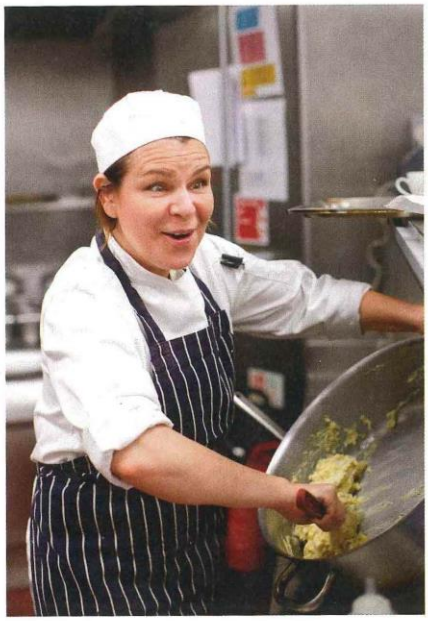
annabelle, 22. März 2017

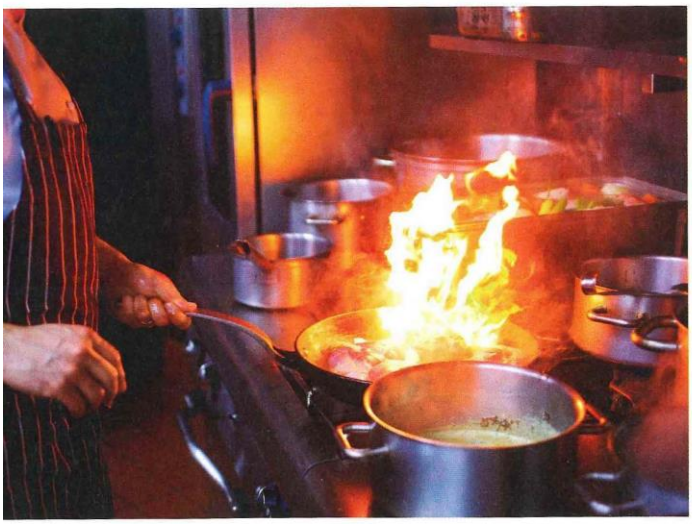
HAUTE CUISINE

Hell's Kitchen



Mit 39 Jahren beschloss die deutsche Journalistin Verena Lugert, Köchin zu werden, und bewarb sich in einem Restaurant des britischen Sternekochs Gordon Ramsay. Seither weiss sie, wie man zuunterst in der Hackordnung überlebt.

Text: VERENA LUGERT
Fotos: PETER RIGAUD



Lazy bitch, faule Schlampe, nannten sie die Autorin (oben) in den ersten Monaten

Mit einem Herzen, das so laut und schnell klopft, dass es fast zerspringt, stehe ich in nachtschwarzer Dunkelheit. Zwischen totem Fisch, Jakobsmuscheln und Ziegenkäse, der, in ein Mousselinetuch gehängt, seine Molke auf ein Blech abtropft. Mir ist eiskalt, was allerdings kein Wunder ist, denn ich verstecke mich im Kühlraum unserer Küche. An genau diesem Nachmittag, an dem ich mich in der Essenspause des Personals ans moosige Mäuerchen gelehnt hatte, um meinen müden Rücken zu entlasten, und mir dabei grünliche Schlieren an meiner schneeweissen Kochuniform geholt hatte, musste Gordon kommen!

Gordon Ramsay, der gefürchtete Oberboss der Company. Der Dreisternekoch mit insgesamt 26 Restaurants, Celebrity Chef, Fernsehstar mit Sendungen wie «Kitchen Nightmares», ein irrlichternder Küchenchef, dessen Wutausbrüche Legende sind. Ich hatte nach der Pause nur etwas in die Küche bringen und mir dann eine frische Uniformjacke anziehen wollen, doch da stand er schon in der Schwingtür wie ein blonder Luzifer im blendenden Weiss seiner Uniform. In aufwallender Panik stellte ich mich frontal vor ihn hin, sagte «Hello!» und ging rückwärts auf den Kühlraum zu. Machte mit dem Arm hinter meinem Rücken den Kühlraum auf, schlüpfte rückwärts hinein, haute die Tür zu.

Und jetzt warte ich. Und friere. Und warte. Und versenke mich in den Gedankenstrom, in den ich schon Hunderte Male eingetaucht bin: Warum? Warum

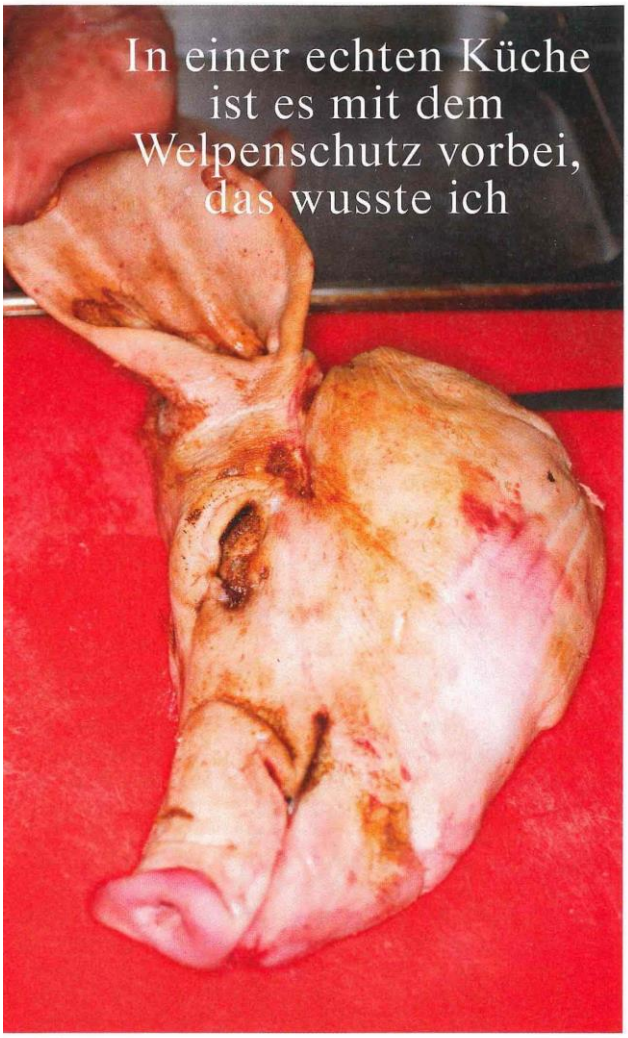
Pausen sind selten, 16-Stundentage die Regel: Verena Lugert (sitzend) mit ihren Kochkollegen

mache ich diesen ganzen Irrsinn eigentlich mit? Was suche ich in dieser Küche? Warum will ich unbedingt Köchin werden? Warum tue ich mir das an, die 16-stündigen Arbeitstage, nach denen ich noch die Waschmaschine fülle und die Uniform bügle für den nächsten Tag? An dem ich wieder herumkommandiert werde, von meinen Kollegen, die zehn bis zwanzig Jahre jünger sind als ich, die mich anschreien, wenn ich zu langsam bin, denen ich mit «oui, chef» antworten muss, auch wenn sie mich Retard nennen, fucking Idiot oder auch gern mal Cunt – Fotze. Ich bin – neben der Küchenchefin – die einzige Frau in der Küche, die älteste Person in der Brigade und das kleinste Licht in der Hierarchie, ich bin Commis chef, Jungköchin, in der Hackordnung ist das ganz unten.

Eigentlich bin ich Journalistin. Aber auch kochbegeistert. Eine Londoner Freundin hat mich irgendwann in mein erstes Sternelokal mitgenommen, «L'Atelier de Joël Robuchon» in Soho – und von da an war nichts mehr wie zuvor. Das war eine Küche, die konnte man nicht mehr aus Kochbüchern und in Kochkursen lernen, das wurde mir sofort klar. Das waren andere Sphären, in die ich da reinschmecken durfte. Ich lag die ganze Nacht wach, bestellte mir noch im Morgengrauen paketeweise Bücher aus England und den USA, Autobiografien von Köchen, Manifeste, Bildbände, in denen Köche wie Rockstars aussahen, bis ins Mark erschöpft, verwegen, getrieben, eine schwitzende, hohlwangige Bruderschaft der Coolness und der Perfektion. Alchemisten, die Werke von ätherischer Schönheit schufen. Ich wollte das auch. Ich wollte richtig kochen lernen. Ich war 39 Jahre alt.

Ich musste in eine solche Küche rein, um alles in der Welt. Also bewarb ich mich erst mal als Küchenhilfe in einem kleinen Slowfood-Restaurant, um zu sehen, ob das Kochen wirklich etwas für mich war. Tagsüber schrieb ich, abends wusch ich ab und putzte – bald durfte ich Vorspeisen und Desserts machen. Als mir klar war, dass ich wirklich Köchin werden wollte, bewarb ich mich an der Londoner Kochschule Le Cordon Bleu, an der man das Diplôme de Cuisine seit neustem in einem Kompaktkurs erwerben konnte, sechs

Als Commis chef, Jungköchin, hat Verena Lugert in der Küche nichts zu sagen ausser «oui, chef»



Der Graus vor dem ersten Schweinskopf, die Pedanterie beim Kräuterschneiden: Als Anfängerin muss man da durch

Tage pro Woche, von morgens bis nachts. In nur sieben Monaten!

Bald fand ich mich im Hörsaal des Cordon Bleu in London wieder, zum «Rock'n'Roll-Kurs», wie die Schulleiterin ihn nannte, weil es darin so extrem zur Sache ging, im Schweinsgalopp, Theorie, Praxis, Praxis, Theorie. Um halb sieben Uhr morgens verliess ich das Haus, nach elf Uhr nachts kam ich heim, am Sonntag wusch und bügelte ich die Uniformen und übte, Kartoffel- und Rüeblischnitzen zum Beispiel oder das Tournieren von Champignons.

Wir lernten das Zerlegen am Beispiel eines ganzen Rindsrumpfs. Wir brachten Hummer mit Genickstich um und mit kochendem Wasser, knackten Austern und hackten Knochen, die wir für die Fonds, Elixiere des Geschmacks, brauchten, schnitten uns, bluteten, falteten Blätterteig, schnitzten Pommes cocottes, Kartoffelzylinder, sechs Zentimeter Länge, zwei Zentimeter im Durchmesser, sieben Facetten, oben und unten sich zu einer Spitzkuppel verjüngend. Es herrschte militärischer Drill, eingefordert wurde eine ans Absurde grenzende Akkuratesse – jeden Tag wurde zweimal benotet, jedes Gericht nach Geschmack, Gargrad, Aussehen und Technik beurteilt (mit einer langen Nadel wurde die Viskosität der Sauce geprüft, mit einem Lineal wurden die geforderten drei mal drei Millimeter bei den Karottenwürfeln, der Brunoise, gemessen). Punktabzug gab es bei Spritzern auf dem Teller oder für jede Minute, die er zu spät abgegeben worden war. Wir lüfteten das Geheimnis des Kochens mit verschiedenen Temperaturen, diese alchemistische Kunst, mit deren Hilfe man die Klaviatur der Aromen durch den Einsatz von Hitze mit voller Wucht bespielen kann. Wir bliesen für die Pekingenten die toten Tiere vor dem Glasieren mit Luftpumpen zu makabren Ballons auf. Ich war hingerissen, erschöpft – und angefixt. Als wir nach der Abschlussprüfung das Diplom und das Zertifikat von der Britischen Industrie- und Handelskammer überreicht bekamen, war mir klar, dass ich in London bleiben wollte – als Köchin.

Ich wollte – aber traute ich mich auch? Die Schule war zwar hart gewesen, doch wohltemperiert. Es wurde nicht geschrien, nicht geschlagen, niemand wurde absichtlich verbrannt, solche Küchen-Horrorgeschichten, die ganze Bücher füllen, fanden im Cordon Bleu nicht statt, das Schlimmste waren schlechte Noten, der Rauswurf aus der Schule bei wiederholtem Zuspätkommen (ein Kollege aus unserem Kurs wurde deshalb geschasst) oder ein abschätziges «'örrible taste, indeed, non?» von den französischen Köchen, die uns unterrichteten. Aber in einer echten Küche? Da war es mit dem Welpenschutz vorbei, das wusste ich.

London ist ein hartes Pflaster – auch für ambitionierte Köchinnen

Die Küche war wie ein Mahlstrom, ein Edelstahlnarrenschiff, sie war meine Arena, mein Kampfplatz, mein Altar von Schweiss, Blut und Tränen

Ausgerechnet in dieser Hader-und-Zöger-Zeit bekam ich ein Jobangebot, ein deutsches Magazin suchte eine Redaktorin für Reisethemen und die Literaturseiten. Mich zerriss es fast: Da die sichere Stelle, bei der ich mit grundsolidem Wissen einsteigen konnte. Dort die Küche, die grosse Unbekannte, mit eigenen Regeln, Chiffren, Codes – in der ich ganz unten anfangen müsste, als Neuling, viel, viel älter als der Rest der Brigade. Dennoch, ich bewarb mich. In einem neu eröffneten Restaurant des Celebrity Chefs und Dreisternekochs Gordon Ramsay. Bald kam ein Mail, ich solle zum Probearbeiten kommen.

Nie, nie, nie in meinem Leben werde ich vergessen, wie ich zu diesem Probetag aufgebrochen bin. Vor nichts in meinem Leben habe ich jemals eine so grosse Angst gehabt, mir war übel vor Furcht, als ich zum Restaurant lief, die Themse entlang, über die Battersea Bridge. Ich hatte einen Riesenrespekt vor dieser Küche, wo sich gleich zeigen würde, ob das ganze Kochabenteuer ein Hirngespinst war. Mit jedem Schritt wuchs meine Angst. Und dann stand ich auf einmal im Restaurant, vor der hölzernen Bullaugen-Schwingtür der Küche. Stiess sie auf, sah sechs Jungs, die konzentriert arbeiteten, die schnitten, hackten, parierten, pürierten und sautierten. Sie sahen mich nicht, noch hätte ich umkehren können. Doch dann rief ich «Hello», gegen das Rauschen der Belüftungsanlage. «What do you want?», fragte mich der Souschef. «Probe arbeiten», sagte ich. «Fucking hell», sagte er.

Ich zog mich um, schnitt einen ganzen Tag lang nur Kräuter, war zu langsam und zu grobmotorisch, wurde misstrauischst beäugt und angeschwiegen. Ich habe an diesem Tag Schnitte falsch gesetzt und beim Putzen Wasser in die Fritteuse verschüttet, deren Fett gurgelnd überkochte und die frisch gereinigten Oberflächen verschmierte, sodass sich der enge Zeitplan verschob und der Souschef dafür zur Rechenschaft gezogen wurde – von Hannah, der Küchenchefin, die ihn zurechtstutzte, wie ich das noch nie zuvor erlebt hatte. Trotzdem erfuhr ich am Abend um elf, dass ich den Job hatte. Wie oft habe ich mich in den folgenden Monaten – mal unter Tränen, mal weiss vor Wut, dann wieder voller Staunen über mein unverdientes Glück – gefragt: Was wäre denn eigentlich gewesen, wenn ich den Probetag nicht bestanden hätte? Wenn ich fortgejagt worden wäre, hinaus in die Nacht, nicht gewollt, weil untalentiert, weil ein Retard, weil zu langsam, ein Waste of Space? Ich hätte wahrscheinlich aufgegeben. Aber ich war drin. Die Küche war wie ein Mahlstrom, ein Edelstahlnarrenschiff, sie war meine Arena, mein Kampfplatz, mein Altar von Schweiss und Blut und Tränen.

Lazy Bitch nannten sie mich, ich wurde in den ersten Monaten nie rechtzeitig fertig, ich ging jede Sekunde bis an meine Grenzen, und es war doch nie genug, es war ganz einfach so viel zu tun, jeden Tag. Trotzdem wollte ich bleiben. Weil ich bestehen wollte in diesem hochprofessionellen Umfeld. Weil ich mehr wissen wollte von dieser so fremden, schnellen, exakten, knochenharten, bis ins Mark erschöpfenden Welt, die so komplett anders ist als mein vorheriges Journalistendasein. Weil mich Kochen, das Adrenalinkochen, mit wildem, brodelndem Leben flutete. Weil die Schönheit der Gerichte mich mit Ehrfurcht erfüllte. Ich wollte bleiben, weil ich das auch irgendwann einmal können wollte.

Doch ich tat mich so schwer: Wie schnell ich auch arbeitete, ich war zu langsam. Das führte dazu, dass ich bei jedem zweiten Personalessen nicht dabei war, weil ich angstgeschüttelt und mit von Panik geweiteten Augen in der leeren Küche im Akkord Estragon schnitt oder eine Mayonnaise emulgierte, während die Spüler um mich herumputzen mussten. Es war zu viel zu tun, ich schaffte es in den 16 Stunden oft kein einziges Mal, auf die Toilette zu gehen. Das ging vielen von uns so. Wir tranken auch alle so gut wie nichts. Jeden Tag füllte ich den Plastikbecher mit Leitungswasser. Und stellte gegen fünf Uhr fest, dass er immer noch unberührt war. Es war nicht die Zeit dazu da, kurz die Hand auszustrecken und aus dem Becher, der auf dem Regal auf Augenhöhe stand, einen Schluck zu nehmen. Alle Köche trinken zu wenig, leben ungesund. Ich erinnere mich noch, dass in einer Zeit, in der ich in meiner Arbeit besonders zu kämpfen hatte, eine Meldung um die Welt ging: Ein Sternekoch war gestorben, ein junger Däne, er fiel ganz einfach mit einem Herzinfarkt um, 32 Jahre alt ist er geworden.

Köche haben laut den Berufsverbänden das grösste Risiko für Herzinfarkte. Die Statistik sagt, dass ein Chefkoch eine Lebenserwartung von 56 Jahren hat. «Viele von ihnen sind tot», hatte mir Hannah, unsere Küchenchefin, einmal auf meine Frage geantwortet, was denn all die Jungs jetzt so machen, mit denen sie

im Lauf ihrer Karriere eine Küche geteilt hat. «Der Stress. Und nicht nur der: Die Drogen, du weisst schon. Der Alkohol.» Hannah ist 34. Sie hat mir später einmal erzählt, dass sie während eines Service ohnmächtig wurde und im Spital aufwachte, sie hatte hyperventiliert. Und einmal habe sie Halluzinationen gehabt: Sie suchte nachts in der Ecke ihres Schlafzimmers nach Pilzen. In einer Art Fiebertraum hatte sie geglaubt, sie sei in einem Herbstwald, und es würde von ihr erwartet, Eierschwämmli, Herbsttrompeten und Champignons für den Service zu suchen. Der Arzt stellte fest, dass sie vollkommen dehydriert war, sie hatte zwei Tage lang keinen einzigen Schluck getrunken.

Ich machte so viel falsch in den ersten Wochen, konnte meinen Widerspruchsgeist nicht zügeln, wollte kündigen, fast jeden Abend. Konnte körperlich nicht mehr: das lange, lange Stehen, das Bücken, das Schrubben der glutheissen Herde. Und vor allem psychisch: Ich war eine Artfremde, die sich nicht anpassen konnte.

6 Profitipps für Hobbyköchinnen

1. Garzeiten sind das A und O: Wenn man sie einhält, schmeckt alles viel besser. Daheim übergart man das Gemüse oft. Faustregel: lieber kürzer als länger.

2. Um Garvorgänge genau zu kontrollieren, wird das Gargut – die Spargeln, die Rüebli – in Eiswasser abgeschreckt, damit der Vorgang abrupt unterbrochen wird. Erhitzt wird dann wieder à la minute.

3. Gar nicht lang genug sautieren kann man jedoch Schalotten oder Zwiebeln: in Butter, bei niedriger Temperatur, gern 40, 50 Minuten. Dann lösen sich ihre Zucker, und sie werden so süss wie ein Praliné.

4. Aus diesen Schalotten kann man ein wunderbares Püree machen: Im Mixer sehr lange mit Crème double und etwas Salz pürieren, durch ein feines Sieb streichen, dann in einen Spritzbeutel füllen. Im Wasserbad warm halten. Dieses Püree setzt man als Akzente beim Anrichten auf den Teller, als Tupfen oder winzige Punkte. Passt zu Fleisch oder Fisch. Pürees kann man auch aus Karotten, Topinambur, Fenchel, Knoblauch machen.

5. Chips aus lila Kartoffeln machen als Farb- und Texturakzent unheimlich viel her. Damit sie nach dem Frittieren noch knalllila sind, muss so viel Stärke wie möglich raus, denn ihre Zucker caramelisieren in der Hitze, die Chips werden braun. Die lila Kartoffeln nicht zu dünn hobeln, 15 bis 20 Minuten unter fliessendes Wasser stellen, das schwemmt die Stärke aus. Nun bei 140 Grad behutsam frittieren. Danach die Chips abtropfen lassen und im Ofen bei 60 Grad 2 Stunden trocknen lassen.

6. Fonds: Sie sind fast das Wichtigste in der Küche, in ihnen sitzt der Geschmack. Der Aufwand lohnt sich! Man kann sie im Glas kaufen, aber bitte nie durch Instantspulver ersetzen. Sonst kommt die Saucenpolizei.

Ich fügte mich nicht in die Hierarchie ein, ich hatte immer schon ein Problem, mich Autoritäten zu unterwerfen – und diese Autoritäten waren so viel jünger als ich, Bengel mit Bartflaum, Halbstarke, Wüteriche.

Die Küche ist extrem und zieht extreme Menschen an, die Küche ist der Ort, wo die wilden Kerle wohnen. Sie sind tätowiert, furchterregend, machen schweinische Witze, sie sind ein hochgradig heterogener Haufen: Einen Anwalt hatten wir unter uns und den Besitzer eines Tonstudios, der jeden Tag mit dem Jaguar kam. Sein Cousin ist ein weltbekannter Rapstar. Unser 22-jähriger Souschef, ein angebliches Koch-Wunderkind, hatte mit 14 die Schule verlassen. Sie werfen alle möglichen Substanzen ein, gehen nach der Schicht noch aus, machen durch, haben, wie es scheint, unerschöpfliche Energien. Sie rülpsen und singen und weinen in der Küche, jeder hat eine Macke, eine Macke wird in der Küche als etwas ganz Selbstverständliches respektiert.

Die Küche betäubt – mein Kollege Brian hat in einer anderen Küche nach dem Selbstmord seines Vaters freiwillig monatelang sechs Doppelschichten pro Woche gefahren, «ansonsten hätte ich das nicht überlebt». Die Küche gibt Struktur, durch die eingeforderte Pünktlichkeit, die Hierarchie, die penible Hygiene, den Perfektionsanspruch. Sie gibt eine Perspektive, gibt jedem eine Chance, strahlender Beweis dafür ist unser Boss Gordon Ramsay, der es vom Prekariatsbuben zum Multimillionär geschafft hat. Für meine Kollegen ist er nicht ein Idol, sondern das Idol. Das Weihnachten mit den Beckhams feiert. Der lebende Beweis, dass man sich mit harter Arbeit tatsächlich auf einen Rockstar-Status hochkochen kann.

Aber erst die Arbeit, dann das Vergnügen: Erst muss man buckeln und leiden, so spricht das Gesetz. Und das tun meine Kollegen mit so bereitwilligem Sekteneifer wie die Flagellanten von Opus Dei. Sie gehorchen. Zahlen wie die Bausparer ein auf das Blut-Schweiss-und-Tränen-Konto und hoffen auf Renditen in Form von Titeln: Demi-chef, Chef de partie. Junior Souschef, Souschef. Küchenchef. Küchenchef! Dafür lohnt sich alles: Hingabe. Brandnarben. Ego-Verwüstung.

Als ich meinen ersten gespaltenen und gekochten Schweinskopf zerlegen muss, graut es mir davor – und ich tue dennoch, was zu tun ist, auch wenn mich die graurosa Halbgesichter aus den geronnenen Augen unverwandt anzublicken scheinen. Ich ziehe die Haut vom Schädel, drücke weiche Gallertaugen heraus, klaube nach den Knorpelchen hinter den Augen, hole das Fleisch aus den Ohren. Und das Muskelfleisch der Backen vom Schädel, der schwer und bleich auf meinem linken Unterarm ruht. Hole das Fett unter der Haut hervor, das Fleisch aus Rüssel und Zunge. Das Hirn, dessen Geruch verstörend ist.

Ich habe mich unzählige Male tief geschnitten, habe geweint in diesem fensterlosen Stahlmonster, wenn ich wieder zu langsam war, habe jubiliert, wenn etwas gelang, habe gehofft und gebangt, mich mit den Köchen gestritten, gelitten, habe mich am Riemen gerissen und meinen Stolz hinuntergeschluckt.

Die Küche schenkt Adrenalinräusche, wenn der Service losgeht, wenn das Ich aufgeht in einem Gemeinschaftsbewusstsein, wenn die Egos verschwinden, wenn man eins wird mit der Küche. Das Hirn ist dann ausgeschaltet, nur ein einziger Wille bleibt: die einzelnen Komponenten für die Gerichte just in time auf den Pass zu bekommen, an dem sie die Chefin auf den Tellern anrichtet. Die Küche schenkt Hochgefühle, Dopaminausschüttungen, wenn alles richtig gut klappt, wenn der Service vorbei ist, wenn man sich per Handschlag von den Kollegen verabschiedet und stolz und glücklich nachhause geht. Sie schenkt Zugehörigkeit, Kameradschaft und Gemeinschaft.

Auch ich wurde nach den ersten Monaten Teil des Teams, als meine Kollegen gesehen hatten, dass es mir ernst war. Dass ich mich unterordnen konnte, meinen Platz einnahm. Sie zeigten mir Tricks, unterwiesen mich in der Kunst, meine Messer zu schärfen. Holten mich aus Küchendebakeln heraus, behandelten mich wie eine von ihnen, nämlich hart, aber herzlich. Sie weihten mich ein in das Wunder der Küche.

Ich verstand ihn immer besser, den Bauplan dieses Wunders, die Hierarchien, die Posten. Sie liessen mich mitmachen in ihrem Club: die noch unwürdige, aber eifrige, die unterste Küchenklasse repräsentierende Quereinsteigerin. Liessen mich dann endlich Mitglied der weissen Brigade sein, wie man unsere Bruderschaft nennt, uns Logenmitglieder, uns Köche, als sie mich auf Herz und Nieren geprüft hatten. Und damit begann das grösste, irrsinnigste, rauschhafteste und wahrscheinlich schönste Abenteuer meines Lebens.

Schreibende Köchin

Verena Lugert schreibt schon seit fast zehn Jahren die Buchtipps für annabelle. Sieben Jahre lang pendelte sie als freie Journalistin zwischen Bali und Hamburg – bis sie alles auf eine Karte setzte, um in London Köchin zu werden. Nach ihrer Zeit bei Gordon Ramsay war sie als Stagière in der Experimentierküche von Heston Blumenthals «Fat Duck», das als eines der besten Restaurants der Welt gilt. Ihre nächste Station wird ein Avantgarde-Dessert-Restaurant auf Bali sein. Eben ist ihr Buch «Die Irren mit dem Messer» erschienen, ein Insiderbericht aus der extremen Welt der Haute Cuisine.

Verena Lugert: Die Irren mit dem Messer. Knaur-Verlag, München 2017, 272 S., ca. 29 Fr.