

ANTHONY BOURDAIN  
Geständnisse eines Küchenchefs

### *Buch*

Anthony Bourdain war ganze neun Jahre alt, als er sein kulinarisches Erweckungserlebnis hatte: Ein kleiner Amerikaner, mit seinen Eltern in Frankreich unterwegs, schlürft seine erste Auster – und nichts ist mehr, wie es war. Die Begeisterung für gutes Essen aus reinen Zutaten hat ihn seither nie mehr verlassen. Aus dem Steak-und-Fritten-Verzehrer wurde nicht nur ein leidenschaftlicher Kenner und Genießer, sondern auch ein grandioser Koch. Allerdings war der Weg dahin ziemlich kurvenreich, gepflastert mit aberwitzigen Ereignissen und skurrilen Begebenheiten und flankiert von hintergründigen Weggefährten. Deshalb kann Bourdain, wenn er aus seinem Leben und von seiner Arbeit erzählt, auch so wunderbar aus dem Vollen schöpfen. Ob er seine armseligen Anfänge als Tellerwäscher schildert, seine Ausbildung am CIA (Culinary Institute of America) beschreibt oder seine ersten Erfahrungen als Küchenchef: Sein Humor, seine Selbstironie und sein erstaunliches Erzähltalent bewirken, dass man sich auch noch in den schwärzesten Situationen und bei der Schilderung der schlimmsten Auswüchse bestens unterhalten fühlt.

Einen klareren, härteren und gleichzeitig liebevolleren Blick hinter die Küchentür hat es noch nie gegeben. Ein Buch, das jedem Restaurantbesucher etwas zu sagen hat.

### *Autor*

Anthony Bourdain, Amerikaner französischer Herkunft, ist Schriftsteller und ausgebildeter Koch. Er erhielt seine Fachausbildung am Culinary Institute of America, hat in einigen der besten Restaurants New Yorks gearbeitet und führt seit rund acht Jahren die »Brasserie Les Halles« in New York City.

*Von Anthony Bourdain außerdem bei Goldmann lieferbar:*

Beim nächsten Mord wird alles anders. Roman (44245)

Gaumenkitzel. Roman (44244)

Mord nach Rezept (45587)

Ein Küchenchef reist um die Welt. Auf der Jagd nach dem vollkommenen Genuß (45742)

Anthony Bourdain

---

Geständnisse  
eines Küchenchefs

Was Sie über Restaurants  
nie wissen wollten

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 Figuren  
wurden teils verändert.



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

3. Auflage

Taschenbuchauflage Juni 2003

Wilhelm Goldmann Verlag, München,

in der Verlagsgruppe Random House GmbH

Copyright © der Originalausgabe 2000 by Anthony Bourdain

The moral rights of the author have been asserted

Copyright © der deutschsprachigen Ausgabe 2001 by

Karl Blessing Verlag, München,

in der Verlagsgruppe Random House GmbH

Umschlaggestaltung: Design Team München

Umschlagfoto: Courtney Grant Winston

Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck

AN · Herstellung: Str.

Printed in Germany

ISBN-10: 3-442-45523-5

ISBN-13: 978-3-442-45523-2

[www.goldmann-verlag.de](http://www.goldmann-verlag.de)

*Für Nancy*



# Inhalt

.....

<b>Amuse-Gueule</b> .....	9
Anmerkung des Küchenchefs .....	11
<b>Erster Gang</b> .....	15
Essen ist gut .....	17
Essen ist Sex .....	29
Essen ist Schmerz .....	36
In den Hallen des CIA .....	49
Die Rückkehr von <i>Mal Carne</i> .....	61
<b>Zweiter Gang</b> .....	69
Wer kocht? .....	71
Aus unserer Küche auf Ihren Tisch .....	82
Kochen wie die Profis .....	96
Das Besitzersyndrom und andere medizinische Anomalien	108
Bigfoot .....	116
<b>Dritter Gang</b> .....	131
Meine Feuertaufe .....	133
Die glücklichen Zeiten .....	152
Der Küchenchef der Zukunft .....	162
Apocalypse Now .....	170
Die Jahre in der Wildnis .....	182
Pino noir: Ein toskanisches Intermezzo .....	193

An einem Tag wie jeder andere . . . . .	215
Der <i>sous-chef</i> . . . . .	243
Andere Leibeigene . . . . .	259
Adam, Nachname unbekannt . . . . .	266
Abteilung für menschliche Ressourcen . . . . .	278
<b>Kaffee und eine Zigarette</b> . . . . .	<b>285</b>
Das Leben des Bryan . . . . .	287
Einsatz in Tokio . . . . .	307
Sie wollen wirklich Chefkoch werden? . . . . .	333
Die Küche ist geschlossen . . . . .	341



# **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 Schlaftablette, 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 jahrhundertalte militärische Hierarchie und Ethik aus Fusel, Ficken und neunschwänziger Peitsche einen Cocktail aus uner-

ben. 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-

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 erfolgreicherer 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-

gekraut 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**

.....





# Essen ist gut

.....

Meine erste Ahnung, dass Essen etwas anderes sein kann als eine Substanz, die man sich bei Hunger reinstopft – wie Tanken an einer Tankstelle –, kam nach der vierten Klasse Grundschule. Es passierte auf einer Ferienreise der Familie nach Europa, auf der *Queen Mary*, im Speisesaal zweiter Klasse. Irgendwo gibt es ein Foto: Meine Mutter mit ihrer Jackie-O-Sonnenbrille, mein jüngerer Bruder und ich in unseren krampfhaft niedlichen Kreuzfahrt-Outfits, alle ganz aufgeregt über unsere erste Fahrt nach Übersee, unsere erste Reise in die Heimat der Ahnen meines Vaters, Frankreich.

Es war die Suppe.

Sie war kalt.

Für einen neugierigen Viertklässler, dessen gesamte Suppen-erfahrung sich bis dato auf Campbell's Tomatencreme und Nudelsuppe mit Huhn beschränkte, war das eine ungeheure Entdeckung. Ich hatte schon in Restaurants gegessen, klar, aber das war das erste Essen, das ich wirklich registrierte. Es war das erste Essen, das ich genoss und, noch wichtiger, dessen Genuss mir im Gedächtnis blieb. Ich fragte unseren geduldigen englischen Kellner, was das denn für eine köstliche, kühle, leckere Flüssigkeit wäre.

»*Vichyssoise*« war die Antwort, ein Wort, das bis zum heutigen Tag einen magischen Klang hat – obwohl das inzwischen ein müder alter Gaul von Menügericht ist, das ich ein paar tausend Mal zubereitet habe. Ich kann mich an jede Einzelheit dieses Er-

rine in meinen Teller schöpfte, an das Knirschen des Schnittlauchs, den er als Garnitur darüber löffelte, den üppigen, cremigen Geschmack von Lauch und Kartoffeln, den lustvollen Schock, die Überraschung, dass sie kalt war.

Sehr viel mehr ist mir von dieser Überquerung des Atlantiks nicht im Gedächtnis geblieben. Ich sah *Boeing Boeing* mit Jerry Lewis und Tony Curtis im Kino der *Queen* und einen Bardot-Streifen. Der alte Dampfer wackelte und stöhnte und vibrierte den ganzen Weg fürchterlich – Muschelbefall am Kiel lautete die offizielle Erklärung –, und von New York bis Cherbourg hatten wir das Gefühl, auf einem riesigen Rasenmäher zu reiten. Mein Bruder und ich langweilten uns schon bald und verbrachten den Großteil unserer Zeit in der »Teen Lounge«, hörten »The House of the Rising Sun« aus der Jukebox oder beobachteten, wie das Wasser wie eine kontrollierte Tsunami im Salzwasserpool auf dem Unterdeck herumschwappte.

Aber diese kalte Suppe ließ mich nicht los. Ihr Echo blieb, machte mir meine Zunge bewusst, und irgendwie bereitete sie mich auf zukünftige Ereignisse vor.

Mein zweites Schlüsselerlebnis auf meiner langen Kletterpartie zum Chefkoch passierte ebenfalls während dieser ersten Frankreichreise. Nach unserer Landung blieben meine Mutter, mein Bruder und ich bei Verwandten in der kleinen Küstenstadt Cherbourg in einem tristen, kalten Urlaubsgebiet in der Normandie. Der Himmel war fast immer bewölkt, das Wasser unwirtlich kalt. Alle Kinder aus der Nachbarschaft dachten, ich würde Steve McQueen und John Wayne persönlich kennen. Da ich Amerikaner war, glaubten sie, wir wären alle Kumpel, würden zusammen auf der Prärie rumhängen, Pferde reiten und Missetäter niederknallen – also genoss ich umgehend eine gewisse Berühmtheit. Die Strände taugten zwar nicht zum Schwimmen, waren aber übersät von alten Nazi-Bunkern und

und Spuren von Flammenwerfern aufwiesen. Und unter den Dünen gab es Tunnels – alles sehr coole Forschungsgebiete für ein Kind. Meine kleinen französischen Freunde durften, zu meiner Überraschung, sonntags eine Zigarette rauchen, bekamen bei Tisch gewässerten *vin ordinaire*, und, das Allerbeste, sie besaßen Velo-Solex-Motorräder. Das war die richtige Methode, Kinder zu erziehen, dachte ich mir, traurig, weil meine Mutter diese Meinung nicht teilte.

Während meiner ersten Wochen in Frankreich erforschte ich also unterirdische Gänge, suchte nach toten Nazis, spielte Mini-golf, rauchte heimlich, las einen Haufen Tintin- und Asterix-Comichefte, tuckerte auf den Motorrädern meiner Freunde herum und absorbierte durch Beobachtung kleine Lektionen fürs Leben. So brachte beispielsweise ein Freund der Familie, Monsieur Dupont, zu manchen Mahlzeiten seine Mätresse mit, zu anderen dagegen seine Frau, und seine zahlreiche Kinderbrut ließ dieser Wechsel ziemlich kalt.

Das Essen beeindruckte mich im Großen und Ganzen nicht.

Die Butter schmeckte für meinen unentwickelten Gaumen »käsig«. Die Milch, ein Standard-, nein, ein Pflichtritual im amerikanischen Kinderleben der 60er Jahre, war hier nicht trinkbar. Mittagessen bestand eigentlich immer aus *sandwich jambon* oder *croque-monsieur*. Jahrhunderte französischer Kochkunst mussten erst noch Eindruck bei mir machen. Was mir am französischen Essen auffiel, war, was sie *nicht* hatten.

Nach einigen Wochen dieses Programms nahmen wir den Nachtzug nach Paris, wo wir unseren Vater vorfanden und einen schnittigen neuen Rover Sedan Mark III, unseren Reisewagen. In Paris wohnten wir im Hôtel Lutétia, damals ein großer, leicht schäbiger alter Kasten am Boulevard Raspail. Die Menüauswahl für meinen Bruder und mich wurde etwas erweitert auf *steak frites* und *steak haché*. Wir machten alles, was Touristen so ma-

logne, marschierten im Louvre an den großen Werken vorbei, schoben Spielzeugsegelboote im Brunnen des Jardin de Luxembourg herum – alles kein wirklicher Spaß für einen Neunjährigen mit einem sich bereits entwickelnden Hang zum Kriminellen. Mein Hauptinteresse zu dieser Zeit war die Erweiterung meiner Sammlung englischer Übersetzungen von Tintin-Abenteuern. Hergés flott gezeichnete Geschichten über Drogenschmuggel, antike Tempel und fremde, ferne Orte und Kulturen waren für mich echte Exotica. Ich zwang meine armen Eltern, mir bei W. H. Smith, der englischen Buchhandlung, für hunderte von Dollars diese Geschichten zu kaufen, nur damit ich aufhörte, über die Entbehrungen Frankreichs zu jammern. Mit meinen kleinen Minishorts ein ständiger Affront, wurde ich zügig zu einem verdrießlichen, launischen, schwierigen Balg. Ich stritt mich ständig mit meinem Bruder, mäkelte an allem und jedem herum, machte mich kurzum zum Klotz am Bein der glorreichen Expedition meiner Mutter.

Meine Eltern gaben ihr Bestes. Sie schleppten uns überallhin mit, von Restaurant zu Restaurant, und wanden sich zweifellos jedes Mal vor Scham, wenn wir auf *steak haché* (mit Ketchup natürlich) und einer Cola bestanden. Schweigend ertrugen sie mein ständiges Genörgel über käsige Butter, meine anscheinend nicht enden wollende Freude an der Reklame für einen populären Softdrink der damaligen Zeit: Pschitt. »Ich will Shit! Ich will Shit!« Sie schafften es, meine Augenverdreherei und mein Herumgehampel zu ignorieren, wenn sie Französisch sprachen, und sie versuchten mich anzuregen, etwas zu finden, irgendetwas, das mir Freude machen würde.

Und dann kam die Zeit, in der sie schließlich die Kinder nicht mehr mitnahmen.

Ich kann mich gut daran erinnern, weil es so ein Schlag ins Gesicht war. Es war ein Weckruf dafür, dass Essen wichtig sein

lust. Mir wurde etwas verweigert, und schon öffnete sich eine Tür.

Der Name der Stadt war Vienne. Wir waren weit gefahren, um hierher zu kommen. Meinem Bruder und mir waren gerade wieder die Tintins ausgegangen, und wir waren stinkend mies drauf. Die französische Landschaft mit ihren anmutigen baumgesäumten Straßen, Hecken, bestellten Feldern und Bilderbuchdörfern bot wenig Kurzweil. Meine Eltern hatten inzwischen Wochen gnadenloser Quengelei und viele Mahlzeiten in gespannter und stetig unangenehmer werdender Atmosphäre erduldet. Sie hatten pflichtschuldigst unsere *steak haché, crudités variées, sandwich jambon* und Ähnliches bis zum Erbrechen bestellt. Sie hatten unser Genöle ertragen, von wegen die Betten wären zu hart, die Kissen zu weich, die Nackenrollen, die Toiletten und die Installationen zu seltsam. Sie hatten uns sogar ein bisschen gewässerten Wein erlaubt, weil man das in Frankreich offenbar machte – aber auch, damit wir die Klappe hielten. Sie hatten meinen Bruder und mich, die beiden hässlichsten Amerikaner, überallhin mitgenommen.

In Vienne war das anders.

Sie stellten den blitzenden neuen Rover auf dem Parkplatz eines Restaurants ab, das recht viel versprechend La Pyramide hieß, reichten uns einen offensichtlich gebunkerten Stapel Tintins ... *und ließen uns dann im Auto!*

Es war ein harter Schlag. Kleiner Bruder und ich wurden über drei Stunden im Auto gelassen, eine Ewigkeit für zwei arme Kinder, die ohnehin schon halb irre vor Langeweile waren. Ich hatte reichlich Zeit, mich zu fragen: *Was kann es denn so Tolles hinter diesen Mauern geben?* Sie aßen dort. Das wusste ich. Und es war ganz sicher eine Riesensache. Selbst mit meinen hirnlosen neun Jahren konnte ich die nervöse Vorfreude, die Aufregung, ja fast so etwas wie Ehrfurcht erkennen, mit der meine geplagten El-

*chysoise*-Vorfall noch ganz frisch im Gedächtnis. Essen konnte, wie es schien, wichtig sein. Es konnte ein Ereignis sein. Es barg Geheimnisse.

Heute weiß ich natürlich, dass La Pyramide auch schon im Jahr 1966 das Zentrum des kulinarischen Universums war. Bocuse, Troisgros, alle hatten sie dort ihre Zeit absolviert, hatten ihre Knochen der legendär Furcht erregenden Knute des Eigentümers Ferdinand Point ausgeliefert. Point war der Großmeister der Kochkunst der damaligen Zeit, und La Pyramide war das Mekka für Essens-Junkies. Für meine ernsthaft frankophilen Eltern war das eine Pilgerfahrt. Und irgendwie drang das auf dem Rücksitz des glühend heißen, geparkten Wagens bis in meinen winzigen, leeren Schädel durch, sogar damals schon.

Die Dinge änderten sich. *Ich* änderte mich.

Zuallererst war ich stinksauer. Die Bosheit, immer schon eine große, treibende Kraft in meinem Leben, veranlasste mich, mit einem Mal abenteuerlustig zu werden, wenn es um Essen ging. Ich beschloss in diesem Augenblick, meine Essens-Junkie-Eltern zu übertrumpfen. Gleichzeitig könnte ich meinen noch nicht eingeweihten Bruder das Ekeln lehren. Ich würde es ihnen zeigen, wer hier der Gourmet ist!

Hirn? Stinkende, verlaufende Käse, die rochen wie Leichenfüße? Pferdefleisch? Bries? Her damit!! Was immer den größten Schockwert hatte, wurde zum Gericht meiner Wahl. Den Rest dieses Sommers und in allen Sommern, die folgten, aß ich *alles*. Ich löffelte klebrigen Vacherin, lernte die käsige, üppige normannische Butter lieben, besonders wenn man sie auf Baguette schmierte und in heiße, bittere Schokolade tauchte. Ich trank heimlich Rotwein, wann immer es mir möglich war, versuchte *fritures* – winzige ganze Fische, gebraten und mit *persillade* serviert – und fand es wunderbar, Köpfe zu verspeisen, Augen, Knochen, alles. Ich aß Rochen in *beurre noisette*, *saucisson à l'ail*,

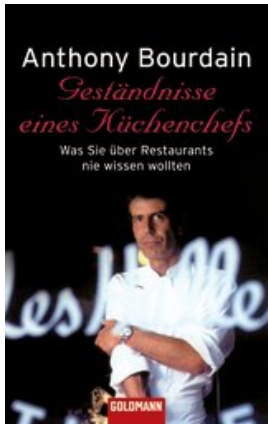
übers Kinn spritzte.

Und ich aß meine erste Auster.

Also das war wirklich ein bedeutendes Ereignis. Ich erinnere mich daran genauso gut wie an den Verlust meiner Unschuld – und in vieler Hinsicht mit mehr Freude.

Den August dieses ersten Sommers verbrachten wir in La Teste sur Mer, einem winzigen Austerndorf am Bassin d'Arcachon in der Gironde. Wir wohnten bei meiner Tante Jeanne und meinem Onkel Gustav in dem mit roten Ziegeln gedeckten, weiß verputzten Haus, in dem mein Vater als Junge die Sommerferien verbracht hatte. Tante Jeanne war eine schäbig angezogene, bebrillte, etwas streng riechende alte Frau, Onkel Gustav ein Opa im Overall mit Baskenmütze, der handgerollte Zigaretten rauchte, bis sie auf seiner Zungenspitze verschwanden. In La Teste hatte sich nur wenig verändert in all diesen Jahren. Die Nachbarn waren immer noch alle Austernfischer. Ihre Familien züchteten immer noch Hasen und bauten hinter dem Haus Tomaten an. Die Häuser hatten zwei Küchen, eine drinnen und eine »Fischküche« draußen. Es gab eine Handpumpe für Trinkwasser aus dem Brunnen und ein Plumpsklo ganz hinten im Garten. Überall waren Eidechsen und Schnecken. Die größten Touristenattraktionen waren die nahe gelegene Düne von Pyla (Europas größte Sanddüne!) und die Urlaubsstadt Arcachon, ebenfalls nicht weit entfernt, wo die Franzosen alle vereint zu *Les Grandes Vacances* einfielen. Fernsehen war ein großes Ereignis. Um sieben Uhr, wenn die beiden nationalen Stationen auf Sendung gingen, trat mein Onkel Gustav mit ernster Miene und einem an die Hüfte geketteten Schlüssel aus seinem Zimmer und sperrte feierlich die Schranktüren auf, die den Bildschirm verdeckten.

Hier waren mein Bruder und ich glücklicher. Hier konnten wir mehr unternehmen. Die Strände waren warm, das Klima äh-



Anthony Bourdain

**Geständnisse eines Küchenchefs**

Was Sie über Restaurants nie wissen wollten

Taschenbuch, Broschur, 352 Seiten, 11,5 x 18,3 cm

ISBN: 978-3-442-45523-2

Goldmann

Erscheinungstermin: Juni 2003

Montags keine Meeresfrüchte! Das ist noch eine der harmloseren Gefahren, auf die Anthony Bourdain in seinen gnadenlosen, abgründig witzigen Memoiren hinweist. Von der Strandkneipe bis zum Nobelrestaurant hat er alles durchlebt, was diese wahrhaft heiße Szene zu bieten hat. Ein unvergesslicher Blick hinter die Küchentür und eine abenteuerliche Reise in die dunklen Gefilde der kulinarischen Welt.

 [Der Titel im Katalog](#)