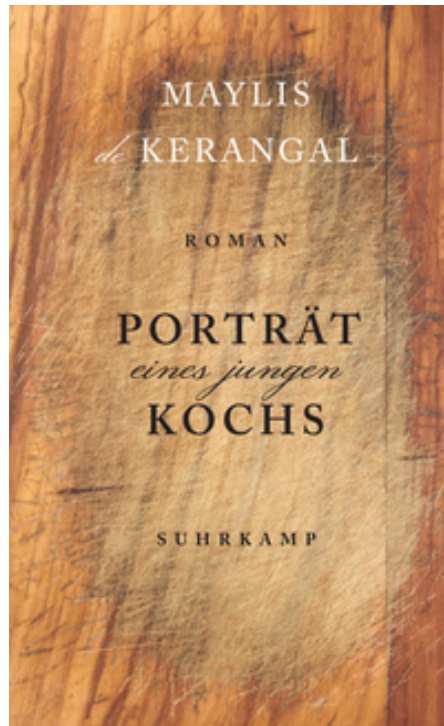


Suhrkamp Verlag

Leseprobe



de Kerangal, Maylis
Portrait eines jungen Kochs

Roman

Aus dem Französischen von Andrea Spingler

© Suhrkamp Verlag
suhrkamp taschenbuch 5077
978-3-518-47077-0

suhrkamp taschenbuch 5077

Mit frischem Universitätsabschluss in der Tasche beschließt der junge Franzose Mauro, seinem bisherigen Leben den Rücken zu kehren. Er will sich von nun an gänzlich seiner wirklichen Leidenschaft verschreiben: dem Kochen. Mit seinem Fahrrad rast er von Brasserien über Bistros zu Sternerestaurants, er kocht in Berlin und in Burma, springt vom Blanchieren zum Sautieren, von Bouillons zu Sorbets, von Marktgängen zu Nachtschichten – und eröffnet schließlich seinen eigenen kleinen Laden. Fünfzehn Lehrjahre, gezeichnet von einer eisernen Selbstdisziplin, dem Überschreiten von Grenzen, von Geschmacksepiphanien und bedingungsloser Leidenschaft. In *Porträt eines jungen Kochs* erzählt Maylis de Kerangal vom unvergesslichen Geschmack, der in einer Ochsenherztomate oder einem Strauch Wildkräuter steckt – und von einem jungen Idealisten, der selbstbestimmt seinen Lebensweg beschreitet.

Maylis de Kerangal, geboren 1967, hat zahlreiche prämierte Romane und Erzählungen verfasst. Ihr Roman *Die Lebenden reparieren* wurde 2016 verfilmt.

Zuletzt ist von ihr bei Suhrkamp erschienen:

Eine Welt in den Händen. Roman (2019), *Die Lebenden reparieren*. Roman (st 4688) sowie *Die Brücke von Coca*. Roman (2012).

Andrea Spingler, geboren 1949, hat u. a. Werke von Marguerite Duras, Patrick Modiano und Jean-Paul Sartre ins Deutsche übertragen.

MAYLIS DE KERANGAL
Porträt eines jungen Kochs

Roman

Aus dem Französischen
von Andrea Spingler

Suhrkamp

Die französische Originalausgabe erschien 2016 unter dem Titel
Un chemin de tables
bei Raconter la vie, Paris.

Erste Auflage 2020
suhrkamp taschenbuch 5077
Deutsche Erstausgabe
© Suhrkamp Verlag Berlin 2020
© Raconter la vie, 2016
Suhrkamp Taschenbuch Verlag
Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung
durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.
Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form
(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)
ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert
oder unter Verwendung elektronischer Systeme
verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.
Umschlaggestaltung: Brian Barth
Umschlagfoto: AndreaAstes/iStock by Getty Images
Druck und Bindung: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm
Printed in Germany
ISBN 978-3-518-47077-0

Porträt eines jungen Kochs

Berlin – *Döner Kebab*

Ein Zug rollt auf Berlin zu. In ordentlichem Tempo durchquert er eine flache Landschaft mit dampfenden Feldern, mit Flüssen, es ist Herbst. Am Fenster eines Wagens der zweiten Klasse sitzt der junge Mann, zwanzig, schmal, spärliches Gepäck, ein Buch in der Hand – ich sitze ihm gegenüber, entziffere den Titel auf dem Umschlag, *Die klassische Küche, Techniken und Grundzubereitungsarten, Kochanleitungen*, erkenne drei stilisierte Kochmützen auf blau-weiß-rottem Grund, hebe dann den Hintern vom Sitz und beuge mich vor, kippe fast Kopf voraus ins Buch, auf die Tafeln, wo sich Bildchen mit kursiv gedruckten Legenden aneinanderreihen, Schritt-für-Schritt-Fotos, die kein menschliches Gesicht zeigen, keinen menschlichen Mund, aber Oberkörper und Hände, ja, Hände mit sauberen, kurzen Nägeln, Hände, die Gerätschaften aus Metall, Glas oder Plastik handhaben, Hände in Gefäßen, Hände, verlängert von Klingen, alle Hände festgehalten in einer Geste.

Der junge Mann blättert in seinem Buch, schlägt es hier und da auf, springt vom Inhaltsverzeichnis zum le-

xikalischen Teil, vom Vorwort zum Anhang, er hantiert mit dem Buch. Er tastet sich heran, noch ohne richtig zu lesen, als wüsste er nicht, wie er anfangen soll – tatsächlich glaube ich, er weiß eigentlich gar nichts, nicht mal, was er an diesem Tag, zu dieser Stunde in diesem Zug macht, und fragte man ihn jetzt, auf der Stelle, warum Berlin?, dann, stelle ich mir vor, würde er mit den Schultern zucken, die Augen schließen, seinen Kopf an die Lehne zurücksinken lassen und in sich gehen. Das Einzige, was er sicher weiß, ist, dass er in diesem Abteil sitzt, versunken in glänzendem Kunstleder und Messing, in dieser Atmosphäre der Abgeschiedenheit – mollige Wärme, Putzmitteldünste –, mit den Füßen auf dem Teppichboden; das Einzige, was er mit Sicherheit empfindet, ist die Stärke der Maschine, die ihn trägt und die fährt. Die graue Landschaft quer vor dem Fenster ist eine alte Matratze, der Junge klappt das Buch zu und schläft ein.

Es ist frostig in Prenzlauer Berg in jenem Oktober 2005, als Mauro, Reisetasche über der Schulter, ein paar Stunden später den Bahnhof durchmisst und zu Fuß in die Lottumstraße geht, wo die günstige Mietwohnung eines Kumpels sogar noch für die beiden zu groß sein wird. Das Treppenhaus hallt, und die Wohnungstür steht offen. Mauro tritt ein, ruft, keiner da, und setzt

sich im Anzug auf den Parkettboden, in die Nähe eines gusseisernen Kohleofens, der verziert ist wie ein Brunnen. Er schaut sich um, ein paar Flohmarktmöbel gliedern die Leere, er reibt sich die Hände, er merkt, dass er Hunger hat. Er ist für drei Monate hier.

Aus dieser Berliner Periode erinnert sich Mauro an fahle, kalte, leere Tage und dunkle, heiße, überfüllte Nächte – ein Gleichgewicht, das ihm passt. In den ersten Wochen beeindruckt ihn die verfügbare Zeit tagsüber, fasrig wie Glaswolle. Einsame Stunden in der Wohnung, wenn Joachim – der Mitbewohner – in einer angesagten Bar auf der Rosenthaler Straße arbeitet; schwebende Stunden, da die kleinste Bewegung von ihm das ganze Haus knacken lässt, so dass er die Musik auf höchste Lautstärke stellt, um nichts zu hören, und in dieser Klangmasse badet, bis er sie gegen die ganz ähnliche in der Bar eintauscht, wo er zur vereinbarten Zeit hinget, um die anderen zu treffen. Dort hängt er an den Gesten, den Ausdrücken, den Gesichtern um ihn herum, denn er spricht kein Wort Deutsch, und tummelt sich bis zum Tagesanbruch zwischen den ausgelassenen Körpern.

Doch eines Morgens rührt er sich, schüttelt sich, ein Fohlen. Schlingt ein Stück Schwarzbrot hinunter, einen Kaffee, und los geht's. Er macht einen Erkundungsgang,

Mantel gut zugeknöpft, Kragen hochgeschlagen, weniger als zehn Euro in der Tasche, und sein Schritt ist jetzt der eines Fährtensuchers, so entschlossen wie sein Weg zufällig. Am nächsten Tag beginnt er von vorn und am übernächsten wieder. Berlin auf dem Asphalt durchdekliniert im Uhrzeigersinn: Pankow, Friedrichshain, Schöneberg, Dahlem, Charlottenburg, Tiergarten – er strapaziert seine Turnschuhe, er hat Blasen an den Fersen, und wenn ich ihn abends von meinem Fenster aus zurück in die Lottumstraße kommen sehe, fällt mir auf, dass er ein wenig hinkt, und ich erinnere mich an einen Absud aus Salbei und grünem Tee, in dem man Füße mit brennenden Sohlen baden kann.

Die Stadtwanderungen werden unterbrochen durch kurze Pausen auf ein hastiges Bier in den Cafés von Neukölln, Pausen, die sich länger hinziehen, wenn man zur Mittagszeit vor den Kebabs Schlange stehen muss – da keuchen sie in der schneidenden Kälte, treten von einem Fuß auf den andern, hüpfen mit verschränkten Armen, Hände unter den Achseln, auf der Stelle. Der *Döner* ist eine Berliner Institution, und es gibt mehr Kebab-Buden in der Stadt als McDonald's – Mauro wird im Lauf seines Aufenthalts mehr als dreißig durchprobieren und schließlich seinen Lieblingsdöner küren, der in einem Wagen an der U-Bahn-Station Mehringdamm

zubereitet wird. Knusprig durch die Fleischscheiben, süß durch die gegrillten Zwiebeln, knackig durch die Pommes, weich durch das Brot, sämig durch die fette Soße, von der das Ganze getränkt ist, und heiß, heiß, heiß: der perfekte Brennstoff.

Diese Märsche, dazu da, die Stadt zu erkunden, sich ein Bild von ihr zu machen, sind auch eine Art und Weise, sich einen Denkraum zu öffnen: Wenn sein Körper in der eisigen Luft dampft, wenn er sich einen Weg bahnt durch das Labyrinth einer im Wandel begriffenen Stadt, dann ist es sein Leben, das Mauro sich vorstellt und erkundet, dann ist es sein Leben, über das er sich klar wird.

Kilometer um Kilometer lässt er die letzten Jahre Revue passieren. Die Semester Wirtschaftswissenschaften in Censier bis zum Examen, das er schafft, weil er sich am Tag vor den Klausuren auf den Hosenboden setzt, einziger Intensitätsschub in einem transparenten, watigen Studienjahr; kollektives Herumhängen, köstliches Versumpfen, der Rauch der Joints vernebelt die Tage, verdunkelt die Nächte, alles treibt dahin und nichts bleibt im Gedächtnis hängen – verdammt, wo sind bloß die Jahre geblieben? Das Lissaboner Intermezzo wie eine sonnengetränkte Orange, die Wirtschaftshochschule für die bourgeoisen Erben des Systems lässt er links liegen und macht lieber Erfahrungen mit dem Gemeinschaftsleben, Mitbewohner, die nur ans Essen den-

ken, feiern Gelage von vier bis fünf Stunden, wobei ununterbrochen geredet wird, in einem Sprachengemisch aus Baskisch, Spanisch, Portugiesisch, Italienisch – und Mias Zunge mischt sich mit seiner; Mauro kocht gigantische Aufläufe für die Runde, Zitronenpudding, Arme Ritter, Suppen und Brühen aller Art; unentwegt werden hausgemachte Marmeladen und Würste vom Bauern beschafft, in Zeitungspapier eingewickelte, auf dem Grund von Sporttaschen transportierte Schätze. Im Sommer die Rückkehr, das Erasmus-Kapitel ist abgeschlossen und der Master geschafft, bye-bye Lissabon, Ende des Liebesfests und plötzlicher Einbruch der Leere, undurchsichtige Zukunft, Grübeln und Misere, auf dem Rückweg macht das Auto schlapp im Hof eines Bauernhauses der Charente, wo sein Cousin mit Jeanne lebt. Es ist Hochsommer, das Land zirpt, träge, Mauro dreht sich zwei Monate im Kreis, planlos, aber mit einer Gewissheit: Er wird im Herbst nicht an die Uni zurückkehren.

In diesem Stadium seiner Berlinerkundung legt Mauro öfters eine Pause ein, betritt die erste Kneipe, die er auf seinem Weg findet, sieht einen Tisch bei der Tür: Jeanne, er denkt an sie.

Strohhut auf dem Kopf, ausgefranste Jeansshorts über Sprinterinnenbeinen, kleine Füße in Lederballerinas und unermüdlich im Einsatz – Schafe, Hühner, Schweine, Gemüsegarten. Er schaut ihr nach, wenn sie

über den Hof geht, einen Spaten in der Hand, konzentriert. Er hört ihr zu, wenn sie sich vor die Küchentür setzt, eine Zigarette rollt und ihn fragt: Du studierst also Wirtschaft? Da zuckt er zusammen, nickt, wie sie mit dem Rücken an die warme Wand gelehnt, ein Bier in der Hand. Jeanne interessiert sich nämlich für Ökonomie, beteiligt sich an den Debatten in den Blogs, in den Foren, liest die Theoretiker des Nullwachstums, verfolgt die neuen Trends der biologischen Landwirtschaft. Sie lächelt: Übrigens, abgesehen von Wein und Zigaretten wird das meiste, was wir hier essen, auch das Fleisch, an Ort und Stelle produziert, ist dir das eigentlich aufgefallen? Mauro schüttelt den Kopf, nein, ihm ist nichts aufgefallen.

Sie ist die erste Köchin, die er kennenlernt, Köchin von Beruf, Köchin seit jeher. Den Sommer über zeigt sie ihm etwas ganz anderes als die gastronomische Improvisationskunst, die er kennt, die der Freunde, die ihre Erfahrungen mischen. Sie führt ihn in ein anderes Gebiet ein, das Gebiet der Ökologie, der irdischen Ressourcen. Es ist ein weites Terrain mit Früchten und Gemüsen, gelben Birnen, Zucchini der Sorte Diamant, jungen Karotten und Ochsenerztomaten, schmackhaften Wurzeln, Sultane-Auberginen und Wildkräutern, Kerbel, Salbei und Brennnesseln. Es ist ein Kontinent, bevölkert von Kleingeflügel, das man am Hals packt, wo man mit dem Schwein Napoleon spricht, wo

der Stier Soleil regiert, es ist eine menschliche Küche. Eine andere Welt. Es passiert etwas. Mauro mag, dass Jeanne lebt, wie sie denkt, verbunden mit der Erde, mit den Jahreszeiten, er mag ihre Energie und die Klarheit ihrer Stimmungen – die offene Fröhlichkeit, die aufbrausende Wut –, und ich glaube, die Sicherheit ihrer Gesten, ihrer Schritte, ihres Blicks hat ihn umgehauen.

Mauro kehrt nicht sofort nach Paris zurück, verlängert den Sommer auf dem Bauernhof, arbeitet mit den Saisonarbeitern, und als er Ende September von den Landes nach Berlin aufbricht, um Joachim wiederzutreffen und die Ungewissheit noch etwas andauern zu lassen, macht er Halt in Paris bei Gibert, Place Saint-Michel, und kauft dort außer einem Berlin-Führer auch einen Stapel Kochbücher, die für die Vorbereitung auf die Abschlussprüfung geeignet sein sollen.

An diesem Novembermorgen streckt Mauro in der dämmrigen Wohnung der Lottumstraße, wo das Kondenswasser über die Fenster rinnt, einen Arm unter dem Federbett hervor und greift in seine Reisetasche, wedelt mit der Hand darin herum, als prüfte er die Temperatur in einer Badewanne. Bei seinem Stöbern, mit dem er ein paar Euro zu Tage fördern will, streift er den kalten Schutzumschlag eines der Kochbücher, das er vergessen, nie aufgeschlagen hat. Er nimmt es heraus, be-

trachtet es erstaunt, als hätte er es aus der Tiefe der Zeit an die Oberfläche der Gegenwart gehoben, dann steht er auf und macht sich auf den Weg in die Bibliothek am Wasserturm an der Prenzlauer Allee – in welchem Augenblick, in welchem Augenblick genau stabilisiert sich der Lauf des Lebens, entscheidet sich für diese Option als mögliche oder wünschenswerte Zukunft, diese und nicht jene, diese und keine andere? Während seines Aufenthalts in Berlin, denke ich oft, von dem er allerdings nur ein Gefühl von Kälte und weiten Entfernungen zurückbehielt, hat Mauro angefangen, erwachsen zu werden, das Königreich der Jugend hinter sich zu lassen. Jetzt findet er einen Platz im Lesesaal und beginnt mit der Lektüre. Der Ort ist modern, hell, ruhig. Es ist warm.

Aulnay – *Kuchen, Carbonara,
hausgemachte Pizza*

Er hatte nie an Kochen als einen möglichen Beruf gedacht. Heute erzählt man gern von dem kleinen Jungen, der sich zur Essenszeit in der Küche herumtrieb, auf Zehenspitzen die Nase in die Töpfe steckte, durchs Backofenfenster spähte, den Finger in die Sahne tauchte – was essen wir? Was ist das? Man erinnert sich an den konzentrierten, schwächtigen Grundschüler, der ein Buch mit Backrezepten bekommen hatte und mehrere Monate hindurch jeden Tag, wenn er von der Schule kam, einen Kuchen fabrizierte, ein wenig so, wie andere in ihr Zimmer gehen und Legowelten bauen, Weltraumroboter gegeneinander kämpfen lassen, zocken, Fußballspieler malen oder einen Comic aufschlagen. Aus solchen Geschichten entsteht eine Legende, lässt sich eine Logik ableiten von der Art »Schon als ganz kleiner Junge ...«. Denn von Berufung, von einem Ruf, der ins Ohr dringt, von Leidenschaft, die den ganzen Körper in Spannung hält, kann damals keine Rede sein. Sosehr ich in seinen Heften, seinen Zeichnungen, den Briefen, die er zu

Weihnachten seiner Großmutter schreibt, nach Spuren davon suche, ich finde keine. Mit sieben träumt er eher davon, Clown zu werden, mit fünfzehn, Geld zu machen, reich zu werden, ein internationales, aufregendes Leben zu führen, das Leben eines Golden Boy – und bestimmt äußert er diesen Wunsch, um seine unkonventionellen, superintelligenten Eltern zu ärgern, für die der Wunsch nach Reichtum eine Absurdität ist, Zeichen einer pubertären Krise, die vorübergeht: Schulterzucken und verstohlenes Lächeln.

Mauro wächst im Departement Seine-Saint-Denis in einer Künstlerfamilie auf – Vater mit tausend Berufen, Mutter Bildhauerin, eine jüngere Schwester. Das Paar hat in Aulnay-sous-Bois mehr gefunden als Wohnraum: einen Ort der Kreativität.

Man schwimmt nicht im Geld in diesem Haus, das stimmt. Trotzdem ist man nicht bereit, Kompromisse einzugehen bei dem, was auf den Tisch der Familie kommt – Wohlgeschmack und Abwechslung: Man isst nicht wahllos. Man isst auch nicht stillos: Die Teller haben ein Blumenmuster, die Gläser Tulpenform, die gerollten Stoffservietten stecken in Buchsbaumringen. Bei den Mahlzeiten, so die Vorstellung, geht es um eine Beziehung zum Körper und eine Verankerung in der Welt, um die Idee des Bewusstseins seiner selbst, an-

ders gesagt, um das, was den Menschen vom Tier unterscheidet – Jacques, Mauros Vater erinnert in diesem Zusammenhang gern daran, dass es für das französische »manger« im Deutschen zwei Verben gibt: *essen* (Menschen) und *fressen* (Tiere).

Von der mütterlichen, italienischen Seite überliefert, führt diese Kultur der Kommensalität im Alltag zu einer Ritualisierung der Mahlzeiten, die jeder respektiert. An die Seite Annas, der abenteuerlustigen und kultivierten Mutter, tritt dabei auch eine Großmutter mit legendären Gerichten, eine wandelnde Schatzkammer der toskanischen Küche, deren Rezepte etwa der berühmte *Talismano della felicità* verzeichnet. Wenn der Junge die Küche betritt und sich ein Geschirrtuch um die Taille bindet, dann steht er unter dem Einfluss dieser beiden gegensätzlichen, sich ständig aneinander reibenden Kräfte, die zusammen als Katalysator für die Entwicklung jedes Kochs fungieren: Kreation und Tradition, Erneuerung und Gewohnheit, Überraschung und Schlichtheit.

Anfangs jedoch spielt das Kreative die größere Rolle, es ist für den Jungen entscheidend. Vermutlich weil er seine Mutter tagein tagaus bei der Kunst beobachtet, das, was sie zur Verfügung hat, zu verwerten und es zu verfeinern, vermutlich weil er sieht, wie sie mit Pfiffigkeit und Einfallsreichtum der alltäglichen Knappheit trotzt – mit anderen Worten, es handelt sich um un-

endliche Variationen auf der Basis einfacher, preiswerter Produkte, Fleisch gibt es ein Mal pro Woche, Restaurantbesuche nie.

Von Anfang an ist die Küche für Mauro ein magischer Ort, gleichzeitig Spielwiese und Experimentierfeld. Er setzt Feuer und Wasser ein, benutzt Maschinen und Apparate, und bald beherrscht er einige Verwandlungstechniken: Schmelzen und Kristallisieren, Eindampfen und Sieden, das Überführen vom festen in den flüssigen Zustand, von Kaltem in Warmes, von Weißem in Schwarzes – und umgekehrt –, von Rohem in Gekochtes. Die Küche ist Schauplatz der Transformierung der Welt. So dass Kochen schnell etwas anderes wird als ein Spiel mit festen Regeln, es ist Anschauungsunterricht, ein chemisches und sensorisches Abenteuer.

Mauro ist also zehn, als er mit dem Kuchenbacken anfängt. Jeden Abend geht er in die Küche, nachdem er seine Schultasche quer durch sein Zimmer gepfeffert hat. Um diese Zeit ist er allein und der Herr im Haus. Er sichtet die Vorräte, untersucht den Kühlschrank, schlägt dann das Kochbuch auf und wählt ein Rezept aus, das den Zutaten entspricht, die ihm zur Verfügung stehen und die er übersichtlich auf dem Tisch zurechtlegt. Dann liest er das Rezept und vergegenwärtigt sich im Geist den Arbeitsablauf. Bald schon sieht man ihn

schütten, trennen, wiegen, schlagen, zermahlen, erhitzen, abmessen, umfüllen, rühren, kneten, schneiden, schälen, dünsten, arrangieren, mischen, und so bereitet er, indem er die Handgriffe der Erwachsenen nachahmt, den Seinen etwas zu essen.

Denn Kochen bedingt schon immer die anderen, die Gegenwart der anderen, die im Kuchen steckt wie der Geist in der Lampe. Denn die Zubereitung eines Gerichts ruft unmittelbar nach einem gedeckten Tisch, einem anderen Gast, nach Sprache, Emotionen und allem, was sich an Theatralischem bei einer Mahlzeit abspielen kann, vom Auftragen der Speisen bis hin zu den Kommentaren, die sie auslösen – Borborygmen der Gäste mit vollem Mund und aufgerissenen Augen. Genau darin besteht Mauros Vergnügen, der, zum Jugendlichen herangewachsen, in seinem Umfeld die Rolle des Kochs beibehält, wie andere die Rolle des Sonnyboys, des Mechanikers, des Schlaubergers, des Gauners, des Schürzenjägers, des Sportlers oder auch des Spaßvogels der Clique übernehmen – die Clique, das sind sechs Jungs, die sieben Jahre miteinander die Schulbank drücken und unzertrennlich sind. *Ich habe nie für mich allein gekocht* – und er reicht mir einen Teller mit gegrilltem Tintenfisch.