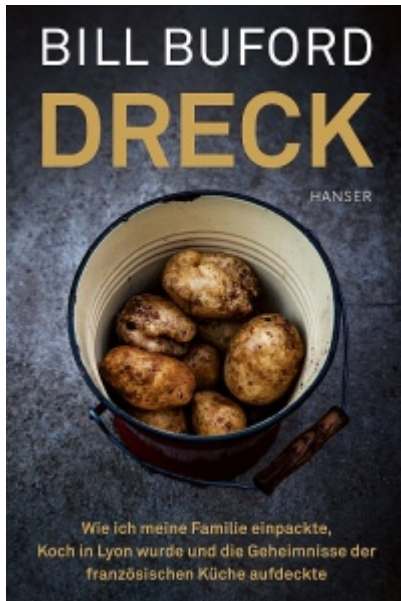


Tja, was ist es: ein Kochbuch, ein Erlebnisbericht, eine Biographie, Eindrücke eines Abenteurers, vielleicht aber auch von allem etwas. Und eigentlich ist es auch egal, denn es macht ungeheuren Spaß, dieses Buch zu lesen, ob man Gourmet oder Gourmand ist, selbst gerne kocht oder sich lieber die Pizza bestellt. **BARBARA WEGMANN** ist dem Journalisten und von Leidenschaft getriebenen Koch auf 544 Seiten gefolgt.



Eigentlich müsste das Buch eine große Liebeserklärung an Ehefrau Jessica sein, dachte ich nach der Lektüre, und siehe da: ihr ist das Buch auch gewidmet, schließlich ist sie die »verständnisvolle Ehefrau«, die ihrem Mann Bill seinen Traum, sein Abenteuer seinen Sprung ins kalte Wasser ermöglicht. Mit ihren beiden kleinen Kindern verlassen die beiden ihr amerikanisches Zuhause. Mit seiner jungen Familie zieht der Starautor und Literaturredakteur des »New Yorker« ins französische Lyon, in die »Welthauptstadt der Gastronomie«. Ohne feste Pläne, ohne Gewissheiten, aber mit besten Verbindungen, guten Vorsätzen und einem unerschütterlichen Willen und dem Traum einer neuen Karriere. Na ja, eine Prise Glück gehört schon auch dazu. Und gute Planung: »Ich erwachte früh und überlegte: »Wie packt man für immer? Wie viel Paar Socken?«

Das Abenteuer, das auf sechs Monate ausgerichtet war, es wird 5 Jahre dauern. »Wir dachten nie, dass es einfach würde.« sagt Buford in einem Interview, »aber es hätte nicht so schwer sein sollen.«

Dass dieser eigenwillige, zielstrebige und höchst engagierte amerikanische Schriftsteller bewiesen hat, was sich gut liest und verkauft, das hat er bereits mit »Hitze« 2008 gezeigt, kein Küchengeheimnis, das nicht lesenswert gelüftet wurde. Ein Bestseller. Die gleiche Lebendigkeit legt Buford auch hier an den Tag, von der ersten Seite an liest sich das Buch flott, leicht wie ein Soufflé und ist bestens verdaulich. Und abgesehen davon, dass es in »Dreck« um die ganz persönlichen Karriereträume und -pläne eines Idealisten geht, ehrgeizig, manchmal etwas dickköpfig, aber stets charmant, es geht auch um die französische Küche und die Frage, woher sie denn nun eigentlich stammt- aus Italien vielleicht?

Buford spielt Roulette, glaubt unerschütterlich, dass es in Lyon schon klappen wird, mit Arbeit und Leben. »Es gab ein Restaurant, das mich annehmen wollte, das Léon de Lyon, weil man mich da empfohlen hatte. Aber ich schlug diese Chance aus. Heute frage ich mich: Was dachte ich mir bloß dabei? Ich hatte hochtrabende Pläne. Ich wollte nicht in irgendeinem französischen Bistro arbeiten. Ich wollte ein Restaurant, das kulturell wichtig

war, mit Geschichte und Einfluss. Als wir aufbrachen, schwor ich mir, keine Kochschule zu betreten, ich würde vor Ort lernen. Ich musste klein begeben und ging dann doch auf die Kochschule.« Und zwischendurch erlebt Buford Höhen und Tiefen, Freunde und Feindschaften, Erfolge und Misserfolge. Ungeahnt hart und kompromisslos die Gesetze der Spitzenköche, die Strukturen die Hierarchien. »Alle Küchenchefs in Lyon sind Söhne von Küchenchefs. Das wirst du merken.« Gute Ratschläge gibt es genug. Durchbeißen muss er sich selbst.

Lebendige Dialoge, Situationsbeschreibungen, die so temperamentvoll und voller Esprit sind, dass es Lesetempo und Umblättern antreibt. Nur wenn es um Speisen, Zutaten und deren Ursprünge geht, hält Buford leicht und genießerisch inne und lässt sich nicht nehmen, das gute alte Ratatouille zum Beispiel kurz näher zu betrachten. Den »Geschmack des französischen Sommers« habe es. Jede Familie in Frankreich habe diese Zutaten im Garten. »Es ist ein rustikales Gericht« und: »Jede Zutat muss einzeln gekocht werden.«

Bleibt die Frage, woher denn dieser Titel, der sich spontan nicht gerade mit guter Küche vereinbaren lässt. »Ich entdeckte einen wunderbaren, einzigartigen Geschmack in einem Stück Brot und fand heraus, wo der Mann lebte, der das Mehl dafür gemahlen hatte. Er sagte, das Brot sei so einzigartig wegen der Erde, des Drecks, also dem Ort, an dem der Weizen gewachsen war - wegen seiner geologischen Geschichte, seiner Ursprünglichkeit und seiner französischen Art.«

Bleibt zu sagen: der Titel steht für ein Buch voller spannender kulinarischer Einblicke, für alle Freunde der guten Küche und der guten Unterhaltung.

| [BARBARA WEGMANN](#)

### **Titelangaben**

[Bill Buford: Dreck](#)

Wie ich meine Familie einpackte, Koch in Lyon wurde und die Geheimnisse der französischen Küche aufdeckte  
Hanser Verlag 2020

544 Seiten, 26 Euro

| [Erwerben Sie dieses Buch portofrei bei Osiander](#)

### **Reinschauen**

| [Leseprobe](#)