

Über die Autorin:

Verena Lugert studierte Literatur in München, Valencia und Lissabon und war Redakteurin bei *Neon*. Danach arbeitete sie frei und schrieb für *Annabelle*, *Stern*, *Geo* und *Merian*. Mit Ende dreißig hängte sie ihre Karriere an den Nagel, ließ sich an der legendären Kochschule *Le Cordon Bleu* in London zur Köchin ausbilden und begann als kleinstes Licht in einer Brigade des Celebrity-Kochs Gordon Ramsay. Heute lebt Verena Lugert in Hamburg und kocht und schreibt auf höchstem Niveau.

Verena Lugert



Mein Leben in den Küchen
der Haute Cuisine

KNAUR 

Alle Namen von Personen, die der Öffentlichkeit nicht bekannt sind,
wurden verfremdet, um die Persönlichkeitsrechte der Beteiligten zu wahren.

Besuchen Sie uns im Internet:
www.knaur.de



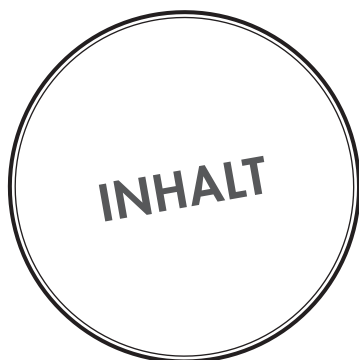
Vollständige Taschenbuchausgabe Juni 2018
Knaur Taschenbuch
© 2017 Knaur Verlag
Ein Imprint der Verlagsgruppe
Droemer Knaur GmbH & Co. KG, München
Alle Rechte vorbehalten. Das Werk darf – auch teilweise – nur mit
Genehmigung des Verlags wiedergegeben werden.
Redaktion: Nadine Lipp
Covergestaltung: ZERO Werbeagentur, München
Coverabbildungen: Peter Rigaud c/o Shotview Syndication;
FinePic®, München / shutterstock
Satz: Adobe InDesign im Verlag
Druck und Bindung: CPI books GmbH, Leck
ISBN 978-3-426-78901-8

»Die Küche ist nichts für Feiglinge, nichts für die Lauwarmen, die Kleingläubigen, sondern sie ist ein Platz für die Wagemutigen, für die Furchtlosen des Feuers, die Helden des flüssigen Stickstoffes, die Beherzten des Grills, für die Kühnen der Messer, die Unerschrockenen der Passier- und der Vakuumiermaschinen und die Wackeren der Sphärisifikation.«

*Pau Arenós, katalanischer Gastrosoph,
in: La cocina de los valientes –
(dt.: Die Küche der Kühnen)*

»Fuck, fuck, fuck.«

*Gordon Ramsay,
schottisch-englischer Drei-Sterne-Koch,
in: der Küche*



Einleitung 9

Kochen lernen in London 15

Probeschicht 29

Weißer Brigade 40

Mise en Place 59

Service! 77

Sand im Getriebe 94

Thunfischkrise 111

Endlich Kollegin 130

We're chefs! 144

Rangordnung 158

The world is your oyster 171

Der Knacks 183

Es ist vorbei, bye-bye 194

Try (Just a little bit harder) 209

Let the games begin 227

Finale 244

Geschafft! 262

Nachwort 267

Literatur 270

Dank 271



Viele von ihnen sind tot«, sagt Hannah, vierunddreißig, meine Chefin, Küchenchefin, Superköchin, auf meine Frage, was denn all die Jungs jetzt so machen, mit denen sie im Laufe ihrer Karriere eine Küche geteilt hat. Hannah hebt ihr Bier, wir sitzen an der Bar eines Pubs in Soho, es ist früher Nachmittag. »Der Stress, du weißt schon. Der Alkohol und die Drogen.« Ich nicke. Klar weiß ich: Küche! Ist gleich: Stress. Und mehr: Bandscheibenvorfälle, Halluzinationen, Herzinfarkte. Aber auch: magischer Ort, Adrenalin-Arena. Triumphbogen aus *stainless steel*.

Noch ein Bier, wir stoßen an. »Jetzt aber erst mal: *Congratulations!*«, sagt sie und strahlt, wir lassen die Gläser klirren. »Und jetzt zeig die Dinger her!«, sagt Hannah und ich packe meine Beute auf den Tresen, entrolle das Bündel, schlage die eingeklappten Seiten des Polyesterstoffs sanft um. Da liegen und glänzen und gleißen sie. Vier Messer, aus siebzigfach gefaltetem Stahl. Von einem japanischen Meister geschmiedet, der seinen Namen in filigranen Schriftzeichen in die Klinge geritzt hat. Jedes einzelne ist jetzt meins. Gleich morgen werde ich meinen Namen eingravieren lassen, der Vorname reicht, es wird

in der jetzigen Küche und auch in künftigen Küchen keine Missverständnisse geben, Verena heißt in England kein Mensch. Sie werden mir Respekt verschaffen, diese Messer, in mir schwappen Wogen heißer Genugtuung. Respekt für den *fucking idiot* , den Küchentrottel, wie mich meine Kollegen anfangs nannten, diese Messer werden sie in ihre Schranken verweisen. Die böartigen, ehrlichen, streetsmart, Zoten reißenden Pitbulls aus der Hölle, die in der Umkleide wettfurzen und in der Küche Gebilde von ätherischer Schönheit schaffen. Meine Nemesis. Meine Brigade.

Aufreibende Wochen liegen hinter mir, erst die Qualifikation zum *Gordon Ramsay Award of Excellence*, dann das Semifinale, dann das Finale. Ich habe wie eine Verrückte geübt, nachts um drei, nach meinen sechzehnstündigen Doppelschichten in der Restaurantküche, nach dem Alles-Umfüllen, Neu-Verpacken, Neu-mit-Schildchen-und-Datum-Versehen. Nachdem ich auf Knien die Kühlschränke gereinigt habe, die immer noch hitzeglühenden Herde geschrubbt, mich hinter dem Vorhang, der den Damen- und Herrenbereich in der Personalumkleide des Restaurants voneinander trennt, umgezogen und mit schmerzenden Füßen über die Battersea Bridge, die sich über die nächtliche Themse spannt, nach Hause gelaufen war. Wenn ich um halb eins angekommen, meine Uniform mit Fleckenlöser besprüht und in die Waschmaschine verfrachtet hatte, wenn ich all das hinter mich gebracht hatte: Dann konnte es losgehen.

Erst einmal Truppenbesichtigung: Was tun sie denn, meine Sude, meine Jus, meine Coulis und meine Fonds? Wie entwickeln sie sich, meine Patienten, meine Kind-

chen, meine Araberhengste? Wer muss noch länger ziehen, wer gerettet werden, wer endet im Ausguss? Wie viel Butter verträgt eine weiße Apfelemulsion, bevor sie sich trennt? Passt Szechuanpfeffer, dieser Zungen betäubende Dr. Seltsam, zu einem Saft, den ich aus Brombeeren extrahiert habe – und, mit Crème de Mûre angereichert, erst einmal schön habe *infusen* lassen? Jawoll, der Saft ist perfekt, was mache ich mit ihm? Reduzieren, ja klar, aber dann? Sirup, Marshmallows, Gelee-Sphären? Oder eine Zuckerwatte mit Brombeergeschmack? Warum nicht? Und noch einmal eine neue Ladung Rosen aus Blätterteig und marinierten hauchdünnen Apfelscheiben durchbacken, vielleicht fünf Grad mehr, aber eine Minute kürzer?

Der Blätterteig ist selbst gemacht, neunhundertdreißigundsiebzig Lagen hat er, das weiß ich genau, denn ich habe ihn nach der *beurrage*, nach dem Einbringen der Butter, in drei Lagen geschichtet. Die werden immer wieder gefaltet, wieder in drei Lagen, ausgewellt, wieder drei Mal gefaltet, so potenzieren sich die Lagen und es ergibt sich bei sechsmaligem Falten die Zahl neunhundertdreißigundsiebzig. Im Kontakt mit der Hitze steigt erst der Teig auf, da das Wasser aus der Butter in den Lagen zu Dampf wird und Schicht um Schicht aufbläht. Das Fett der Butter in den Lagen frittiert die Teigwände, das Gebilde wird fest, wird Struktur, Dreidimensionalität. Temperatur-Architektur: vom Fladen zum Luftschloss.

Dazwischen filetiere ich ein paar Makrelen, zu treuen Händen mitgegeben vom Souschef. »Üben! Und bring den armen Fisch nicht ein zweites Mal um!«, hat er mir gesagt. Mein Gefrierfach im Kühlschrank trägt schwer an den Makrelen- und Wolfsbarschfilets, die aus meinem

Übungseifer hervorgegangen sind. Aber was mache ich, wenn dann da ein Perlhuhn hingestreckt sein wird im *mystery basket*, wie der Teil des Wettbewerbs genannt wird, bei dem einem ein Korb mit dem großen IRGEND-WAS überreicht wird, das man zu einem sinnvollen Hauptgericht verkochen soll? Wenn Gott Lamm würfelt, wenn die Stunde der Kalbsleber schlägt? Wenn Fortuna Bries pendelt? Das Orakel den Hummer ins Rennen schickt? Wenn ein Hase zu richten ist (mein Gott, diese winzigen Ripplein!), eine Wachtel, eine Taube? Wie kriege ich bei den zähen Biestern das Schlüsselbein raus, hat meine Küchenpinzette die nötige Kraftübersetzung?

Schlafen jetzt, denke ich, schlafen, ich lege mich hin, halb drei ist es schon, ich falle in den Schlaf wie in einen dunklen Schacht und werde wach von einer Idee.

Im Schlafanzug zurück in die Küche, ich packe gefriergetrocknete Brombeeren in meinen Hochleistungsmixer. Siebe den Brombeerstaub, mische ihn mit Puderzucker in unterschiedlichen Mengen, siebe wieder, habe plötzlich pastellrosa Puder in fünf, sechs Intensitäten, siebe die verschiedenen Rosés über einen weinroten Teller, immer mehr Schichten, immer tiefere Rosés, entstanden durch die Überlappung. Töne, ja, denke ich, so könnte es gehen, das hier könnte unter Umständen eine Idee für eine erste Tellergrundierung sein für das Dessert. Und lege mich wieder ins Bett.

Vier Stunden habe ich, um sieben geht es raus, ich muss noch bügeln, um acht blitzblank in gestärktem Leinen in der Restaurantküche stehen. Und mich dann wieder, altes Spiel, quälen und anschreien lassen. Denn ich bin in dem Beruf noch relativ neu und nicht so gut, wie man das sein

muss in unserer Küche, wie gesagt, *fucking idiot*, wahlweise *retard* hatten sie mich am Anfang genannt, meine zehn bis – tja! – fast zwanzig Jahre jüngeren Kollegen. Was zwar nicht angenehm ist, einem aber unbedingt egal sein muss, sonst kann man sie gleich bleiben lassen, die rauschhafte Fahrt im Edelstahlnarrenschiff. Und sie haben ja auch oft recht, die Biester, zu langsam bin ich auch noch, mir fehlt die jahrelange Übung meiner Kollegen, von denen einige schon in der Küche stehen, seit sie vierzehn sind. Ich mache den Irrsinn noch nicht so lange, habe mich im Alter von neununddreißig für die Küche entschieden.

Warum ich das tat und warum ich das tun musste, warum so viele Menschen der Küche verfallen und was den Wahn, die Schönheit und den Suchtfaktor dieses Berufes ausmachen, warum sich in ihm so viele Adrenalin-Junkies finden, warum Köchen das Streben nach Perfektion zur Religion wird und schon die Annäherung an die selbige Zustände mystischer Verzückung auslöst wie auch die Einsicht ihrer Unerreichbarkeit tiefe Depressionen herbeiführt, warum sich Köche in Sechzehn-Stunden-Tagen ausnutzen lassen für einen Lohn, der ein Witz ist, oder warum sie für einen der ganz Großen einige Monate sogar komplett umsonst arbeiten, warum Kochen tatsächlich etwas Zauberisches hat – um all dies soll es in den nächsten Kapiteln gehen.

Um das Wunder der Küche. Und um den Bauplan dieses Wunders, seine Hierarchien, seine Posten. Sein Personal, die Köche. Ihre scharfen Messer und ihre irrlichternden Gemüter. Um ihr Streben und Fallen. Und ihre Jagd nach den Sternen.

Und um mich. Eine noch unwürdige, aber eifrige, die unterste Küchenklasse repräsentierende Quereinsteigerin. Und dennoch Mitglied der weißen Brigade, wie man unsere Bruderschaft nennt. Uns Logenmitglieder. Uns Köche.



Eigentlich bin ich Journalistin. Aber ich habe auch ein Leben lang das Kochen geliebt. Im Kindergartenalter durfte ich meiner Tante, die schon in den Siebzigern nach einem Bocuse-Kochbuch kochte, zur Hand gehen. Und in der Grundschule habe ich mit Freundinnen einen Kochclub gegründet.

Ich wollte Köchin werden, habe mich aber nach der Schule für ein Literaturstudium entschieden, denn Bücher mochte ich exakt genauso gerne wie das Kochen. Irgendwie haben das Kochen und das Schreiben auch etwas gemeinsam: Aus einer endlichen Zahl an Zutaten wie auch an Buchstaben kann man eine – weil unendlich kombinierbar – unendliche Anzahl von Gerichten oder Geschichten anfertigen. Diese Idee hatte mich schon als Kind fasziniert, als ich Michael Endes *Unendliche Geschichte* las. Da werfen in einer Szene Wahnsinnige mit Würfeln auf Bretter, auf denen sich Buchstaben befinden. Wenn man dieses Spiel nur lang genug spielt, entstehen durch Zufall Wörter, Gedichte, Geschichten. Spielt man es in alle Ewigkeit, müssen sich daraus alle Gedichte und Geschich-

ten ergeben, die überhaupt möglich sind. Und wenn man die Kombinationen erst planvoll vollzieht, was mag dann alles möglich sein?

Als Studentin habe ich in einer Kneipe gekocht. Dann mit einer Freundin einen Partyservice gegründet, wir waren die »Delicats«, unser Logo war eine Katze mit Servierhaube, die eine dampfende Schüssel trug. Aber als es nach dem Studium mit dem wirklichen Arbeiten losging, lösten wir den Partyservice auf. Es folgten Umzüge, Anstellungen, Bürogründungen. Geschichten und Reportagen reihten sich aneinander, Deadlines gaben den Rhythmus meines Lebens vor. Irgendwann, sagte ich mir immer, irgendwann bist du Köchin! Bis mir klar wurde: Köchin ist man nicht irgendwann. Köchin muss man werden. Einen Prozess durchlaufen. Eine Ausbildung.

Wenn du es jetzt nicht machst, machst du es nie mehr, stellte ich fest, als ich mal ganz ehrlich Bilanz zog. Warten und Aufschieben und im Internet ziellos nach Tipps suchen? Bringt nichts. Ich musste ganz einfach mal in eine professionelle Küche rein, um auszuprobieren, ob ich nicht vielleicht einem Traum hinterherrannte, der gar nicht mehr meiner war. Ich war neununddreißig Jahre alt.

Ich fing also, als Testlauf, als Küchenhilfe in einem Restaurant an, 7,50 Euro Stundenlohn gab es. Ich war hochnervös, als ich zum Probearbeiten kommen sollte. Zu Hause probierte ich meine neue Kluft an, die ich mitbringen sollte: rutschfeste Gummischuhe, eine Kopfbedeckung, die ich beim Textildiscounter gekauft hatte – eine Art buntes Kopftuch mit Gummizug, dazu eine Schürze. Ich sah aus wie eine komplett andere Person. Und nicht unbedingt gut: Als ich mein neues Ich im Spiegel betrach-

tete, kam mein Bruder rein, schaute erschrocken und fragte, was das soll. Ich sagte ihm, dass ich als Küchenhilfe in der »Nachtigall« anfangen würde. Ob mit mir alles in Ordnung sei, jobmäßig und überhaupt, hatte mein Bruder direkt danach meine Schwester gefragt, als er sie besorgt anrief, da war ich schon unterwegs, ins Restaurant.

Mir schlug das Herz bis zum Hals, ich kam mir vor wie jemand, der gerade seine Identität tauschte. Ich stellte mich dem Eigentümer vor, wurde kaum was gefragt – bloß, ob ich schon mal in einer Küche gearbeitet hätte, das konnte ich bejahen. Dann zog ich mich um und wurde eingearbeitet, von der dienstälteren Küchenhilfe, einer fidele, kugelrunden Ukrainerin um die sechzig. Sie hatte weißes Haar, mit einem Kopftuch zurückgebunden, und war bestens gelaunt. Ansonsten war da nur Mariella, die Köchin. Wir hatten es nett in der Küche, das Essen schmeckte toll und nach Schichtende trank man noch ein Glas Rotwein zusammen. Eine gemütliche, kleine Küche, in der die Nudeln und die Gnocchi handgemacht waren, in der ein großer Fondstopf vor sich hin köchelte und in der kein rauer Ton herrschte. Schnell war ich angefixt – auch wenn ich die ersten Male bloß Spülerin war und mich erst langsam an die Vor- und Nachspeisen hocharbeitete. Nach Dienstende trug ich meine Zeiten ins Personalheft ein, 41 Euro 50 Cent machte ich in einer Schicht. Nicht viel Geld – aber für mich war das andersrum: Geld für einen Abend Spaß! Jedes Mal, wenn ich gegen elf Uhr nachts nach Hause kam, war ich bester Dinge. Mir war sehr schnell klar: Ich will richtig kochen lernen.

Nach Wochen des Haderns, während derer ich ab dem

späten Nachmittag als Küchenhilfe arbeitete und tagsüber als Journalistin, fällte ich endlich den Entschluss. Ich kam von der Schicht, checkte meine Mails und da war eine Nachricht: der Newsletter vom »Le Cordon Bleu«, den ich seit Jahren abonniert hatte. Das »Cordon Bleu« ist die wohl berühmteste Kochschule der Welt, eine legendäre Pariser Institution mit über hundertzwanzig Jahren auf dem Buckel und über sechszwanzig Niederlassungen weltweit. Seit bald neunzig Jahren unterhält sie auch eine Dependence in London. In drei Trimestern wird da hochintensiv ausgebildet, entweder in der Disziplin *Cuisine* oder *Pâtisserie*. Seit langer Zeit hatte sich das »Cordon Bleu« in meinem Kopf festgesetzt. Aber erstens war es teuer. Außerdem: Ein Jahr lang meinen Beruf ruhen lassen? Traute ich mich das? War das klug? Käme ich danach wieder rein ins Schreiben? Würde ich meine Kontakte behalten? Mir schien dieses eine Jahr immer als ein so wichtiger Felsbrocken, den ich mich nicht anzupacken traute. Ein erratischer Block in meiner Lebenslandschaft, um den ich seit geraumer Zeit herumschlich.

Und dann kam die Nacht nach der »Nachtigall«, der Newsletter hatte schon eine so verheißungsvolle Betreffzeile, dass ich ihn sofort anklickte: »*New!*« hieß es da. »*Diplôme de Cuisine Fast Track: Intensive Course now available*«. Ich las gierig weiter: Es wurde ein neues Programm angeboten, das Diplôme de Cuisine als extremer Intensivkurs – auch in drei Trimestern, ohne eine einzige Unterrichtsminute weniger – sechs Tage die Woche, von morgens bis nachts. Sieben Monate sollte die Sache dauern. Sieben Monate? Bingo. So lange traute ich mich weg, in ein anderes Leben. Noch im Auto mailte ich sofort ans

»Cordon Bleu«, um mich nach den Modalitäten zu erkundigen.

Es kam rasch eine freundliche Mail mit allen Konditionen. Und dann musste ich mich nur noch entscheiden, wo ich mich bewerben würde: am »Le Cordon Bleu« in London oder am Mutterschiff in Paris. Ich entschied mich reflexartig für London. Denn mir war wichtig, dass die Stadt, in der ich leben würde, kulinarisch besonders innovativ war, dass ich dort die interessantesten Konzepte kennenlernen würde, die Trends, die von London über den Rest Europas schwappten. Das Curriculum ist in Paris und London dasselbe, es besteht aus den Techniken der französischen Küche – die aber später, wenn man sie beherrscht, auf jegliche Länderküche angewandt werden können, auf vegetarische Küche, vegane, es sind Techniken, die jedem neuen Foodtrend eine solide Basis verleihen.

Der Israeli Yotam Ottolenghi, *the man who sexed up veg*, Gastronom, Kolumnist und Kochbuchbestsellerautor, der sich besonders auf vegetarische, höchst raffiniert gewürzte Gerichte, die geschmacklich oft von seiner Jerusalemer Heimat beeinflusst sind, spezialisiert hat, hat am Londoner »Cordon Bleu« gelernt – um sich danach von der französischen Küche freizuschwimmen, sich aber weiterhin ihrer Techniken zu bedienen. Auch Mario Batali, ein amerikanischer Celebrity-Chef, wie man in den angelsächsischen Ländern die Köche nennt, die zu Starruhm aufgestiegen sind, hat am Londoner »Le Cordon Bleu« gelernt – um sich später auf die italienische Küche zu spezialisieren. Und Gastón Acurio, der Erneuerer der peruanischen Küche, der zwischen Süd- und Nordamerika ein

Restaurantimperium besitzt, ist ein Cordon-Bleu-Eleve. Ebenso wie die in den USA kultisch verehrte Julia Child, Kochbuchautorin und erste Fernsehköchin Amerikas.

Ich bewarb mich samt Motivationsschreiben und Lebenslauf. Und hatte ein Argument, das hoffentlich überzeugen würde: Ich sei eine Journalistin, die viel über Reisetemen schreibe und die sich nun in das Thema Food von der Pike auf einarbeiten wolle, um mit wahrer Kompetenz übers Kochen und Essen schreiben zu können. Es sei ja auch im Sinne der Branche, wenn sich künftige Kritiker richtig auskannten und einen Kalbs- von einem Hühnerfond zu unterscheiden wussten, weil sie ihn selbst zubereiten konnten. Außerdem, befand ich, sei ich Literaturkritikerin und Essen und Literatur seien doch in gewisser Weise ähnlich.

Ich war im Urlaub in Indonesien, als das Okay kam. Ich stieß erst überglücklich mit dem Palmenschnaps Arak auf mein baldiges neues Dasein in London an, träumte von sinnlichen Saucen und duftenden Kräutern. Füllte unzählige Formulare aus (der Umfang meines Kopfes in Inch?), scannte die Formulare im Internet-Café, einer Bruchbude, in der der Strom ständig ausfiel. Schrieb in diesem Internet-Café an verranzten Computern auf verklebten Tastaturen alle Menschen an, die ich kannte: ob jemand eine WG in London wüsste, ich würde da demnächst hinziehen.

»Warum ziehst du nach London?«, fragten viele. Wegen eines Kochkurses, schrieb ich zurück.

Aber warum denn bloß Kochen in England?, fragten sie weiter. Englands Küche habe doch einen ganz schrecklichen Ruf!

Das war schon lange nicht mehr so. Aber natürlich musste man sich fragen: War denn nicht Englands Küche jahrelang mit dem Beans-on-Toast-Stigma behaftet? Fettige Fish and Chips mit Malzessig, zerkochtes Fleisch mit ordentlich Minzsauce obendrauf? Marmite, die Hefepaste, die nach Brühwürfel schmeckt, als Brotaufstrich? Kartoffeln, Kartoffeln, Kartoffeln in allen Aggregatzuständen?

Wie konnte es geschehen, dass der Schulversager England, der kulinarisch jahrzehntelang auf der Eselsbank Marmite-Toast mümmelnd vor sich hin gelangert hat, heute Frankreich, der *Grande Nation*, den Rang abgelau- fen hat? Ganz einfach: Paris, die alte Dame, hat es sich bequem gemacht im Lehnstuhl ihrer Tradition und Fama, hat sich nicht weiterentwickelt. London hingegen vibriert vor Kreativität, Innovationsfreude und Elan. Joël Robuchon, den (durch seine diversen Restaurants) insgesamt siebenundzwanzig Michelin-Sterne umkränzen, mehr hat kein Mensch auf der Welt, ein Franzose von Geburt und Überzeugung, der sein Leben lang französisch gekocht hat, ausgezeichnet mit dem Titel *Meilleur Ouvrier de France*, dem »Besten Handwerker Frankreichs«, dem MOF, ein Akronym, für dessen Besitz jeder französische Koch morden würde – jener Joël Robuchon, getriebener Perfektionist, für den es kein perfektes Essen gibt, denn man kann alles, alles immer noch besser machen –, zieht den Hut vor denen, die es gerade besser machen als seine Landsleute: den *Anglais*. London sei, sagte er dem *London Evening Standard*, das kulinarische Epizentrum der Welt. »Nur in London findet man absolut jeden erdenkli- chen Kochstil. Wenn es um Trends in der Küche geht, um

das Neue, um innovative *cuisine* – dann ist London die Antwort.«

Deswegen London, erklärte ich meinen Freunden. Dort spielt die Musik.

Bald kam auch die erlösende Mail einer Freundin: Ihre Freundin Sarah vermiete ein Zimmer. Ich kannte Sarah sogar von einem früheren Partywochenende, Sarah würde sich freuen, sagte sie. Und so packte ich meine Sachen und zog nach England.

Sarah war ebenso warmherzig wie lustig. Ihre Wohnung war ein Schmuckstück (Sarah war Textildesignerin) und lag auch noch perfekt. Praktischerweise an der gleichen U-Bahn-Linie, der Piccadilly Line, wie das »Le Cordon Bleu«. Deswegen dauerte mein Schulweg immer nur gute fünfzehn Minuten, Lichtgeschwindigkeit in London, wo manch einer bis zu zwei Stunden Pendelzeit in Kauf zu nehmen hat. Der kurze Schulweg war ein Segen, weil die Unterrichtszeiten am »Cordon Bleu« so lang waren: Um sieben Uhr morgens ging es raus, meist kam ich erst um elf Uhr nachts wieder nach Hause.

Mein erster Schultag: allein der Schulweg! Raus aus der U-Bahn, dann durch die winzige Sicilian Avenue mit ihren Türmchen und Zinnen, magisch! Durch den Bloomsbury Garden, hinein in das stolze, weiße Gebäude des »Cordon Bleu« mit der flatternden blauen Fahne. Schnee-weiß gekleidete Kocheleven rauschten durch die Gänge und ernste Köche mit hohen Hüten, hier war die Burg der Küchen-Zauberlehrlinge, das Hogwarts der Köche!

Wir saßen zu dreizehnt in einem Hörsaal, in dem mindestens fünf Mal mehr Leute Platz gefunden hätten.

»*Welcome to the Rock 'n' Roll Course*«, sagte die Direktorin. Der hieße so, weil es in selbigem tatsächlich ziemlich zur Sache gehen würde, es habe diesen Intensivkurs schon einmal, vor zwanzig Jahren gegeben, man habe ihn aber wieder abgeschafft, weil sich die Studenten über eben-diese Intensität beschwert hätten. Man habe sich aber entschieden, ihn wieder anzubieten, und wir – dreizehn Menschlein mit eingeschüchtertem Dulderblick – seien die Pioniere, die nun beweisen sollten, dass der Intensivkurs durchaus praktikabel sei! Wir seien keine Wasch-lappen, das sähe sie schon auf den ersten Blick (schon setzten wir uns gerade hin, bogen die Rücken durch), also frisch ans Werk! Normalerweise würden in den Theorie-klassen siebzig bis achtzig Novizen sitzen, sagte sie, die dann zum Kochen in die verschiedenen Küchen in Grup-pen à sechzehn aufgeteilt würden. Aber wir hätten Glück, eine so kleine Gruppe sei schierer Luxus. »*Fair enough*«, murmelte sie, es würde ja schließlich auch nicht leicht werden.

Die Köche stellten sich vor, es waren Engländer und Franzosen, dann ratterten wir unsere Namen und Natio-nalitäten herunter: Lynn und Wu aus China, sie Psycholo-gie-Studentin mit dem Ziel Food-Psychology, er Food-Fotograf. João, Ingenieur aus Lissabon, der aber schon seit zwei Jahren in London als Koch arbeitete. Vladimir aus der Ukraine, der bereits in Kiew als Koch gearbeitet hatte. Leah, eine Londoner Investmentbankerin, Alison, eine Londoner Unternehmensberaterin, die das Vermö-gen von Prince Charles betreute, Claudine, eine Harvard-Juristin aus Toronto, Chimananda aus Nigeria, die in London ein nigerianisches Restaurant eröffnen wollte,

Bella, ebenfalls aus Nigeria, deren Familie in Abuja ein Restaurant besaß, das sie übernehmen sollte. Nasreen aus Dubai, die dort einen Catering-Service gründen wollte, Thibault aus Frankreich, Theaterregisseur am Londoner National Theatre, der an einem interaktiven Stück über das Kochen arbeitete. Hussein aus Istanbul, dessen Eltern ein riesiges Catering-Unternehmen hatten, das er übernehmen sollte. Und ich.

Es war keine Zeit für Smalltalk, nach einer Feueralarm-Übung (der Nationalsport der Engländer, runter über die Feuertreppe, Sammelpunkt neben dem Britischen Museum, wieder nach oben, vierter Stock) bekam jeder seine Messertasche ausgehändigt, fünfzig Teile beinhaltete sie, die Messer, Tüllen, Apfelausstecher, Pinzetten, Thermometer, Magnete, mit denen man das Backpapier auf dem Blech fixierte – und natürlich den Schleifstahl. Sie wog sieben Kilo. In den nächsten Monaten waren wir wie verwachsen mit diesen Taschen. Wenn wir sie mit in die U-Bahn nahmen, mussten wir sie mit einem Schloss gesichert haben und wir hatten einen Ausweis mit uns zu führen, der uns als zukünftige Köche und die Messer als unser Handwerkszeug kennzeichnete. Wie oft haben wir uns anfangs mit den fabrikneuen, höllisch scharfen Messern geschnitten! Wie viel Blut da geflossen ist, wie selbstverständlich der Gang nach vorne wurde, zu den Köchen am Pass, um um Heftpflaster, Verband oder Kunststoff-Fingerling zu bitten, wenn es gar nicht mehr aufhören wollte zu bluten. Wie wir darum kämpfen würden, die richtige Handgelenksbewegung zu lernen, die das Schleifen erfolgreich machen würde. Wie wir sie lieben und hassen würden, unsere Messer.

Wir bekamen auch unsere Uniform-Sets. Unsere Ordner mit den Rezepten und der Theorie. Dann, husch, husch, umziehen in den überfüllten Umkleideräumen. Und schon ging es los: Hygiene. Und *Kitchen Safety*. Abends fand schon das Examen statt, abgenommen von der Industrie- und Handelskammer.

Und so ging es die nächsten Monate weiter. Im hysterischen Schweinsgalopp, ich wusste manchmal nicht, welcher Tag es war, welche Tageszeit: drei Stunden Kochtheorie, vom Koch vorgeführt in der Hörsaalküche. Im Affenzahn alles mitschreiben, runter in die Umkleide hetzen, Messerset holen, rein in die Küche, in drei Stunden nachkochen, abgeben, bewertet werden. Küche putzen, Herde schrubben, Kühlschränke auswischen, alles polieren. Das eben Gekochte – Langustinen im Safranschaum, Kalbsbries mit Morcheln – die Treppe hochrennend mit den Fingern in den Mund schieben, wieder in die Umkleide, wieder umziehen, Ordner holen, denn weiter ging's mit der nächsten Theorie-Einheit. Wieder drei Stunden. Wer zu spät kam, durfte bei der nächsten Praxis-Einheit nicht mitmachen, wer bei drei Einheiten fehlte, wurde aus dem Kurs ausgeschlossen, für immer. Und konnte wieder heimfahren, nach Grönland oder Germany oder wo immer man auch herkam, die Schule kannte kein Pardon.

Schon nach zwei Wochen waren wir nur noch zwölf, Hussein weilte wieder zu Hause im schönen Istanbul, er war einfach ein paar Mal zu oft zu spät erschienen. Nach drei Wochen wollte Chimananda aussteigen, nach der vierten reiste der Onkel von Bella aus Nigeria an, um mit der Direktorin zu sprechen, die Unterrichtszeiten seien

purser Wahnsinn. Die Direktorin blieb unerbittlich. Nach sieben Wochen wollte Leah nicht mehr, die Investmentbankerin, *insane* sei das Ganze, sagte sie. Und dennoch: Wir blieben zu zwölft. Bestärkten uns. Nannten uns das A-Team, schickten Grüße per SMS, wenn mal wieder einer von uns in der Notfall-Ambulanz in Covent Garden genäht werden musste, weil er sich mit den wahnsinnig scharfen Messern geschnitten hatte, ertrugen unsere Brandblasen und Seelenbleasuren, die die Bewertungen der Köche hinterließen (»*Hörrrible taste, ehbb!*«).

Und wir lernten. Sehr viel, wie mit einem Trichter wurden wir wie Gänse bei einer *gavage* mit Wissen gestopft. Das Ergebnis sollte bloß keine Foie gras sein, sondern ein solider Commis de Cuisine, wie der Jungkoch im Küchenfranzösisch heißt.

Wir lernten das Zerlegen am Beispiel eines ganzen Rinderrumpfes. Wir filetierten Fische, die wie Urzeitmonster aussahen, brachten Hummer mit Genickstich und mit kochendem Wasser um, knackten Austern und hackten Knochen, die wir für die Fonds, Elixiere des Geschmacks, brauchten. Wir falteten Blätterteig, schnitzten Pommes cocottes, Kartoffelzylinder, sechs Zentimeter Länge, zwei Zentimeter Durchmesser, sieben Facetten, oben und unten sich zu einer Spitzkuppel verjüngend. Von morgens bis nachts, auch am Samstag; am Sonntag bügelten wir unsere Uniformen.

Es waren der militärische Drill, der Zeitdruck und die eingeforderte, ins Absurde getriebene Akkuratess, durch die wir so viel gelernt haben: Jeden Tag wurden wir zwei Mal benotet, jedes Gericht auf Geschmack, Gargrad, Aussehen und Technik evaluiert (mit einer langen Nadel

wurde die Viskosität der Sauce geprüft, mit einem Lineal die geforderten drei mal drei Millimeter bei den Gemüsewürfeln, das sogenannte Brunoise-Schneiden, gemessen). Es war der Punktabzug bei Spritzern auf dem Teller oder für jede Minute, die er zu spät abgegeben worden ist. Es war das Geheimnis des Kochens mit Temperaturen, in das wir Staunenden eingeweiht wurden, diese alchemistische Kunst, nach deren Beherrschung man die Klaviatur der Aromen, Zucker und Salze, die in den rohen Ingredienzien unerkannt stecken, durch den Einsatz von Hitze mit voller Wucht bespielen kann. Nicht umsonst nennt der Spitzenkoch Daniel Boulud seinen Herd sein »Piano« und sagt über die Hitze, über das Feuer: Wie gut dein Essen ist, hängt davon ab, wie gut du diese Naturgewalt kontrollierst.

Und weil wir auf alles vorbereitet sein sollten, lernten wir auch, im Tandoori-Ofen zu braten, wir backten Naan-Brot, schabten Spätzle, zogen Strudelteig auseinander, bis er papierdünn war, und bliesen für die Pekingenten die toten Tiere vor dem Glasieren mit Luftpumpen zu makabren Ballons auf. Ich war hingerissen.

Dann kam das dritte Trimester am »Le Cordon Bleu«. Der Name hat übrigens nichts mit dem deutschen Wirtshauskracher aus Schinken, Käse und Schweinefleisch in schwerer Panade zu tun. Er geht auf die erste französische Feinschmeckerzeitschrift *La Cuisinière Cordon Bleu* von 1895 zurück, über die auch Kochkurse angeboten wurden. Aus der Zeitschrift und den Kursen entwickelte sich in der Folge die Kochschule »Le Cordon Bleu« in Paris. Der Titel geht auf den Ordre du Saint-Esprit, den Ritter-

orden vom Heiligen Geist, zurück, gegründet im 16. Jahrhundert in Frankreich. Das Ordenszeichen war ein goldenes Kreuz, das an einem blauen Band hing, dem *cordon bleu*. Da die Ritter regelmäßig zu festlichen Gelagen zusammenkamen, entstand bald der Ausdruck *un repas de cordons bleus*, ein Mahl von blauen Bändern, soll heißen: ein besonders gutes.

Ein besonders gutes Mahl wurde auch von uns Kochschülern erwartet, und zwar bei der Abschlussprüfung, vor der wir alle panische Angst hatten. Ente, x-fach geübt, am Knochen gegart, die Brust innen perfekt roséfarben, die Schenkel geschmort, dann vom Knochen gelöst, verpackt erst in Wirsing und dann in Schweinenetz, die Rundlinge sollten aussehen wie winzige Kohlköpfe. Dazu Zylinder vom Topinambur, frittiert. Und Pommes mouseline, der High-End-Kartoffelbrei.

Drei Stunden Nervenkrieg, Schnitte, zitternde Finger, die die Pinzette hätten ruhig halten müssen, um den Mikro-Kerbel auf die Topinamburzylinder zu platzieren.

Keiner von uns zwölf ist durchgefallen. Nicht immer geht die Abschlussprüfung so glimpflich aus: Vor ein paar Jahren rastete ein Prüfling aus, als er merkte – an der Uhrzeit und an dem, was er aus dem Ofen zog –, dass es wohl nichts werden würde mit dem Diplom. Hysterisch richtete er sein großes, frisch geschärftes Kochmesser gegen sich, schreiend, dass er sich umbringen würde, wenn er nicht bestünde. Die Polizei riegelte die Straße ab, stürmte die Küche, überwältigte den jungen Mann und führte ihn ab.

Das erzählte mir die Schulrektorin bei der Abschlussfeier anlässlich unseres Diploms. Wir feierten in einem

Hotel in Bloomsbury, gleich um die Ecke vom British Museum, also ganz in der Nähe vom »Le Cordon Bleu«. Ein Londoner Traditionshotel mit knarzenden Holzböden und Feuerstellen, mit befrackten Kellnern und gerahmten Ölschinken, auf denen Jagdhunde im Bischofsornat abgebildet waren. Es gab Lamm mit Minzsauce und etliche Toasts. Als die Köche und die Honoratioren gegangen waren, saßen wir noch einmal zu zwölf beisammen, der Sekt floss in Strömen. Wir wärmten die alten Anekdoten auf, zeigten uns noch einmal unsere Narben. Lagen uns ein letztes Mal in den Armen, gerührt, erleichtert, wir hatten es geschafft, die meisten mussten aus Visa-Gründen schon am nächsten Tag in ihre Heimat aufbrechen: nach Dubai, nach Nigeria, nach China, in die Ukraine. Und ich? Wollte ich auch wieder heim, wieder rein in den Journalismus? »Nein«, hörte ich mich zu meinem eigenen Erstaunen bei der Abschlussfeier zu den Kollegen sagen, »ich will jetzt erst mal rein in den Beruf!« Ich hatte das Diplôme de Cuisine und das Zertifikat der Britischen Industrie- und Handelskammer in den Händen, das bestätigte, dass ich jetzt Köchin war. Von wegen! Ich war Novizin, eine Fahranfängerin, die gerade ihren Führerschein ausgehändigt bekommen hatte, aber von der Straße nicht den leisesten Schimmer hatte. Da musste ich jetzt rein, ins wirkliche Leben. Augen zu und einfach rein, los, SPRING!