

HANSER

Bill Buford

Hitze

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

Übersetzt aus dem Englischen von Dinka Mrkowatschki

ISBN-10: 3-446-23012-2

ISBN-13: 978-3-446-23012-5

Leseprobe

Weitere Informationen oder Bestellungen unter

<http://www.hanser.de/978-3-446-23012-5>

sowie im Buchhandel.

Der Maestro begrüßte mich am ersten Morgen. »Du bist also zurückgekommen, um deine Unterweisung am Schenkel wiederaufzunehmen.« Natürlich war ich zurückgekommen. Wie hätte ich anders gekonnt?

Dario erwartete mich seltsamerweise. Warum hast du so lange gebraucht? fragte er.

Wie konnte er das wissen?

Er beantwortete die Frage, indem er mir von einem Mann aus New Jersey erzählte. Der Mann war nach San Gimignano gekommen, in die berühmte Stadt der Türme, etwa eine Stunde entfernt, um zu lernen, wie man Brot bäckt. Am Ende seines Aufenthalts packte er seine Koffer und fuhr nach Pisa, um nach Hause zu fliegen. Aber er konnte Italien nicht verlassen. Er konnte nicht die Gangway des Flugzeugs hochgehen. Also zerriss er sein Ticket. »Er ist seit zweiundzwanzig Jahren hier. Er ist ein sehr guter Bäcker«, sagte Dario in seinem herrischen Hier-spricht-Gott-Tonfall. »Du kannst auch dein Ticket zerreißen.« (Meine Frau, die neben mir stand, trat ängstlich von einem Fuß auf den anderen. Sie wusste, dass ich nicht mal ein Rückflugticket hatte.)

Ohne dass es mir ganz bewusst war, hatte sich meine Mission geändert. Als ich diese Geschichte angefangen hatte – was ich inzwischen als meinen Ausflug in die Unterwelt der professionellen Küche betrachtete –, war ich ein Besucher gewesen. Ich war ein Tourist gewesen, und wie so viele Touristen war ich fähig gewesen, mich mit solcher Hingabe in meine Reise zu stürzen, weil ich wusste, dass sie ein Ende haben würde. Im Babbo steckte ich Schelte besser weg als andere, weil ich wusste, dass dies nicht mein Leben war. Jetzt fragte ich mich: War ich zu lange geblieben? Mario sagte einmal, um eine Küche richtig kennenzulernen, müsse man ein Jahr bleiben und sich durch die Jahreszeiten kochen, und ich hatte gedacht: Das kann ich. Also war ich von Januar 2002 bis März 2003 im Babbo (abzüglich

der Zeit, die ich mir für meinen Bürojob frei nahm, wenn ich einen hatte). Mario sagte, wenn du die italienische Küche beherrschen willst, solltest du die Sprache lernen und in Italien arbeiten, und ich hatte mir gedacht: Das kann ich auch. Das war offensichtlich nicht genug, weil ich mir dann in den Kopf setzte, eine Miniversion von Marios eigener kulinarischer Ausbildung zu absolvieren: den Mann kennenlernen, indem man seine Lehrer kennenlernt. Und so verbrachte ich einige Zeit bei Marco Pierre White (Marios erstem Lehrer) und einige Wochen bei Betta und Gianni (Marios Pastalehrer). Mario hatte zwar nie für Dario Cecchini gearbeitet, aber Marios Vater schon: nicht passgenau, aber dicht dran.

Dann hatte ich die Schwelle überschritten. Ich war nicht mehr länger draußen und schaute hinein. Ich hörte auf, ein Autor zu sein, der über das Erlebnis Küche schrieb. Ich war ein Mitglied davon. Die Schwellenüberquerung war für die Leute meiner Umgebung offensichtlich – meine leidgeprüfte Frau hatte insgeheim in mir die Züge erkannt, die man im allgemeinen als obsessiv bezeichnet (Manie, Mangel an Perspektive, die Unfähigkeit, Grenzen zu erkennen) –, aber mir war das nicht klar gewesen, selbst nicht, als ich in New York aufwachte und den Entschluss fasste, nach Panzano zurückzukehren. Musste ich zurückkommen? Natürlich nicht. Aber ich konnte Marios oft wiederholten Ausspruch nicht vergessen, als er Nick zur Schnecke machte, weil er in Mailand Heimweh bekommen hatte: Nie wieder wirst du die Gelegenheit haben, so viel zu lernen. Dario Cecchini hatte mir seine Klinge anvertraut. Er hatte den Maestro gebeten, seinen *eigenen* Maestro, mich zu unterrichten. Wie konnte ich da aufhören?

Ja, Maestro, so bin ich also wieder da, um meine Lektion mit dem Schenkel zu vollenden.

Der Schenkel gehörte einer Kuh, und ihn zu beherrschen war ein entscheidender Nachweis dafür, dass man ein Metzger aus der Toskana war. Am letzten Tag meines ersten Aufenthalts, unmittelbar vor meiner Rückkehr nach New York, hatte ich es versucht, mit dem Maestro an meiner Seite, und es vermässelt. Egal: Der Maestro, geduldig wie immer, hatte angenommen, wir hätten noch Wochen Zeit für die Unterweisung, denn ich hatte nichts davon gesagt, dass ich

nach Hause musste, und er war wirklich fassungslos gewesen, als ich ihm dies mitteilte.

»Wovon redest du überhaupt? Wie kannst du gehen, gerade wenn du es mit dem Schenkel noch einmal versuchen musst?« Er hatte verwirrt den Kopf geschüttelt. Ich kam mir vor, als hätte ich ihn arglistig getäuscht: als hätte ich mir beim Maestro eine Schenkellektion erschlichen, indem ich *vorgab*, ein toskanischer Metzger zu sein – obwohl ich in Wahrheit nur ein Tourist war.

Ich band eine Schürze um, machte mich wieder an die Arbeit und erlebte das, was ich inzwischen als symbolische Metamorphose betrachte. Eine japanische Familie erschien im Metzgerladen, drängte sich um ihre englischsprechende begeisterte Mutter. (»O Gott, ist das Dario Cecchini? Ist das echter Chianti in meinem Glas?«) Sie fotografierten viel. Dann kamen sie nach unten und fotografierten mich, mit dem Messer in der Hand, meine bodenlange Schürze bereits voller Blut. Die Schwellenüberquerung war vollendet. Ich war kein Tourist mehr. Ich war eine Sehenswürdigkeit.

Wie ich meinen Unterricht verstand, hatte ich während meines ersten Aufenthalts eine Reihe von Dingen studiert, aber meinen Abschluss in Schwein gemacht. Jetzt, während meines noch lernintensiveren zweiten Aufenthalts (ich stellte ihn mir als Ausbildung zum Metzgermeister vor), würde mir Kuh beigebracht werden. Schwein war leicht, Kuh kompliziert. Schwein war sehr italienisch, man findet eine Menge Leute, die sich mit Schwein auskennen. Aber nur wenige haben eine Ahnung von Kuh. Kuh war toskanisch, und Kuh zu kennen war der Kern dessen, was es bedeutete, aus Panzano zu sein.

Giovanni Manetti hatte mir das erklärt, als meine Frau und ich ihn besuchten. Wir hatten seine Weinproduktion sehen wollen, das weitläufige Gut Fontodi in der Conca d'Oro, Weinberg über Weinberg mit Rebstöcken, die jetzt schwer waren von geschwollenen, violetten Früchten. Aber wir waren von seiner jüngeren Schwester Giovanna gewarnt worden (eine Bekannte meiner Frau, die sich unternahm allein die Zeit vertreiben musste und sich dabei mit den neunhundert Bewohnern von Panzano angefreundet hatte), dass er unseren Besuch nützen würde, um mit seinen Kühen anzugeben. Die

Kühe, vier junge weiße Chianine, bekannt als »die Mädchen«, waren ein spontaner Kauf gewesen (Giovanni war immer noch von einem Entdecke-deine-Chiantiwurzeln-Wahn besessen) und wurden in einer Koppel am Fuß des Tales gehalten. Für Italiener ist kein Bild typischer für das Chianti als eine Chianina. Das Wort »Chianti« scheint darin begraben. Jedes Klischee über diese Region steckt in diesem Tier: all diese rauhe Steinhaus-bewohnende-Rindfleisch-essende-Bauern-Authentizität. Leider sieht man sie nicht mehr. Das heißt, abgesehen von denen Giovanni hatte ich keine gesehen. Giovanni, der seine Mädchen aufzuziehen versuchte, hatte sich eine größere Aufgabe gestellt (»Ich weiß, ich bin verrückt, alle in Panzano lachen mich aus«). Er versuchte, das Erbe des Chianti vor Touristen und gepflasterten Straßen und der Elektrizität zu retten und die berühmte Kuh wieder einzuführen, die das Land einmal gepflegt hatte.

»Sie sind sehr empfindlich«, sagte Giovanni mit Blick in die Koppel, die Stirn an eine Holzlatte gedrückt. »Es heißt, sie kriegen leicht eine Erkältung.«

Ich schaute. Mir schienen sie nicht zerbrechlich. Sie waren Riesen, bei weitem die größten Kühe, die ich je gesehen hatte.

»Schau dir ihre Beine an!« (»*Ecco le gambe!*«) »So lang, so grazil, so herrlich geformt. Wirklich, sie sind wie Fotomodelle.« Er seufzte.

Ich musterte sie. Sie sahen überhaupt nicht aus wie Fotomodelle. Sie sahen wie Kühe aus. Natürlich waren sie ganz ungewöhnliche Kühe. Sehr weiß und sehr hoch. Sie waren auch schlanker als normale Kühe und nicht so breit. Die meisten Kühe sind im Grunde genommen rund. Diese hier waren – wenn man die Augen zukniff, um sie anzuschauen – wie Rechtecke: nicht sehr breit, aber höher (viel höher) vom Boden bis zum Rücken.

Dann sah ich plötzlich die traditionelle Bistecca Fiorentina in ihrer Gestalt – die Höhe, das schmale Rückgrat. Ich weiß nicht, wie das passierte: wahrscheinlich ein Symptom dafür, dass ich lange Zeit in einem Metzgerladen verbracht hatte. Aber sobald ich das Steak im Tier gesehen hatte, war das Steak das einzige, was ich sah. Eine Fiorentina sieht aus wie ein Dreieck – wie ein T-Bone-Steak, aber riesig und geometrisch klarer definiert. Um eine zu erhalten, spaltete man, wie ich jetzt sah, das Rückgrat des Tieres (Kühe ka-

men bereits geteilt im Metzgerladen an), welches dann der untere Teil des Steaks war – genauer gesagt die Basis des Dreiecks. Das Fleisch waren die beiden daran festgewachsenen Muskeln: das »flache Roastbeef« (dasselbe Lendenmuskelfleisch, das auch Sie zu beiden Seiten Ihrer Wirbelsäule haben) und das Filet, das kleine darunter. Eine klassische Bistecca Fiorentina war ein ziemlich schönes Ding.

Ich erzählte, was ich beobachtet hatte – dass die Mädchen Steaks wie Kunstwerke liefern würden. Giovanni zuckte sichtlich zusammen.

»Wir werden diese Tiere nicht essen. Die sind für die Liebe geschaffen.« Giovanni's Idee war, auch noch einen Bullen zu kaufen (nach einigem Insistieren gab er zu, dass er sein Auge auch schon auf einen jungen, preisgekrönten Stier geworfen hatte), dann würden diese vier Schönheiten Zuchtkühe. Die erste Generation ihrer Nachkommen sollte auch zum Züchten verwendet werden, bis schließlich die Herde groß genug war, um einige schlachten zu können.

Giovanni starrte weiterhin wie gebannt auf seine Tiere. Das Merkwürdige an Giovanni war, dass er in den meisten Dingen eigentlich ziemlich weltgewandt war. In Winzerkreisen war er eine Berühmtheit: ausgebufft, locker im Umgang mit der Journaille, wortgewandt, sattelfest in einem Geschäft, in dem das Image eine große Rolle spielte. Er sah gut aus, hatte dunkle Haare und klassische Gesichtszüge, war penibel gekleidet, überwältigend höflich und auf eine beruhigend normale Weise auch ein wenig narzisstisch: Er sorgte sich zum Beispiel um sein Gewicht (unnötigerweise); er machte viel Aufhebens um seine Haare; und wenn er in der Stadt gelebt hätte, hätte er ein Fitnessstudio besucht. Man erwartete nicht, dass er sich in eine Kuh verknallte.

»Wenn du Toskaner bist, liebst du Rindfleisch«, erklärte er. »Jede Familie schätzt es, weiß, wo man es finden kann, und hat einen Metzger, mit dem sie verwandt ist.« Man würde nie ein Tortellini-Rezept in den Familienrezepten der Manettis finden. Statt dessen würde man ein Wissen vorfinden, was man mit verschiedenen Fleischstücken macht – Backe, Zunge, Schulter, Magen, Brust, Schenkel, Schwanz –, obwohl das meistgeschätzte immer die Bi-

stecca war. »Für uns ist Bistecca eine geistige Nahrung«, sagte Giovanni. »Es ist eines der drei Elemente« – die anderen waren das toskanische Brot und der Rotwein aus der hiesigen Sangiovese-Traube –, »die, wenn sie zu einer Mahlzeit vereint werden, eine fast mystische Erfahrung sind.« (Schlechtes Brot, guter Wein, tolles Steak – ein glückliches Mahl. Fast jedes Restaurant im Chianti bietet seine eigene Version davon an: natürlich mit wenig Gemüse, aber ich hatte akzeptiert, dass die Toskaner nichts Grünes mögen. Kein toskanisches Kind war mit Eltern aufgewachsen, die es ständig bedrängten, sein Grünzeug zu essen. Ihre Mütter hatten offensichtlich gesagt: »Iss dein Braunzeug.«) »Rindfleisch redet mit unseren Seelen. Ich weiß nicht, wie ich es sonst erklären soll. Es steckt in unserer DNS, dieser Appetit – dieses Bedürfnis – nach Rindfleisch. Das macht uns zu Toskanern.«

Das war starker Tobak, aber okay, ich würde dem beipflichten – Rindfleisch als toskanisches Soul Food –, obwohl ich meine eigenen Recherchen gemacht hatte, inspiriert von der klugen Analyse eines mittelalterlichen Geschichtsschreibers mit Namen Giovanni Re-bora. Sie basierte auf einer offensichtlichen, aber nur selten erkannten Tatsache, dass es bis vor kurzem immer reichlich Fleisch gegeben hatte: dass in der langen Ära menschlicher Geschichte vor Gummi, Plastik und dem Gebrauch von FCKW als Kühlmittel Fleisch in Mengen konsumiert wurde, die in unseren Augen exzessiv waren. Es war auch billig. Fleisch war reichlich verfügbar, weil Tiere in der Zeit vor dem Plastik auch für andere Dinge als Essen benötigt wurden: etwa ihr Leder für Gürtel, Stiefel, Helme und den Zierat, den Europas riesige Heere brauchten. Diese anderen Bedürfnisse – zum Beispiel auch Wolle für die englische Textilindustrie oder Ziegenhäute für die spanischen Winzer – könnten zu bestimmten Zeiten der »dominierende« Grund für die Tierzucht gewesen sein. Wenn man schon wieder mit den Österreichern kämpfen musste und die Armee dringend viele Sättel brauchte und man bereit war zu bezahlen, egal, was es kostete, um ein paar Häute zu kriegen, dann gab es hinterher eine Menge Fleisch. Diese These ist bekannt als die »Lebensmitteltheorie des dominierenden Bedarfs«. Ich mochte sie, weil sie eine Erklärung war für etwas, das immer als ein regionaler Zufall

erschien: dass Florenz, die historische Hauptstadt des europäischen Lederhandwerks, nur zwanzig Meilen von Panzano entfernt lag, dem historischen Herzland der italienischen Kuh. Selbst heute noch drängen Florentiner Reiseleiter die Touristen, morgens Lederschuhe zu kaufen und zu Mittag ein Florentiner Steak zu essen, ohne den Zusammenhang zu beachten. Jetzt verstand ich ihn. Laut der Lebensmitteltheorie des dominierenden Bedarfs wurde eine Chianina wegen vieler Qualitäten geschätzt, etwa wegen ihrer Kraft, die ein Segen war für einen Bauern in einer Hügellandschaft, und ebenso wegen dem, was Giovanni an ihnen schön fand: Sie waren sehr groß und hatten mehr Haut als die meisten anderen Rassen.

Ich sah Giovanni an und übte im Geiste, wie ich meine Theorie anbringen konnte. Aber ich schaffte es nicht. Man kann einem Romantiker nicht erzählen, dass alles mit der Ökonomie zusammenhängt – besonders wenn der Romantiker dein Gastgeber ist. Außerdem könnte der Romantiker recht haben, vielleicht war doch nicht alles Ökonomie. Vielleicht war die Ökonomie selbst eine Metapher, eine pseudowissenschaftliche Methode, um etwas wesentlich Mysteriöseres zu erklären, dieses tief verborgene dunkle Ding, das Giovanni als toskanische Seele bezeichnet. Vielleicht war ja die ökonomische Theorie schlicht falsch. Also sagte ich nichts über meine Theorie. Genauer gesagt gab ich sie auf. Ich dankte Giovanni und sagte ihm, dass ich jetzt das Chianti besser verstand.