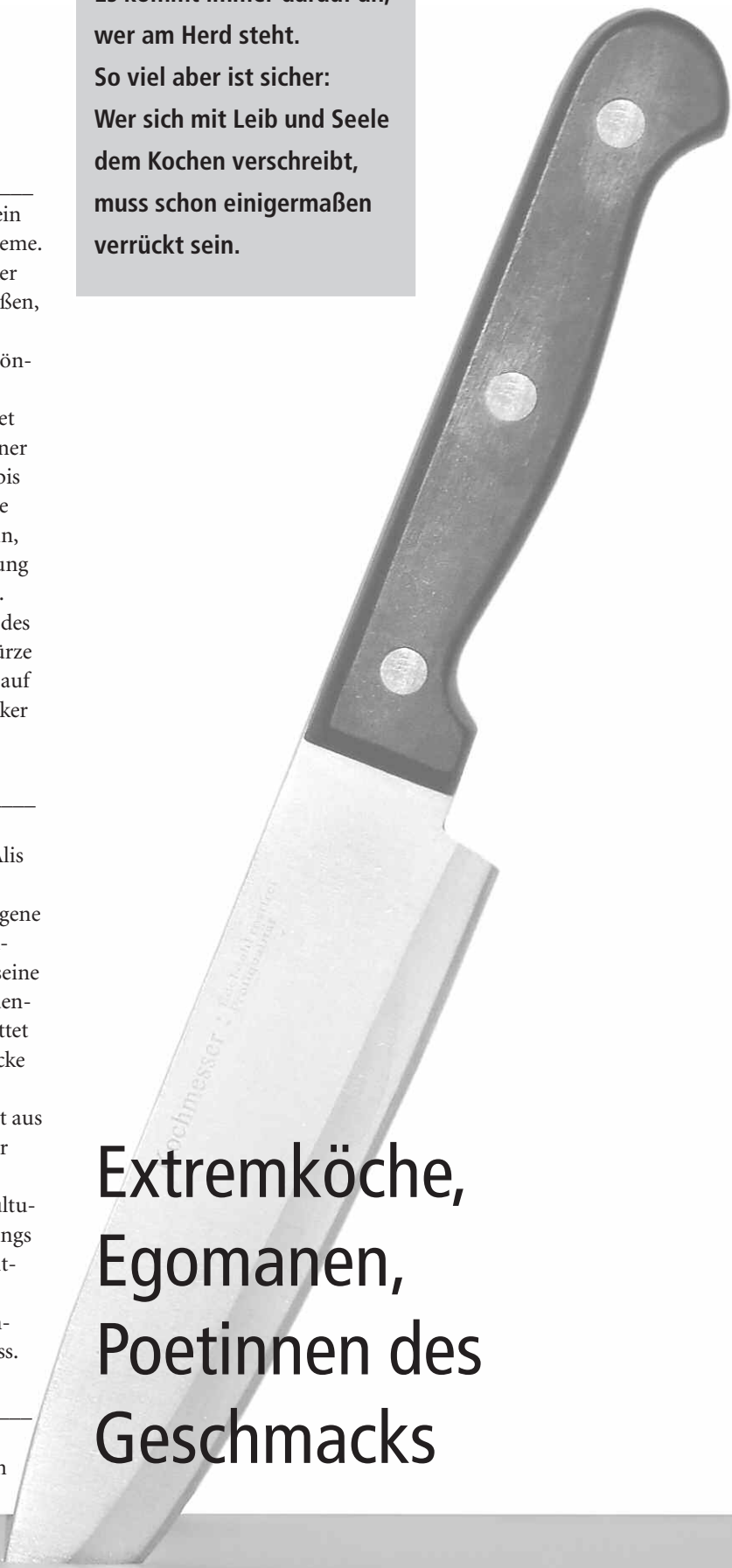
Menschenhandel

Kochen sei ein Verwandlungsprozess, sagt Küchenchef Gabriel Lightfoot. Allerdings sieht man ihm in Monica Alis Roman *Hotel Imperial* nur selten beim Kochen über die Schulter, und die Verwandlung betrifft vor allem seine eigene Person. Erzählt wird die Metamorphose eines gut organisierten Restaurantmanagers in einen Getriebenen, dem seine Leidenschaft fürs Kochen, sein Alltag, sein Selbst abhandeln, bis er zu einer neuen Ganzheit findet. Eingebettet in diese Geschichte und verstrickt mit ihr sind Bruchstücke von Sozialreportagen über Arbeitskräfte im Zeitalter der globalen Ausbeutung. Lightfoots Küchenbrigade kommt aus allen Winkeln der Erde, ein „Einsatzkommando Vereinter Nationen“, das er mit der pittoresken Mannschaft eines Piratenschiffes vergleicht. Doch putzig ist dieser Multikulturalismus beileibe nicht, das geht dem Küchenchef allerdings erst auf, als im Keller die Leiche eines ukrainischen Nachtportiers gefunden wird und er sich mit den oft bitteren Überlebensgeschichten von illegalen Einwanderern, Leiharbeitern und modernen Sklaven auseinandersetzen muss.

Herzinsuffizienz

In Muriel Barbery's Romanerstling *Die letzte Delikatesse* begegnen wir einem gefeierten Restaurantkritiker, dessen Allmacht Existenzen aufbauen und vernichten konnte. Jetzt liegt der Maître, wie er von allen genannt wird, im Sterben und lässt auf der Suche nach dem ultimativen Wohlgeschmack die kulinarischen Genüsse seines Lebens

Kochen ist himmlisch.
Kochen ist die Hölle.
Es kommt immer darauf an,
wer am Herd steht.
So viel aber ist sicher:
Wer sich mit Leib und Seele
dem Kochen verschreibt,
muss schon einigermaßen
verrückt sein.



Extremköche, Egomanen, Poetinnen des Geschmacks



... oder ob er ein ganzes Schwein
auf seinem Moped heimtransportiert
und in seiner New Yorker Wohnung
zu 450 Mahlzeiten verarbeitet.

Revue passieren. Während er in köstlichen Erinnerungen schwelgt, über die Zivilisiertheit des Rohen (Essens) oder die Gemeinsamkeiten eines Bildhauers mit einem Koch sinniert, kreisen die Gedanken derer, die er beeindruckt, verraten, vernachlässigt und missachtet hat, um die menschlichen Unzulänglichkeiten des Maître. Dem wird am Ende seiner Recherche nach dem absoluten Geschmack doch noch Erleuchtung und Erlösung zuteil, nämlich bei der Erinnerung an eine billige, in Folie verpackte Kaufhaussüßigkeit: „Gott, das heißt diese nackte, ungeteilte Lust, die aus dem innersten, nur auf den eigenen Genuß bezogenen Kern unserer selbst hervorgeht und auch wieder bei ihm anlangt; Gott, das heißt dieser geheimnisvolle Bereich in unserem Inneren, wo wir im Triumph eines authentischen Verlangens und eines reinen Genusses ganz uns selbst gehören.“ Diese Erkenntnis des sterbenden Gourmets klingt wie eine Antwort auf die letzten Worte von Kafkas Hungerkünstler, der sterbend bekennt, er habe das Essen nur deshalb verweigert, weil er die Speise nicht finden konnte, die ihm schmeckte.

Körperflüssigkeiten

Unter existenzieller Unbehautheit leidet auch der vietnamesische Koch Binh in Monique Truongs Roman *Das Buch vom Salz*. Ein Außenseiter in mehrfacher Hinsicht: schwul, vom Vater verstoßen und nun ein ungern gesehener Fremder im Paris der Zwischenkriegszeit. Tags kocht er für Herrschaften, deren Sprache er nicht versteht. Nachts treibt ihn die Einsamkeit auf die Straße und in Kneipen. „Schmuggele deine eigene Bedeutung in ihre Wörter“, rät ihm einer seiner Zufallsbekannten. Das tut Binh. Er schmuggelt auch sein Blut ins Essen der Herrschaft, eine einseitige Blutsbrüderschaft, wenn ihn die Kälte und die Einsamkeit überkommen. „Es beweist mir, daß ich am Leben bin“, sagt er, „Blut macht einen zum Menschen.“ Blut würzt das Fleisch, reichert die Suppe an und verleiht dem Blutorangensorbet die besondere Note. Binhs Arbeitsplatz in der Rue de Fleurus 27 ist LiteraturfreundInnen wohlbekannt: Dort treffen sich die amerikanischen Künstler der „Lost Generation“ im Salon von Binhs exzentrischen Mesdames Gertrude Stein und Alice B. Toklas – Autorin experimenteller Literatur die eine, die andere eine experimentierfreudige Köchin und Verfasserin eines Kochbuchs.

Exquisit

Und damit, geneigte Leserin, lieber Leser, kommen wir zum genüsslichen Teil. Danke fürs Durchhalten soweit!

Wir bleiben in Frankreich, auch wenn die beiden folgenden kulinarischen Autobiografien von Amerikanerinnen geschrieben wurden. Mary Frances Kennedy Fisher und Julia Child sind etwa gleich alt, aber Fisher war fast zwei Jahrzehnte vor Child in Frankreich, und zwar im Burgund, dem Herz- und Kernland der weingesättigten, fein gewürzten, traditionellen französischen Küche. In Begleitung ihres studierenden

Ehemannes kam sie 1929 nach Dijon, das auf die junge Amerikanerin ein wenig schäbig und verstaubt wirkte, aber sehr exotisch und voller Leben und Genüsse. Ihr erstes französisches Menü wurde zum Erweckungserlebnis, Lehrjahre des Gefühls und des Geschmacks begannen: „Erst heute weiß ich, dass ich in Dijon erwachsen wurde, zu lieben, zu essen und zu trinken lernte, kurz: ich selbst zu sein und nicht das, was von mir erwartet wurde.“ In eleganter Prosa hat sie rückblickend eine heitere Provinzminiatur ihrer *köstlichen Jahre* hingetuschelt: Dijon – ein Fest fürs Leben.

Bon appétit

Fisher hatte sich bereits mit mehreren gastrosophischen Büchern einen Namen gemacht, als Julia Child erst die Freuden der Küche entdeckt. Im Herbst 1948 wird Julias Mann als Kulturattaché nach Paris geschickt, Julia begleitet ihn und ist von der französischen Küche hingerissen. So möchte sie auch kochen können! Mit der Neugier und der Ausdauer einer Forscherin geht sie auf Marktfrauen, Gastwirte, Meisterköche zu und fragt sie aus. Mit der Genussfreude einer Lebenskünstlerin probiert sie Rezepte aus, trotz den Launen der Mayonnaise und verliert auch angesichts zugiger Wohnungen und unzuverlässiger Elektrik den Humor nicht. Sie lädt Freunde ein: Essen „chez Child“ bedeutet Geselligkeit, wobei man nicht nur über Rezepte plaudert oder die französische Gourmetszene durchhechelt. Es geht immer auch um Politik: den Kalten Krieg, die Kommunistenjagd von Senator McCarthy, den immerwährenden Kampf zwischen Demokraten und Republikanern.

Mit der Zeit wird aus der Berufung ein Beruf und schließlich eine Karriere. Lange bevor Kochen zum schneidenden Hobby einer gutsituierten Mittelschicht avanciert, haben Julia Child und ihre Koautorinnen Simone Beck und Louisette Bertholle sich die Aufgabe gestellt, der amerikanischen Hausfrau die Feinheiten der gutbürgerlichen französischen Küche nahezuzubringen. Eine nicht zu unterschätzende kulturelle Übersetzungsleistung! Der erste Band von *Mastering the Art of French Cooking* erscheint nach unzähligen Umarbeitungen im Jahr 1961 und wird wider Erwarten ein Bestseller. In den 60er Jahren hält auch das Fernsehen Einzug in amerikanische Wohnzimmer und die französische Küche kommt in Mode. Julia Child, inzwischen um die fünfzig, entwickelt mit ihrer Sendung „The French Chef“ die Mutter aller Kochshows und wird als Fernsehköchin richtig berühmt. Ihre kulinarischen Memoiren *My Life in France* sind nicht nur hinreißend erzählt, sondern auch ein lesenswertes kulturhistorisches Dokument. Höchste Zeit, dass es ins Deutsche übersetzt wird!

Kochmarathon

Zwischen den Zeilen von Julia Childs Kochbuchklassiker könne man fast körperlich spüren, dass hier eine Frau ihren Weg gefunden habe, meint die junge New Yorkerin Julie



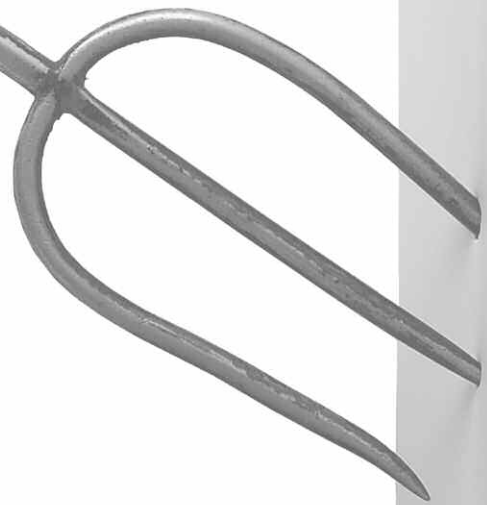
... Blut würzt das Fleisch,
reichert die Suppe an und verleiht dem
Blutorangensorbet die besondere Note.

... Es schmeckte wie richtig guter Sex.
Aber es war noch mehr als das.

Powell und unterzieht sich einem atemlosen Koch- und Selbstfindungsmarathon. In 365 Tagen will Julie die über 500 Rezepte aus *Mastering the Art of French Cooking* nachkochen und ihre Erfahrungen in einem Weblog verbreiten. Alles nach Feierabend. Julie schwankt zwischen Euphorie und Verzweiflung, kämpft mit Überarbeitung und Sinnkrisen und gewinnt Erkenntnisse. Zum Beispiel über die erregungssteigernde Nebenwirkung der Kalbsleberzubereitung oder die Fähigkeit zu wilder Freude, die tief im Rinderknochen schlummert und im Mark schmackhaft zutage tritt: „In meiner zunehmenden Verderbtheit dachte ich im ersten Augenblick nur: Es schmeckte wie richtig guter Sex. Aber es war noch mehr als das. [...] Im Grunde schmeckte es nach Leben, einem guten Leben.“ Kein Wunder also, dass die Metzger so viele Innereien verkaufen wie nie, während Julies Blog immer populärer wird. Am Ende wird aus dem Blog ein Buch und aus dem Buch ein herzerwärmender Kinofilm, der Julia Childs Geschichte gleich miterzählt.

Postscript

Kurz vor Redaktionsschluss erschien Martin Suters Roman *Der Koch*. Der Koch ist ein junger Tamile, der sich auf aphrodisische Küche in der ayurvedischen Tradition versteht und damit einen Cateringservice eröffnet. Seine Liebesmenüs wirken dank molekularer Zubereitung garantiert und sofort: bei therapiebedürftigen Ehepaaren, bei älteren Geldsäcken mit jungen Gespielinnen – und bei Geschäftsessen von Waffelhändlern und Finanzjongleuren. Am Anfang sei die Idee von einem Zauberer gewesen, dessen Gabe missbraucht wird, verrät Martin Suter in einem Interview. Womit deutlich wird, dass Kochen sowohl mit Sklavenarbeit als auch mit Zauberei zu tun hat. //



Zum Weiterlesen:

Bill Buford, **Hitze. Abenteuer eines Amateurs als Küchensklave, Sous-Chef, Pastamacher und Metzgerlehrling**. Übersetzt von Dinka Mrkowatschki. Hanser, München 2008. 24,90 Euro (im April als Goldmann TB, 9,95 Euro)

Monica Ali, **Hotel Imperial**. Übersetzt von Anette Grube. Droemer, München 2009. 19,95 Euro

Muriel Barbery, **Die letzte Delikatesse**. Übersetzt von Gabriela Zehnder. dtv, München 2009. 8,90 Euro

Monique Truong, **Das Buch vom Salz**. Übersetzt von Barbara Rojahn-Deyk. Fischer TB, Frankfurt a. M. 2006. 9,95 Euro

Mary Frances Kennedy Fisher, **Köstliche Jahre. Eine Amerikanerin im Herzen Burgunds**. Übersetzt von Egbert Hörmann. Edition Ebersbach, Berlin 2008. 19,80 Euro

Julia Child, **My Life in France**. Anchor Books, New York 2009. 5,70 Euro

Julie Powell, **Julie & Julia**. 365 Tage, 524 Rezepte und 1 winzige Küche. Übersetzt von Andrea Ott. Goldmann, München 2007. 8,95 Euro

Martin Suter, **Der Koch**. Diogenes, Zürich 2010. 21,90 Euro

Dorothea Keuler lebt als freie Autorin in Tübingen. Ihr jüngstes Buch *Verlorene Töchter. Historische Skandale aus Baden-Württemberg* ist im Herbst 2009 beim Silberburg Verlag erschienen.