

Anthony Bourdain

Ein bisschen
blutig

Neue Geständnisse
eines Küchenchefs

Aus dem amerikanischen Englisch
von Anne Emmert und Heike Schlatterer

KARL BLESSING VERLAG

Inhaltsverzeichnis

wurde ich, als sie erwähnten, dass Food Network das Projekt sehr wahrscheinlich einkaufen wollte. Das allein schon ließ vermuten, dass die beiden Schwachköpfe absolut keinen Schimmer und keinen Einfluss hatten. Ich hatte schon eine Weile wild auf die Hauptverdiener bei Food Network eingedroschen. Das war inzwischen so eine Art Nummer, die sich verselbstständigte und auch weiterlaufen würde, wenn ich sie nicht mehr brachte. Dass die beiden Food Network auch nur erwähnten, ließ vermuten, dass mangelnde Fantasie noch ihr geringstes Problem war.

Das Wort »wahnhaft« kam mir in den Sinn.

Dann, eine Woche später, teilten sie mir telefonisch mit, dass sie ein Treffen arrangiert hatten. Ich war sauer. Stocksauer. Das konnte ja nichts werden. Reine Zeitverschwendung, ganz sicher. Vor dem Gespräch hielt ich deshalb weder eine Dusche noch eine Rasur für angebracht.

Danach hatte ich eine eigene Sendung: *A Cook's Tour (Ein Küchenchef reist um die Welt)*. Entgegen unserer Absicht und ernsten Bemühung entwickelte sie sich zu einem gonzoartigen Reisebericht mit Filmmaterial von unterwegs und zusammengestöpseltem Hintergrundkommentar. Ich war davon ausgegangen, dass ich nur so lange fürs Fernsehen arbeiten würde, wie ich an dem Buch schrieb, doch zu meiner Überraschung wurde eine zweite Staffel gedreht. Und noch unglaublicher war, dass der Sender mich von Anfang an so ziemlich jeden Schwachsinn machen ließ, der mir in den Kopf kam: Ich durfte die Drehorte aussuchen, vor der Kamera rauchen, nach Bedarf fluchen und gemeinsam mit den Kameraleuten und den Produktionshelfern, die in den vielen Monaten gemeinsamen Reisens zu Freunden wurden, die Geschichte auch noch so erzählen, wie ich es wollte. Es kam ziemlich gutes Fernsehen dabei heraus.

Ich muss zugeben, dass ich mich an dieses Leben gewöhnen wollte - rund um den Erdball streifen auf der

Suche nach Essen und Abenteuern. Außerdem machte es mir Spaß, mithilfe einer brandneuen Schatzkiste voll mit schönen Spielsachen - Kameras, Editing-Boards, Tonbearbeitung - und richtig kreativen Profis, die wussten, wie man damit umgeht, Geschichten zu erzählen. Ich stelle gern Sachen her. Ich erzähle gern Geschichten. Ich reise gern nach Asien. Und dieser Fernsehgig erlaubte es mir, das alles gleichzeitig zu tun.

Ich kam nicht mehr davon los - nicht etwa des Ruhms oder des Geldes wegen (davon gab es herzlich wenig). Ich hatte schon längst so viel Kokain konsumiert, dass es für ein Leben reichte. Kein Sportflitzer der Welt könnte je mein Verlangen stillen. Die große weite Welt - und die Freiheit, die mir das Fernsehen gab - hatte mich verführt, das Reisen ganz nach meinem Belieben. Ich war besoffen von der aufregenden neuen Macht, Bilder und Klänge so zu manipulieren, dass Geschichten daraus wurden, das Publikum die Orte so erleben zu lassen, wie ich sie erlebt hatte. Ich war zunehmend stolz auf die Qualität der Folgen, die meine Partner - die Kameraleute und die Produzenten Chris Collins und Lydia Tenaglia - und ich abdrehten. Ich lernte die Arbeit der Cutter, der Tonmeister und der Postproduzenten schätzen. Die Fernseharbeit machte ... Spaß und war von der kreativen Seite her nicht selten höchst befriedigend.

Ich schrieb das Buch und filmte gleichzeitig weiter. Der Schwanz wedelte mittlerweile mit dem Hund. Ich war süchtig nach Reisen, danach, mir die Welt anzuschauen, und zwar nach meinen Bedingungen. Vereinfacht ausgedrückt: Ich wollte alles für mich. Einerseits war die Welt erheblich größer geworden, andererseits schrumpfte sie. Wie viele Reisende wandte ich mich beim Blick aus dem Fenster zunehmend nach innen, sah, was draußen geschah, durch eine immer enger werdende Linse. Anfangs hatte ich beim Anblick eines Sonnenuntergangs oder eines Tempels meinen Nachbarn rechts oder links gefragt: »Ist das nicht ein herrlicher Sonnenuntergang?« Dieser Impuls ließ rasch

nach. Ich hatte Besitzansprüche auf die Welt. Ich wurde egoistisch. Der Sonnenuntergang gehörte mir.

Ich war zwei Jahre fast ständig unterwegs, und in dieser Zeit veränderte sich mein Leben grundlegend. Ich gab meine Arbeit als Küchenchef auf, einen Job also, dessen alltägliche Anforderungen allein zwischen mir und dem Chaos gestanden hatten. Meine erste Ehe ging in die Brüche.

Als ich eines Tages in New York wieder in einem Büro von Food Network saß, war ich ein anderer Mensch und hatte andere Prioritäten als die, mit denen ich meine Küche verlassen hatte. Ich hatte jetzt die groteske Vorstellung, dass die Fernsehsache etwas »Gutes« sei und manchmal sogar »wichtig«.

Auf der jüngsten Reise nach Spanien hatte man mich Ferran Adrià vorgestellt, der mir erstaunlicherweise erlauben wollte, ihn in seinem Kochlabor El Bulli taller und seinem notorisch ausgebuchten Restaurant zu filmen. Adrià war damals bereits der wichtigste und umstrittenste Meisterkoch auf Erden - und sein Restaurant war legendär. Vor allem aber hatte noch nie jemand gefilmt, was er mir und meinem Team zeigen wollte. Wir sollten alles erfahren über seine Kreativität, seine Küchenchefs, seine Lieblingsrestaurants, alles, was ihn inspirierte. Und vor allem wollte man uns in der Küche des El Bulli das gesamte Degustationsmenü servieren, und Adrià höchstpersönlich wollte uns jeden Gang erläutern. Das war ein absolutes Novum und ist meines Wissens auch seither nicht wieder vorgekommen.

Doch während ich auf Reisen war, hatte sich in New York einiges verändert.

Bei Food Network war man plötzlich nicht mehr an Sendungen »aus dem Ausland« interessiert. Den Verantwortlichen, die uns begeistert engagiert und unsere maßlosen und hektischen Unternehmungen unterstützt hatten, war wohl der Einfluss abhandengekommen. Oder das Interesse. Als wir ihnen erzählten, was Adrià für uns tun wollte, schien ihnen das gleichgültig zu sein. »Spricht er

Englisch?«, hieß es jetzt, und: »Das ist zu intellektuell für uns.« Beides wurde als Begründung dafür herangezogen, die Folge nicht zu finanzieren - oder jede andere Folge, die außerhalb der USA spielte.

Ein sauertöpfisch dreinblickender Syndikus des Senders nahm fortan regelmäßig an den »Kreativkonferenzen« teil und gab auf subtile Art die Tagesordnung und die Richtung vor.

Für mich hätte das ein Warnsignal der Stufe Rot sein müssen. Das Zugpferd, so hieß es, sei nun eine Sendung namens *Unwrapped*, in der über die Herstellung von Zuckerwatte und Marsriegeln berichtet wurde. Eine Folge kostete etwa ein Zehntel dessen, was wir brauchten, und hatte selbstredend viel höhere Quoten. Wenn wir, was selten vorkam, in Amerika drehten, so wurde uns erklärt, schossen die Einschaltquoten in die Höhe, besonders, wenn ich mir etwas Ge grilltes in den Mund schob. Konnte ich meine Streifzüge nicht auf mein Heimatland beschränken - Parkplatzpartys und Chili-Kochwettbewerbe besuchen? Der ganze ausländische Kram mit Leuten, die komisch redeten und merkwürdige Sachen aßen, passte, wie mir in perfekter Juristensprache erläutert wurde, nicht ins »derzeitige Geschäftsmodell«.

Dass am Ende des Tunnels kein Licht auftauchen würde, wusste ich, als der Anwalt und die (wie bald klar wurde) ausscheidenden Führungskräfte aufstanden und sagten: »Wir möchten Sie mit Brooke Johnson bekannt machen, die zu unserem Entzücken von [einem anderen Sender] zu uns stößt.« Miss Johnson war ganz offenkundig alles andere als entzückt, meine Partner und mich kennenzulernen. Man spürte förmlich, wie die Luft aus dem Raum entwich, kaum, dass sie eingetreten war. Augenblicklich war hier kein Platz mehr für Hoffnung oder Humor. Während der Kabinendruck abfiel, folgte ein schlaffer Händedruck, und alle Freude verschwand in einem schwarzen Loch, alles Licht, jedes Fünkchen Frohsinn wurde in den Strudel dieser gebeugten

missmutigen Erscheinung gerissen. Ihr Desinteresse, das an nackte Feindseligkeit grenzte, war greifbar.

Meine Partner und ich gingen in dem Wissen, dass unser Ende bei Food Network besiegelt war.

Das »Geschäftsmodell«, dessen Speerspitze Miss Johnson offenbar war, erwies sich als unglaublich erfolgreich. Mit jeder Maßnahme, mit der das geistige Niveau des Programms heruntergeschraubt wurde, stiegen proportional die Quoten. Es folgte eine Säuberungsaktion unter den Köchen, die den Sender aufgebaut hatten. Mario, Emeril und so gut wie jeder andere, der sich der Sünde der Professionalität schuldig gemacht hatte, wurden verbannt oder vertrieben wie unter den alten Bolschewiken, da sie für das eigentliche Geschäft gänzlich überflüssig waren. In Wahrheit ging es, so hatte man erkannt, um sympathische Leute und harmlose Bilder, mit denen sich die Zuschauer wohlfühlten.

Mit jedem Frevel - den beschämenden, nur unter Schmerzen zu ertragenden Food Network Awards, dem unbeholfen manipulierten *Next Food Network Star*, dem kitschig-billigen Produktionsstandard des *Next Iron Chef America* -, mit jedem dilettantischen Abklatsch, den man auf Sendung schickte, schossen die Quoten in unermessliche Höhen, und mit ihnen stieg der Anteil der hoch geschätzten männlichen Zielgruppe zwischen zweiundzwanzig und sechsunddreißig (oder wo immer das Alter der Erstautokäufer statistisch liegt). Im Zuge dieses erbärmlichen neuen Konzepts durfte nicht einmal mehr die treue Seele Bobby Flay auch nur ansatzweise seine Kochkünste zeigen. In Wettbewerben um Krabbenpasteten musste er gegen linkische Bauerntrommel antreten und verlor merkwürdigerweise fast immer.

Falls es noch eines Beweises für die Alternativlosigkeit, die Überlegenheit des Food-Network-Modells bedarf, für die unbändige Erfolgsdynamik und die brutale Genialität des Fünfjahresplans, den Brooke Johnson aufstellte: Die