

BILL BUFORD

DRECK

HANSER



Wie ich meine Familie einpackte,
Koch in Lyon wurde und die Geheimnisse der
französischen Küche aufdeckte

Leseprobe

Das Buch

Bill Buford, Starautor des *New Yorker*, setzt sich gern Extremen aus. Er lebte unter Hooligans und arbeitete in Italien als Pastamacher. Nun unterwirft er sich den Regeln der französischen Spitzenküche. Dafür verpflanzt er seine Frau und seine dreijährigen Zwillingssöhne kurzerhand nach Lyon. Er wird Bäckerlehrling, Schüler des Institut Paul Bocuse und Praktikant im legendären La Mère Brazier, wo er lernt, wie man ein Fischfilet auf 62,5 Millimeter filetiert, Hummertürmchen baut und wie nah Kameradschaft und Intrige in der Küche beieinanderliegen. Aller Widerstände zum Trotz gibt Buford nicht auf, denn ihn treibt die Frage an: Liegt der Ursprung der französischen Küche in Italien? Eine faszinierende kulinarische Reportage.

Der Autor

Bill Buford, 1954 in Louisiana geboren, studierte in Berkeley und Cambridge, war Gründungsredakteur und sechzehn Jahre lang Herausgeber des Literaturmagazins *Granta* und später Verleger bei *Granta Books*. Von 1995 bis 2002 arbeitete er als Literaturredakteur für den *New Yorker*, für den er auch heute noch tätig ist. Bei Hanser erschienen der Tatsachenbericht *Geil auf Gewalt. Unter Hooligans* (1992) sowie *Hitze. Abenteuer eines Amateurs als Küchensklave, Sous-Chef, Pastamacher und Metzgerlehrling* (2010).

Buford lebt in New York.

Bill Buford. *Dreck*

544 Seiten. Gebunden. Auch als E-Book erhältlich

Erscheint am 19. Oktober 2020

hanser-literaturverlage.de

HANSER

LYON MIT KLEINEN ZWILLINGEN

»Wie könnt ihr Lyon lieben?«

Unhöfliche Frage!

Schon wahr, unsere Stadt zu lieben fällt nicht leicht. Es ist ein erzogener Geschmack. Beinahe ein Laster. Keine Stadt der Welt kommt Touristen weniger entgegen. Es gibt nichts anzuschauen, nichts zu unternehmen. Natürlich gibt es auch hier, wie in anderen Städten, großartige Monumente. Aber man muss zugeben, dass sie den Lyonesern kaum etwas bedeuten. Und die »Sehenswürdigkeiten« selbst – die Kuppel des Hôtel-Dieu, die in all ihrer öden Pracht über der ewigen Rhône thront; die Saône in der Nähe der Place Bellecour, ihre Fußgängerbrücken, wie mit schwarzer Tinte übers grün-goldene Wasser gemalt; die ganze fahl-silberne Stadt, die durch den Dunst schimmert – all das lässt uns kalt, als eine banale Alltagskulisse, und wir achten kaum mehr darauf als auf den ohrenbetäubenden Industrielärm.

Henri Béraud, *Vous Ne Connaissez Pas Mon Pays*, 1944

Am Montag, den 15. Dezember, waren wir endlich da. Frederick plagte ein Magenvirus, George hatte Fieber, und auch ihr Vater war nicht gerade in Hochform. Jessicas Pläne – Familien-Mittagessen im Restaurant, Marktbesuch auf dem *quai*, Weihnachtsbaum kaufen (sie hatte sogar einen englischsprachigen Babysitter organisiert, einen bärenstarken Lyoneser namens Stephen, um uns einen romantischen Abend zu ermöglichen) – waren alle hinfällig, weil montags offenbar fast ganz Lyon geschlossen hat. Wir kauften uns ein Sandwich in einem Casino-Supermarkt und hielten Mittagsschlaf, und als wir aufwachten, war es zu spät, um wegen der Jungs noch in der Vorschule vorbeizuschauen. Es reichte auch nicht mehr, ihre Pässe auf *la mairie* vorbeizubringen. Außerdem ging unser Rom-Flug am nächsten Morgen um fünf. Diesmal verpassten wir ihn nicht. Fünf Minuten vor Schließung des Gate kamen wir an und rannten.

Da auch unser Rückflug, am Freitag vor Weihnachten, frühmorgens ging, bestand immerhin die Chance, dass die *École Robert Doisneau* bei unserer Rückkehr noch geöffnet sein würde. Aber es tobte ein Schneesturm. Wir trafen mit Verspätung ein, erst kurz vor Schließung des Flughafens, und jetzt hatte in Lyon, einer traditionell katholischen Großstadt, aufgrund der Feiertage drei Wochen lang alles geschlossen: die Restaurants (wo ich mich hätte den Küchenchefs vorstellen können), die Behörden (etwa *la mairie*) und natürlich auch Schulen und Vorschulen.

Die Wohnung war kalt, zumindest kam es uns so vor. Als New Yorker waren wir offensichtlich schon zu lange an überheizte Räume gewöhnt.

Frederick, der blass und zerbrechlich wirkte, war in erstaunlich guter Stimmung und saß auf unserem neuen Ikea-Sofa vor dem schwarzen TV-Bildschirm (der Fernseher war noch nicht angeschlossen, denn auch die Kabelfernsehfirma hatte zu). Er sah sich in unserem neuen Ikea-Wohnzimmer um, spürte, wie isoliert wir jetzt waren, und fragte treuherzig: »Wo sind denn jetzt alle unsere Freunde?«

»Keine Ahnung«, erwiderte ich.

Am nächsten Morgen ging ich mit den Jungs in ein Café, um unser New Yorker Ritual des Samstagfrühstücks fortzusetzen. Sie bestellten sich heiße Schokolade, wie immer, und baten wie immer um mehr Zucker. Der Kellner schnaubte und kam mit ein paar Zuckerwürfeln zurück – ganz offenbar nicht aufgebrauchte Würfel, die man wieder eingewickelt hatte.

Hinterher schlug ich einen Besuch der Markthallen vor, *Les Halles de Lyon Paul Bocuse*, auf der anderen Seite der Rhône.

Wir nahmen uns ein Taxi, kletterten alle auf den Rücksitz. Die Fahrt dauerte fünf Minuten. Fahrpreis sieben Euro. Ich hatte einen Zehn-Euro-Schein dabei. Der Fahrer nahm ihn entgegen, und ich wollte schon sagen, er solle das Wechselgeld behalten – als er Frederick schlug.

Frederick hatte seine niedlichen Klettverschluss-Schuhe auf den Sitz gelegt – die Pummelbeinchen eines Dreijährigen, winzige Füße, eingewickelte weiße Kindersöckchen.

»Füße runter!«, schimpfte der Fahrer und gab ihm zwei kräftige Klapsse: auf jedes Schienbein einen, mit dem Handrücken (der Hand, an der er seinen Ehering trug).

Ich stieg aus und musste das erst mal realisieren: Ein Mann, ein Fremder, hatte soeben den Bezahlvorgang unterbrochen, um mein Kind zu schlagen!

Ich rang nach Worten, während ich meine Jungs auf dem Gehweg in Sicherheit brachte. Dann steckte ich den Kopf in den Wagen, um dem Fahrer in bestmöglichem Französisch zu sagen, er solle nie mehr (*jamais!*) meinen Sohn (*mon fils*) anrühren (*toucher*), sonst würde ich ihm die Augen aus der feisten Visage reißen und mir zum Essen braten. Im Grunde habe ich keine Ahnung mehr, was ich damals sagte.

»*Merci, Monsieur. Merci beaucoup!*«, erwiderte er. Und fuhr grinsend davon.

V

STAGIAIRE

Ich bin ein Illusionist mit Händen voller Wahrheit. Stellt mich in eine Schar gelangweilter Menschen, und ihr werdet sehen, wie diese traurigen Leute erwachen, wie sie zu lächeln beginnen und sich mit großen Augen auf die Wunder freuen, die ich ihnen beschere werden. Selbst die Verdrießlichsten werden beim Anblick meiner Kochmütze strahlen wie die Kinder, deshalb trage ich immer eine schön gebügelte Baumwollkochmütze. Ich verbrauche von diesen Mützen zwar jede Menge, wie ein Bischof, würde aber um nichts in der Welt eine industriell produzierte Papierkochmütze tragen, eine Wegwerfkochmütze, die man entsorgt wie Kleenex. Schon möglich, dass man den Unterschied heutzutage kaum noch sieht, aber es reicht, dass ich es selbst wüsste. Und ich hätte Angst, dass mir die Hälfte meiner magischen Kraft abhanden kommt und dies meine Zuschauer die Hälfte der Illusion kosten würde.

Alain Chapel, in *Croque-en Bouche*,
zitiert von seiner Tante Fanny Deschamps, 1976

Der Tag begann um acht Uhr morgens und endete gegen Mitternacht, außer freitags, wo er um 1 Uhr nachts endete, und man war eigentlich immer am Rennen. Alles musste immer möglichst schnell gehen.

Ich bereitete gerade rote Paprika zu – häuten, entkernen, nichts Besonderes – für ein leuchtend rotes schmackhaftes Sorbet, das zu geräucherter *merlu*-Filets gereicht wurde. (»Seehecht«, ist das korrekt? Was auch immer es übersetzt heißen mochte, jetzt heißt es *merlu*.)

»Bist du fertig?«, fragte mich Sylvain. Der Service sollte gleich beginnen.

Zehn Minuten später: »So, bald fertig?«

Wenige Augenblicke später: »Die Paprika?« Sylvain stand neben mir, um zu schauen, warum es so langsam voranging.

»Ah, alles klar. Es sind deine Hände.« Ich starrte auf meine Hände.

»Die dürfen nie über Kreuz sein. Hier«, sagte er und ordnete die Gegenstände rund um mein Schneidebrett neu an. »Die Paprika links von dir, das Messer rechts von dir, und da steht auch die Schüssel für die Küchenabfälle, und die Ablage für die fertigen Paprika in der Mitte.«

(War ich der letzte Mensch auf Erden, der mitkriegte, dass es leichter ging, wenn man die Hände nicht überkreuzte?)

Sylvain lächelte sein Sylvain-Lächeln. Dann erschien Christophe.

»Was macht ihr denn da«, sagte er. *Qu'est-ce que tu fais*. Auf diese Frage gab es keine Antwort, da es gar keine Frage war. (Christophe schimpfte nie. Er erhob nie die Stimme. Er sagte einfach: »*Qu'est-ce que tu fais*.«)

»Ich habe Bill etwas gezeigt«, erwiderte Sylvain und ging prompt in die Falle. Er stotterte bei meinem Namen. »Eine Technik. Damit es schneller geht.« Als fühle er sich ertappt.

Christophe wischte mit der Hand durch die Luft, als wolle er andeuten, dass dieser »Bill« eine Fliege sei. »Du wirst am Pass gebraucht, Sylvain, wo du dich vielleicht nützlich machen kannst.«

Man vergeudete keine Zeit. Man änderte beim Gehen nie die Richtung. Man änderte nie seine Meinung. Man lief nie zweimal.

Wenn morgens die Türen aufgingen, schnappte man sich ein Schneidebrett und suchte sämtliche Töpfe, Pfannen und Utensilien zusammen,

die man im Laufe des Tages brauchen würde. Erst wenn der Service zu Ende war, brachte man alles zurück (man türmte die Sachen schwankend auf das Schneidebrett, bahnte sich vorsichtig seinen Weg durch den Gardemanger-Bereich, weil man seine eigenen Füße nicht sah und es am Anfang und am Ende je eine Stufe gab). In der Zeit dazwischen rührte man sich nicht vom Fleck. Es fiel einem nicht plötzlich ein: *Ups, ich hab was vergessen und muss noch mal zurück.*

Man konnte zwar zurück, aber nur durch einen schmalen Durchgang, und da standen Ansel und Frédéric am Fischposten, dann kamen Michael und Florian im Gardemanger-Bereich und Sylvain im Kühlraum, und niemand wollte dich hier sehen, weil deine Rückkehr bedeutete, dass du unorganisiert warst und einen Rüffel verdient hattest. Florian (wie es seiner bescheidenen Position in der Hierarchie entsprach) war der Aggressivste von allen und machte sich gern ganz besonders groß; er wich nie aus, ohne einen anzurempeln, verächtlich anzustarren wie den letzten Dreck und als *putain de merde* zu beschimpfen.

Als Neuling nimmt einen keiner beiseite und sagt: »Hey, hör mal zu, ich erklär dir mal, wie das hier läuft.« Stattdessen herrscht, als fester Bestandteil der Küchenkultur, dem Novizen gegenüber pathologische Intoleranz, und jeder beobachtet mit der perversen Freude des Mobbers die vergeblichen Versuche des Neulings, die Küche zu verstehen, die alle anderen schon kennen. Für sie muss das sehr amüsant sein.

Dann erklärte Ansel, er werde kündigen, was für die kleine Küchengemeinschaft ein bedeutendes Ereignis darstellte. La Mère Brazier war ein Projekt, wir waren alle dazu da, es zu neuem Leben zu erwecken, und wussten alle, was auf dem Spiel stand. Ansel war der Erste aus dem ursprünglichen Team, der aus eigenem Entschluss ging.

An seinem letzten Abend kam er nach hinten. Er brachte seine Schicht zuende und sollte mir helfen. Ich war am Erbsenpuhlen. Ich puhlte. Er puhlte. Wir schwiegen.

Als wir fertig waren, begannen wir, rohe Kartoffeln zu schälen. Ansel benutzte ein Messer dazu. Ich einen Kartoffelschäler.

Wir schwiegen.

Wir schälten.

Ich vermutete, dass Ansel mich für einen jämmerlichen Köter hielt (und dagegen war nichts einzuwenden, denn für mich war er ein Affe).

»Hältst du Christophe für einen guten Koch?«, fragte ich. Offenbar war mir plötzlich nach Konversation zumute.

»Christophe?« Ansel wirkte verblüfft, als hätte er gerade entdeckt, dass der jämmerliche Köter durch irgendeinen Trick sprechen konnte wie ein Mensch. »Warum willst du das wissen?«

»Einfach so aus Neugier.«

»Christophe, ein guter Koch? Kann sein. Keine Ahnung.«

Ich nahm eine neue Kartoffel.

»Ich hasse ihn. Christophe.« Ansel sprach den Namen aus, als habe er ihn gerade hochgewürgt. »Ich bin nicht gern im gleichen Raum wie er.«

Er schälte eine Kartoffel fertig und griff nach der nächsten. Ansel war sehr schnell. »Ich hasse es, die Luft zu atmen, die er geatmet hat«, fügte er hinzu. »Verstehst du? Er ist der Grund, warum ich gehe.«

»Du gehst wegen Christophe?«

»Ich finde ihn zum Kotzen.« Er steckte sich die Finger in den Hals.

»Dann gehst du gar nicht, weil du einen anderen Job hast.«

»Ich habe keinen anderen Job.«

Wir schwiegen. Er hatte hier eine feste Stellung.

»Du solltest ein Messer benutzen«, sagte er und zeigte auf die Kartoffel in meiner Hand.

»Ja. Ich weiß. Aber mit dem Messer bin ich zu langsam.«

»Der Schäler ist langsam. Ein Messer nicht«, sagte er. »Wie oft musst du den Schäler abziehen, um eine Kartoffel zu schälen? Das weißt du nicht, oder?«

Nein, ich wusste es nicht. Ich machte weiter. Ansel beobachtete mich. Er zählte.

»25«, sagte er. »25 Mal, um diese Kartoffel zu schälen. Weißt du, wie oft man das mit dem Messer machen muss? Sieben Mal. Schau mir zu.«

Ansel nahm eine neue Kartoffel und schälte sie von einem Ende zum

anderen, dann noch einmal. Nur sieben Mal zog er das Messer über die Kartoffel, dann hatte er's geschafft. Er musste nicht nacharbeiten, denn ihm war kein Fitzelchen entgangen, auch nicht am oberen und unteren Teil der Kartoffel, wo ich mit meinem Schäler immer mehrfach nacharbeiten musste.

Ansel hielt seine Kartoffel zwischen Zeigefinger und Daumen. Ein perfektes Heptagon.

»Früher hatte ich immer ein Ei in der Tasche. Zum Üben.«

Ich erwähnte einen Kartoffelschälwettbewerb, von dem ich aus *Le Progrès* wusste. Dieser Wettbewerb hatte am Wochenende zuvor stattgefunden, an der heruntergekommenen Place Carnot. Der Wettbewerb sprach Bände über die Stadt, in der ich mich befand – Lyon, diese egomaneische Hauptstadt der Gastronomie. (Ich meine, *mal ganz im Ernst* – ein offener Wettbewerb, um den schnellsten Kartoffelschäler, die schnellste Kartoffelschälerin zu küren?)

»Ja, ich kenne diesen Wettbewerb. Hab ihn zweimal gewonnen.«

Als ich in jener Nacht nach Hause kam, kochte ich ein Ei und trug es den ganzen nächsten Tag mit mir herum. Irgendwie klappte sie nicht so recht bei mir, diese Bewegung, als schäle man eine imaginäre Kartoffel mit einem imaginären Messer.

Mehr Glück hatte ich mit echten Kartoffeln. Am Samstag kaufte ich einen ganzen Sack und übte am Sonntagmorgen, bevor die Familie aufstand.

Ansel konnte gut mit Messern, und in der Küche ist das Messer das wichtigste Arbeitsinstrument. Ansel zeigte mir etwas, das ich eigentlich schon wusste, nämlich, dass man den Knöchel gegen die Klinge drückt, um sich nicht zu schneiden. Das tat ich zwar schon, allerdings nur gelegentlich, weil ich Angst hatte, meine Hand gegen etwas so Gefährliches wie eine Klinge zu pressen, wohl auch, weil ich mich schon so oft schlimm geschnitten hatte. Ansel sagte, das sei total dumm von mir. Er seinerseits würde nicht mal Butter schneiden, ohne den Knöchel gegen die Klinge zu drücken. Und was mich betraf – der sich regelmäßig geschnitten hatte, seit er zum ersten Mal in eine Küche getreten war –, ich

habe mich seit meiner Sitzung mit Ansel nie mehr mit einem Messer geschnitten. Kein einziges Mal. (Damit wir uns nicht missverstehen, ich schneide mich immer noch: ich erfinde nur andere, einfallsreichere Methoden.)

Ansel war ein Arschloch. Da hatte Chern ganz recht. Und ich war froh, dass er ging. Aber ich war auch froh, dass ich endlich mal mit ihm gesprochen hatte. Er war ein nettes Arschloch.

Der Freitag, Anselns letzter Tag, war der Tag, an dem Michael nicht zur Arbeit kam. Das war seit der Wiedereröffnung des Restaurants noch nie passiert, dass ein Koch nicht zur Arbeit erschien.

Michael war das verlässlichste, eigenständigste Mitglied des Küchenteams. Er war immer recht mürrisch, als leide er unter einem unstillbaren Kummer, doch er arbeitete hart, hielt sich abseits, kam nie zu spät und neigte nicht zu Wutausbrüchen oder theatralischem Getue (außer, wenn man mal zu nah an sein Schneidebrett kam).

Christophe wartete eine Stunde. Punkt 9 Uhr rief er Michael auf dem Handy an. Der ging nicht ran. Christophe hinterließ eine Nachricht. Er versuchte es zehn Minuten später noch einmal. Er starrte das Telefon an. Er rief Sylvain, der mit der allwöchentlichen Inventur im Kühlraum beschäftigt war, und schickte ihn in den Gardemanger-Bereich.

Sylvain, der selber auf einen Anruf wartete – seine Frau erwartete ihr erstes Kind –, marschierte herein und spuckte auf den Boden.

Er nannte Michael eine *putain*. Nein, er sei schlimmer als eine Hure. Er sei ein Köter.

Sylvain war auf 180. Er redete schnell. Abgehackt. »Ein Köter«, wiederholte er, »ein dreckiger, dreckiger Köter. Ein Köter, ein Köter, ein Köter.«

Wusste Sylvain etwas, das ich nicht wusste? Ich dachte mir mögliche Erklärungen für Michaels Fehlen aus: Krankheit, Nahrungsmittelvergiftung, ein familiärer Notfall, Wecker überhört – das fand ich am plausibelsten, allein schon wegen der Arbeitszeiten. Die längsten Tage (an denen es zwischen ein und zwei Uhr morgens wurde) waren die, wenn

Christophe ohne Vorwarnung die Posten inspizierte und befand, dass jeder Posten noch einmal gereinigt werden müsse, bevor er ihn dann nochmals inspizierte.

»*Pas propre*«, sagte er dann.

»*Sale*.« Das andere Wort, das er benutzte, war: »dreckig«.

»*Pas propre*.« Er zeigte auf eine Stelle und feixte höhnisch.

Ein Fleck, ein Fingerabdruck, Fett an einer Schneidemaschine, ein dunkler Punkt auf den Fliesenfugen, ein Streifen auf der unverzeihlich streifigen Chromkühlschranktür. »*Sale*.«

Es dauerte lange, bis Christophe sein »O.k.« gab.

Ich zählte die Stunden, nicht ohne Stolz: 16 bis 18 Stunden pro Tag (mit einer kurzen, aber nicht garantierten Nachmittagspause), und das fünf Tage die Woche. Eine 80-Stunden-Woche, plus minus. Morgens verließ ich das Haus, wenn der Rest der Familie noch schlief, nachts kam ich zurück, wenn alle zu Bett gegangen waren. Aber mir fiel der Weg leicht: Ich ging zu Fuß. Sylvain, die beiden Johanns sowie Mathieu Kergourlay, der den Fleischposten leitete, waren Pendler und hatten lange Arbeitswege. Chern und Hortense wohnten im Institut Bocuse und mussten auf den Nachtbus warten.

Mittlerweile gefielen mir die Kompromisslosigkeit, die Direktheit, das Absolute dieser Tätigkeit. Es gab kein Morgenteam, das einem die Arbeit abgenommen hätte. Man bereitete alles selber vor, kochte bis Mittag, richtete die Speisen auf den Tellern an, reinigte dann seinen Posten, putzte die Wände, den Boden, die Arbeitsflächen, und dann ging es wieder von vorne los, und man bereitete das Abendessen vor. Es hatte etwas Ehrliches, ja Philosophisches – dass die Zubereitung von Essen eben weit mehr bedeutete als nur das Kochen. Mir gefielen die Arbeitszeiten. Sie hatten etwas Reines, Gediegenes, weil sie so absolut waren. Man tat seine Arbeit. Wenn aber etwas schief lief – es gab keinen Krankenurlaub, keine Aushilfsköche –, dann hatte jemand, wie jetzt Sylvain, plötzlich zwei Jobs, seinen und den von Michael.

Gegen 11 Uhr vormittags kam ein Anruf. Christophe verpasste ihn und hörte später die Mailbox ab. Es war ein Freund von Michael, er

nannte keinen Namen, jedenfalls hatte Michael einen Unfall gehabt, spätnachts, sein Wagen hatte sich überschlagen.

Sylvain war empört. Er umklammerte mit beiden Händen die Arbeitsplatte. Seine Halsmuskeln schwellen bedrohlich, sein Gesicht lief rot an. Ich hatte Angst um ihn, weil er diese maßlose Wut unterdrückte.

Sylvain wusste nur eins: dass Michael irgendwie Mist gebaut hatte. Er hatte den Kodex verletzt. *La rigueur* – Sylvain benutzte dieses Wort. Zähne zusammenbeißen. Hart sein. Nie das Team hängen lassen.

VII

ITALIEN (OFFENSICHTLICH)

WIE MAN TÄUBCHEN UND WACHTELN AUF VERSCHIEDENE WEISE BRÄT UND GARNIERT

Man nimmt die Täubchen, wenn sie Saison haben, also von Juni bis Ende November. Man rupft das tote Tier und kocht es über einem Kohlenfeuer, ohne es auszunehmen, dreht es dann am Spieß über einem kräftig flackernden Feuer, so schnell, dass das Fett nicht herabtropfen kann; ist es fast gar, bestäubt man es mit Mehl, Fenchelpollen, Zucker, Salz und Semmelbröseln. Ist es ganz durchgebraten, sollte man es heiß servieren.

Um die jungen von den alten Tauben zu unterscheiden, muss man wissen, dass die jungen Vögel dunkleres Fleisch und hellere Füße haben, die älteren hingegen helles Fleisch und rote Füße.

Auf die gleiche Art und Weise kann man Wachteln braten, wenn sie fett sind und ihre Zeit gekommen ist, die von Mitte August bis Ende Oktober reicht. Obwohl man sie im Frühling oft in Schwärmen über Rom hinfliegen sieht und noch zahlreicher in der Nähe von Ostia und Porto, sind sie nicht so schmackhaft wie dann, wenn sie Saison haben.

Manchmal werden fette Wachteln mit Salz und Fenchelpollen eingepökelt; man lässt sie drei bis vier Tage in einer Holz- oder Tonschüssel liegen, sautiert sie dann mit Schnittlauch in flüssigem Schmalz und serviert sie heiß mit schwarzem Pfeffer bestreut.

Man kann sie auch halbieren und einen Tag lang marinieren, sie sodann mit Mehl bestäuben und in flüssigem Schmalz braten. Heiß servieren, mit Zucker und Pomeranzensaft oder mit der Marinade.

Bartolomeo Scappi, *Opera dell'arte del cucinare*, 1570

Als Jessica und ich in Panzano in der Toskana lebten, erreichte ich morgens die Metzgerei, in der ich damals arbeitete, über eine Straße namens Via Giovanni da Verrazzano. Verrazzano war der italienische Seefahrer, der 1524 als erster Europäer die Bucht von New York entdeckte. Heute ist die Brücke, die Staten Island und Long Island miteinander verbindet, nach ihm benannt und überspannt die Meerenge dort, wo vermutlich sein Schiff vor Anker lag. Verrazzano wurde in einer Burg geboren, zehn Kilometer nördlich des Dorfs Panzano, und ich freute mich über die Beziehung zwischen der amerikanischen Stadt, aus der ich kam, und dem italienischen Dorf, in dem ich jetzt lebte.

Wenn ich in Lyon morgens das Haus verließ, erblickte ich als Erstes, gleich gegenüber, das Fassadenkunstwerk La Fresque des Lyonnais, das die Geschichte der Stadt illustriert. Eines der Gemälde lag auf derselben Höhe wie unsere Wohnung im dritten Stock, und jeden Morgen beim Öffnen der Fensterläden fiel mein Blick darauf. Es zeigte einen bärtigen Mann im Hermelinmantel. In der einen Hand hielt er einen Kompass, in der anderen einen Globus. Wer mochte das sein? Schließlich entdeckte ich, unauffällig unten an der Hauswand angebracht, die Legende zu den Bildern. Der Bärtige war »Jean Verrazane, der berühmte Lyonnaiser Seefahrer, der die Bucht von New York entdeckte«. Verrazane? War das eine französisierte Form von Verrazzano? Stammt der Held, der New York Harbor entdeckt hatte, aus einer Burg in der Nähe meines Dorfs in Chianti, oder war er ein Franzose aus meinem neuen Wohnort Lyon? Beides.

Fast allen Lebensmittelhistorikern ist der bereits erwähnte Katharina-von-Medici-Mythos vertraut: die florentinische Braut, die auf dem Landweg oder per Schiff nach Frankreich reiste (es gibt verschiedene Versionen) und den schlichten Galliern das Kochen beibrachte. Es gibt den Mann im Mond, es gibt die Zahnfee, und es gibt die italienische Katharina, die Erfinderin der *cuisine française*. Darüber wird nicht einmal mehr diskutiert. Das Thema ist keine Fußnote mehr wert. Es hat sich erledigt.

Wenn man bedenkt, wie lange sich diese Auffassung gehalten hat – wohl schon seit dem 18. Jahrhundert –, ist es noch gar nicht so lange her, dass sie über Bord geworfen wurde – 1983 durch die amerikanische Bibliothekarin Barbara Ketcham Wheaton. Wheaton ist Kuratorin der kulinarischen Sammlung am Radcliffe Institute for Advanced Studies in Cambridge, Massachusetts. Im Jahr 1983 veröffentlichte sie das Buch *Savoring the Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*. Dies war einer der ersten Versuche, Rezepte aus früheren Jahrhunderten als historische Dokumente zu betrachten, und Wheaton räumt darin zwei Seiten lang erfrischend respektlos mit diesem Königin-Katharina-Unsinn auf.

Wie alt war Katharina, als sie nach Frankreich kam?, fragt Wheaton. Vierzehn.

Wer war sie? Das Medici-Äquivalent einer Prinzessin: ein Kind, das im Rahmen einer arrangierten Ehe mit einem Prinzen verheiratet wurde.

Mal im Ernst, was sollte Katharina vom Thema Küche gewusst haben? Und in diesem Alter, aus dieser Familie stammend, auf dem Weg zu einer königlichen Hochzeit soll sie die Alpen überquert haben? Nein, sagt Wheaton. Genug mythologisiert. Ich glaube das nicht. Außerdem ist Katharina per Schiff nach Marseille gereist.

Dies wurde ständig wiederholt, aber doch so überzeugend, dass man es schließlich als historische Wahrheit akzeptierte und jetzt in englischen und französischen Nachschlagewerken zitiert, vor allem in französischen. *Savoring the Past* erschien in Frankreich im Jahr 1994 und wird bis heute in akademischen Kreisen gefeiert, weil es den Mythos endlich plätzen ließ. Wheatons Buch beeinflusste auch das Werk *Un Festin en paroles* (Ein Festessen in Worten), eine populäre Literaturgeschichte der Gastronomie, verfasst von dem inzwischen verstorbenen Philosophen und Journalisten Jean-François Revel. Sein Kapitel über die Italiener trägt den Titel »Der Geist der Medici«.

Nachdem ich fünf Jahre in Lyon gelebt habe, sehe ich die Sache anders.

Doch, die Italiener haben den Franzosen tatsächlich das Kochen gebracht. Aber dies war nicht nur das Verdienst der italienischen Köni-

gin, obwohl sie sich nachweislich für Kulinarik interessierte und in den königlichen Küchen von Schloss Blois italienische Köche beschäftigte. Die treibende Kraft war jedoch nicht sie, sondern ihr französischer Schwiegervater, Franz I., der sich so gerne Italien – oder zumindest dessen nördliche Provinzen – einverleiben wollte, dass er dafür drei Kriegszüge unternahm. Aber es ging ihm nicht nur um das Territorium. Es ging ihm um die italienische Renaissance – ihre Kultur, ihre Gebäude (all diese kunstreich gestalteten, im italienischen Stil erbauten Schlösser an der Loire), ihre Musik, ihr Sinn für Feste, ihre Gewürze und Seidenstoffe (Franz I. holte zwei der größten Seidenproduzenten der damaligen Zeit, die Kaufleute Turquet und Naris, aus Piedmont nach Lyon und entlohnte sie so reich, dass Turquet sich davon eine Residenz in Vieux Lyon kaufte, am Ende einer Allee, die bis heute Impasse Turquet heißt). Franz I. lud Maler und Dichter, Bildhauer und Architekten ein, beherbergte sie in seinem Schloss und konversierte bei Tisch italienisch mit ihnen. Und natürlich machte er Leonardo – Leonardo da Vinci – zu seinem direkten Nachbarn und Freund.

In Katharina von Medici fand Franz I. die begehrteste italienische Braut für seinen Sohn. Die Heirat war der Höhepunkt der Renaissance in Frankreich: und deren Zukunft.

Lyon beherbergte, mit den Worten eines Lokalhistorikers, über hundert Jahre lang eine Kolonie von Italienern. Im Jahr 1467 gaben sich einige von ihnen, vorwiegend Bewohner von Vieux Lyon, das direkt gegenüber unserer Wohnung auf der anderen Seite der Saône lag, eine Verfassung und erklärten sich zur Nation: *la nation florentine de Lyon*. Erst als ich »Verrazane« entdeckt hatte, wurde mir klar, wie mächtig ihr Einfluss auf die Stadt gewesen sein muss. Zu dem Zeitpunkt, als Katharina von Medici als Königin hier eintraf – einundachtzig Jahre später, 1548, nachdem ihr Ehemann zum König Heinrich II. (Henri II) gekrönt worden war –, war Lyon bereits auf prachtvolle, verschwenderische Weise italienisch. Die Stadt feierte den königlichen Besuch eine Woche lang mit Festivitäten und Trinkgelagen, mit Bootspromenaden auf der Saône (wobei eine Barke als feuerspeiender Drachen dekoriert wurde), mit Dichter-

lesungen, Feuerwerken, Musikaufführungen und Theatervorstellungen, alles derart extravagant, dass die Kaufleute hinterher bankrott waren. Tatsächlich feierte die Stadt diesen Anlass im Zeitraffer mit einer Art französisierter italienischer Version der Renaissance. (Richard Coopers außergewöhnliches Werk *The Entry of Henri II into Lyon* schildert ein Lyon, das die Italiener in der Extravaganz der Hochrenaissance dermaßen dominierten, wenn nicht gar überrollten, dass man heutigen Historikern, die diesen Einfluss leugnen, keinen Glauben schenken kann.) Oder wie einer der ausländischen Diplomaten in einem seiner Briefe nach Hause sinngemäß formulierte, nachdem er während eines von Katharinas (späteren) Besuchen drei Tage lang nicht zum Schlafen kam: »Diese italienischen Franzosen wissen wirklich, wie man feiert.«

Zu diesen Florentiner Lyonnaisern gehörten Mitglieder der Familie Medici und der Familie Gadagne, ihre Rivalen. Diese beiden Familien führten das Bankwesen und den Devisenumtausch in einem bis dahin in Frankreich unbekanntem Ausmaß ein. Sie erweiterten den Gedanken des Interbankenhandels, vorwiegend mittels der *foires*, die sie in großem Stil finanziell unterstützten. Infolge italienischer Investitionen gelangten Hunderte Tonnen von Gewürzen (und Seidenstoffen, Wein und Lebensmitteln) nach Lyon, entweder im Frachtkahn über die Rhône oder mit Lasttieren von Turin aus über einen Alpenpass. Dank der Italiener wirkte Lyon wie ein Miniatur-Florenz, einflussreich wie ein französisches Venedig. Bis heute ist es, wie ein Filmset, ein Labyrinth von Gassen und endlosen unterirdischen Gängen, schiefen Gebäuden und verborgenen Villen mit roten Ziegeldächern, in Privatgärten gelegen, von hohen Steinmauern eingehegt. All dies beschwört eine sonst unerreichbare Ära herauf – und wurde von der UNESCO als weltweit größtes zusammenhängendes Beispiel der Renaissance-Architektur gewürdigt.

Zu den Risikoinvestitionen, einer anderen Spezialität der Medicis und Gadagnes, gehörte auch die Finanzierung von Kriegen. Die Familien finanzierten außerdem (ganz oder teilweise) Entdeckungsfahrten über den Atlantik, in der Hoffnung, eine Passage in den Fernen Osten zu finden oder ein neues Territorium zu entdecken, auf das sie Anspruch erhe-

ben konnten. Als Verrazzano (der sich wie viele Italiener eine französische Variante seines Namens zulegte) diese Geldgeber aufsuchte, weil er Mittel brauchte, um in die neue Welt zu segeln, überzeugten die italienischen Bankiers den König, Franz I., ihn zu unterstützen. Und das Essen? Ein Blick auf die Chronologie vor Katharina ist aufschlussreich.

Im Jahr 1494, 25 Jahre vor Katharinas Geburt, wurden die *foires* begründet.

1505, 14 Jahre vor Katharinas Geburt, brachte ein Lyonnaiser Drucker die erste französische Übersetzung des Werks von Bartholomeo Platina heraus – dem Plagiator des hochbegabten Maestro Martino. (Der Buchdruck begann in Lyon im Jahr 1473, und Lyon wurde bis zur Revolution der führende kulturelle Druckort in Frankreich.)

1528, als Katharina neun Jahre alt war, veröffentlichte eine andere Lyonnaiser Druckerei eine verbesserte »Übersetzung« Platinas. (Damals gab es kein Copyright, und der Verleger, der damals quasi als Autor galt, hatte freie Hand.) Während der nächsten 20 Jahre sollten noch viele andere Ausgaben erscheinen. Tomasik, der amerikanische Kulinarhistoriker meines Vertrauens, hat die vierzehn verschiedenen französischen Übersetzungen von Platina analysiert, »jede eine Verbesserung«. Jede nachfolgende Übersetzung sei, so Tomasik, »immer weiter vom Original weggedriftet, immer französischer geworden, bis das Buch schließlich überhaupt nichts Italienisches mehr hatte.« Platinas Werk wurde nach und nach einer der ersten wichtigen Texte der französischen Küche. Was die Frage des italienischen Einflusses betraf, war das Buch Metapher und Beweis zugleich.

Im Jahr 1532, als Katharina 13 war, traf der Arzt, Dichter und Erzähler François Rabelais in der Stadt ein und veröffentlichte sein erstes Buch, *Pantagruel*. Es war eine Hymne auf die kulinarischen Genüsse – man könnte es »Variationen über das Thema des Exzesses« nennen – und dokumentierte den original Lyonnaiser Speisezettel: Schwein, Huhn, *sau-cisson*, einschließlich der neuen *rosette* (einer Dauerwurst) und Unmengen von Rotwein.

1541, als Katharina von Medici 22 Jahre alt war, jetzt eine französische

Prinzessin, wurde ein weiteres Kochbuch aus dem Italienischen übersetzt: *Bastiment de recettes, nouvellement traduit de italien en langue françoise*. Lyon – wo das Interesse an Essen durchaus Rabelais'sche Dimensionen besaß – war nun die Hauptstadt der Bücher über die Kochkunst.

1547 begab sich Rabelais auf Einladung des französischen Kardinals Jean du Bellay nach Rom, zur Feier der Geburt eines Prinzen, und schilderte dieses Festbankett – mehrere Gänge und verschwenderischer Luxus – als ein Gelage, das alles, was er bis dahin aus Frankreich kannte, noch übertraf.

1548 fand zur Begrüßung der Schweizer Gesandten in Lyon ein Festbankett statt, das derart anspruchsvoll und opulent war (die zahllosen Gänge, die Extravaganz, der Esprit), dass sogar ein Bericht darüber verfasst und veröffentlicht wurde.

Und gleichfalls 1548, am 23. September (nur wenige Monate, nachdem eine weitere »verbesserte« Ausgabe von Platins Werk erschienen war), kamen Heinrich II. und Katharina von Medici nach Lyon. Ist es möglich, dass sich auf einem der Schiffe, die mit Katharinas Entourage an Bord majestätisch die Saône hinunterglitten, italienische Köche befanden? Steht zu vermuten, dass mehrere Esel hintereinander den Quai entlangtroteten, bepackt mit Körben voller Gemüse, Käse und Fleischsülze, all jenen Lebensmitteln, die Königin Katharina nach Aussage der Italiener nach Frankreich gebracht haben soll?

Nein. Denn sie waren schon da.