

ANTHONY BOURDAIN

Kitchen Confidential – Geständnisse eines Küchenchefs



GOLDMANN

Buch

Sex, drugs, bad behaviour & haute cuisine!

Vor über zwei Jahrzehnten veröffentlichte der New Yorker einen inzwischen berühmten Artikel von einem damals noch unbekannten Koch. Der Titel: *DON'T EAT BEFORE READING THIS!* Schon damals verschonte Anthony Bourdain niemanden und enthüllte, was hinter den Küchentüren wirklich vor sich geht. Sein Artikel sorgte für Furore und Aufsehen, und das daraus entstandene Buch, die legendären »Geständnisse eines Küchenchefs«, entpuppte sich als noch größere Sensation. Freimütig, ehrlich und pointiert –

Bourdain nimmt kein Blatt vor den Mund.

In seinen gnadenlos witzigen und unvergleichlichen Memoiren weist der Starkoch auf so manche Restaurantgebote und Küchengeheimnisse hin und verrät, was Sie besser nie bestellen sollten. Leidenschaftlich erzählt er von seiner ersten Auster an der Gironde, den verschiedensten Anstellungen in zahlreichen Küchen Amerikas und seiner unglaublichen Karriere in der wahrhaft heißen Gastroszene. Ein unvergesslicher Blick hinter die Küchentür, eine abenteuerliche Reise in die dunklen Gefilde der kulinarischen Welt und ein Loblied auf das Kochen, das Essen, die Freundschaft und die Sinnlichkeit.

Autor

Anthony Bourdain, geboren 1956 in New York, war ein amerikanischer Starkoch und Autor. Mit drei Jahren konnte er lesen, mit sechs hörte er Miles Davis, mit zwölf rauchte er seinen ersten Joint. Seit seinem 17. Lebensjahr arbeitete Bourdain in verschiedenen Küchen und rund zehn Jahre lang führte er die Brasserie *Les Halles* in New York. Neben seinem Welterfolg, dem autobiografisch durchwirkten *Geständnisse eines Küchenchefs*, wurde Bourdain auch für seine Fernsehserien *Parts Unknown* und *A Cook's Tour international* gefeiert. Er starb im Juni 2018 im Alter von 61 Jahren.

Anthony Bourdain

Kitchen
Confidential

Geständnisse eines Küchenchefs

Roman

Aus dem Amerikanischen
von Dinka Mrkowatschki

GOLDMANN

Die Originalausgabe erschien 2000 unter dem Titel
»Kitchen Confidential«
bei Bloomsbury USA, New York.

Namen von Restaurants und handelnden Personen
wurden teils verändert.

Der Verlag behält sich die Verwertung der urheberrechtlich
geschützten Inhalte dieses Werkes für Zwecke des Text- und
Data-Minings nach § 44b UrhG ausdrücklich vor.
Jegliche unbefugte Nutzung ist hiermit ausgeschlossen.

1. Auflage

Taschenbuchausgabe Juni 2026

Copyright © 2000 by Anthony Bourdain

Copyright © der deutschsprachigen Ausgabe 2001 by Karl Blessing Verlag, München,
in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH,
Neumarkter Straße 28, 81673 München

Copyright © dieser Ausgabe 2026 by Wilhelm Goldmann Verlag, München,
in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH,
Neumarkter Straße 28, 81673 München

Erstmal 2001 unter dem Titel »Geständnisse eines Küchenchefs«
auf Deutsch erschienen.

Copyright Vorwort © Irvine Welsh 2025, übersetzt von Thomas Mohr
produksicherheit@penguinrandomhouse.de

(Vorstehende Angaben sind zugleich Pflichtinformationen nach GPSR.)

Umschlaggestaltung: UNO Werbeagentur GmbH

Umschlagmotive: © Christopher Sturman / Trunk Archive

Redaktion Vorwort und Einleitung: Regina Carstensen

FR · Herstellung: ik

Satz: GGP Media GmbH, Pößneck

Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck

Printed in Germany

ISBN: 978-3-442-49773-7

www.goldmann-verlag.de

Für Nancy

Vorwort

von Irvine Welsh

.....

Ich habe Anthony Bourdain gar nicht gekannt. Ich bin ihm nie begegnet. Doch er und sein Buch *Kitchen Confidential* waren für mich ungeheuer wichtig. Aus folgendem Grund.

Als junger Mann zog ich von meiner Heimatstadt Edinburgh nach London, angelockt nicht so sehr von den bunten Lichtern und Leuchtreklamen, sondern vom Punk. Ich lebte für Konzerte, Clubs und Festivals. Deshalb war ich zwar im Grunde nicht vermittelbar, aber durchaus in der Lage, Interesse an einem Job zu heucheln und Strategien zu entwickeln, um eine möglichst ruhige Kugel schieben zu können. Ich war ein Kind der Arbeiterklasse mit solidem Sozialsiedlungshintergrund, gleichwohl mit einem ausgeprägten Anspruchsdenken gesegnet und entsprechend überzeugt, dass die Welt mich gefälligst vollumfänglich zu alimentieren habe. Alles, was ich wollte, war Musik machen und schreiben. Daran hat sich bis heute nicht sehr viel geändert.

Um den Kauf der Gitarren, Verstärker und Aufnahmegeräte zu finanzieren, die man braucht, um so zu tun, als würde man in einer Band spielen, arbeitete ich – wenn ich nicht gerade Notizblöcke mit meinen endlosen Hirngespinnsten und Träumereien vollschrieb – zumeist auf dem Bau und ergatterte hin und wieder einen lockeren Bürojob. Nicht selten jedoch landete ich auch in den Küchen diverser Londoner Hotels, auf einer Kanalfähre, bei Massencatering-Events wie der Horse of the Year Show in Wembley, in Silverstone oder auf anderen

Rennstrecken. Überall dort, wo man bereit war, einen abgerissenen, nomadisierenden Punk wie mir eine Chance zu geben. In solchen Läden arbeitete ich in der Regel als Küchenhilfe und einmal – meiner völligen Untauglichkeit zum Trotz – als Imbisskoch.

Die Arbeit auf dem Bau war tough. Einem Maurer zur Hand zu gehen, ist mit das Härteste, was man überhaupt machen kann, wenn man körperlicher Anstrengung, wie ich, eher abgeneigt ist. Doch auch Hotel- und Restaurantküchen haben ihre Nachteile: Immer wenn man sie betritt, haut einen die glühende, erbarmungslose Hitze buchstäblich um. Hinzu kommt der bittere Groll des ungezügelter Hedonisten, der zu so unsozialen Zeiten in so beengten Verhältnissen malochen muss, während andere sich vergnügen. Und dann war da noch die Tyrannei der Hackordnung, falls – oder, besser, *wenn* – man als bloßer Arbeitsklave Mist gebaut und sich vor dem Küchenchef zu verantworten hatte.

Der Küchenchef war kein Jobnomade wie wir, die wir auf ein besseres Leben hofften und dies als Sprungbrett betrachteten; eines schönen Tages würden wir studieren, einen ordentlichen Beruf erlernen, eine Band gründen, einen Top-Ten-Hit landen, reich heiraten, im Fußball-Toto gewinnen (Lotto war etwas für Spießer) und dieser Hölle irgendwie entkommen. Nicht so der Küchenchef. Der Küchenchef würde bleiben, wo er war, und allenfalls in eine andere Küche wechseln, die genauso aussah wie diese, meist nachdem er den Besitzer, den Geschäftsführer oder einen unausstehlichen, undankbaren Gast auf ebenso vielfältige wie kreative Art beleidigt oder angegriffen hatte, fall- und fatalerweise mit scharfen Küchenutensilien oder kochend heißem Essen. Der Küchenchef war ein unberechenbarer Alkoholiker. Der Küchenchef hatte die Macht. Meine Überlebensstrategie in einem Habitat wie diesem lautete stets: Mach dich beim Küchenchef lieb Kind, es sei denn, er war bei den Kollegen so

verhasst, dass sie nicht ihm, sondern stattdessen einem selbst das Leben zur Hölle machten. Dann musste man Mittel und Wege finden, ihn zu meiden oder auszubooten – damals war es in zehn von zehn Fällen ein *Er*.

Kitchen Confidential wirft ein sehr schönes Licht auf das, was Anthony Bourdain treffend als Piratenkultur bezeichnet. Die Absturzkneipen nach der Schicht, wo die glücklich Entflohenen sich plötzlich zueinander hingezogen fühlten, die Saufgelage und Drogenorgien, die hastigen Affären und bitteren Zerwürfnisse. Wenn du im Suff mit einer Frau knutschst, von der du eigentlich weißt, dass sie mit einem anderen liiert ist. Und später musst du mit diesem anderen zusammenarbeiten; verkärtet, paranoid und in einer stickigen, brütend heißen Küche, wo an fein geschliffenen Messern und siedendem Fett wahrlich kein Mangel herrscht. Dann die unvermeidliche Explosion: Du stürmst zur Tür hinaus und verkündest großspurig, dass du von der Küchenarbeit ein für alle Mal die Schnauze voll hast, nur um ein paar Wochen später, wenn sich die unbezahlten Rechnungen stapeln, mit eingeklemmtem Schwanz an die Tür eines ähnlichen Etablissements zu klopfen.

Viele Jahre danach, als ich mir als Romancier einen Namen gemacht hatte, brachte die *New York Times* ein Feature über den Aufschwung der innovativen schottischen Literatur in den Neunzigerjahren. Von mir behauptete der Autor Gordon Legge großzügigerweise: »Irvine war ein Star, bevor er ein Star war.« Was den Wahrheitsgehalt dieser Aussage angeht, habe ich so meine Zweifel, aber eins weiß ich genau: Ich habe mich nie wieder so sehr als Rockstar gefühlt wie damals, wenn ich aus einer heißen Küche schnurstracks in einen Club oder eine »private Feier« in irgendeiner Kneipe marschierte, zusammen mit einer Gruppe Gleichgesinnter. Weder als ich in beschissenen Bands spielte noch als ich mit Drogen dealte oder das Geld dafür ranschaffte, ja nicht einmal, als ich als internationaler Bestseller-

autor gefeiert wurde. Das lag zum Teil an meiner Jugend, hatte aber auch damit zu tun, dass ich von anderen Outlaws umgeben war – viele mit dunkler Vergangenheit, manche mit noch düsterer Zukunft –, und die meisten von ihnen hatten Geschichten zu erzählen.

Die Exzesse nach der Schicht dienten nicht allein der Triebabfuhr vergnügings- und genussüchtiger Individuen, sondern waren auch ein Ausdruck der Befreiung aus einem repressiven Arbeitsumfeld. Eine Küche funktioniert nach einem streng hierarchischen Prinzip und kann nur dann effektiv sein, wenn jeder seinen Platz kennt und nicht aus der ihm zugewiesenen Rolle fällt. Sie ist definitiv keine Demokratie. Wenn eher anarchisch veranlagte Mitmenschen gezwungen sind, in einer derart kontrollierten Umgebung zu arbeiten, kommt es, wie eingeschworen das Team auch immer sein mag, früher oder später zwangsläufig zum Krach. Und dann ist der einzige Chef, den man respektiert, derjenige, der wirklich mit Leidenschaft bei der Sache ist. Der sich die Zeit nimmt, etwas zu erklären und zu zeigen. Und einen nicht nur als eins von vielen austauschbaren Rädchen im Getriebe betrachtet.

Anthony Bourdain war aus diesem Holz geschnitzt und konnte nur deshalb so erfolgreich werden, weil er die Dynamik des Arbeitens respektierte, ohne je die Wertschätzung für all jene zu verlieren, die durch den gefräßigen Fleischwolf der Gastronomie gedreht wurden. Seine Leidenschaft für das Essen und die schönen Dinge des Lebens war atemberaubend und sein tragischer Tod so etwas wie die Rache der herz- und seelenlosen Geldsäcke am Spirit des Rock 'n' Roll.

Wir Briten haben den Stellenwert des Essens in unserer Kultur erst spät erkannt. Wer in den Sechziger- und Siebzigerjahren aufgewachsen ist, der weiß, dass es nichts gab, was sich in einer britischen Küche nicht im Handumdrehen ungenießbar machen

ließ. Auch und gerade in Schottland, wo wir uns über die existenzielle Maxime definierten: Was man nicht trinken, ficken oder frittieren kann, existiert vermutlich nicht.

Ich weiß noch, wie meine Eltern mit mir als Kind zu Wimpy gegangen sind. 1969 war Wimpy, abgesehen von zwei Chinesen und einem Steakhaus, das Fleischfladen servierte, die aussahen wie verbrannter Toast und auch so schmeckten, praktisch das einzige Restaurant in der Stadt. Ich dachte, wir wären in die Hautevolee aufgestiegen.

An der Gesamtschule in unserer Siedlung galten Jungs, die am Kochunterricht teilnahmen, als schwul, damals, als dieser Begriff zu Unrecht dieselbe abwertende Konnotation hatte wie heute (zu Recht) das Wort pädophil. Dann kam die große Essensrevolution, die ungefähr zur selben Zeit stattfand, als die Frauen begannen, sich die Möse zu rasieren. Ob das purer Zufall war oder auch nicht, müssen Sozialanthropologen entscheiden, nur so viel sei gesagt: Die orale sensorische Erfahrung gewann fix an Bedeutung. Plötzlich wollten echte Männer kochen *und* sich eine Etage tiefer betätigen. Medienlieblinge wie Jamie Oliver und Gordon Ramsay, die guten und bösen Kitchen-Cops, steigerten den Coolnessfaktor der britischen Küche, die bislang als schlechter Witz gegolten hatte, um ein Vielfaches. Aber auch die guten und bösen Cops waren und blieben letztlich: Cops. Es waren Anthony Bourdain und *Kitchen Confidential*, die nicht nur Köche und das Kochen, sondern auch die Küche selbst mitsamt ihrem vielköpfigen Personal zu einem interessanten Thema für Kenner und Bescheidwisser machten. Bourdain war der Koch der Bösewichte, der Koch der Gesetzlosen, der Koch der Rebellen.

Er war vermutlich ein geborener literarischer Stilist. Seine Mutter war Journalistin und Redakteurin bei der *New York Times*, und der kleine Anthony wuchs in einem Haus voller Bücher auf. Scheinbar fest in seiner Rolle als essensbesessener

Chefkoch (und großartiger Geschichtenerzähler und Entertainer seiner Gäste) im unprätentiösen Steak-Frites-Restaurant Les Halles in der New Yorker Park Avenue verwurzelt, hatte Bourdain, die Punkversion eines Universalgenies, sich immer schon auch auf anderen Gebieten umgetan. Sein kulinarischer Krimi-Reißer *Gaumenkitzel* erschien 1995, auch wenn er keineswegs die Absicht hatte, seiner Berufung den Rücken zu kehren. Nachdem er jahrelang, dauerberauscht von Alkohol und Drogen, durch diverse New Yorker Fresstempel getingelt war, hatte er im Les Halles seinen Hafen gefunden, der ihm eine gewisse Stabilität zu bieten schien.

Dann, im Jahr 2000, erschien *Kitchen Confidential*, und der phänomenale Koch entpuppte sich als mindestens ebenso phänomenaler Schriftsteller. Das Buch war bekenntnishaft und disruptiv und erwies sich als die Erfüllung des feuchten Traums jedes Verlegers: Kultbuch und Bestseller in einem. Der Humor mochte respektlos sein, doch der Respekt für seinen gewählten Beruf sprach praktisch aus jeder Zeile. Plötzlich eröffnete sich Anthony Bourdain eine ganz neue Welt. Als gut aussehender und witziger Geschichtenerzähler war er fürs Fernsehen wie geschaffen, ein gefundenes Fressen, ofenfertig für die Mattscheibe. Nur wenige andere Stimmen haben den Umstieg vom Buch auf den Bildschirm so verlustfrei und scheinbar mühelos geschafft.

Die unvermeidliche Reaktion auf diesen Erfolg zeigte sich in den Angriffen bourgeois Kritiker auf seine TV-Persona, die häufig bemängelten, seine aufgesetzte Vulgarität und Bad-Boy-Attitüde untergruben den Scharfsinn seiner Argumente. Aber ich denke, das war ein grobes Missverständnis seiner radikalen Geisteshaltung. Wenn man der Außenseiter ist, der Neue, dann kämpft man entweder gegen die bestehenden Strukturen an oder macht es sich darin bequem. Und manchmal muss man zu stumpfen Instrumenten greifen und den narzisstischen Gonzo-Grantler geben, will man die Leute dazu bewegen, sich mit der

eigentlichen Message auseinanderzusetzen, wie zum Beispiel einer wirklich lebensbejahenden und subversiven Politik.

Kitchen Confidential macht aus seinen literarischen Einflüssen keinen Hehl. Der Herzschlag von Orwells *Erledigt in Paris und London* ist nicht zu überhören, eine sozialistische Kritik an den harten und brutalen Bedingungen, unter denen Restaurantangestellte zu arbeiten gezwungen sind. Doch der Kapitalismus beutet alle aus, selbst die Milliardäre, indem er sie statt ihres Geldes ihrer Seele beraubt und sie mit niederfrequenter kindischer Unterhaltung ruhigstellt, die es ihnen erlaubt, sich am Leiden anderer zu ergötzen oder es fröhlich zu ignorieren.

Bourdain versteht instinktiv, was viele bourgeoise marxistische Kritiker nicht begreifen. Wer den Angehörigen der Arbeiterklasse ständig erzählt, wie sehr sie ausgebeutet werden und was für ein kümmerliches Dasein sie doch fristen, spricht ihnen lediglich ihre Menschlichkeit ab und treibt sie den Unterdrückern in die Arme, die ihnen weiter nichts zu bieten haben als eine verlogene Mischung aus Rassismus und Nationalismus. Wie Orwell besaß auch Bourdain eine feine Antenne für die Befindlichkeit der arbeitenden Menschen – und für ihre Unterdrückung.

Bourdains Fernsehshow zeigte seine ganze Leidenschaft und Menschlichkeit. Diese filmischen Reiseberichte zeichnen seine Entwicklung vom (verhinderten) Abenteurer und Vagabunden zum Missionar des Essens und der heutigen Zivilisation und zum Verfechter eines echten kulturellen Austauschs präzise nach. Mit seinem unprätentiösen Engagement und seinem schier grenzenlosen Enthusiasmus hat er althergebrachte elitäre Grundsätze der gehobenen Gastronomie geschleift und so in entscheidendem Maße zur Demokratisierung der Esskultur beigetragen, eine Leistung, die sich gar nicht hoch genug einschätzen lässt. Bourdains großartiges Vermächtnis besteht darin, uns allen bewusst gemacht zu haben, dass politische und soziale Un-

gleichheit durch die Analyse dessen, was – und wie – wir essen, sowohl erkannt als auch deutlich vermindert werden kann. Dieser Gedanke ist inzwischen, nicht zuletzt durch von der Kritik gefeierte Filme wie *Triangle of Sadness* und *The Menu*, so tief in unserem kollektiven Bewusstsein verankert, dass wir oft vergessen, wie revolutionär diese Ideen aus *Kitchen Confidential* damals waren und wie es Bourdain gelang, sie einem Mainstream-Publikum nahezubringen.

Sowohl in seinem Buch als auch im Fernsehen entlarvt er die immanente Scheinheiligkeit und Heuchelei der Beschäftigung von Migranten in der Nobelgastronomie, wo Angehörige gewöhnlich marginalisierter und diskriminierter gesellschaftlicher Gruppen kulinarische Erlebnisse auf Sterneniveau bieten, die ihre wesentlich betuchteren Gäste in ihrer Blasiertheit oft als selbstverständlich hinnehmen. Mit seiner – zutiefst moralischen – Verteidigung lateinamerikanischer Einwanderer in der US-amerikanischen Lebensmittelindustrie desavouierte er die Dämonisierung dieser Bevölkerungsgruppe durch die toxischen politischen Eliten der USA. Er wusste, dass es immer schon die Einwanderer waren und nicht die verwöhnten *white boys*, die den amerikanischen Traum verkörperten. Bourdain war unerschütterlich in seiner Verachtung für besagte Eliten und setzte sein anarchistisches, antiautoritäres Denken als Waffe ein in einem Kampf, der durch die Sterilität seiner eigenen komfortablen Vorstadtvergangenheit noch befeuert wurde. Die zunehmenden Privilegien, die ihm sein Erfolg verschaffte, bestärkten ihn in seiner Haltung.

Dieser innere Konflikt zieht sich wie ein roter Faden durch die Seiten dieses Buches. Bourdain scheint nicht selten in einer existenziellen Krise gefangen, denn seine berufliche Existenz als Küchenchef bietet ihm alles, was er liebt und hasst, und obwohl er das kulinarische Leben zelebriert, greift er verzweifelt nach der Rettungsleine namens Fernsehen. Doch kaum hatte er von

seinem Ankerplatz im Restaurant losgemacht, stellte sich auch schon ein neues Problem: »Früher fühlte ich mich in der Küche »sicher« und zu Hause. Ich kannte die Regeln – oder glaubte sie zu kennen. Es war ein Leben der absoluten Gewissheiten, und nichts hat je wieder so viel Halt gegeben.« Wieder einmal schien Bourdain mit Freuden in die Rolle eines fahrenden Hunter S. Thompson der kulinarischen Welt zu schlüpfen, während er sich gleichzeitig mit Händen und Füßen dagegen wehrte. Vielleicht empfand ein Mann mit einem so großen Herzen diese zunehmend beengende, aber chaotische Welt letztlich als zu klein und unbedeutend für sich.

Nach dem Lockdown stürzten wir uns kopfüber und mit Karacho in eine Ära, der es problemlos gelingt, sehr viel beängstigender und zugleich erheblich langweiliger zu sein als die vor ihr. Eine Ära, die beherrscht wird von niederträchtigen, kleingeistigen, großmäuligen Tyrannen und ihren Apologeten, die verzweifelt und unerbittlich versuchen, die zunehmend Entrechteten (uns alle) dazu zu bringen, sich auf ihr oberflächliches, dummes, selbstzerstörerisches Spiel einzulassen. Anthony Bourdains Abgang war ein sicheres Anzeichen dafür, dass diese seelenlosen Schwätzer auf dem Vormarsch waren. Und Leute wie ich, die ihn eigentlich gar nicht kannten, hatten sofort diesen *Scheiße-nein*-Moment: das Gefühl, dass wir nicht nur einen verwandten, sondern auch einen bedeutenden Geist verloren hatten.

Denn Bourdain war mehr als bloß Koch, Schriftsteller und Moderator; er hat uns nicht nur die Freude *am* Essen vermittelt, sondern denen, die im Leben schon einmal ganz am Ende der Nahrungskette standen – also praktisch uns allen –, die wir Essen zubereiten und servieren, das verdammt gute Gefühl gegeben, geschätzt und respektiert zu werden. Er mag ein ungewöhnlicher Weltbotschafter gewesen sein für die Magie des Essens und dessen Stellenwert in unserer Kultur, aber einen besseren hätten wir uns gar nicht wünschen können.

All das war er, weil er einen Geist verkörperte, der nicht nur in Musik, Kulinarik und Kunst zu finden ist, sondern in allen schönen Dingen des Lebens. Eine Kraft von kosmischer Energie, die gegen all jene wütet, die auf Reaktion und Kontrolle setzen, assistiert von megareichen Techno-Stalkern und ihren Lakaien und Speichelleckern in den Medien, die uns mit ihrem Gegeifer ablenken, während ihre Herren und Gebieter besinnungslos plündern. Er schrie große menschliche Wahrheiten heraus, in einem Haus voller Lügner. Vergessen Sie den ganzen Lärm, und wechseln Sie auf eine höhere Frequenz: Sie werden sie hören, seine einzigartige Stimme. So laut und deutlich wie auf jeder Seite von *Kitchen Confidential*.

I feel sometimes, like
I've lived THREE lives.
If so, this would be
one of them. Maybe
one and a half.

Looking back, re-reading
this, it seems that no
matter what I THOUGHT
I knew at any given
moment in my life, I
never knew shit about
shit. Not about the
important things anyway.

That's still ~~very~~ very much
a work in progress, I
guess - figuring out the
important stuff.

One of the comforts
of cooking professionally
is that you end up know-
ing some things absolutely.
You know that plates go
into the dishwashing
machine dirty and ~~end~~
to come out clean.
You know how best to
cook an omelette.
When risotto is done
right and when it's
done wrong. You know

that showing up on time
is an absolute virtue
~ and that being late
is always, always bad.

In an imperfect and
ever changing world where
few things are for
certain, that's pretty
satisfying still —

to know that
SOMETHING is for
sure



Einführung des Autors

.....

Es hat sich viel verändert.

Als ich *Kitchen Confidential* schrieb, stand ich noch täglich in der Küche. Ich quälte mich morgens um fünf oder sechs Uhr aus dem Bett, steckte mir eine Zigarette ins Gesicht und fing an zu tippen. Ich versuchte, zwei Stunden am Computer zu arbeiten, dann rasierte ich mich, rief mir ein Taxi und fuhr auf direktem Weg zur Arbeit. Normalerweise arbeitete ich vormittags an der Bratenstation, erledigte nachmittags meine Bestellungen und spielte dann bis neun oder zehn den Foodrunner, der die Essensausgabe koordiniert. Das Kapitel »An einem Tag wie jeder andere« ist eine ziemlich genaue Schilderung eines für mich damals ganz normalen Freitags.

Ich hatte also keine Zeit, kunstvolle Lügen und Ausflüchte zu erfinden, selbst wenn ich es gewollt hätte. Ich hatte nicht die Absicht, eine Enthüllungsgeschichte zu schreiben oder »die Gastronomiebranche an den Pranger zu stellen«, und ehrlich gesagt ging mir recyceltes Altbrot oder der ganze Quatsch von wegen »montags keinen Fisch« meilenweit am Allerwertesten vorbei. Ich war – und bin – kein Verfechter von Veränderungen in der Gastronomie. Ich mag die Branche so, wie sie ist. Nein, ich hatte mir vorgenommen, ein Buch zu schreiben, das meine Kollegen am Herd und im Service unterhaltsam und wahrhaftig finden würden. Und es sollte sich so lesen, wie ich rede, sagen wir ... samstagsabends um zehn, nach einem hektischen Abendgeschäft, wenn ich mit ein paar Kochkollegen noch in der Küche abhängte,

das eine oder andere Bier kippe und Scheiße labere. Sie werden feststellen, dass der Ton des Buchs eher rustikal ist, das Testosteron in Strömen fließt und ich gelegentlich auch vor pauschalsten Verallgemeinerungen nicht zurückschrecke. Und genau so sollte es auch sein. Köche machen sich solcher Dinge hin und wieder schuldig. Ich konnte ja nicht ahnen, dass das Ding – außer ein paar ausgebrannten Küchenhilfen, neugierigen Köchen und gestörten Einzelgängern – tatsächlich jemand lesen würde.

Wer das Buch las, sollte auf gar keinen Fall sagen: »Das ist doch Quatsch, Mann ...!« Ich wollte nicht, dass sich meine Kollegen fragten: »Welcher Koch redet denn so? Das ist doch Bullshit! Wer ist der Arsch?« Ich wollte es auf »Kitchenese« schreiben, in der Geheimsprache der Köche, die jeder sofort versteht, der als Ferienjob jemals Kartoffelstäbchen in heißem Fett versenkt oder unter dem despotischen Regime eines tyrannischen Küchenchefs oder trottelligen Restaurantbesitzers gelitten hat. Ich wollte, dass mein Memoir/Rant die etwas klaustrophobische Weltsicht des Profikochs widerspiegelt – diese leicht paranoide, extrem territoriale Mischung aus Stolz und Resignation, die es so vielen von uns überhaupt erst ermöglicht, jeden Morgen aufzustehen und unsere Arbeit zu machen. Mir war durchaus bewusst, dass einige der Dinge, von denen ich sprach, nicht bei allen auf Zustimmung treffen würden. Die unverhohlenen geschilderte Herablassung, mit der wir Köche die Zivilisten betrachten, die unsere Gasträume bevölkern, musste in der Öffentlichkeit geradezu zwangsläufig für Unmut sorgen – und die meisten Leute sprechen nur äußerst ungern über den Pfusch und die »Merchandising«-Tricks, die so viele von uns im Lauf unserer dubiosen Laufbahn erlebt haben. Das war mir schlicht egal. Die Vorstellung, das breite Publikum ein wenig zu provozieren, gefiel mir sogar. Ich hatte das Buch eigentlich sowieso nicht für die Allgemeinheit geschrieben. Dieses Buch war für Köche. Profiköche.

Die neue Kultur der Starköche ist ein bemerkenswertes und, wie ich finde, unerfreuliches Phänomen. Auch wenn es für die Branche – und für mich selbst – im Grunde nur Vorteile hat, können viele Kollegen sich bei diesem Thema ein gelegentliches Kichern nicht verkneifen. Schließlich gibt es kaum einen Berufsstand, dessen Vertreter weniger geeignet sind, unvermittelt ins Licht der Öffentlichkeit gestoßen zu werden, als Köche. Wir sind es gewohnt, unsere Arbeit quasi im stillen Kämmerlein, hinter verschlossenen Türen zu verrichten. Wir sind es gewohnt, uns einer Sprache zu bedienen, die viele als ... nun ja ... anstößig, wenn nicht gar beleidigend empfinden würden. Wir haben uns diesen Beruf vermutlich überhaupt nur ausgesucht, weil es uns unmöglich oder wenig erstrebenswert erschien, mit normalen Menschen in einem normalen Arbeitsumfeld zu interagieren. Viele von uns wissen nicht, wie man sich in der Öffentlichkeit verhält – und wollen es auch gar nicht lernen. Die Fans unserer vielen Fernsehköche und die ungezählten Mitmenschen, die sich als »Foodies« bezeichnen, scheinen Köche für liebenswerte, knuddelige Wesen zu halten, die portentief reine weiße Uniformen tragen und sie die Leckerbissen, die sie gerade zubereiten, fröhlich und mit Freuden verkosten lassen. Wie jeder Profi weiß, sieht die Wahrheit etwas anders aus. Über all diesem Foodwahn, dieser Obsession für Köche und Restaurants, ist in Vergessenheit geraten, dass Kochen schwer ist – dass die tägliche Zubereitung der immer gleichen Gerichte auf die immer gleiche Art und Weise andere Fähigkeiten erfordert als Schwafeln und Sprücheklopfen, die allerdings nicht ganz so telegen sind.

»Wie haben Ihre Kollegen reagiert?«, war die meistgestellte Frage in dem Medienzirkus, den das Erscheinen dieses Buches entfachte. »Benedict Arnold! Alger Hiss!«, kreischten einige Journalisten. Sogenannte Restaurant-Insider und Foodies waren angeblich empört. Die Wahrheit? Ich bin noch nie so oft zum Essen

und Trinken eingeladen worden. Köche, die mich noch wenige Monate zuvor nicht einmal ihre Socken hätten waschen lassen, empfingen mich mit offenen Armen und schleiften mich in ihre Küche, damit ich ihren Angestellten mein Mitgefühl aussprechen konnte. Auf meiner Lesereise durch die Vereinigten Staaten und das Vereinigte Königreich – in Chicago, San Francisco, Los Angeles, Miami, Philly, DC und Boston, in London, Glasgow, im ländlichen Bristol, in Manchester und anderswo – kamen Köche und Küchenchefs zu den Signierstunden, um Hallo zu sagen, Anekdoten auszutauschen oder mir einen auszugeben. Nach viel zu vielen Mahlzeiten im Flugzeug oder aus der Hotel-Minibar (die klassische Lesereisen-Zehrung) schlich ich mich in ein Restaurant in einer fremden Stadt, setzte mich an die Bar, bestellte ein Bier und eine Vorspeise, und seltsame und wunderbare Dinge geschahen; Amuse-Gueules wurden serviert, ein Gang nach dem anderen, mit entsprechender Weinbegleitung, kleine Käsehäppchen, Desserts. Ich sah in Richtung Küche, und irgendein – mir völlig fremder – Klugscheißer von Koch steckte den Kopf durch die Küchentür und streckte mir den gereckten Daumen entgegen. Ob in Spelunken oder Gourmettempeln, ob im In- oder Ausland, überall trugen die Köche denselben Ausdruck im Gesicht – diesen ebenso vorsichtigen wie zynischen Blick, der so vielen von uns so vertraut ist und der zu sagen scheint: »Rechne immer mit dem Schlimmsten, dann wirst du auch nicht enttäuscht.« Trotzdem waren sie alle freundlich.

Und es gab Momente der Ironie und Überraschung: Eines Tages klingelte in meiner Küche im Les Halles das Telefon, und ein Franzose redete auf mich ein: Ich müsse ihn unbedingt in seinem Restaurant besuchen, er würde mich gern kennenlernen und bei einem kleinen Mittagessen ein wenig mit mir plaudern. »Wer ist da?«, fragte ich. »Hier ist Eric Ripert«, sagte die Stimme. Meine Knie verwandelten sich in Vanillepudding. Das war, wie ... wie ... wie wenn Joe DiMaggio angerufen und gesagt hätte:

»Komm, Kumpel, wir pitchen im Garten ein paar Bälle.« Es hatte sich in der Tat viel verändert, das wurde mir jetzt klar. Meine Helden riefen mich an. Lustigerweise lud mich André Soltner, nachdem ich behauptet hatte, er werde mich ganz sicher nicht zu einem Skiwochenende einladen, tatsächlich zum Skifahren ein. (*Babe Ruth auf Leitung eins!*) Obwohl ich seinen Namen in der Hardcover-Ausgabe schändlicherweise falsch geschrieben hatte, war Bob Kinkad ganz reizend zu mir, kaum dass ich sein Restaurant betreten hatte, und verwöhnte mich mit spektakulären Gerichten. Norman Van Aken kam vorbei, gratulierte mir und erzählte mir einige Geschichten aus seinen Anfangsjahren in der Wildnis. (Außerdem bat er mich höflich, seinen Freund Emeril in Ruhe zu lassen – der, wie er mir versicherte, ein sehr netter und bescheidener Mensch sei, der tatsächlich kochen könne.) Gary Danko lud mich zum Essen in sein Restaurant ein. Ich glaube nicht, dass er das Buch gelesen hatte, aber seine Köche, eine besonders piratistische Bande von gepiercten und vernarbten Raubeinen, schienen es zu mögen, also erwies er mir die große Ehre. Köche, von denen ich dachte, ich hätte nichts mit ihnen gemein, zeigten mir, dass wir uns, ganz im Gegenteil, in vielerlei Hinsicht ziemlich ähnlich waren, vor allem in der Vorliebe für die dunkle und adrenalineladene Kultur, die wir alle teilen.

Ich wurde zum Posterboy für schlechtes Benehmen in der Küche.

Ich werde oft gefragt, was das Schönste daran sei, sein Geld mit der Essenszubereitung zu verdienen. Meine Antwort ist immer dieselbe: Teil einer Subkultur zu sein. Teil eines historischen Kontinuums, einer Geheimgesellschaft mit eigener Sprache und eigenen Sitten und Gebräuchen. Die sofortige Befriedigung genießen zu können, mit den eigenen Händen etwas Gutes und Schönes zu schaffen – unter Einsatz aller Sinne. Das kann zuweilen die reinste und selbstloseste Art sein, jemandem Freude zu bereiten (Oralsex folgt knapp dahinter auf Platz zwei).

Es hat sich viel verändert. Nicht zuletzt ich selbst. Mir blieb auch gar nichts anderes übrig. Ich habe – toi, toi, toi – gelernt, mich zu benehmen, manchmal sogar etwas länger, als ich es gewohnt bin. Ich kann Soundbites von mir geben, wenn man mich freundlich darum bittet. Ich weiß, was »Backend« und »Point of Sale« bedeuten – mehr oder weniger, ich habe zum ersten Mal im Leben eine Krankenversicherung. Ich zahle sogar pünktlich meine Miete. Und leider arbeite ich viel, viel weniger in meiner geliebten Küche im Les Halles. Wenn ich jemals beruflichen Verrat begangen habe, dann an meinen Köchen, die auf sich selbst gestellt sind, während ich um die Welt jette und im Fernsehen die Werbetrommel für meine Bücher rühre. Eine Zeit lang sah es so aus, als würde meine kleine Küche zum meistfotografierten Motiv Amerikas – gleich nach Dealey Plaza. Angel, mein Gardemanger, hat kurz mit dem Gedanken gespielt, sich einen PR-Manager zuzulegen, und Manuel, der Friturier, kann inzwischen einen Raum ausleuchten (»Probieren Sie die rooosa Filter, Chef!«); und jeder Koch in meiner Küche weiß genau, wann er für die Kamera den Bauch einziehen muss. Ich bin der Küchenchef, den ich als Koch immer gehasst habe, ständig am Kommen oder Gehen. Meine Hände, auf die ich auf den letzten Seiten des Buchs so stolz bin, sind jetzt weich und schön – wie die eines kleinen Mädchens.

Ich finde mich beschissen.

Ich tröste mich damit, dass ich mein Haltbarkeitsdatum als Chef de Partie ohnehin längst überschritten hatte. Zu alt, kaputte Knie vom häufigen Hocken vor den Kühlschubladen, und auch meine Fähigkeiten als Foodrunner haben mit dem Alter und infolge exzessiven Alkoholkonsums doch merklich nachgelassen. Sie hätten mich früher oder später sowieso in die Leimfabrik abtransportiert, rede ich mir ein. Da, wo alle alten Köche landen.

Zum Glück haben sich die wichtigen Menschen in meinem Leben von meinem ausschweifenden neuen hefneresken *vida loca*

völlig unbeeindruckt gezeigt. »Hey, Baby! Ich bin heute Abend auf CNN! Ich bin ein gottverdammter Bestsellerautor!«, sage ich zu meiner Frau, worauf sie unweigerlich zurückgibt: »Ja, ja, ja ... Ich kann es nicht mehr hören. Was läuft auf Court TV?« Mein Freund Steven ruft jedes Mal aus Florida an, wenn er mich mal wieder vor der Kamera hat grimassieren und das speisende Volk vor den Gefahren des Brunchens warnen sehen. »Du bist echt beschissen, Alter«, sagt er dann. Und dreht den Song von Billy Joel oder Elton John auf, der gerade im Radio läuft – nur weil er weiß, wie sehr ich diesen Musikk Müll hasse.

Das bei Weitem Positivste an dieser unverhofften Berühmtheit ist der Umstand, dass ich Köche kennenlernen darf, denen ich sonst nie begegnet wäre. Und die Erkenntnis, dass das, was wir tun, weltweit verbreitet ist – dass der Outlaw-Spirit sogar in den Küchen der besten Köche fortbesteht; dass irgendwo, im finstersten Winkel seines Herzens, jeder Koch weiß, dass er anders ist als alle anderen – und dieses Anderssein genießt.

Dieses Buch war für mich ein schöner Erfolg, nachdem ich lange Jahre von der Hand in den Mund gelebt, einen Restaurantjob nach dem anderen geschmissen und die Hoffnung, jemals den Gipfel des kulinarischen Olympos zu erklimmen, längst aufgegeben hatte. »Schön, dass einer aus dem eigenen Team gewonnen hat«, sagte ein Koch in Boston. Die Einzigen, die mich wegen dieses Buchs wirklich zu hassen scheinen, sind diejenigen, die ihren Lebensunterhalt mit dem Schreiben von Artikeln über Mayonnaise oder »Fun mit Fritten« bestreiten – und natürlich Vegetarier, aber die bekommen nicht genug tierisches Eiweiß, um so richtig wütend zu werden. Köche und Köchinnen – ja selbst Servicekräfte – waren wunderbar. Als ich dieses Buch schrieb, hatte ich vergessen, wie viele Leute in der Gastronomie tätig sind – und, nicht minderbedeutend, wie viele irgendwann einmal in dieser Branche gearbeitet haben. Und egal, ob sie jetzt hinter einem Schreibtisch sitzen oder ihren ganz privaten Learjet

fliegen, nicht wenige von ihnen sehnen sich offenbar danach zurück. Es war das letzte Mal, dass sie an ihrem Arbeitsplatz sagen konnten, was sie wollten. Das letzte Mal, dass sie sich wie Wilde benehmen, stolz und müde zugleich nach Hause gehen konnten. Das letzte Mal, dass sie die Nacht durchmachen und auf dem Boden aufwachen oder im Wäscheschrank jemanden ficken konnten, ohne ernsthafte Konsequenzen befürchten zu müssen. Das letzte Mal, dass sie sich Menschen aus allen Teilen der Welt – gleich welcher ethnischen oder religiösen Zugehörigkeit, sozialen Herkunft oder sexuellen Präferenz – nahe fühlten. Die Gastronomie ist vielleicht die letzte Meritokratie – wo nur das zählt, was wir tun. Ich bin noch gar nicht ganz raus aus diesem Leben, und es fehlt mir schon jetzt. Ich glaube, ich schaue mal im Les Halles vorbei und betätige mich ein Weilchen als Foodrunner. Da fühle ich mich sicher.

Ein Hoch auf die Köche.

*20. November 2000
New York City*

Inhalt

.....

Amuse-Gueule	33
Anmerkung des Küchenchefs	35
 Erster Gang	 39
Essen ist gut	41
Essen ist Sex	53
Essen ist Schmerz	60
In den Hallen des CIA	73
Die Rückkehr von <i>Mal Carne</i>	85
 Zweiter Gang	 93
Wer kocht?	95
Aus unserer Küche auf Ihren Tisch	106
Kochen wie die Profis	120
Das Besitzersyndrom und andere medizinische Anomalien	132
Bigfoot	140
 Dritter Gang	 155
Meine Feuertaufnahme	157
Die glücklichen Zeiten	176
Der Küchenchef der Zukunft	186
Apocalypse Now	194
Die Jahre in der Wildnis	206
Pino noir: Ein toskanisches Intermezzo	217

Dessert	237
An einem Tag wie jeder andere	239
Der <i>sous-chef</i>	267
Andere Leibeigene	283
Adam, Nachname unbekannt	290
Abteilung für menschliche Ressourcen	302
 Kaffee und eine Zigarette	 309
Das Leben des Bryan	311
Einsatz in Tokio	331
Sie wollen wirklich Chefkoch werden?	357
Die Küche ist geschlossen	365

RADISHES! BUTTER
 rib-eye ON THE BONE
 kale soup w/ chorizo
 broccoli rabe
 spaghetti a la Bottarga
 Boudin Noir w/ apples + mash..
 shrimp heads. crab fat.
 UNI. pho. bun bo Hue. Penang laksa.
 PORT + STILTON!
 Bunt ENDS!
 Mac'n' cheese (NO fucking truffle oil!)
 A PINT of GUINNESS IN DUBLIN (CONNY)
 espadenas a la plancha
 cacio e pepe
 BIANQUETTE DE VEA
 ROGNONS DE VEAU Berzy
 mufaletta sandwich
 JAMON IBERICO
 EGGS. ANY EGGS. ANY EGGS.
 Rice and BEANS
 feijouda. mortadella. culatello.
 Yorkshire Pudding + Roast Beef!
 Portuguese Squid Stew. Or octopus.
 crab bee hoon. Baguette + butter.

lechon!
 BIRCH BEER
 PAPPA 20

HAMBURGER
 TURKEY
 SANDWICH
 MENTHOL!

GOOD SHIT. SALT.

.....Amuse-Gueule

Anmerkung des Küchenchefs

.....

Damit wir uns nicht falsch verstehen: Ich liebe die Gastronomie. Verdammt, ich arbeite immer noch in der Gastronomie – ein lebenslänglicher, klassisch ausgebildeter Chefkoch, der in gut einer Stunde wahrscheinlich in einer Vorbereitungsküche im Keller Knochen für ein *demi-glace* rösten und Rinderfilets parieren wird.

Ich werde mich nicht auskotzen über alles, was ich in meiner langen, farbigen Karriere als Tellerwäscher, Vorbereitungsdrohne, Fritteusenjockey, *grillardin*, *saucier*, *sous-chef* und Chefkoch gesehen, gelernt und getan habe, weil ich auf das Gewerbe sauer bin oder weil ich die Essenskundschaft das Fürchten lehren will. Ich möchte auch dann noch Küchenchef sein, wenn das Ding hier erschienen ist – dieses Leben ist nämlich das Einzige, das ich kenne. Wenn ich um vier Uhr früh jemanden brauche, der mir einen Gefallen tut, eine Schulter zum Ausweinen, eine Schlaf-*tablette*, Kautionsgeld oder einfach jemanden, der mich im strömenden Regen in einem miesen Viertel mit dem Auto abholt, dann rufe ich ganz bestimmt nicht einen Autorenkollegen an, sondern meinen *sous-chef* oder einen ehemaligen *sous-chef* oder meinen *saucier*; jemanden, mit dem ich arbeite oder mit dem ich in den letzten zwanzig Jahren gearbeitet habe.

Nein, ich möchte Ihnen von den finsternen Abgründen im Bauch der Gastronomie erzählen, von einer Subkultur, deren jahrhundertealte militärische Hierarchie und Ethik aus Fusel, Ficken und neunschwänziger Peitsche einen Cocktail aus uner-

schütterlicher Ordnung und nervenzerfetzendem Chaos ergeben. Ich finde das alles recht gemütlich, so wie ein schönes warmes Bad. In diesem Leben kann ich mich mühelos bewegen. Ich spreche diese Sprache. In der kleinen, inzestuösen Gemeinde von Küchenchefs und Köchen in New York kenne ich die Leute, und in meiner Küche weiß ich mich zu benehmen – im Gegensatz zum richtigen Leben, wo ich mich auf schwankenderem Boden bewege. Ich möchte, dass die Profis, die das lesen, es als das genießen, was es ist: ein direkter Blick auf ein Leben, das viele von uns den Großteil unserer Tage und Nächte gelebt und geatmet haben und das einen »normalen« gesellschaftlichen Umgang so gut wie unmöglich macht. Ein Mensch, der keinen Freitag- oder Samstagabend frei hat, der an allen Feiertagen arbeitet und am meisten dann arbeiten muss, wenn der Rest der Welt gerade aus der Arbeit kommt, erwirbt sich allmählich eine recht eigenartige Weltanschauung. Ich hoffe, meine Kollegen verstehen, was ich meine. Den Lebenslänglichen der Gastronomie, die das lesen, mag das, was ich schreibe, gefallen oder nicht. Aber sie werden wissen, dass ich nicht lüge.

Ich möchte, dass die Leser eine Vorstellung davon bekommen, dass es eine Freude ist, wirklich gutes Essen auf professionellem Niveau herzustellen. Ich möchte, dass sie begreifen, was es für ein Gefühl ist, sich den Kindheitstraum vom Anführer einer Piratencrew zu erfüllen – was man empfindet, wie es aussieht und riecht im Geklapper und Gezische in der Küche eines Großstadtrestaurants. Ich möchte, dass die Zivilisten, die das lesen, zumindest eine Ahnung davon bekommen, dass dieses Leben, trotz allem, Spaß machen kann.

Was mich betrifft, ich habe mich immer gerne als einen Chuck Wepner der Kochkunst gesehen. Chuck war ein fahrender Boxer, der in der Ali-Frazier-Ära als »Bayonne Bleeder« bekannt war. Er hielt immer zuverlässig ein paar solide Runden durch, bis er zu Boden ging, und teilte so gut aus, wie er ein-

steckte. Ich bewunderte seine Zähigkeit, seine Standhaftigkeit, seine Fähigkeit, es auf die Reihe zu kriegen und Schläge einzustecken wie ein Mann.

Sie reden hier also nicht mit Superchef. Klar, ich habe mein CIA-Examen gemacht, mich in Europa rumgetrieben, in ein paar berühmten Zwei-Sterne-Pinten in der City gearbeitet – auch in ein paar verdammt guten. Ich bin nicht irgendein verbitterter Boulettenmanscher, der seine erfolgreicheren Kollegen niedermachen will (trotzdem werde ich es tun, wenn sich die Gelegenheit bietet). Ich bin normalerweise der Typ, den sie in irgendein piekfeines Unternehmen rufen, wenn sich herausstellt, dass der erste Chefkoch ein Psychopath oder ein bitterböser, megalomanischer Säufer ist. In diesem Buch geht's um Kochen auf Straßenniveau und um die Köche dazu. Postenköche sind die Helden. Mit diesem Leben habe ich mir einen ganz ansehnlichen Lebensunterhalt zusammengehurt – das meiste davon im Herzen Manhattans, bei den »Großen« – also weiß ich ein paar Dinge. Und: Ich habe noch ein paar Züge auf Lager.

Natürlich besteht die Möglichkeit, dass dieses Buch mir im Geschäft tatsächlich den Garaus machen könnte. Horrorgeschichten kommen vor. Schwere Sauferei, Drogen, Bumsen im Trockenlager, unappetitliche Geschichten über miesen Umgang mit Lebensmitteln und widerwärtige Praktiken, die im ganzen Gewerbe verbreitet sind. Wir werden darüber reden, warum Sie montags eher keinen Fisch bestellen sollten, warum die, die es gerne gut durch haben, den abgekratzten Pfannenputz kriegen, und warum eine Meeresfrüchte-*frittata* zum Brunch keine weise Wahl ist. Das wird mich bei zukünftigen Arbeitgebern nicht gerade lieb Kind machen. Meine nackte Verachtung für Vegetarier, für die notorischen Extra-Sauce-Besteller, die »Laktose-Intoleranten« und die Kocherei des Ewok-ähnlichen Emeril Lagasse werden mir keine eigene Show im *Food Network* einbringen. Ich werde wohl nicht so bald mit Andre Soltner zum Skifahren ge-

hen oder vom herzensbrecherischen Bobby Flay den Rücken gekrault kriegen. Eric Ribert wird mich nicht anrufen und nach Ideen für sein morgiges Fisch-Special fragen. Aber ich werde schlicht und einfach keinem etwas vorgaukeln über das Leben, so wie ich es gesehen habe.

Hier finden Sie alles: das Gute, das Böse und das Hässliche. Der interessierte Leser könnte einerseits herausfinden, wie man mit ein paar guten Werkzeugen professionell aussehende, gut schmeckende Gerichte produzieren kann – und andererseits aber auch beschließen, nie wieder *moules marinières* zu bestellen. *Tant pis*, Alter.

Für mich war das Kochleben eine lange Liebesgeschichte, mit hinreißenden und auch lächerlichen Augenblicken. Aber wie bei einer Liebesgeschichte erinnert man sich rückblickend am besten an die glücklichen Zeiten – an die Dinge, die einen in den Strudel zogen, das erste Interesse weckten, an die Dinge, die einen dazu brachten, nach einem Nachschlag zu lechzen. Ich hoffe, ich kann den Leser diese Zeiten und Dinge schmecken lassen. Ich habe diese unerwartete Linkskurve, die mich in die Gastronomie geschleudert hat, nie bereut. Und ich glaube schon seit geraumer Zeit, dass bei gutem Essen, bei gutem Tafeln das Risiko der treibende Faktor ist. Ob wir nun über Stilton aus Rohmilch, rohe Austern oder die Arbeit für »Verbündete« des organisierten Verbrechens reden – Essen war für mich immer ein Abenteuer.

..... Erster Gang