

STAATS' GEHEIMNISSE

MEDITERRANE REZEPTE



STEPHAN STAATS



*Mit dem Helikopter zum Einkauf, ein 7-Jähriger als Chef
und andere krasse Storys von den Yachten der Superreichen*

STAATS' GEHEIMNISSE

MEDITERRANE REZEPTE

Stephan Staats Schon als kleiner Junge verbrachte er Stunden an der Seite seiner Mutter in der Küche. In der Großfamilie, mit französischer Mutter und deutschem Vater, wurde immer mit Leidenschaft gekocht und gegessen. So wusste Stephan Staats bereits mit elf Jahren: „Ich will Koch werden. Und ich muss um die Welt reisen.“

Nach der Ausbildung zum Koch 1993 arbeitete er im renommierten „Steigenberger Parkhotel“ in Düsseldorf. 1997 packte ihn endgültig das Fernweh. Es zog ihn nach Übersee, dann zurück nach Zentraleuropa und nach einigen Jahren des Arbeitens und Reisens weiter nach Australien, um schließlich in Neuseeland zu landen. Hier lebte er einige Jahre, bevor er 2004 endgültig in die faszinierende Welt der Privatjachten eintauchte. Als Schiffskoch bei den Superreichen dieser Welt kann er nicht nur großartig kochen, sondern auch unglaubliche Geschichten erzählen vom Glamour an Bord und von den Schattenseiten unter Deck, von den Verrücktheiten des Lebens auf See und von Ländern und Menschen rund um die Welt. www.stephanstaats.de

Mit dem Helikopter zum Einkaufen, ein 7-Jähriger als Chef und andere krasse Storys von den Jachten der Superreichen.



REZEPTE

71 weitere kleine und große landestypische Rezepte finden sich – über die Übersicht auf dieser Seite hinaus – in den einzelnen Kapiteln.

- 10 FRANKREICH, MONACO** Brioche / Quiche Lorraine (comme maman) / Macarons / Fongasse Monégasque ...
- 36 SPANIEN, PORTUGAL, BALEAREN, KANAREN** Gerösteter Knoblauch / Ceviche / Albóndigas (spanische Hackbällchen) / Palomitas picante (feuriges Popcorn) / Mejillones con hierbas y sobrasada (Muscheln und Sobrasada im Kräuterfond) ...
- 78 ITALIEN, KORSIKA, SARDINIEN, MALTA** Mascarpone-Käse / Focaccia / Pasta, Pasta (Nudelteig) / Ravioli ai carciofi (Artischocken-Ravioli) / Torta di castagne e cioccolato (Maronen-Schokoladen-Tarte) / Biscotti (Mandel-Orangen-Biscotti) / Helwa tat-Tork (süßer türkischer Halva) / Shepherd's Pie (Lammhack mit Kartoffelstampf) / Pie Pot (Pie im Glas) / Hobz u butiv pudina (Brot-und-Butter-Pudding) ...
- 134 ALBANIEN, MONTENEGRO, KROATIEN, SLOWENIEN** Tarator (Joghurt-Gurken-Suppe) / Festek Baklava, (Pistazien-Baklava) / Bučni sladoled (Kürbiseiscreme mit süßer Dukkah-Gewürzmischung) / Regrat cvetje vino (Löwenzahnblütenwein) ...
- 162 GRIECHENLAND, TÜRKEI, ZYPERN** Joghurt-Soufflé mit Vanille und Feigen / Spanolatkes (Spinat-Feta-Rösti) / Gegrillter Wassermelonensalat, Izgara sucuk ve hellim cepler (Gegrillte Sucuk und Halloumi-Taschen) / Joghurt Bavarois (Joghurt-Pannacotta), Halloumi / Sesam-Filo-Päckchen / Cyprus Brandy Sour ...
- 196 ÄGYPTEN, LYBIEN, MAROKKO, ALGERIEN, TUNESIEN** Hummus (supersmooth) / Za'atar (Gewürzmischung) / Bessara (Bohnendip) / Sharba (libysche Suppe) / Osban (libyscher Reis und Lammwurst) / Khabzah bil ashab (Kräuterbrot) / Marokkanischer Minztee (Maghrebi; Tuareg-Tee) / Meskonta (Marokkanischer Orangen-Zitronen-Kuchen mit Joghurt) / Eingelegte Zitronen / Süßer Dattelmetchup / Brochettes (feurige Kebabs) / Gegrillter Steinfrüchtesalat / Leblebi (Kichererbsensuppe) / Shakshuka (Gebackene Eier in Tomaten-Paprika-Sud) ...
- 240 ISRAEL, GAZASTREIFEN, SYRIEN, LIBANON** Challah (Sabbatbrot; Hefezopf) / Topinambur-Suppe und Topinambur-Chips / Linsen-Pistazien-Dip / Shorabit (Linsensuppe) / Taboulé / Makdons (eingelegte Auberginen) / Kibbeh (Klöße aus Bulgur, Hackfleisch und Zwiebeln) ...



STORYS

- 22 DER ANFANG**
Auf der Jacht eines Oligarchen
- 44 70.000 EURO KAVIAR**
Herr der Kühlhausschlüssel
- 60 VON DER LUXUSJACHT UNTER DIE BRÜCKE**
Obdachlos zum zweiten Mal
- 90 DER FEHLTRITT**
Wenn der Alkohol dich fast umbringt
- 108 MACHETE AM HALS**
Verdammt knapp daneben
- 122 EIN 7-JÄHRIGER CHEF**
*42 Eissorten und
das perfekte Frühstücksei*
- 144 DER KOLLEGE**
Zustände wie im Knast
- 156 AUF SEE GIBT ES KEINE FREUNDSCHAFT**
- 170 DIE LETZTEN 5 EURO**
*Und wie lange man damit
auskommen kann*
- 182 LUXUSPROBLEME**
- 210 MIT DEM HELIKOPTER
AUF DEN MARKT**
*Und mit dem Privatjet
zum Asialaden*
- 226 ZUFLUCHT MÄRKTE**
*Wenn der Wochenmarkt
dein Seelenheil ist*
- 250 WACHKOMA**
*Nach 20 Stunden noch
frisches Sushi?*
- 260 FLUCH DER GUTEN ARBEIT**
- 274 DER UNFALL**
Wie viele Leben habe ich noch?

SALZ IM BLUT

Wenn ich sage, dass ich Schiffskoch bin, werde ich entweder für einen Mannschaftsvorsorger in der Hochseefischerei oder einen Küchenbediensteten auf einem der großen Kreuzfahrtpötte gehalten. Die Planken solcher Schiffe habe ich aber noch nie betreten. Zumindest nicht in der Funktion als Koch. Meine Welt ist die der Hochseejachten, der größten Luxusjachten, die es überhaupt gibt. Auf ihnen habe ich meist in der Position des Küchenchefs die vergangenen zwölf Jahre meines Lebens verbracht.

Ich stand in Dutzenden von Kombüsen und habe als Privatkoch das Leben auf See mit all seinen Höhen, Tiefen und Besonderheiten erfahren: Horizonte, die mich an Unsterblichkeit glauben ließen, Stürme, die mein Ende zu sein schienen, Freundschaften für alle Zeiten, Enttäuschungen und Konflikte, bis Blut floss, die große Liebe, bis Tränen flossen, seelische und körperliche Zusammenbrüche, Leidenschaften, Sex, Drugs und Rock 'n' Roll. Nicht zu vergessen das, was man nackte Angst nennt – und das nicht nur einmal.

Nichts davon in homöopathischen Dosen, sondern alles pur und so intensiv, dass ich manches Mal dachte: „Jetzt bringt es dich um.“ Alles lockte mich und nichts blieb mir erspart. Was ich wollte, bekam ich meistens, und was ich nicht wollte, blieb mir trotzdem nicht erspart. Überdross und Sehnsucht waren ständige Begleiter. Es war, wie ich es nenne, kochender Wahnsinn, mit dem ich den größten Teil meines Lebens verbracht habe – oder soll ich sagen: dem ich verfallen war? Keine andere Liebe oder Leidenschaft hat mich länger begleitet oder hatte mehr Beständigkeit als diese. Die See und die zahllosen einzigartigen Szenarien, die sich mal im Umfeld von Windstille, mal unter dem Eindruck gewaltiger Stürme ergaben, zeigten mir meinen Beruf in ganz neuen Dimensionen und auf eine Weise, wie ich es nie gehant hatte.

Geblichen sind Eindrücke und Erfahrungen, die bei mir jetzt noch eine Gänsehaut auslösen, sobald ich davon erzähle. Aber wahrscheinlich gerade deswegen ist die Lust auf das, was hinter der nächsten Welle kommt, und eine niemals schwindende Neugier in mir. Sie pulsiert wie am ersten Tag meiner Abreise aus Deutschland vor 21 Jahren, als ich mich entschloss, meinem Traum vom Auswandern zu folgen ...



ZUBEREITUNGSZEIT 40 MINUTEN

ZEIT GESAMT 1 STUNDE 40 MINUTEN

ALBÓNDIGAS

(SPANISCHE FLEISCHBÄLLCHEN)

Allein beim Gedanken an diese köstlichen Fleischbällchen läuft mir das Wasser im Mund zusammen. Hier ein Rezept meines guten Freundes Jessy aus Melbourne, Australien. Wir müssen in unserer gemeinsamen Zeit in der Tapas-Bar „Mockingbird“ in St. Kilda Tausende dieser Lümmel abgerollt haben – eine Erfahrung, die mir bei den oft hochgestochenen Ansprüchen auf mancher Jacht sehr zugutekam. Albóndigas sind offensichtlich spanischen Ursprungs und schmecken auch sehr mediterran.

FÜR 4 PORTIONEN (CA. 20 BÄLLE)

FLEISCHBÄLLCHEN

100 g frische Chorizo (spanische Wurst, in Supermärkten), aus dem Darm genommen
 250 g Rinderhackfleisch
 250 g Schweinehackfleisch
 1 Zwiebel, in sehr feine Würfel geschnitten
 2 EL gerösteter Knoblauch (siehe Seite 39)
 50 g Petersilie, fein gehackt
 3 Scheiben Weißbrot, entrindet
 100 ml Buttermilch
 200 g Manchego oder Parmesan, gerieben

½ TL Salz

1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 TL edelsüßes Paprikapulver

ZUM GAREN UND SERVIEREN

150 g Mehl

Olivenöl zum Braten plus 100 ml zum Aufgießen

500 ml Hühnerbrühe

1 kleine Dose (425 ml) pürierte Tomaten aus der Dose

200 ml Weißwein

Zesten von 1 unbehandelten Zitrone

50 g Petersilie, gehackt

1. Für die Fleischbällchen alle **Zutaten** in einer großen Schüssel gut durchkneten. Dann aus jeweils etwa 40 g Masse kleine Kugeln formen. **2.** Im **Mehl** wälzen und auf mittlerer Hitze in einer Pfanne in **Olivenöl** goldbraun anbraten, aber nicht durchgaren. Die innen noch rohen Fleischbällchen in eine feuerfeste Form geben. **Hühnerbrühe, pürierte Tomaten, Weißwein** und **Olivenöl** vermischen und über die Bälle gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft 30–40 Minuten ohne Abdeckung backen. Die Bällchen zwischendurch wenden, falls sie zu viel Farbe annehmen. **3.** Zum Servieren **Zitronenzesten** und **Petersilie** aufstreuen, wie ich es besonders gern mag. Mit gegrilltem Brot, Pasta oder Reis servieren. Enjoy!



ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN

ZEIT GESAMT 30 MINUTEN

GEGRILLTER WASSERMELONENSALAT

Je nach Saison, geografischer Position der Jacht und den Vorlieben der Eigener gestalten sich Menüplanungen oftmals zu einer richtigen Herausforderung, wenn es auf dem Markt nur noch Wassermelonen gibt – es wird aber immer etwas Besonderes erwartet. Dann, ja, dann gibt es eben gebrillte Melone. Passt super zu gegrilltem Geflügel, Fisch und Krustentieren.

FÜR 4 PORTIONEN

½ kernlose Wassermelone, in Balken
(9 cm lang und 3 cm dick) geschnitten
15 ml Pflanzenöl
1 Schalotte, in sehr feine Würfel geschnitten
1 Knoblauchzehe, in sehr feine
Würfel geschnitten
1 TL Kreuzkümmelsamen
50 g Kürbiskerne
Saft von 2 Limetten und Zesten
von ½ unbehandelten Limette
120 g Rucolablätter
8 Minzblätter, zerrissen
100 g Fetakäse, zerbröseln
Olivenöl
etwas Granatapfelsirup (siehe Seite 143)
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Die **Wassermelonenbalken** von allen Seiten am besten so grillen, dass ein schönes Grillmuster entsteht. **2.** In einer kleinen Pfanne in **Pflanzenöl Schalotten** und **Knoblauch** anschwitzen. **Kreuzkümmel** und **Kürbiskerne** etwa 1 Minute mitrösten. Mit **Limettensaft** ablöschen und **Zesten** zufügen. Etwas abkühlen lassen. **3.** **Rucola-** und **Minzblätter** in eine Schüssel geben und mit dem Dressing aus der Pfanne vermischen. Melonenbalken auf eine Platte setzen, den Salat darauf anrichten und alles mit **Fetabröseln** bestreuen. **4.** **Olivenöl** und **Granatapfelsirup** darüberträufeln und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.





ZUBEREITUNGSZEIT 45 MINUTEN ZEIT GESAMT 1 STUNDE

MOLOKHIA

(SPINATSUPPE UND MAISPOULARDE)

Meine Version dieser königlichen Suppe wird zwar nicht wie im Original mit Molokhia-Blättern zubereitet, weil man sie hier kaum bekommt. Aber man kann sie trotz einer kleinen geschmacklichen Abweichung auch mit Spinat zubereiten. Molokhia steht im Übrigen für „königlich“, da diese Suppe im alten Ägypten ausschließlich den Monarchen vorbehalten war. In arabischen Supermärkten findet man Molokhia frisch, getrocknet und in gefrorener Form.

FÜR 4 PORTIONEN

FOND

- 1 mittelgroße Maispoularde oder eine andere Poularde in Bio- bzw. Freilandqualität
- 1 Möhre, fein gewürfelt
- ¼ Sellerieknolle, fein gewürfelt
- 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
- ½ Lauchstange, fein geschnitten
- 2 Nelken
- 1 Zimtstange
- 1 EL Kreuzkümmelsamen
- 4 Safranfäden

SUPPE

- 1 Zwiebel, in sehr feine Würfel geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, in sehr feine Würfel geschnitten
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 40 ml Olivenöl
- 2 kg Spinat und/oder Molokhia (langkapselige Jute, hier kaum erhältlich), gewaschen und abgetropft

1. Für den Fond die **Poularde**, das **Gemüse** und die **Gewürze** in einem Topf mit Wasser gut bedecken. Aufkochen lassen und den entstehenden Schaum immer wieder mit einer Schaumkelle abnehmen. Wenn nötig, Wasser hinzugeben, das Geflügel soll immer bedeckt sein. Etwa 1 Stunde bei kleiner bis mittlerer Hitze und halb aufgelegtem Deckel garen. **2.** Nach dem Kochen das Huhn aus dem Fond nehmen und das Fleisch von den Knochen lösen. Die Hautstücke entfernen. Wer will, kann jetzt diese Hautstücke in einer Pfanne noch etwas ausbraten, bis sie knusprig sind, und sie dann als Garnitur auf die Suppe bröseln. **3.** Den Fond durch ein Tuch und Sieb passieren. Das Tuch dient dazu, auch die ganz feinen Partikel herauszufiltern. **4.** Für die Suppe **Zwiebeln**, **Knoblauch** und **Kreuzkümmel** im **Olivenöl** anbraten. Nach 2 Minuten die gewünschte Menge Hühnerfleisch dazugeben und alles weitere 4 Minuten rösten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Nun 800 ml Fond abmessen, in den Topf geben und zum Kochen bringen. Den **Spinat** zufügen und mit dem Zauberstab pürieren. Das Hühnerfleisch wieder hineingeben und kurz aufkochen. Mit Reis oder Brot servieren. **5.** Je nach Größe des Geflügels wird eventuell etwas Fleisch übrig bleiben. Davon ließe sich am nächsten Tag zum Beispiel ein schönes Sandwich zubereiten.

MIT DEM HELIKOPTER AUF DEN MARKT

Und mit dem Privatjet zum Asialaden

Was ich während meiner Arbeit manchmal an Wohlstand beobachte, ist schon atemberaubend. Manchmal habe ich mich gefragt, ob die Millionäre und Milliardäre, für die ich schon gearbeitet habe, wegen ihres Reichtums wohl glücklicher sind als Menschen, die nur wenig besitzen. Man kann sicher sagen: Alles in allem sind sie besser dran, Komfort, Luxus und materielle Sicherheit sind sehr angenehme Lebensbegleiter. Aber glaubt mir, Geld ist keine Garantie für Glück. Ich weiß es, ich habe es gesehen. Denn auch die Superreichen können sich nicht alle Sehnsüchte erfüllen, zum Beispiel solche nach Gesundheit, Liebe und Geborgenheit. Möglicherweise ist es aus meiner Sicht als finanziell unbedeutendes Licht total naiv anzunehmen, dass es für Wohlhabende ein Problem sein könnte, sich etwas nicht kaufen zu können. Vielleicht stecken sie solche emotionalen Fehlbestände einfach so weg, sie können sich ja leicht mit etwas anderem trösten. Eines kann ich jedenfalls mit Sicherheit sagen: In der Welt derer, die richtig Kohle haben, wird alles unternommen, um den Pegel der Zufriedenheit möglichst hoch zu halten. Wo immer eine Sache nicht die Idealkurve zu nehmen droht, wird nachgeholfen, koste es, was es wolle. Manchmal geht es dabei um lächerliche Kleinigkeiten und der Aufwand steht in einem total schrägen Verhältnis zum Nutzen. How bizarre, dachte ich schon oft.

Wir lagen vor Cannes.

DIE JACHT MEINES ARBEITGEBERS WAR SO RIESIG, DASS SIE MIT ZWEI HUBSCHRAUBERLANDEPLÄTZEN UND EINEM EIGENEN HELIKOPTER AUSGESTATTET WAR.

Es war überhaupt nicht daran zu denken, mit diesem Giganten in den gar nicht mal kleinen, aber letztlich für uns doch viel zu winzigen

Hafen von Cannes einzulaufen. Die Situation war aber nicht neu für uns und wir gingen wie sonst auch weit draußen auf See vor Anker.

Das Filmfestival hatte gerade begonnen, die Stadt kochte über. Man muss dieses Event nicht bis ins Kleinste beschreiben, um sich die Atmosphäre und das Treiben vorstellen zu können: Mehr oder weniger prominente Leute aus aller Welt schieben sich dicht gedrängt durch die Straßen, über die Promenaden und vor die Aufführungstheater. Es ist fast wie Karneval. Man trifft sich, Bussi hier, Bussi da, es ist die große Zeit der Einladungen, die Luft flirrt. Und falls im Terminkalender noch eine Lücke sein sollte – richtig, man könnte sich ja einen Film ansehen!

Der Eigner der Jacht erwartete für den Abend Gäste und wie üblich sollte ich für das kulinarische Entertainment sorgen. Ich hatte die meisten Lebensmittel bereits eingekauft, aber mir fehlten noch Brokkolini, die ganz kleinen Brokkoliröschen, die zu der Zeit en vogue waren. Mein Lieferant an Land sagte, er könne die Brokkolini nicht sofort besorgen. Er bot an, das Gemüse vom Markt zu holen, aber ich musste mich bis zum nächsten Tag gedulden. Ich besprach mich mit dem Captain und machte ihm klar, dass das keine Option sei. Die Brokkolini sollten nämlich schon in ein paar Stunden auf dem Teller liegen. Er nickte mir zu. Was im Klartext hieß: Fahr los und hol das Zeug!

Leichter gesagt als getan. Die Entfernung zum Hafen war so groß, dass man den Tender, das kleine Beiboot für Landfahrten, auf keinen Fall nehmen konnte. Hätte viel zu lange gedauert, außerdem war die See in Bewegung. Der Captain dachte kurz nach und wusste, was zu tun war. Gleich würde der Hubschrauber an Land fliegen, um den Eigner vom Flughafen abzuholen. Ich sollte mitfliegen, meine Einkäufe machen und auf demselben Weg wieder zurückkommen. Gesagt, getan. Mit dem Helikopter zum Markt fliegen, um eine Tüte Gemüse

**WO IMMER EINE
SACHE NICHT
DIE IDEALKURVE
ZU NEHMEN
DROHT, WIRD
NACHGEHOLFEN,
KOSTE ES, WAS
ES WOLLE.**



**EIN PAAR WOCHEN
ZUVOR WAR ICH NOCH
OBDACHLOS GEWESEN
UND HATTE MICH IN
DEMSELBEN HAFEN
AUS ABFALLEIMERN
ERNÄHRT. UND JETZT
SAß ICH IN EINEM
DREI MILLIONEN
TEUREN HELIKOPTER.**

einzukaufen? Das hatte ich noch nie erlebt. Ich war wohl einmal mit einem Rolls-Royce zum Einkaufen gefahren worden und konnte mir damals schon den Gedanken an Dekadenz nicht verkneifen. Und jetzt den Heli nehmen? Das ganze Theater wegen ein paar lächerlicher Brokkolini, nur weil sie gerade der Hit auf dem Teller waren? Aber das Ganze war ja nicht mein Bier – und was hätte ich schon gegen ein bisschen Sightseeing von oben haben sollen?

Der Heli brachte mich an Land und ich machte meine Besorgungen. Aber dann stellte sich heraus, dass der Chef noch nicht eingetroffen war. Was tun? Warten? Der Captain gab mir beziehungsweise dem Piloten Anweisung, dass ich sofort wieder zurück aufs Schiff sollte. Okay, dachte ich, dann eben wieder ich allein im Heli, und sah hinunter auf meine Einkaufstüten mit vier Kilo Brokkolini. Als ich wieder oben in der Luft war und der Pilot noch eine Schleife über dem Hafen zog – damit sich der Flug auch lohnt, wie er sagte –, dachte ich, was für ein verrücktes Leben ich doch führe. Ein paar Wochen zuvor war ich noch obdachlos gewesen und hatte mich in demselben Hafen aus Abfalleimern ernährt. Und jetzt saß ich in einem drei Millionen teuren Helikopter und flog zum Einkaufen auf den Wochenmarkt. Ist das Leben nicht ein Abenteuer? Und was für eins! Dass aber damit die Skala solcher Unwahrscheinlichkeiten noch nicht an ihre obere Grenze gestoßen war, sollte ich später in meiner Laufbahn erfahren.

Einige Jahre später befand ich mich auf einer Jacht, dessen Eigner eine kulinarische Vorliebe hatte: Er aß für sein Leben gern asiatisch. Keine unmögliche Aufgabe, wenn man sich etwas mit der asiatischen Küche auskennt. Dafür ist es – je nachdem, wo man sich gerade befindet – manchmal schwer, genau die Zutaten zu bekommen, die man haben möchte. Besser gesagt: haben muss, in unserem Job ist ja alles ein Muss. In diesem Fall war es Sojasauce. Sojasaucen gibt es tausendfach überall auf der Welt. Trotzdem hatte ich ein Problem. Ich ließ mir gerade noch einmal das später geplante asiatische Menü durch den Kopf gehen und prüfte den Proviant auf Vollständigkeit. Alles

war da – nur die Sojasauce nicht. Nicht irgendeine – für den Besitzer dieses Schiffes musste es eine ganz bestimmte Sorte sein, „Yuan’s Soy Sauce“. Ein kleines Familienunternehmen in Hongkong stellt sie her, aber nicht in Unmengen. Sie ist deswegen zwar nicht unbezahlbar, aber aufgrund der kleinen Mengen, die produziert werden, nicht überall erhältlich.

Warum mein Boss damals unbedingt dieses Produkt wollte, hatte einen ganz einfachen Grund: Es ist die beste unter den besten – und das ist alles, was ich wissen muss, und mein Job ist, das Unmögliche möglich zu machen. Egal, wann. Egal, wo. Betroffen stand ich da. Wie hatte das passieren können? Es gehört zu den Todsünden eines Chefkochs, wenn seine Vorräte nicht vollständig sind. Ausgerechnet diese spezielle Sojasauce fehlte. Ich hätte sie zwar durch Trickerei vortäuschen können, wollte aber auf keinen Fall das Risiko eingehen, damit aufzufliegen. Nacheinander rief ich alle mir bekannten Lieferanten auf dem französischen Festland an. Von jedem dieselbe Antwort: „Nein, wir haben die Sauce nicht vorrätig und im Moment bekommt man sie hier auch nirgendwo.“ Merde! Ich überlegte.

Ich hatte eine andere Idee. Ich wusste, dass der Eigner seinen Wohnsitz in London hatte. Wenn nicht in London, einer Metropole mit zahllosen asiatischstämmigen Bewohnern, wo sonst hätte es diese Sojasauce geben sollen? Ich hingte mich wieder ans Telefon und klingelte bei einschlägigen Shops an. Fünf Minuten später landete ich einen Treffer. Das Geschäft hatte gleich eine ganze Batterie Flaschen vorrätig. Ich atmete auf. Aber noch hatte ich die Flaschen nicht. Ein anderes Hindernis baute sich auf. Selbst wenn man mir die Flaschen per Express zugeschickt hätte, wären sie eine halbe Ewigkeit, jedenfalls viel zu lange unterwegs gewesen. Ich war ratlos. Aber ans Aufgeben dachte ich nicht.

Ich wandte mich an den Captain: Saublöder Zufall, erzählte ich ihm, die letzte Flasche von Chefs Lieblingssojasauce sei hingefallen und in tausend Stücke zerbrochen – was man eben so sagt, wenn man auf heißen Kohlen sitzt. Und nirgendwo in Küstennähe sei

Ersatz aufzutreiben. Der Captain, der mich glücklicherweise halbwegs mochte, sah mich von der Seite an und grinste: „Ach ja?“ Ich ahnte, er hatte mich durchschaut. Würde er meine Notlage ausnutzen? Doch er meinte nur: „Stephan, was für ein Glückspilz du doch bist! Der Chef hat einen wichtigen Geschäftstermin in London und will danach schnell wieder zurückkommen.“ Was bedeutete das? Noch ehe der Captain weiterreden konnte, schlug ich vor: „Dann könnte doch jemand von seinem Hauspersonal ein paar Flaschen besorgen und er bringt sie auf dem Rückweg mit.“

Ich habe schon oft ein Phänomen beobachtet, das vielleicht gar nicht so erstaunlich ist, aber doch jedes Mal überrascht, wenn es auftritt:

MENSCHEN, DIE ZWAR SELBST NICHT REICH SIND, ABER FÜR SUPERREICHE ARBEITEN, GEWÖHNEN SICH IN MANCHEN – NICHT IN ALLEN! – BEZIEHUNGEN SEHR SCHNELL DEREN DENKART AN.

Vor allem, wenn es ums Geldausgeben geht, und zwar um das Geld des Arbeitgebers. Der Captain meinte also, es sei doch sehr viel zuverlässiger, wenn ich selbst mitfliegen würde, um die Sojasauce zu kaufen. Das klang weniger wie ein Vorschlag, sondern mehr nach Marschbefehl. „Na gut“, bemerkte ich cool und dachte im Stillen: Privatjet?! Wie geil ist das denn!

Es gibt keine Probleme, nur Lösungen, wenn auf die Kosten keine Rücksicht genommen werden muss. Im Übrigen ging es dem Captain vor allem darum, den Eigner mit so wenig Lappalien wie möglich zu behelligen. Ich grinste zurück: „Wann geht’s los?“

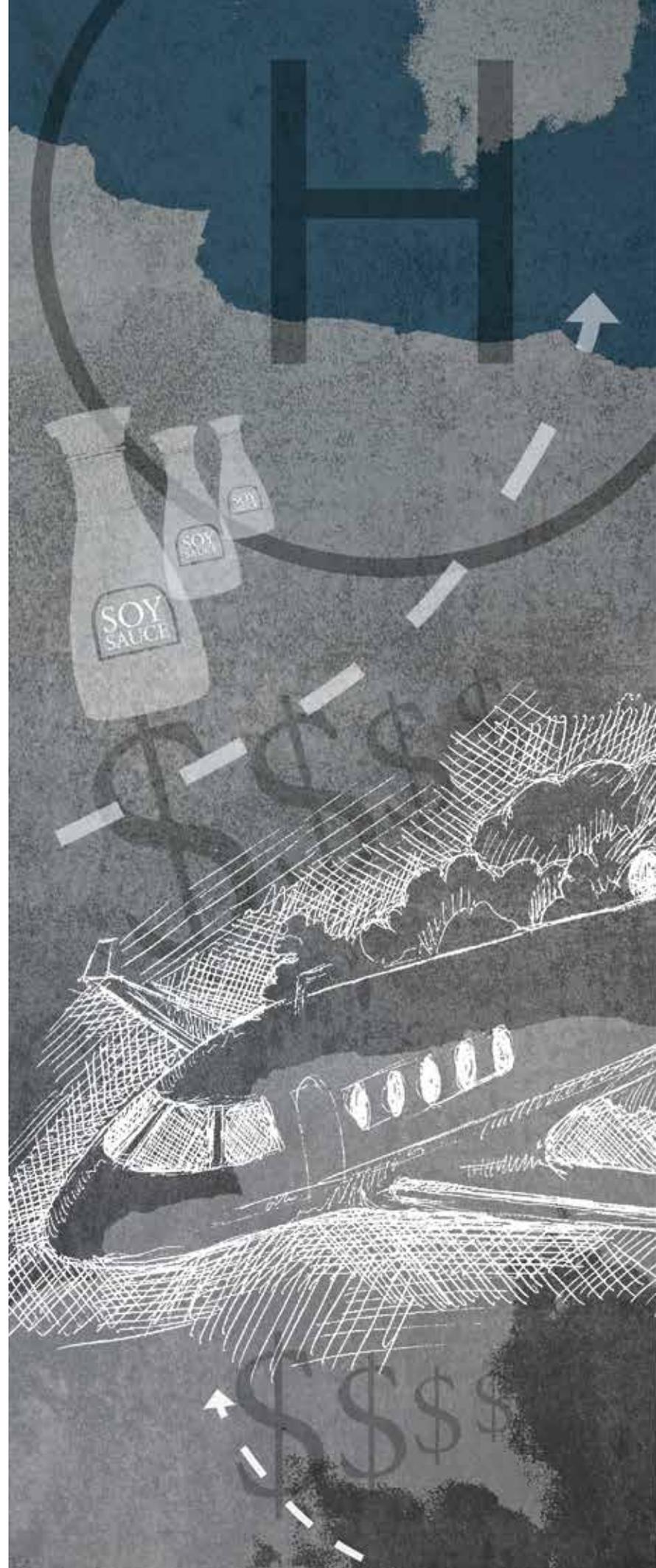
Eine Stunde später ging es mit dem Beiboot an Land und dann weiter mit dem Chauffeur zum Flughafen. Dort stand der Privatjet meines Chefs. Er war jederzeit startbereit und kurz darauf hoben wir auch schon ab. So unbeschwert war ich noch nie zuvor an einem Flughafen durch den Zoll gewunken worden. Es ist nicht ungewöhnlich, dass die Privatjets immer auf Stand-by sind. Dann können

die Eigner für geschäftliche Angelegenheiten oder just for pleasure von jetzt auf gleich abheben. Das halten sie selbst dann so, wenn ein längerer Aufenthalt auf dem Boot geplant ist. Natürlich könnte man die Maschinen, die ungenutzt nur herumstehen und Kosten verursachen, ein paar Tage gewinnbringend vermieten – auch das ist durchaus üblich.

WIR FLOGEN ALSO NACH LONDON, ICH NAHM MIR EIN TAXI IN DIE CITY, BESORGT EINE KISTE SOJASAUCE UND GELEGENHEITSHALBER NOCH EIN PAAR ANDERE KLEINIGKEITEN.

Dann ging es per Taxi zum Airport und da der Eigner noch Termine hatte, ging es für mich allein im Flieger zurück an die Côte d'Azur.

Zu dem asiatischen Abendessen kam es übrigens erst einige Wochen später. Das ist ein hervorragendes Beispiel für den zum Teil grenzenlosen Wahnsinn, mit dem ich mich umgeben durfte. Aber es sind eben auch diese Momente im Leben eines Privatkochs, für die sich alle Mühe und jede harte Arbeit lohnt und was einen antreibt. Normal kann jeder!



ES IST NICHT
UNGEWÖHNLICH,
DASS DIE PRIVATJETS
IMMER AUF STAND-BY
SIND. DANN KÖNNEN
DIE EIGNER FÜR
GESCHÄFTLICHE
ANGELEGENHEITEN
ODER JUST FOR
PLEASURE VON
JETZT AUF
GLEICH ABHEBEN.





ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN ZEIT GESAMT 30 MINUTEN

ZIBDIYIT GAMBARI

(GARNELEN IM TONTOPF)

Ich war zwar noch nie persönlich im Gazastreifen, habe aber großartige Menschen aus der Region kennengelernt. Deshalb weiß ich, dass die Bewohner dort keine wirklich große Auswahl an Produkten haben und sich viel einfallen lassen müssen, um mit dem wenigen Verfügbaren eine abwechslungsreiche Küche zu zaubern. Sie haben meinen vollen Respekt.

FÜR 4 PORTIONEN

20 ml Pflanzenöl
 1 kg Garnelen, geschält und entdarmt
 20 ml Olivenöl
 4 Schalotten, in sehr feine Würfel geschnitten
 4 Knoblauchzehen, in sehr feine Würfel geschnitten
 2 EL Tomatenmark
 1 grüne Chilischote, fein gehackt
 5 Tomaten, gehäutet und grob gehackt
 ½ TL frisch gemahlener Koriander
 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
 ½ TL gemahlener Kardamom
 ½ TL gemahlener Piment
 ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 1 TL Salz
 100 g Pinienkerne, in der Pfanne ohne Fett goldbraun geröstet
 2 EL Sesamsamen, in der Pfanne ohne Fett goldbraun geröstet
 ¼ Bund Petersilie, gehackt
 ¼ Bund Koriander, gehackt
 ¼ Bund Dill, gehackt

1. In einer Pfanne das **Pflanzenöl** stark erhitzen. **Garnelen** darin etwa 30 Sekunden von beiden Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen. **2.** Die Pfanne mit Küchenpapier säubern und dann auf mittlerer Hitze erneut erwärmen. In **Olivenöl** die **Schalotten** und **Knoblauch** andünsten. **Tomatenmark** und **Chili** einrühren und 2 Minuten mitgaren. **3.** Dann **Tomaten, Koriander, Kreuzkümmel, Kardamom, Piment, Pfeffer** sowie **Salz** zufügen und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen. **Pinienkerne, Sesam, Petersilie, Koriander** und **Dill** dazugeben und alles vermischen. Die Garnelen zufügen. **4.** Alles in einen feuerfesten Tontopf oder eine andere Form füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft 12 Minuten backen. Mit Brot ein Traum.



ZUBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN ZEIT GESAMT 10 MINUTEN

MAROKKANISCHER MINZTEE

(MAGHREBI; TUAREG-TEE)

In den Genuss dieses sehr süßen Tees kam ich zum ersten Mal auf meiner ersten Reise nach Djerba, einer Insel vor der Küste Tunesiens. Es gibt ihn nicht nur in Marokko, sondern fast überall in der Region von Nordafrika bis in weite Teile der arabischen Welt. In der Regel wird er vom Herrn des Hauses gebraut. Ich bin ein ganz großer Fan dieses Tees, bevorzuge aber weniger Zucker als im Original. Honig ist natürlich auch eine Alternative.

FÜR 4 PORTIONEN

1 EL chinesisches Gunpowder
(grüner Tee, im Teefachhandel)
1 Bund Minze (30 g)
4 EL Zucker (mehr oder
weniger je nach Geschmack; ersatzweise Honig)
evtl. Zesten von Zitrusfrüchten

In einer Teekanne das **Gunpowder** mit 1 l kochendem Wasser übergießen. Die frische **Minze** sowie **Zucker** oder **Honig** zugeben und 6 Minuten ziehen lassen. Ich persönlich gebe auch noch **Zesten** von unbehandelten Zitronen, Limetten oder Orangen dazu. Vor dem Servieren durch ein Sieb geben. Am besten zu Meskonta-Orangenkuchen (siehe unten) servieren. Ala Sahhtek! Zum Wohl!

ZUBEREITUNGSZEIT 25 MINUTEN ZEIT GESAMT 1 STUNDE 30 MINUTEN

MESKONTA

(MAROKKANISCHER ORANGEN-ZITRONEN-KUCHEN MIT JOGHURT)

Hier meine Version dieses saftigen Kuchens – der totale Genuss, ob mit oder ohne Tee. Ich gebe zum Servieren immer noch etwas Mascarpone dazu.

FÜR 4 PORTIONEN

3 Eier
2 Eigelb
250 g Zucker
150 g Joghurt
Saft von 1 großen, saftigen Orange
oder 2 EL Orangenreduktion (siehe Seite 143)
125 ml Pflanzenöl plus etwas für die Form

500 g Mehl plus etwas für die Form
1 TL Backsoda (Natron)
1 Prise Salz
4 frische Datteln, entkernt und gehackt
2 EL eingelegte Zitronenschale
(siehe Seite 231) oder 1 EL Zitronenzesten,
mit sehr heißem Wasser überbrüht
150 ml Orangenreduktion zum Tränken (siehe Seite 143)

1. Eier, Eigelbe und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Joghurt, Orangensaft und Öl einrühren. Zuletzt Mehl, Backsoda, Salz, Datteln und Zitronenschale unterrühren. **2.** Die Masse in eine geölte und mehlierte Form geben. Den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kuchen darin 30–45 Minuten backen. **3.** Kurz abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen. Boden und Seiten gleichmäßig mit der Orangenreduktion tränken. Lauwarm servieren.



ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN ZEIT GESAMT 6-12 MONATE

REGRAT CVETJE VINO

(LÖWENZAHNBLÜTENWEIN)

Zwischen April und Mai ist die beste Zeit, um diese wahrlich unterschätzten Blüten zu pflücken und dann diesen wirklich sehr reizvollen Wein daraus herzustellen. Allerdings kann man ihn frühestens ein halbes Jahr später genießen.

FÜR CA. 3 LITER

300 g gelbe Anteile der Löwenzahnblüten
(selbst sammeln oder im Gemüsegeschäft bestellen), gewaschen
1 Gewürznelke
800 g brauner Zucker
300 ml Orangensaft
50 ml Limettensaft
50 ml Zitronensaft
Schale von 1 unbehandelten Orange, blanchiert

Schale von 1 unbehandelten Zitrone, blanchiert
Schale von 1 unbehandelten Limette, blanchiert
1 Tütchen Trockenhefe

AUSSERDEM

4 Luftballons, gut ausgespült und kleine Löcher hineingestochen
4 Weinflaschen, am besten sterilisiert
oder mit kochendem Wasser ausgespült,
sowie Korken oder Schraubverschlüsse

1. Blüten mit 4 l kochendem Wasser übergießen. Mit frischem Wasser in einen Topf geben. Mit allen anderen **Zutaten** außer der Hefe etwa 1 Stunde köcheln lassen. Durch ein Musselintuch, ein Käseleinen oder ein ungefärbtes, dicht gewebtes Baumwolltuch gießen und auf 38 °C abkühlen lassen. Die Mischung darf wegen der Hefe nicht heißer sein. Nun die **Hefe** einrühren und alles mit einem Küchentuch abdecken. Bei Zimmertemperatur über Nacht stehen lassen. **2.** Am nächsten Tag den Ansatz in Weinflaschen füllen und die Luftballons über den Flaschenhals ziehen. So können die Gase bei der Gärung entweichen und es entsteht kein Druck in den Flaschen. 3 Wochen an einem dunklen Ort lagern. **3.** Während dieser 3 Wochen den Ansatz in andere ebenfalls sterilisierte oder mit kochendem Wasser ausgespülte Flaschen füllen und dabei darauf achten, dass die Ablagerungen nicht mit in die neuen Flaschen geraten. Wenn nötig, diesen Vorgang mehrfach während der ersten Gärungsphase wiederholen, bis der Wein klar wird. Die Flaschen auf keinen Fall während dieser Zeit schütteln. **4.** Nach 3 Wochen sollte es so weit sein. Die Flaschen verkorken und 6–12 Monate an einem kühlen Ort – am besten im Keller, nicht aber im Kühlschrank – lagern.

EIN 7-JÄHRIGER CHEF

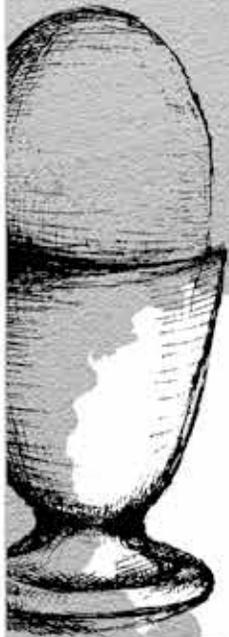
42 Eissorten und das perfekte Frühstücksei

Wenn Kinder an Bord sind, werde ich ganz verrückt vor Begeisterung. Es dauert nie lange, bis die lieben Kleinen in der Küche stehen und bespaßt werden wollen. Was täte man als unterbeschäftigter Koch auch lieber? Man wartet geradezu auf solche Momente, weil sie einen endlich aus der quälenden Langeweile herausreißen, der man bis zu 18 Stunden am Tag ausgesetzt ist. Kinder haben die liebenswerte Angewohnheit, sich erst ausgiebig durch Kuchen und Süßspeisen zu futtern, um dann gemeinsam eine Pizza zu backen. Geht ja ganz schnell. Anschließend spielen sie immer dicht um die Beine des Kochs herum Fangen. Oder sie veranstalten in der Küche ein Versteckspiel, was rein theoretisch nur dann hinderlich wäre, wenn beim Kochen Stress aufkäme. Aber wann passiert das schon? Der Koch hat glücklicherweise alle Zeit der Welt und muss sich nicht auch noch auf andere Tätigkeiten konzentrieren, sondern kann sich hingebungsvoll den Kindern widmen. Doch, ernsthaft, ich mag Kinder. Aber ich mag auch meinen Job, den ich gern gut erledigen möchte. Natürlich kenne ich auch die Spielregeln: Wenn der Eigner oder seine Gäste Kinder mit an Bord bringen und die in der Küche aufkreuzen, kann ich sie nicht rausschmeißen wie einen Ingenieur, der im ungünstigsten Moment eine Extrawurst gebraten haben möchte. Ich muss dann versuchen, für mich und die Kinder das Beste aus der Situation zu machen, was oft nicht einfach für mich ist. Es hat aber auch schon sehr schöne Momente mit Kindern gegeben. Die meisten Kleinen, mit denen ich auf diese Weise zusammenkomme, sind noch richtige Kinder – verspielt, lebendig und bereit, sich an die Hand nehmen zu lassen. Es gibt auch Gegenbeispiele. Das sind Kinder mit einer überraschend ausgeprägten Persönlichkeit. Mit ihnen muss man ganz anders umgehen.

Die Jacht, auf der ich damals arbeitete, gehörte einem 7-jährigen russischen Jungen. Nennen wir ihn Viktor. Mit eigener Schaffenskraft dürfte er das Schiff kaum erworben haben, man munkelte, es sei ein Geburtstagsgeschenk gewesen, was in Milliardärskreisen durchaus vorstellbar wäre. Was sind schon 90.000.000 Euro unter Freunden? Viktor war mit seinem Vater beziehungsweise seiner Familie an Bord. Man merkte ihm sofort an, dass er sich seiner besonderen Position bewusst war. Obwohl er noch klein war, konnte man die aufkeimende Persönlichkeit in seinem Wesen schon deutlich erkennen. Ich vermutete, dass in seiner Entwicklung eine gute schulische Bildung und die Einflüsse eines weltläufigen Lebensstils innerhalb der Familie zum Ausdruck kamen. Das Selbstbewusstsein der Eltern hatte sich wahrscheinlich auch schon auf ihn übertragen. Er wirkte zwar noch immer kindlich und verspielt, wie es in diesem Alter üblich ist, aber er war bereits dabei, diese Eigenschaften abzustreifen. Deutlich erkennbar nahm er bereits die Züge eines businessorientierten Menschen an. Er schien genau zu wissen, was er wollte. Das äußerte sich auch mir gegenüber.

Jeden Morgen wünschte Viktor ein Ei zum Frühstück. Nicht einfach nur weich oder hart gekocht. Er wollte es ganz präzise vier Minuten und 23 Sekunden gekocht haben. Keine Ahnung, wie er darauf gekommen ist. Nichts leichter als das, dachte ich, mit Stoppuhren kann ich umgehen. Ich habe also das Ei jeden Morgen aus dem Kühlschrank genommen, damit es immer dieselbe Temperatur hatte, bevor es ins Wasser kam. Darin habe ich es dann so lange gegart, wie der junge Herr es wollte. Ich fand die Tatsache, dass ein 7-Jähriger derartige Wünsche hat, bemerkenswert. Ich kann nicht sagen, wie andere Köche vor oder nach mir mit dieser speziellen Aufgabe umgegangen

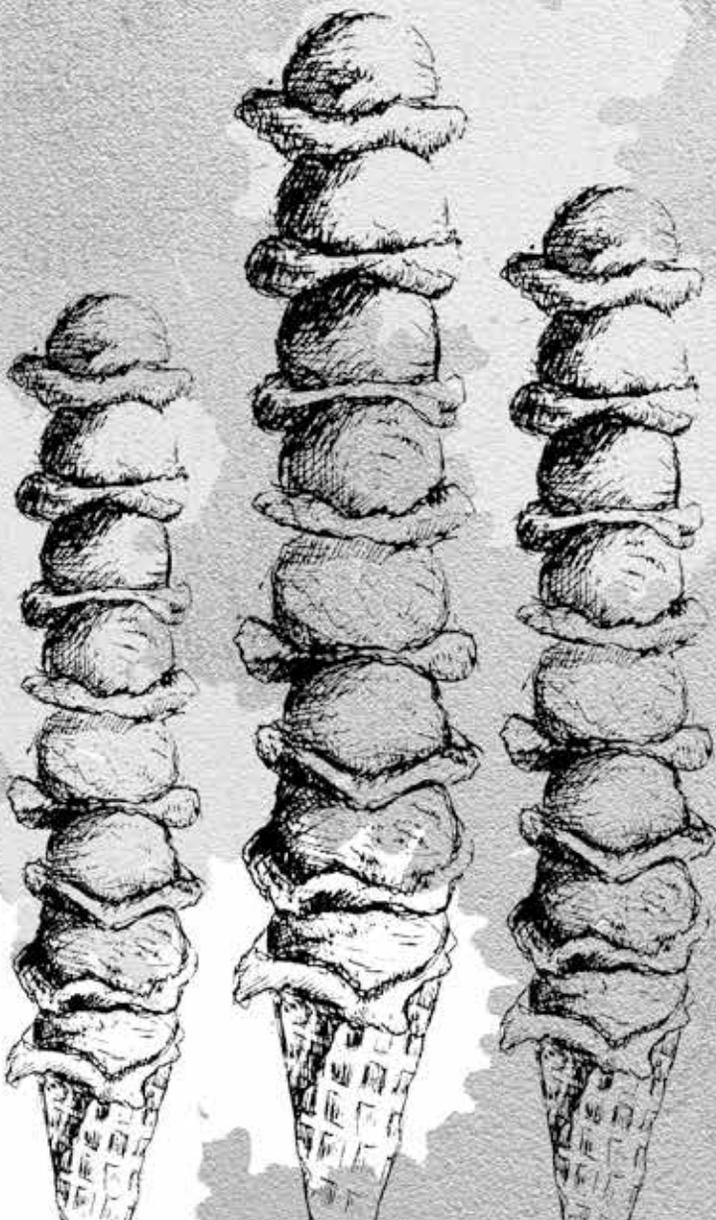
**DIE JACHT, AUF
DER ICH DAMALS
ARBEITETE,
GEHÖRTE EINEM
7-JÄHRIGEN
RUSSISCHEN
JUNGEN. VIKTOR.**



04:23



SEINE LEIDENSCHAFT FÜR GUTES EIS ÜBERTRAF NOCH DIE FÜR EXAKT GEKOCHTE EIER.



sind, ich habe sie jedenfalls genauso sorgfältig und professionell erledigt wie alle anderen Wünsche der Familie. Und das war auch gut so. Eines Morgens nach dem Frühstück stand Viktor in der Küche. Er stellte sich vor mich hin und sagte etwas, das fast wie eine offizielle Erklärung klang. „Chef Stephan“, begann er wie sonst auch –

„Chef“ ist die englische Bezeichnung für „Koch“, um das nur mal schnell zu klären –

„Chef Stephan, das war heute das beste Ei, das ich je in meinem Leben gegessen habe.“ Wörtlich! Auch wenn ich in der Herstellung eines 4:23-Minuten-Eies keine besondere Leistung sehe, so habe ich mich in diesem Moment doch gefreut. Ich antwortete ihm angemessen und mit einem verschmitzten Grinsen: „Danke, Sir, ich werde mich weiter bemühen.“ Die Hacken habe ich allerdings nicht zusammengeschlagen.

Mir war schnell klar, dass Viktor deutlich mehr Ahnung vom Essen und von kulinarischen Dingen hatte als der Durchschnittssiebenjährige. Wahrscheinlich besaß er einen geschulteren Geschmack als mancher Erwachsene, der sich nur von Fast Food ernährt. Denn wenn ihn ein 4:23-Minuten-Ei als das beste überzeugt hat, dann musste er bewusst Vergleiche angestellt haben. Hätte ich ihn vielleicht mal testen sollen, indem ich ihm ein 4:22-Minuten- oder ein 4:24-Minuten-Ei unterschob? Nein, auf dieses kindische Niveau wollte ich mich erst gar nicht begeben.

Bei vielen Reisen habe ich beobachtet, dass Russen, jedenfalls diejenigen, für die ich gearbeitet habe, ein großes Faible für Eiscreme haben. So auch Viktor, was mich kaum wunderte – für mich übrigens deshalb der „Eisprinz“. Seine Leidenschaft für gutes Eis übertraf noch die für exakt gekochte Eier. Und das wollte was heißen. An Bord dieses Schiffes gab es so viele verschiedene Eissorten, wie ich sie vorher und nachher nie irgendwo wieder angetroffen habe. Ich habe durchgezählt und kam auf 42 Eiscremes und Sorbets. Welcher hippe Eissalon hat schon eine solche Auswahl?

Selbstverständlich war keine der Eissorten gekauft, ich habe sie alle selbst gemacht. Und selbstverständlich war auch, dass jede Sorte aus

frischen Zutaten zubereitet wurde. Für ein Erdbeereis beispielsweise habe ich niemals Erdbeersirup oder Ähnliches verwendet, sondern ausschließlich frische Erdbeeren. Auch Zutaten wie Milchpulver oder Glukose als Ersatz für Frischmilch und Zucker hatten in meinen Zubereitungen nichts zu suchen.

Die strengen Regeln galten ebenso für die süßen Sorten aus Früchten, Karamell, Cookies, Schokolade, Brownies, Cheesecake, Lakritz, Nüssen, Kernen oder Kräutern und so weiter, wie auch für die damals sehr populären salzigen Kreationen etwa mit Schinken und Speck. Letztere konnten den Eisprinzen allerdings nicht sehr begeistern.

Auf anderen Jachten habe ich später eine ähnlich ausgeprägte Eiscremekultur vorgefunden, wenn auch nicht in diesem Ausmaß. Immerhin hatten sie Gefrierschränke, die speziell für die Lagerung von Eiscreme konstruiert und von oben bis unten mit allen möglichen Geschmacksrichtungen gefüllt waren.

DIE 42 SORTEN FÜR VIKTOR STANDEN ÜBRIGENS NICHT ALS SAMMLUNG AUF EINER LISTE – DAS GESAMTE SORTIMENT HATTE JEDERZEIT VOLLSTÄNDIG ZU SEIN.

Unter Hausfrauenbedingungen wäre ich vielleicht überfordert gewesen, um den Vorrat ständig komplett zu halten. Glücklicherweise stand mir bei der Herstellung eine beeindruckende moderne Spezialmaschine zur Verfügung, besser und schneller als jede andere Maschine die mir je unter die Finger gekommen ist.

Es gab eine Eiskarte, die der Familie jeden Mittag vorgelegt wurde. Der Eisprinz bestellte regelmäßig sechs verschiedene Eissorten. Die Prozedur sah so aus, dass sechs in einer Gefriertruhe tiefgekühlte Martinigläser jeweils mit einer anderen Kugel gefüllt wurden. Kälte dampfend kamen sie vor Viktor auf den Tisch. Manchmal aß er sie alle auf, manchmal naschte er nur davon. Er widmete ihnen aber immer seine ganze Aufmerksamkeit.

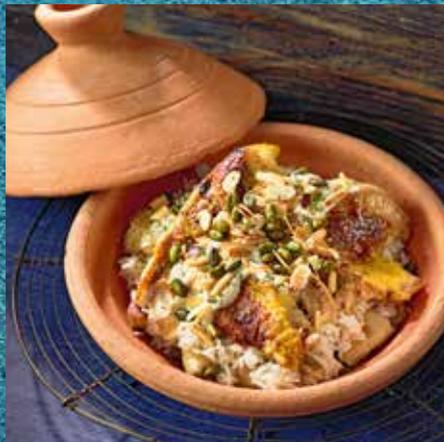
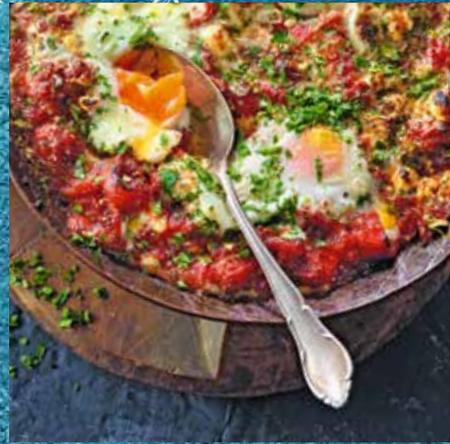
Je länger ich mit ihm an Bord war, desto mehr begann er mich zu interessieren. Ich wollte einfach wissen, inwieweit sein Auftreten

gespielt, gut antrainiert oder tatsächlich schon Teil seiner Persönlichkeit geworden war. Habe es allerdings nie wirklich herausgefunden, weil wir uns viel zu selten über den Weg liefen.

Einmal allerdings konnte ich ihn etwas näher kennenlernen. Unverhofft stand er bei mir in der Küche. „Na, besondere Wünsche?“, fragte ich ihn. „Chef Stephan, zeig mir, wie du Eis machst“, sagte er, „ich will wissen, wie das geht.“ Ich war zwar nicht versessen darauf, den Kinder-Entertainer zu spielen, aber da ich gerade nicht extrem unter Hochdruck stand, konnte ich den kleinen Kursus einschieben. Ich stellte die Eismaschine auf die Arbeitsplatte und legte ein paar Früchte, Sahne, Vanille und weitere Gewürze dazu, die gut harmonierten. „Daran dachte ich nicht“, sagte er gleich, „können wir ein Eier-Eis machen?“ Ich wusste nicht, was ich hätte erwarten sollen, aber das mit dem Eier-Eis kam überraschend.

„Lass mich raten“, sagte ich, „du meinst ein Eis aus einem 4:23-Minuten-Ei, oder?“ „Genau das meine ich“, bestätigte er. Ich hatte noch ein paar gekochte Eier – keine exakten 4:23-Minuten-Exemplare, aber welche Rolle spielte das jetzt? Wir fingen an. Ich zeigte ihm den kinderleichten Umgang mit der Maschine und erklärte ihm kurz, wie überhaupt Eis entsteht. „Dann los!“ So gut es ging, ließ ich ihn allein hantieren, viel hätte er gar nicht falsch machen können.

Bald war das Eis fertig – ein Eier-Eis auf Sahnebasis mit etwas Salz und einem Tropfen Tabasco. Es hätten sich weitere Würzzutaten angeboten, aber er wollte den Eiergeschmack möglichst pur haben. Er probierte. „Nicht schlecht“, meinte er. Er probierte noch einmal, schloss die Augen und ließ das Gefrorene auf seiner Zunge zergehen. Dann sah er mich wieder an und meinte: „Solange es kalt ist, schmeckt es wie Eis. Wenn es aber im Mund warm geworden ist, schmeckt es so ähnlich wie mein Frühstücksei.“ „Besser oder schlechter?“ Lange musste er nicht überlegen. „Schlechter“, antwortete er, „ich wüsste nicht, ob ich beim Mittagessen oder beim Frühstück sitze.“ Schlaues Kerlchen, dachte ich. Von Eier-Eis war danach nie wieder die Rede.



Der Geschmack des Abenteurers Viele Menschen dürften Stephan Staats um seinen exklusiven Job beneiden: Er fährt seit vielen Jahren auf den luxuriösen Jachten der reichsten Menschen dieser Erde über die Weltmeere und bekocht seine schwerreichen Dienstherrn mit allem, wonach ihnen gelüftet. Doch die Arbeit als Chefkoch an Bord – oft monatelang ohne Auszeit und 20 Stunden am Tag – ist anspruchsvoll und anstrengend. Sie ist manchmal abenteuerlich, bisweilen bizarr oder sogar lebensbedrohlich. Und während einem die Rezepte das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen, bleibt einem beim Lesen der Erzählungen oft genug die Spucke weg. Zum ersten Mal erzählt der im Bergischen Land geborene Koch in diesem Buch von seinen Erlebnissen und davon, wie es wirklich auf diesen Schiffen zugeht. Wie kein anderer kennt Stephan Staats von seinen Reisen die aromenreichen Küchen Südeuropas, Nordafrikas und des Vorderen Orients aus erster Hand. Mit seinen besten und beliebtesten Rezepten aus den Ländern rund ums Mittelmeer begeisterte er schon Ölscheichs, russische Oligarchen, Musiker, Hollywood-Regisseure und -Schauspieler sowie Wirtschaftsmagnaten. Für dieses Buch hat er Rezepte ausgesucht, die leicht nachkochbar sind und mit landestypischen Aromen überzeugen.

**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**
www.bjvv.de

ISBN 978-3-95453-106-6