

Anthony Bourdain

**KLEINE  
SCHWEINEREIEN**

*Eine Sammlung kulinarischer Texte,  
zerlegt, filiert und zugeschnitten*

Aus dem Amerikanischen  
von Ronald Gutberlet

WILHELM HEYNE VERLAG  
MÜNCHEN

## Das Buch

Im vorliegenden Buch hat der Autor des Weltbestsellers *Geständnisse eines Küchenchefs* endlich seine besten, bisher ungesammelten, Kolumnen geordnet und mit neuen Texten versehen. Entstanden ist ein ebenso witziges wie enthüllendes Werk über alles, was mit Essen und Reisen zu tun hat. Der weltberühmte Koch serviert einen höllisch scharfen Eintopf aus Kolumnen, Geschichten und Reiseerlebnissen. Wie immer nimmt er kein Blatt vor den Mund und würzt seine Gerichte mit beißendem Humor, prickelnder Erotik und haarsträubenden Abenteuern. Ein unwiderstehliches Gebräu sowohl für beken- nende Fans als auch für Neueinsteiger.

## Der Autor

Anthony Bourdain, Amerikaner französischer Herkunft, ist der Sohn eines Managers von Columbia Records und einer Journalistin der »New York Times«. Mit drei Jahren konnte er lesen, mit sechs hörte er Miles Davis, mit zwölf rauchte er seinen ersten Joint. Er studierte am College von Vassar und absolvierte seine Fachausbildung am Culinary Institute of America (CIA). Er arbeitet seit 20 Jahren als Küchenchef und führt seit rund zehn Jahren die Brasserie Les Halles in New York City. Sein Buch »Geständnisse eines Küchenchefs« (lieferbar als Goldmann-TB) war ein Weltbestseller, seine Fernsehserie »A Cook's Tour« fand in vielen Ländern großen Anklang.

## INHALT

Prolog	9
<b>SALZIG</b>	
System D	17
Die Übeltäter	29
Eine Ansprache, die niemand verlangt hat	36
Angst und Essen in Las Vegas	42
Globalisten oder Regionalisten – Zu welcher Gang gehören Sie?	62
Viva Mexiko! Viva Ecuador!	69
Gegenkultur	76
Ein Leben im Verbrechen	86
Kurse für Fortgeschrittene	98
<b>SÜSS</b>	
Name-dropping Down-under	105
Mein Manhattan	113
Hardcore	121
When the Cooking is Over (Turn Out the Lights, Turn Out the Lights)	127
Wegbegleiter des Kochs	138
Das China-Syndrom	147
Barfuß	152
Das Liebesschiff	156

## **SAUER**

Schadet die Berühmtheit den großen Küchenchefs?	175
Was Sie nie über Gourmet-Sendungen im Fernsehen wissen wollten	182
Warnzeichen	189
Wahnsinn in Crescent City	194
Die Küchenperspektive	198
Notizen von unterwegs	205
Der Sprung	212

## **BITTER**

Probleme mit dem Trinken	223
Woody Harrelson: eine kulinarische Meditation	227
Ist jemand zu Hause?	234
Ganz unten angelangt	240
Ess-Terroristen	244
Schäbig ist nicht mehr	249

## **UMAMI**

Purer und grenzenloser Luxus	259
Der hungrige Amerikaner	264
Ferrán Adrià entschlüsseln	274
Brasilianische Strandspiele	284
Die alten guten Sachen	301
Die, die must try	309

## **EINE PRISE FIKTION**

Weihnachten beim Küchenchef	319
Wohlwollende Kritiken	357

## PROLOG

Gestern war ich auf Robbenjagd. Um acht Uhr morgens kletterte ich eingewickelt in ein Rentierfell ins Kanu und fuhr hinaus auf das gefrierende Wasser der Hudson Bay, zusammen mit meinen Inuit-Führern und einem Kamera-Team. Um drei Uhr nachmittags saß ich im Schneidersitz auf einem mit Plastik ausgelegten Küchenboden und sah zu, wie Charlie, mein Gastgeber, seine Familie und einige Stammesältesten fröhlich lachend in den Seehundkörper stachen und rohes Fleisch, Speck und Hirn aus dem gerade erlegten Fang schnitten. Die Großmutter schrie vor Begeisterung, als Charlie den Schädel der Robbe aufbrach und das Hirn freilegte – und schon steckte sie ihre Finger in die wabbelige Masse. Der Junior machte sich derweil an einer Niere zu schaffen, während die Mama mir großzügig einen Augapfel (das Beste vom Tier) aufschlitzte und demonstrierte, wie man das Innere heraussaugt. Es sah ein wenig so aus, als würde man an einer überdimensionalen Weintraube lutschen. Von allen Seiten machten sich die Familienmitglieder daran, den Seehund zu zerteilen, und hielten nur inne, wenn es darum ging, ein besonders schmackhaftes Stück zu verschlingen. Schon bald waren ihre Hände und Gesichter mit Blut beschmiert. Alle im Zimmer lachten und stießen Freudenschreie aus, obwohl das Ganze so wirkte wie diese Szene aus »Die Nacht der lebenden Toten«, als das Blut (jede Menge davon) über den Fußboden fließt. Im Fernsehen, nebenan im Wohnzimmer, lief gerade die Wiederholung einer »Bonanza«-Folge, als Mama ein Stück von Schnauze und Bart abschnitt und mich

aufforderte, es an den dicken, strohähnlichen Haaren zu packen und an dem kleinen rosa Kern zu knabbern, der sich in dem lederartigen Fleisch verbarg. Nachdem sie einige Probierhappen von rohem Robbenhirn, von Leber und Niere sowie ein Rippenstück und etwas Speck verzehrt hatte, kroch eine der Stammesältesten über den Fußboden und holte von irgendwoher eine Schale mit gefrorenen Brombeeren. Sie nahm sich eine Handvoll davon, rollte sie im Innern des Seehundkörpers herum, vermischte sie mit Blut und Fett und bot sie mir an. Sie schmeckten köstlich.

Man kann das nicht mit Worten beschreiben. Wirklich nicht. Oder vielleicht kann nur ich es nicht mit Worten beschreiben. Meine Schilderung der aufregenden Ereignisse dieses Tages wirkt hoffentlich grobschlächtig genug ... aber wie üblich fasse ich mich zu kurz. Wie soll man dieses Gefühl von Nähe und Intimität beschreiben, das in dieser sonst so gewöhnlich aussehenden Küche herrschte? Oder die Art und Weise, wie die fünfzehnjährige Tochter und ihre fünfundachtzigjährige Großmutter sich einander näherten und praktisch Nase an Nase mit ihrem »Kehlgesang« begannen. Zuerst bestand der Gesang nur aus Grunzen und speziellen Atemübungen zur Einstimmung, dann wurde gesungen, und die Töne und Worte kamen von irgendwoher, aber eindeutig nicht aus ihren Mündern, sondern von ... woanders? Diese schlichte und ungebremste Freude (und der Stolz), mit der sie die Robbe zerlegten – wie kann ich die Schönheit dieser Handlung beschreiben? Oder den Anblick von Charlie, dessen ganzes Gesicht mit Blut verschmiert war, dem es sogar vom Kinn tropfte ... die Großmutter, die mit gespreizten Beinen dahockte und mit einem sichelförmigen Gerät über den Speck strich, um Streifen von schwarzem Seehundfleisch abzuschaben ... Wie kann ich sie sympathisch machen und sie so schön beschreiben, wie ich sie in diesem Augenblick gesehen habe?

»Ohne die Robbe wären wir nicht hier«, sagte Charlie. »Ohne sie könnten wir nicht leben.« Eine wahre Aussage, aber keine Erklärung. Man muss schon die Kälte dort oben gespürt haben, diese Landschaft gesehen haben, in der es viele hundert Meilen weit keinen einzigen Baum gibt. Man muss schon mit Charlie draußen gewesen sein, so wie ich, auf dem gefrierenden Wasser der Bay, die beinahe die Ausmaße eines Ozeans hat, und beobachtet haben, wie er über ein dünnes Stück Eis läuft, um den erlegten Seehund zurück zum Kanu zu bringen. Oder die schicksalergebenen Stimmen der anderen Jäger über das Funkgerät gehört haben, die in einen Schneesturm geraten waren, dem sie die ganze Nacht ohne Schutz und ohne Feuer ausgeliefert sein würden. Man muss einfach in dieser Küche dabei gewesen sein. Eine Fotografie würde das alles nicht richtig überbringen können. Ich mache oft Fotos auf meinen Reisen, später betrachte ich sie mir dann – und stelle fest, dass sie leider nur einen erbärmlichen Abklatsch der Stimmung des jeweiligen Ortes und des Gefühls, das dort herrschte, einfangen. Ein Video aufnehmen? Das ist wieder eine ganz andere Sprache. Man übersetzt das, was man auf Griechisch erlebt hat, ins Lateinische und schneidet das, was man von Orten und Menschen aufgenommen hat, so, dass es zwar lebendig oder dramatisch und witzig wirkt, aber dennoch anders ist. Vielleicht hätte nur die Musik genug Kraft, einen Ort oder eine Person wieder so nah zu bringen, dass man sogar ihren Geruch wieder in der Nase hat. Aber ich kann leider nicht Gitarre spielen.

Fragmente. Ausschnitte aus dieser seltsamen Reise und diesem breit gefächerten, uneinheitlichen, aber wundersamen Leben, das ich jetzt führe. So ging es die ganzen letzten fünf Jahre. Immer in Bewegung, zuerst neun, dann zehn, dann elf Monate im Jahr. Ich habe vielleicht drei oder vier Nächte pro Monat in meinem eigenen Bett verbracht – den Rest in Flugzeugen, Autos,

Zügen, auf Hundeschlitten, in Segelbooten, Hubschraubern, Hotels, Langhäusern, Zelten, Hütten und im Dschungel. Ich bin so eine Art Handlungsreisender geworden oder ein bezahlter Wanderer, gleichzeitig gesegnet und verflucht mit dem Auftrag, die Welt zu bereisen, bis ich nicht mehr kann. Ist schon verrückt, was passiert, wenn die eigenen Träume wahr werden.

Mein Freund A.A.Gill sagte einmal, er habe das Gefühl, je älter er werde und je mehr er reise, umso weniger wisse er. Ich verstehe jetzt, wie er das gemeint hat. Wenn man diesen Planeten aus der Perspektive betrachtet, die ich eingenommen habe, stößt man ständig darauf, dass man das meiste nicht kennt – und darauf, dass es noch so unendlich viel mehr zu entdecken gibt, und daran erinnert wird, dass wir in einer riesigen und geheimnisvollen Welt leben. Das ist frustrierend, aber es macht auch süchtig, und dadurch wird es wieder schwierig. Denn wenn man zum Beispiel zum ersten Mal nach China kommt und herausfindet, was es dort alles noch zu sehen gibt – hat man leider zu wenig Zeit, um es kennenzulernen. Auf diese Weise hat mein ohnehin schon absurdes Leben noch eine zusätzlich wilde, unkontrollierbare Qualität bekommen und damit etwas, das einen in Verzweiflung und Resignation treiben kann.

Reisen verändert. Wenn man sich durch dieses Leben und diese Welt bewegt, verändert man die Dinge ganz leicht, man hinterlässt Spuren, auch wenn sie ganz unscheinbar sind. Im Gegenzug hinterlässt das Leben – und das Reisen – Spuren in einem selbst. Meistens sind diese Spuren, die sich am Körper oder im Herzen finden lassen, schön. Oftmals allerdings schmerzen sie. Wenn ich auf die letzten fünf Jahre zurückblicke, seit ich dieses anstößige, hoctourige Erinnerungsbuch geschrieben habe, das mich aus der Küche hinaus in einen endlosen Tunnel voller Druckkabinen und Flughafen-Lounges katapultiert hat, lebe ich in einem rauschähnlichen Zustand, in dem tausende Fragmente auf mich einprasseln und um Aufmerk-



samkeit buhlen. Manche sind gut, manche schlecht, manche machen Spaß – und einige sind so quälend, dass man sie vergessen möchte. Wie wohl auch die Stücke in dieser Sammlung.

In den letzten Jahren habe ich sehr viel für Zeitungen und Zeitschriften geschrieben, und in dieses Buch haben die (wie ich hoffe) besseren Happen Eingang gefunden. Einiges davon ist leider nicht mehr ganz aktuell oder eindeutig für britische oder australische Publikationen geschrieben. Aus diesem Grund habe ich zum Schluss Anmerkungen hinzugefügt, um Notwendiges zu erklären (oder zu entschuldigen). Ich habe diese Artikel aus den gleichen Gründen geschrieben, die mich dazu bewogen haben, auf Reisen zu gehen: Weil ich es tun konnte. Weil mir so wenig Zeit bleibt. Weil es so viel zu sehen gibt, das festgehalten zu werden verdient. Weil ich immer daran denken muss, dass mein nächstes Buch oder meine nächste Show den Bach runtergehen könnte, und deshalb kommt es darauf an, so viel Geld wie möglich zu scheffeln.

Sehr irritierend ist, dass viele Orte und Ereignisse sich jeder Beschreibung entziehen. Angkor Wat und Machu Picchu zum Beispiel scheinen Schweigen zu fordern, wie eine Liebesgeschichte, über die man niemals sprechen wird. Irgendwann später sucht man nach Worten und bemüht sich vergeblich, auf eine ganz persönliche Art zu erzählen und zu beschreiben, wo man war und was man erlebt hat. Letzten Endes ist man einfach glücklich darüber, dass man die Gelegenheit hatte, diesen Ort zu besuchen und alles mit eigenen Augen zu sehen.

# SALZIGES

## SYSTEM D

*Jeder plongeur möchte am liebsten débrouillard genannt werden. Ein débrouillard ist ein Mann, der sogar dann, wenn man von ihm verlangt, das Unmögliche zu vollbringen – se débrouille – es irgendwie schafft.*

– GEORGE ORWELL, ERLEDIGT IN PARIS UND LONDON

*Er war ein Meister der Abkürzung, er wusste, wie man wieder herauskam, das System D anwandte. D steht für débrouiller oder démerder – sich herauswinden ... und er wusste haargenau, wie man Ärger vermied. Er war ein sehr geschickter Koch, aber ein sehr schlechter.*

– NICHOLAS FREELING, THE KITCHEN

Das erste Mal machte ich Bekanntschaft mit diesem mysteriösen und übel klingenden System D, als ich Nicholas Freelings wunderbare Erinnerungen an seine Zeit als Koch in einem Grand Hotel in Frankreich las. Das Wort *débrouillard* kannte ich bereits, nachdem ich über dieses Prinzip von *se débrouiller* oder *se démerder* in George Orwells großartiger autobiografischer Abhandlung über seine Zeit als Tellerwäscher und Küchenhilfe in einem nur verschlüsselt erwähnten Pariser Hotel »X« gelesen hatte. Aber was mir eine Gänsehaut verursachte und mich ganz schnell dazu brachte, mir diese beiden zerlesenen Bücher wieder vorzunehmen, war eine zufällige Bemerkung meines französischen *sous-chefs*, als er dabei zusah, wie der Aushilfskellner ein Küchengerät mit einem Teelöffel reparierte.

»Ahh ... das System D!«, sagte er grinsend und mit einem Ausdruck des Wiedererkennens. Einen Augenblick lang dachte ich, ich wäre in eine Art Geheimgesellschaft geraten – einer Verschwörung von Hexern, die eine Art Subkultur in der Subkultur der Köche und des Restaurantpersonals darstellte. Ich ärgerte mich darüber, dass dieser Begriff aus der Vergangenheit, diese Geheimformel des kulinarischen Lebens, noch immer benutzt wurde, und fühlte mich auf einmal Mal bedroht – als wäre meine Küche und meine Mannschaft, mein Team von talentierten Kehlenaufschlitzzern, Brandstiftern, Söldnern und Hooligans insgeheim eine Brutstätte von Trilateralisten, Illuminaten, Schlangenbeschwörern oder Teufelsanbetern. Ich fühlte mich ausgeschlossen. Ich fragte: »Sagtest du gerade ›System D‹? Was ist ›System D‹?«

»*Tu connais ...* du kennst doch MacGyver?«, antwortete mein *sous-chef* nachdenklich.

Ich nickte und erinnerte mich an diese uralte idiotische Krimi-Serie, in der der Held es immer wieder schaffte, aus Hochsicherheitsgefängnissen auszubrechen, oder Notfall-Operationen durchführte, bei denen er nichts weiter als eine Heftklammer und ein Gummiband benutzte.

»MacGyver!«, erklärte mein *sous-chef*, »ça ... ça c'est System D.«

Ob mir der Begriff nun bekannt war oder nicht, ich habe die *débrouillards* immer sehr geschätzt. Zu verschiedenen Zeiten in meiner Karriere, vor allem als ich noch ein bedeutungsloser Koch war, habe ich mich mit großer Begeisterung selbst als Problembeseitiger betätigt. Die Fähigkeit schnell zu denken, zu entscheiden und zu improvisieren, wenn man kurz davor ist unterzugehen, *dans la merde*, auch wenn es bedeutet, dass man fünf gerade sein lässt, war immer etwas, auf das ich all die Jahre stolz gewesen bin. Mein früherer *sous-chef* Steven, ein sehr talentierter Koch mit krimineller Begabung, war ein Grand-

master Débrouillard, ein Sergeant Bilko – einer der, abgesehen davon, dass er ein großartiger Saucier war, sich ganz und gar der Kunst des Organisierens hingeben konnte. Er konnte Kühlschränke reparieren, mal kurz klammheimlich verschwinden, kluge Besorgungen machen, anstiften und bestechen, und war hervorragend darin, sich Dinge anzueignen, die ihm gar nicht gehörten. Es war eine große Hilfe, so jemanden dazuhaben. Wenn mir an einem hektischen Samstagabend die Kalbsleber ausging oder das Rinderfilet, konnte man sich darauf verlassen, dass Steven mal eben kurz aus der Küche verschwinden würde, um wenig später mit dem Benötigten zurückzukommen. Wo er das Zeug herbekam, habe ich nie herausgefunden. Ich wusste nur, dass ich besser nicht danach fragen sollte. Das System D braucht, um zu funktionieren, ein gewisses Maß an Ignoranz.

Es erfüllt mich immer wieder mit Genugtuung, wenn ich auf Hinweise ähnlich dunkler Aspekte im Leben meiner Vorgänger stoße. In der Gastronomiebranche, wo man mental ständig zwischen Beinahe-Euphorie und totaler Depression hin und her schwankt, und zwar mindestens zehnmal pro Abend, ist es ganz nützlich, sich daran zu erinnern, dass meine Crew und ich in einer Tradition stehen, die sehr gut dokumentiert ist und Jahrhunderte weit zurückreicht. Warum bedeutet mir dieser Hinweis so viel, warum steckt eine gewisse Magie für mich darin? Darüber musste ich nachdenken. Woher kommt dieser perverse Stolz darauf, dass meine niedrigsten und abgründigsten Augenblicke während des abendlichen Küchenstresses sich in den Schilderungen meiner Vorgänger bis hin zu den großen französischen Meisterköchen wiederfinden lassen?

Es hat letzten Endes mit dem alten Zwiespalt zu tun, dem haarkleinen Unterschied zwischen Qualität und Quantität. Natürlich wollen alle Köche das perfekte Essen servieren. Wir würden gern fünfundsechzig bis fünfundsiebzig absolut makellose Teller pro Nacht rausgehen lassen, jeder von ihnen ein

Zeugnis unserer Bemühungen, unseres Könnens und unserer Erfahrung, mit den besten, teuersten und saisonfrischesten Zutaten, die wir kriegen konnten – und wir würden damit gern für unsere Chefs eine Menge Geld verdienen, während wir dies tun. Aber wir leben in der Realität. Die meisten Restaurants können ihren Kunden nicht 150 Dollar allein für das Essen berechnen. Fünfundsechzig Gedecke pro Nacht, das würde (zumindest in meinem Lokal) bedeuten, dass wir bald aus dem Geschäft wären – ziemlich bald. Wenn man in New York ein erfolgreiches Restaurant betreiben will, muss man zweihundertfünfzig bis dreihundert Gerichte pro Abend servieren, sonst sind die Arbeitsplätze dieser Bande von gut bezahlten, kulinarischen Helden gefährdet. Als ich vor einigen Jahren als Restaurant-Leiter in einem stadiongroßen Nachtclub- und Abend-Restaurant in der Nähe des Times Square gearbeitet habe, mussten wir sechs- bis siebenhundert Teller pro Abend verkaufen, was eine logistische Herausforderung war, die Fähigkeiten erforderte, die eher bei einem Fluglotsen oder einem Staboffizier zu finden sind als bei einem klassisch ausgebildeten Koch. Wenn man sich auf derartige Dimensionen verlegt hat, vor allem in einer Gegend, wo die Gäste vor dem Theaterbesuch kommen, um mal eben drei Gänge hinunterzuschlingen, bevor sie rechtzeitig ihre Plätze bei »Cats« einnehmen, dann muss man sehr schnell sein. Sie wollen ihr Essen haben. Sie wollen es heiß serviert bekommen und genau so, wie sie es verlangt haben, und sie wollen es bald. Es mag ja erhebend sein, sich im Schweiß seines Angesichts über einen Teller zu beugen, hier noch was zu korrigieren, da zu polieren und die kleinsten Details eines à-la-minute-Gangs hingebungsvoll zu perfektionieren, um es einem hochinteressierten Publikum darzubieten, aber es gibt auch noch eine andere Art von Befriedigung: den grimmigen Stolz eines echten Profis, eines Kochs, der viel herumgekommen ist, der weiß wie man das Kind schaukelt und

der eine horrende Zahl von Gästen bedienen kann und »damit durchkommt«.

»Wie viele hatten wir heute?«, wird oftmals am Ende einer Schicht gefragt, wenn die Köche sich auf Mehlsäcke, Milchtüten oder Berge übereinandergeworfener Tücher fallen lassen, ihre Zigaretten rauchen, Cocktails trinken und darüber nachdenken, was für einer verbrecherischen Tätigkeit sie in ihrer demnächst beginnenden Freizeit nachgehen werden. Wenn die Anzahl hoch ist (sagen wir mal 350 Gedecke) und es wurden nur wenige Teller zurückgeschickt oder nur wenige Klagen von Gästen kamen, wenn lauter glückliche und satte Kunden sich zwischen den neu hereinströmenden Hungrigen durch die Tür nach draußen schieben – dann haben wir etwas erreicht, was alle zufrieden stellt. Darauf trinken wir, dazu gratulieren wir uns. Wir haben es geschafft! Wir sind nicht untergegangen! Uns sind nicht die Zutaten ausgegangen! Was könnte schöner sein? Wir haben nicht nur eine riesige Zahl von makellosen Speisen serviert, wir haben sie sogar pünktlich und problemlos rausgegeben. Wir haben die Katastrophe vermieden. Wir haben unserem Berufsstand alle Ehre gemacht.

Und wenn es ein besonders heftiger Abend war, wenn das Schreckgespenst des Niedergangs erschien, wenn wir nur gerade eben am Rande des Horrors entlangeschrammt sind, der beginnt, wenn die Küche den Überblick verloren hat, wenn wir eben so durchgekommen sind, ohne größere Schäden verursacht zu haben – dann umso besser. Stellen wir uns mal das schlimmst mögliche Szenario vor: Der *Saucier* ist den ganzen Abend ununterbrochen gefordert. Alle Bestellungen laufen über seinen Platz, anstatt sich auf die Plätze des *Entremettiers*, *Rotisseurs* oder die Vorspeisenstation zu verteilen. Der arme Kerl steht die ganze Zeit unter Druck und ist ständig in Gefahr zurückzufallen. Ihm könnte das *mise en place* ausgehen oder er verliert den Überblick. In so einer Situation gibt es nichts

Schlimmeres als diesen schrecklichen Moment, wenn der Koch nach oben zum Anschlagsbrett schaut, die lange Reihe flatternder Zettel mit Essensbestellungen sieht und nur noch unverständliche Zeichen, unlesbare sanskritartige Formeln vor sich sieht, mit denen sein ausgedörrtes, weich gewordenes, geschrumpftes und missbrauchtes Gehirn überhaupt nichts mehr anfangen kann. Er ist verloren ... er ist jetzt *dans la merde* ... und weil die Arbeit in einer Küche ein großes Maß an Koordination und Teamwork benötigt, kann er die ganze Crew mit nach unten ziehen.

Aber wenn man das Glück hat, eine gut geschmierte Maschine für sich arbeiten zu lassen – eine Horde von beinharten Burschen, die genauso gut einstecken wie austeilen können –, dann kann so gut wie gar nichts mehr passieren. *Cholos* der alten Schule, *assasinos*, *vato locos*, erprobte Veteranen vieler Küchen wie meine Köche, die wissen, was zu tun ist, wenn kein Platz mehr auf dem Ofen für eine weitere Sautier-Pfanne ist. Sie wissen, wie man einen Backofen zuschlägt oder eine Kühlschranktür schließt, wenn man die Hände nicht frei hat. Sie wissen, wie man den Arbeitsplatz eines Kollegen mitbenutzt – genauer gesagt, wie es gelingt, sich dort Platz zu schaffen –, ohne dass dieser Platz sofort zu einem Rugby-Spielfeld wird, wo man sich ständig auf die Zehen tritt oder sich mit den Ellbogen stößt. Sie wissen, wie man dreckige Töpfe acht Meter weit durch die Küche wirft, sodass sie ganz sanft im Spülbecken landen, ohne den Tellerwäscher zu behindern.

Immer dann, wenn die Bestellungen in großer Menge eingehen und die Vorräte sich dem Ende zuneigen und die Nerven blank liegen, funktioniert das System D auf allerhöchstem Niveau. Der Durchlauferhitzer ist explodiert? Schwamm drüber. Schieb einfach die Rillettes beiseite und mach Wasser heiß, *carnale*. Sind die hübschen quadratischen Servierplatten für die Hummer-Frühlingsrollen ausgegangen? Kein Problem. Überleg



Die Originalausgabe THE NASTY BITS erschien 2006  
by Bloomsbury Publishing, New York und London



Verlagsgruppe Random House  
FSC-DEU-0100

Das FSC-zertifizierte Papier *München Super*  
für Taschenbücher aus dem Heyne Verlag  
liefert Mochenwangen Papier.

Vollständige deutsche Erstausgabe 03/2007

Copyright © 2006 by Anthony Bourdain

Copyright © 2006 by Bloomsbury, New York and London

Copyright © 2007 dieser Ausgabe

by Wilhelm Heyne Verlag, München,

in der Verlagsgruppe Random House GmbH

Printed in Germany 2007

Umschlagfoto: © Ullstein – Friedrich

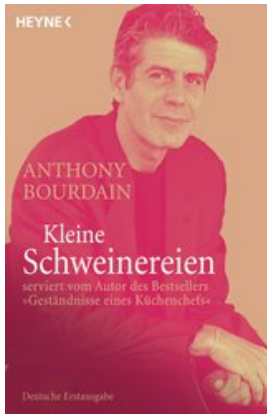
Umschlaggestaltung: Hauptmann & Kompanie Werbeagentur,  
München – Zürich

Satz: KompetenzCenter, Mönchengladbach

Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck

ISBN: 978-3-543-40487-8

[www.heyne.de](http://www.heyne.de)



Anthony Bourdain

## **Kleine Schweinereien**

serviert vom Autor des Bestsellers »Geständnisse eines Küchenchefs«

DEUTSCHE ERSTAUSGABE

Taschenbuch, Broschur, 384 Seiten, 11,8 x 18,7 cm

ISBN: 978-3-453-40487-8

Heyne

Erscheinungstermin: Februar 2007

Der weltberühmte Koch serviert einen höllisch scharfen Eintopf aus Kolumnen, Geschichten und Reiseerlebnissen. Wie immer nimmt er kein Blatt vor den Mund und würzt seine Gerichte mit beißendem Humor, prickelnder Erotik und haarsträubenden Abenteuern. Ein unwiderstehliches Gebräu sowohl für bekennende Fans als auch Neueinsteiger.



**Der Titel im Katalog**