



Aus Freude am Lesen

Molly Birnbaum hatte einen Traum: Sie wollte Köchin werden. Stunden verbrachte sie damit, neue Gerichte auszuprobieren, oder ihr ganz eigenes Apple-Pie-Rezept mit Prisen von Zimt und Vanille zu verfeinern. Und sie ergatterte schließlich einen begehrten Ausbildungsplatz in einem Restaurant. Bis etwas geschah, das ihren Lebenstraum zunichtemachte: Bei einem Unfall verlor sie ihren Geruchssinn. Doch nach der anfänglichen Verzweiflung fasste sie neuen Mut: Sie begann über ihre Leidenschaft zu schreiben, verfasste kulinarische Artikel für renommierte Zeitungen wie die *New York Times*. Und nicht nur das, sie verliebte sich – und sie lernte wieder riechen und schmecken ...

MOLLY BIRNBAUM, 1982 in Boston geboren, studierte zwar Kunstgeschichte und Architektur an der Brown University, ihre Leidenschaft galt jedoch dem Kochen und Essen. In Folge ihres Unfalls musste sie ihren Plan, Köchin zu werden, aufgeben, sie zog nach New York und fing an zu schreiben. Ihre Texte erschienen u. a. in der *New York Times*, *USA Today*, *Point Reyes Light* und *Brown Alumni Magazine*. 2008 erhielt sie den Preis »Pulitzer Traveling fellowship for Arts and Culture« von der Columbia University Graduate School of Journalism. Heute lebt Birnbaum in Cambridge, Massachusetts.

Molly Birnbaum

Der Geruch der Erinnerung

Wie ich meinen Geruchsinn
verlor und wieder fand

*Aus dem Amerikanischen
von Almuth Carstens*

btb

Die Originalausgabe erschien 2011 unter dem Titel »Season to taste« bei HarperCollins, New York.

Die Namen einiger Orte und Personen wurden geändert, um ihre Anonymität zu wahren. Ausschnitte aus diesem Buch wurden in anderer Fassung bereits in Molly Birnbaums Blog »My Madelaine« veröffentlicht. Weitere kurze Ausschnitte erschienen am 7. Dezember 2008 in der New York Times unter dem Titel »Finally, The Scent of the City«.



Verlagsgruppe Random House FSC-DEU-0100
Das für dieses Buch verwendete
FSC®-zertifizierte Papier *Lux Cream*
liefert Stora Enso, Finnland.

1. Auflage

Genehmigte Taschenbuchausgabe März 2013,
btb Verlag in der Verlagsgruppe Random House GmbH, München
Copyright © der deutschsprachigen Ausgabe 2011 by Kein & Aber
AG Zürich – Berlin
Umschlaggestaltung: © semper smile, München nach einem
Umschlagentwurf von Sandra Rizzi
Covermotiv: The Dog Days of Summer © Janet Hill 2011
Druck und Einband: CPI – Clausen & Bosse, Leck
SL · Herstellung: sc
Printed in Germany
ISBN 978-3-442-74513-5

www.btb-verlag.de
www.facebook.com/btbverlag
Besuchen Sie auch unseren LiteraturBlog www.transatlantik.de.

Für meine Familie

*... Geruch und Geschmack sind nur
ein einziger Sinn, für welchen der Mund
die Küche und die Nase den Kamin bildet ...*

JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN
Physiologie des Geschmacks

Inhalt



KAPITEL 1

In dem ich die Küche betrete:

Entenfett und Apfelpie 9

KAPITEL 2

In dem ich von vorn anfang:

Saure Milch und Herbstlaub 45

KAPITEL 3

In dem ich mich anpasse:

Rosmarin und eine Madeleine 86

KAPITEL 4

In dem ich improvisiere:

Frische Bagels und das T-Shirt eines Freundes 126

KAPITEL 5

In dem ich mich ans Kochen wage:

Zimtkaugummi und Schwefel 163

KAPITEL 6

In dem sich langsam alles zusammenfügt:

Pink Lemonade und Whiskey 210

KAPITEL 7

In dem ich schmecke:

Blaue Trauben und Lavendel 247

KAPITEL 8

In dem ich wieder zu Sinnen komme:

Opoponax und Zedernholz 297

Epilog 340

Dank 348 · Literaturverzeichnis und -nachweise 350



In dem ich die Küche betrete:

Entenfett und Apfelpie

Statt Referate zu schreiben, las ich Kochbücher. Im Bett sitzend blätterte ich in Kochzeitschriften und Artikeln über Lebensmittel und vergrub mich bis in die frühen Morgenstunden in die Biografien berühmter Sterneköche. Nachdem ich obsessiv stundenlange Internetrecherchen betrieben hatte, knetete ich Brotteig auf meiner Küchentheke oder kreierte mächtige Torten mit mehreren Schichten Obst und Sahne. Ich bereitete raffinierte nordafrikanische Gerichte in der Tajine zu und beobachtete, wie Schokoladensoufflés langsam im Ofen aufgingen. Eigentlich studierte ich Kunstgeschichte, aber in meinen letzten Collegejahren hatte ich kaum anderes im Sinn als den Herd. Ich wusste, was ich wollte: Köchin werden.

Einmal backte ich über Monate hinweg jede Woche eine andere Apfelpie und fütterte in einer Duftwolke aus Zimt und Butter wechselnde Freundesgruppen damit, bis ich das Rezept perfektioniert hatte. Das Resultat war ein niedrig dotiertes Stipendium für das Culinary Institute of America,

die beste Ausbildungsstätte des Landes für aufstrebende Köche. Ich wollte Seminararbeiten und Abgabetermine, Michelangelo und Gauguin hinter mir lassen und stattdessen lernen, wie man professionell eine Ente entbeint, Möhren hackt und Schinken räuchert. Das Einzige, was zwischen mir und meiner Aufnahme in die Kochschule stand, war ein Praktikum in einer Profiküche.

Nach dem Collegeabschluss zog ich zurück in meine Heimatstadt zu meiner Mutter und ihrem Lebensgefährten Charley. Ich durchforstete das Internet nach Jobangeboten, stieß auf die Adresse eines vielgepriesenen Restaurants und fuhr einfach unangekündigt hin. Das Craigie Street Bistrot, ein winziges Lokal in Cambridge, Massachusetts, lag im Erdgeschoss einer großen Wohnanlage nahe dem Harvard Square. Ich ging auf die dunkel getäfelte Eingangstür zu, öffnete sie und steckte meinen Kopf hinein. Der Speiseraum war hell und luftig und erfüllt von einem Duft nach Brathähnchen, den ich schon bemerkt hatte, als ich auf dem Parkplatz aus meinem Wagen gestiegen war. Eine junge Frau arrangierte gerade Blumen in einer Vase.

»Hi«, sagte ich. »Ich möchte mich um eine Stelle bewerben.«

Sie lächelte, blickte aber nicht von ihrem Fliederstrauß auf. »Als Bedienung?«, fragte sie.

»Nein«, entgegnete ich und schloss die Tür hinter mir. »In der Küche.«

Sie schaute mich an und musterte meine weiße Hemdbluse und hochhackigen Schuhe. Eine Mappe unter meinem Arm enthielt meinen Lebenslauf und ein Begleitschreiben, das meine Arbeit als Freiwillige in Afrika und als

Kassierer in Studentenlokalen darlegte, nichts jedoch, was auch nur annähernd auf eine Tätigkeit am Herd hinvies. Sie meinte, sie würde den Chef holen, und zeigte auf einen Tisch in dem leeren Raum, der ohne Menschen und Geschirr nackt wirkte. Ich setzte mich.

Ein paar Minuten später tauchte Tony Maws auf, Küchenchef und Besitzer. Er trug eine fleckige Kochjacke und klobige schwarze Clogs; ein langer, fransiger Pferdeschwanz schlängelte sich seinen Rücken hinunter. Seine breiten Nasenlöcher in der scharfkantigen Nase zeigten auf ein Paar tiefbraune Augen. Maws, bekannt dafür, dass er seine Zutaten von umliegenden Farmen bezog und ein glühender Verfechter der »Von-Kopf-bis-Fuß-Küche« war, also der Verwendung jedes Teils eines Tieres, einschließlich der eher unappetitlichen wie Thymusdrüse oder Magen, war von der Zeitschrift *Food and Wine* gerade zum »Besten Newcomer in der Gastronomie« gekürt worden, eine der größten Ehrungen für einen jungen Küchenchef in Amerika. Ich stand auf, und wir gaben uns die Hand. Er schaute auf meinen Lebenslauf und zog die Augenbrauen hoch.

»Sie haben keine praktische Erfahrung?«

Ich schüttelte den Kopf.

»Und Sie waren auf der Brown University?« Er wirkte skeptisch.

Ich schwieg.

»Wie ernst ist es Ihnen?«, fragte er.

»Sehr ernst«, antwortete ich mit einer Stimme, deren Lautstärke mich selbst überraschte. Er starrte mich an. Ich zuckte nicht mit der Wimper.

»Okay«, sagte er. »Aber Sie fangen ganz unten an.«

Er meinte: als Tellerwäscherin.

Maws versprach, dass er mir, wenn ich das Geschirr in all seiner fettigen, stinkenden Pracht meisterte, das Kochen beibringen würde – und zwar nicht die schicke Dinnerparty-Gourmetmagazin-Variante. Er würde mich lehren, ein Messer korrekt zu handhaben, einen Bottich Hühnerbrühe, größer als mein Rumpf, zu stemmen und in Eimern voller Wasser pfundweise Wildpilze zu säubern, allen Schmutz von ihren knubbeligen Rändern zu entfernen und dabei genüsslich ihren Duft nach flüssiger Erde einzuatmen. Ich würde Spüle und Teller nie im Stich lassen dürfen, doch in kurzen freien Momenten würde ich lernen, *wie man kocht*.

An meinem ersten Arbeitstag gönnte ich mir eine kleine Pause im begehbaren Kühlschrank. Die schwere Metalltür schlug mit einem dumpfen Knall hinter mir zu, und ich inhalierte die durchdringenden Gerüche von Knoblauch und Zwiebeln, Essig und Salz, Thunfisch und Barsch. Ein ausgeweidetes Lamm, rosa und geschmeidig, hing von der Decke. Auf dem Fußboden stand ein Topf mit Hühnerbrühe. Auf einem Regal in der Ecke warteten in drei Gläsern exotische Kräuter darauf, gezupft zu werden, deren Namen – Zitronenthymian, Anisysop, marokkanische Minze – mich daran erinnerten, wie weit ich von dem Vorstadtgarten meiner Mutter entfernt war. Ich sehnte mich danach, sie zu berühren.

Es war erst zwei Wochen her, seit ich in Talar und Baretts mein Abschlusszeugnis entgegengenommen hatte. Das Restaurant, wo ich als Arbeitsuniform einen weißen Kittel

und ein fest um mein lockiges Haar geschlungenes Tuch trug, war zu meiner Überraschung eine Welt ohne Laptops und ohne Handys. Ich konnte nicht mehr so lange schlafen, wie ich wollte, oder mich stundenlang in die stillen Winkel der Bibliothek verdrücken. In dieser Welt ging es weniger um Denken oder Sprache als vielmehr um Bewegung und Geschwindigkeit. Sie war voller Kisten mit frisch gepflückten Waldpilzen, Schokoladentafeln aus Venezuela und Tellern mit Wachteln, die so sorgfältig arrangiert waren, dass sie, wenn sie in den Gasträum gebracht wurden, wie Kunstwerke aussahen. Viele Messer waren so scharf, dass ich den Schnitt in meinem Finger erst spürte, wenn mir das Blut schon die Hand hinunterlief. Es gab Sautierpfannen, die so alt waren, dass sie nicht mal mehr eindellten, wenn ein schlecht gelaunter Koch sie auf die Theke knallte. Es gab Elfstunden-Schichten, nach denen jeder Zipfel Stoff an meinem Körper schweißgetränkt war.

Ich fing mit den Kräutern an. Jeden Morgen wurden Dutzende verschiedener Sorten, alles Bio-Ware von einer Ökofarm aus dem Umland, zu kleinen Sträußchen gebunden und von Hand beschriftet, angeliefert. Manche, wie Basilikum, Rosmarin und Thymian, waren mir vertraut, andere dagegen fremd, etwa Ananasminze und syrischer Oregano. Es war meine Aufgabe, die Sträuße zu entwirren, die Blätter von den Stielen zu zupfen, zu waschen und fürs Essen vorzubereiten. Ich beugte mich über den winzigen Metalltisch in der hintersten Ecke meines Arbeitsplatzes – ein enger Flur im Schatten einer Treppe – und fuhr mit Daumen und Zeigefinger über die rauen Zweige, um möglichst viele Blätter auf einmal abzustreifen. Jedes Kraut hin-

terließ sein Aroma auf meinen Fingerspitzen. Der sanfte, holzige Duft von Rosmarin und die kühle Frische von Minze verschmolzen zu einem Waldgrün, das mich an Ausflüge zur Gartenausstellung erinnerte, die ich als Kind mit meinem Vater gemacht hatte.

»Das Wichtigste ist, Molly«, mahnte Maws wiederholt, »dass du die Zutaten kennst. Wenn ich eine Zichorienblüte hochhalte, musst du sie mit einem Blick identifizieren. Und wenn ich dir die Augen verbinde, musst du sie erkennen, sobald du sie schmeckst.«

Gewissenhaft wusch und kostete ich Kräuter, wenn ich nicht mit Stapeln schmutzigen Geschirrs beschäftigt war. Ich probierte ständig und entdeckte, dass mir die Unterscheidung solch subtiler Geschmäcke, die laut Maws für einen Chefkoch unerlässlich war, am leichtesten fiel, wenn ich dabei langsam und bewusst durch die Nase atmete.

Eines Abends schaute ich von meinem Platz an der Spüle zu, wie Maws sich darauf vorbereitete, ein fast dreißig Pfund schweres Thunfischfilet zu zerteilen. Er packte ein langes glitzerndes Messer und hielt es so, dass die Klinge sich horizontal zum Boden befand. Dann führte er sie seitlich an sein Gesicht, drückte seine Nase an das Metall und ließ das Messer bedächtig daran entlanggleiten. Bei jedem Atemzug weiteten sich seine Nasenlöcher. Er riecht sogar an seinen Werkzeugen, dachte ich. So macht er sich einen Begriff von ihnen.

Viel Zeit mit Messern verbrachte ich im Restaurant allerdings nicht. Stattdessen stand ich am Ausguss und spritzte fettige Pfannen mit dem Wasserschlauch ab. Zwischendurch eilte ich zu dem Behälter, wo die Kellner mit ihren

um die Taille gebundenen, makellos sauberen schwarzen Schürzen das schmutzige Geschirr abluden, und schleppte hohe Stapel Teller zur Spülmaschine in der Küche. Ich seihete Hühnersuppe ab und zog zarte Skelette aus Hunderten frischer Sardinen mit glasigen Augen. Ich steckte meine Hände in zahllose Eimer mit Wasser und Wildpilzen – Herbsttrompeten, Klapperschwämme, Morcheln –, um diese von Schleim zu befreien. Ich sortierte Büschel leuchtend grünen Rucolas für den Gardemanger, der für kalte Vorspeisen und Desserts zuständig war, und brachte sie ihm an seinen Arbeitsplatz, wo es dank seiner flambierten Crème brûlée immer nach verbranntem Zucker roch.

Es war nicht leicht. Meine Arme zitterten vom Heben ungewohnt schwerer Gewichte und wiesen Narben von heißen Ölspritzern auf, mein Hals war ständig mit einer dicken Schicht der Absonderungen bedeckt, die von der Spüle, vom Kühlschrank und meinem spätnächtlichen Putzen der Fritteuse an meinem Körper hafteten. Maws erwartete Perfektion, und ich hatte schreckliche Angst, Fehler zu machen. Er selbst gab das beste Beispiel, und ich verbrachte jede freie Minute damit, ihm zuzusehen. Er bewegte sich zielstrebig und rationell, zerteilte Fleisch mit raschen, sauberen Schwüngen seines Messers und orientierte sich beim Braten von Fischfilets nur am Geräusch des Brutzeln. Maws servierte pochierten Barsch mit einer neongrünen Sauerampfersauce und vollendete ihn mit orangeroter Kapuzinerkresse zu einem Gemälde. Seine Geschmackskombinationen waren kühn, seine Konzentration beeindruckend, und die Kritiker sangen ein Loblied auf ihn. Das Craigie Street Bistrot, erst zweieinhalb Jahre zuvor eröffnet,

war von der Zeitschrift *Gourmet* bereits zu einem der fünf besten Restaurants in Boston erklärt und vom *Boston Globe* zum »Besten französischen Restaurant« ernannt worden.

An einem Abend im August vergaß ich, die Tür zum Kühlschrank zu schließen, der die von Maws hergestellten Confits enthielt, gepökelte, dann langsam geschmorte und in Fett eingelegte Fleischstücke, die im Craigie Street hauptsächlich von der herzhaften Sorte waren: Hühnerkeulen, Lamm- und Entenzungen sowie Schweinebauch, den ich, die Arme bis zum Ellbogen in Eimern mit gelbem Fett, am selben Tag zerrupft hatte. Als ein Beikoch zwei Stunden später die weit offen stehende Tür entdeckte und dem Chef davon berichtete, sah ich, wie sich Maws' Kiefer anspannte. Der Inhalt des Kühlschranks hatte – Gott sei Dank – keinen Schaden genommen, aber ich hätte Lebensmittel im Wert von mehreren tausend Dollar ruinieren können. Meine Hände zitterten, als ich antrat, um mich zu entschuldigen. Ich war auf einen lautstarken Wutausbruch von Maws gefasst. Doch er schaute mich nur einen Moment lang ruhig und ernst an.

»Das hier ist ein Restaurant, Molly«, sagte er. Seine Stimme triefte vor Enttäuschung.

Für den Rest des Abends hemmten Schuldgefühle meine Bewegungen, als ich stundenlang unbeholfen Knoblauch schälte. Um halb zwei, lange nach Küchenschluss, und nachdem mein Kollege Santos und ich jeden Winkel geputzt hatten, hörte ich Maws aus seinem Büro nach mir rufen.

»Molly, komm doch mal einen Moment.«

Ich sprintete los.

»Ja, Chef?«

»Hinten im Hof sind ein paar Müllsäcke geplatzt«, sagte er beiläufig und ohne von seinem Schreibtisch aufzuschauen. »Wir scheinen ein Problem mit Maden zu haben.«

Ach du Scheiße, dachte ich.

»Drei von den Mülleimern sind ... unerquicklich. Du müsstest sie reinholen und sauber machen.« Er lächelte mich an. »Jetzt gleich.«

Und so säuberte ich die Eimer von dem nach Fleisch, saurer Milch und Schimmel stinkenden Schleim aus den gerissenen Müllsäcken, während sich im Ausguss winzige weiße Würmer wanden. Was tue ich hier?, dachte ich beim Schrubben, durch den Mund atmend und gegen meinen Würgereiz ankämpfend.

Aber ich wusste, warum ich hier war: um zu lernen. Ich lernte, auf das Geräusch von Fleisch in der Pfanne zu horten, den Zustand der im Ofen röstenden Nüsse am Geruch zu erkennen. Ich lernte, anhand von Farbe und Konsistenz zu urteilen, die Sicherheit vorgegebener Rezepte hinter mir zu lassen und nur noch meinen Sinnen zu vertrauen. Maws konnte grob sein, war jedoch stets eine Inspiration. Mit seinem Enthusiasmus brachte er die Küche zum Strahlen, und seine frisch gebackenen Brötchen erfüllten jeden Winkel mit ihrem Duft nach Butter und Hefe. Ich nahm Kräuter und Knoblauch in Angriff, Lammzunge und üppige Laibe *pâté de campagne*. Ich schälte Rote Bete und Schalotten, hackte Zwiebeln und drehte büschelweise Rucola durch eine fassgroße Schleuder, bis er völlig trocken war. Ich erlernte die Grundlagen, eine nach der anderen. Das war der einzige Weg, Köchin zu werden.

Eines Tages stand ich an der Spüle, während der Rest des Küchenpersonals sich an den einzelnen Stationen auf das Abendessen vorbereitete. Ich hatte gerade die Ölfäschchen frisch aufgefüllt und die Butternvorräte des Chefs ergänzt, als Maws erschien. Er sah mich an und lächelte. Sein Grinsen war breit und wirkte zusammen mit dem Küchenmesser in seiner Hand fast manisch. Gleich würden die ersten Bestellungen kommen, und er stand gelassen da. Bereit zu kochen. Voller Vorfreude darauf, eine Menschenmenge zu verköstigen. »Dafür lebe ich, Molly«, sagte er. »Das ist mein Leben.«

Nie war das Essen so befriedigend gewesen wie in jenen langen schweißtreibenden Nächten. Mein Appetit war angesichts der schweren körperlichen Arbeit gewaltig, ein Hunger, den ich in den Schreibtischtagen meiner Collegezeit nie erlebt hatte. Ich stürzte mich auf die riesigen bunten Omelettes – grünes Basilikum, rote Paprika, sonnengelbes Ei –, die Maws für die gemeinsamen Mahlzeiten des Personals vor Schichtbeginn zubereitete. Bei der Arbeit ließen mir die Beiköche immer wieder kleine Portionen Karamelleis oder Buttermilch-Panna Cotta zukommen, Leckereien aus Zucker und Kälte, die ich zwischen den Dampfwolken aß, welche mit jeder Ladung Geschirr aus der Spülmaschine quollen. Ich nahm kleine Happen knusprig gebratener Wachtel mit sahnigem Rübenpüree entgegen, ein Würstchen aus Kaninchenfleisch und das sanft aus den Knochen geschabte Mark. Ich probierte ein Stück Onglet und atmete den Minzhauch eines Sorbets aus.

Einmal wandte sich eine junge Beiköchin zu mir, deren blonde Haare mit einem Tuch zusammengebunden waren. Ich stand müde und frustriert vor der Spülmaschine, nach-

dem mir zum achten Mal an diesem Abend Wasser daraus ins Gesicht gespritzt war. »Molly?«, fragte sie lächelnd. »Lust auf einen Happen?« Sie reichte mir eine dicke Scheibe Brot, die üppig mit *foie gras* bestrichen war, lachsrosa, besprenkelt mit *fleur de sel* und einem Regenbogen aus gemahlenem Pfeffer. Ich nahm einen Bissen. Er schmiegte sich weich und fett und zugleich mürbe und knusprig an meinen Gaumen. Er schmeckte nach Erde, berauschend und dekadent, und versetzte mich zurück nach Paris, wo ich an einem glücklichen Nachmittag mit meiner Freundin Becca zum ersten Mal Gänseleberpastete gekostet hatte.

Eines Nachmittags tauchte Maws in Jeansshorts und einem verblichenen blauen T-Shirt im Restaurant auf. Ohne seine übliche weiße Tracht erschien er mir fremd. Zusammen beugten wir uns über den Tisch, und er lehrte mich, die Garnelen zu putzen, die gerade in einer Kiste aus Georgia eingetroffen waren. Wir lösten die Schuppen von ihren glitschigen grauen Körpern, schlitzen sie am Rücken auf und entfernten die zarten Verdauungsorgane. Dann legten wir sie in eine Metallschüssel, die in einem Behälter voller Eis stand und bald nach Meerwasser und Fisch roch.

»Krustentiere«, sagte Maws, »lagert man am besten bei einer Temperatur knapp über null Grad. Der Kühlschrank ist ein bisschen zu warm. Schon ein paar Grad beeinflussen den Geschmack.« Ich hing an seinen Lippen und nickte.

Er arbeitete flink; seine Finger bewegten sich viel schneller als meine.

»Liest du Bücher über Lebensmittel?«, fragte er mich nach einem Augenblick des Schweigens.

»Ja. Natürlich.«

Er hatte mir noch nie eine persönliche Frage gestellt. Ich war überrascht.

»Und welche?«

Einen Moment lang verflüchtigte sich jeder Name aus meinem Kopf. Ich versuchte, mir mein Bücherregal vorzustellen. Dann begann ich, eine Aufzählung von Journalisten herunterzurattern, Autoren von Zeitungsartikeln und Bildbänden.

Maws sah mich an und zog die Augenbrauen hoch.

»Komm raus aus deinem Wolkenkuckucksheim, Molly«, sagte er. »Lies was Richtiges, und heb dir das Verstiegene für später auf.«

Am nächsten Morgen kaufte ich mir auf dem Weg zur Arbeit Harold McGees *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*, bereit, alles über die Chemie von Saucen, die Entstehung des Brotes und die Auswirkungen von Temperaturschwankungen beim Garen von Fleisch zu lernen.

»Schon besser«, sagte Maws mit einem Schulterklopfen, als ich, einen Stapel Teller zur Spüle schleppend, von meinem Neuerwerb berichtete.

Meine Abende in der Küche flogen nur so dahin. Neun Wochen lang machten die Unterrichtsstunden beim Chef und die aufrichtige Hoffnung auf eine Zukunft die endlose Parade der schmutzigen Töpfe und Pfannen erträglich. Ich atmete die Aromen von Sauerampfer und Knoblauch ein, von Mandarinen und Curry, Zunge, Rippen und Keule. Ich schloss die Augen. Ich konzentrierte mich.

Frühmorgens kam ich nach Hühnerbrühe und Entenfett riechend nach Hause, die Kleidung mit Butter und ge-

schmolzener Schokolade befleckt. Der ganze Körper tat mir weh, es war ein arthritischer Schmerz – besonders in den Händen, vom Tragen und Spülen des vielen schweren Geschirrs, und im Rücken, weil ich ständig riesige Bottiche Brühe von der Küche zum Kühlschrank und zurück wuchten musste.

Aber ich liebte mein Leben.

Ich hatte eine Welt betreten, die mich herausforderte, mich frustrierte und entzückte, eine Welt, in der ich wachsen konnte. Zum ersten Mal hatte ich das Gefühl, meine Zukunft sehen zu können, sie zu kennen.

Als ich klein war, backte meine Mom Erdbeer-Rhabarber-Pie nach einem handgeschriebenen Rezept auf einer von Gewürzen und von der Zeit fleckigen Karteikarte – sie war noch von ihrer eigenen Mutter. Ich saß dann auf der Küchentheke und schaute zu.

Mit geschickten Bewegungen trug meine Mutter, eine schlanke Frau mit blondem Bubikopf, Schüsseln und Zutaten zusammen. Dann hackte sie Rhabarber, zerkleinerte Erdbeeren und rollte den mehlbestäubten Teig aus, all das mit hastiger Präzision. Meistens nervte mich ihre Eile, zum Beispiel, wenn wir im Einkaufszentrum waren und ich mich durch die Menschenmenge drängen musste, um mit ihr Schritt zu halten. In der Küche dagegen störte sie mich nicht. Hier, auf der Theke, war ich niemandem im Wege. Und ich liebte die kalte Geschmeidigkeit des Teigs, den salzigen Beigeschmack der Butter.

Die Rhabarberstangen wurden an Sommernachmittagen in unserem planlos angelegten Garten hinter dem Haus ge-

pflückt. Sie waren hellrosa und grün gesprenkelt und sahen auf dem Küchentisch aus wie die Antennen Außerirdischer. Selbst zerhackt und mit Erdbeeren und Zucker schmeckten sie noch herb und sauer, sodass sich mein Mund zusammenzog, wenn ich von den rohen Stangen kostete.

Ich beobachtete, wie meine Mutter die bunte Mischung löffelweise in eine mit Teig ausgekleidete Form gab, sie mit weiterem Teig bedeckte und den Rand mit den Fingern gut andrückte. Und ich passte auf, dass sie ein Häufchen davon übrig ließ. Das tat sie immer, und für mich war es der wichtigste Teil.

»Baby-Pie«, sagte meine Mutter.

»Baby-Pie«, wiederholte ich.

Zu den schönsten Erinnerungen, die meine Mutter an ihre Herkunftsfamilie hatte, gehörten die ans Kochen. Mein Großvater Walter war in der Küche am glücklichsten. Er machte gern *frikadeller*, die traditionellen Fleischklopse aus seiner dänischen Heimat, sowie dicken Reisbrei und reichhaltige Currys. Er legte Gurken und anderes Gemüse ein und brachte wunderbare Roastbeefs zustande. In der Weihnachtszeit ließ er meine Mutter lange Rechtecke aus Mürbeteig ausrollen, mit Eiweiß bestreichen und mit Mandelsplittern bestreuen, ehe sie in den Ofen kamen.

Meine Großmutter Marian backte Brot, das die Wohnung mit seinem Duft nach Hefe erfüllte, wenn meine Mutter und ihre Schwester Ellen von der Schule nach Hause kamen. Nach Rezepten aus ihrem Lieblingskochbuch machte sie Tapiokapudding – »Fischaugen in Leim« nannte sie ihn – und Lebkuchen, der warm und mit frischer Schlagsahne serviert wurde. Und dann gab es die Pies, im

Sommer süßsauer mit Erdbeeren und Rhabarber und im Winter mit zimtgewürzter Eiercreme.

Marian war keine warmherzige Frau. Sie lebte, so meinte meine Mutter, wie hinter einem dichten Schleier. Sie war unfähig, Gefühle zu zeigen, was ihre Kinder gebraucht hätten, besonders nach Walters Tod, als meine Mutter noch ein Teenager war. Aber was für eine Pie sie auch zubereitete, nie vergaß sie, ein bisschen Teig übrig zu lassen, wenn sie die Klümpchen aus Butter, Zimt und Zucker in kleine Formen füllte.

»Baby-Pie«, sagte sie zu Ellen und meiner Mutter, die auf der Küchentheke saßen und zuschauten.

Kamen die winzigen Törtchen aus dem Ofen, blubbernd und bronzebraun, inspizierten die beiden Mädchen sie daraufhin, welches das größte war, und rangelten um den besten Platz, um ihre Gabel als Erste in die mürbe Kruste zu stechen. Meine Mutter fühlte sich in ihrem Zuhause in Westfield, New Jersey, oft einsam und verlassen. In diesen Momenten in der Küche aber, die vom Duft nach Karamell und Gewürzen durchdrungen waren, hatte sie das Gefühl, beachtet, ja sogar geliebt zu werden, und wärmte sich daran.

Ich hatte Mühe, mir meine Großmutter beim Backen vorzustellen, in ihr überhaupt etwas anderes zu sehen als eine alte, ein bisschen beängstigende Frau. Schon als ich in die Schule kam, litt sie an Alzheimer im Spätstadium. Sie lebte weit weg in einem Pflegeheim in Hawaii, in der Nähe von Ellen und deren Familie auf der Insel Oahu. Als schüchterne, kraushaarige Drittklässlerin hatte ich sie dort einmal mit meinen zwei Cousinen, meinem kleinen Bruder Ben und meiner Mom besucht.

Als wir ins Zimmer traten, saß meine Großmutter auf der Kante des Bettes. Sie wirkte klein und verwirrt. Ich betrachtete die Lichtflecke auf dem Fußboden, hörte gedämpfte Schritte im Flur und das Geplapper der Pflegerinnen, die ein und aus gingen. Es waren Sommerferien, meine Haut war glitschig von Sonnenmilch, und ich hatte gerade die Köstlichkeit von Kokosmilch entdeckt, eklig glibberige Quallen und Blumen, deren Duft so stark war, dass man sie kaum in einem Kranz um den Hals tragen mochte. Ich verstand nicht ganz, wieso wir in einem Raum waren, der nach Babypuder und Zitronensaft, Salz und Greisenalter roch.

»Karen?«, sagte meine Großmutter mit leiser Stimme, den Blick auf mich gerichtet. Ich bekam plötzlich Angst.

»Nein, Grandma«, entgegnete ich. »Ich bin Molly.«
Schweigen.

Meine Mutter räusperte sich. »Hi, Mom. Ich bin Karen, deine Tochter.«

Meine Großmutter sagte nichts. Sie wirkte verloren.

Ich war gewarnt worden, dass dieser Besuch schwierig werden würde. »Alzheimer ist eine Krankheit, bei der das Gedächtnis abstirbt«, hatte mein Vater mich vor unserer Abreise informiert. »Bei deiner Grandma hat sie fast alles gelöscht, bis auf die entfernte Vergangenheit. Die Gegenwart kann sie kaum noch begreifen.«

Das war schwer vorstellbar. Die Gegenwart war alles: wie meine neuen Plastiksandalen auf dem gefliesten Boden quietschten, wie der Ozean draußen blau glitzerte, wie meine Mutter schwach nach Tiffanys Eau de parfum duftete. Wie konnte meine Großmutter mich für ihre Tochter

halten? Ich war Molly; meine Mutter war Karen. Und diese fremde, gebrechliche Frau auf dem Bett? Ich wusste nur, dass sie Marian hieß und dass meine Lippen hier bei ihr in diesem Heim am Meer leicht nach Salz schmeckten.

Doch die zarte, geschwungene Handschrift auf dem Rezept für Erdbeer-Rhabarber-Pie stamme von ihr, behauptete meine Mom. »Sie hat die Baby-Pie erfunden«, sagte sie.

Die Förmchen, die meine Mutter für ihre eigenen Baby-Pies benutzte, bestanden aus weißem geripptem Porzellan. Auch sie füllte sie mit kleinen, unförmigen Teigklumpen, gekrönt von einem Klacks Butter. Sie kamen blubbernd aus dem Ofen, schön gebräunt an manchen Stellen, schwarz an anderen, und verströmten den unverkennbaren Geruch von karamellisiertem Zucker. Genau wie unsere Mutter und ihre Schwester es getan hatten, überprüften mein Bruder und ich jedes einzelne Törtchen daraufhin, welches das größte und schönste war. Die normalen Erdbeer-Rhabarber-Pies – süß mit einem Hauch von Säure, rosarote Füllung in goldener Kruste – waren für alle. Die Baby-Pies dagegen waren nur für uns.

An diesen Tagen lockte der Duft nach Früchten und Butter, der das ganze Haus erfüllte, sogar meinen Vater in die Küche. Die Streitereien zwischen meinen Eltern – Schreiwettbewerbe, die mich in mein Zimmer trieben und meinen Bruder zum Heulen brachten – schienen in diesen Momenten am Herd dahinzuschmelzen. Und selbst Ben, der sich hauptsächlich von Vanillejoghurt ernährte, liebte das Geräusch, das seine Gabel beim Durchstechen der Kruste machte.

Jahre später, als ich 20 war, verbrachte ich drei Monate in Katima Mulilo, einem kleinen Ort im äußersten Nordosten Namibias. Eingebettet in die Kalahari-Wüste und damit in eine wirbelnde Masse aus Staub und Hitze, Stunden entfernt von der nächsten Großstadt, bildet er den Endpunkt des Caprivizipfels, eines Streifens Land, der weit ins Zentrum Afrikas vorstößt. Überall bedeckte mattbrauner Sand den Boden, knorriges Gestrüpp ragte aus der Erde, Schotterpisten zogen sich zwischen Holzhäusern, Schilfhütten und kommunalen Feuerstellen hindurch. Die Welt roch nach Schweiß und Rauch, und sogar der Himmel wirkte braun.

Ich war mit drei anderen Collegestudenten über die gemeinnützige Organisation WorldTeach nach Katima Mulilo gekommen, um in der kleinen, verarmten Gemeinde Englisch zu unterrichten und AIDS-Aufklärung zu betreiben. Nach kurzer Orientierung waren wir unseren jeweiligen Posten zugeteilt worden. Meine Tage verbrachte ich im Klassenzimmer und meine Abende mit dem Versuch, mich mit der »Gastmutter« Mbula anzufreunden, einer Lehrerin, die nur wenige Jahre älter war als ich und in deren Haus ich mit ihr, ihrem Ehemann Bonnie und ihrer kleinen Tochter Mary wohnte.

Mbula, die glänzend schwarze Haut hatte und eine Garderobe aus leuchtend grün und gelb gemusterten Wickelröcken, sorgte sich, dass ich nie einen Mann finden würde, wenn ich nicht kochen, putzen und nähen konnte wie eine echte Namibierin. »Ich habe doch einen Freund«, protestierte ich. Es stimmte: Er hieß Alex. Zum ersten Mal war er – genauer genommen sein karottenrotes Haar – mir in

der Highschool im Englischunterricht aufgefallen. Bald waren wir unzertrennlich. Wir fuhren gemeinsam Skateboard, besuchten Footballspiele und aßen Pizza, und ich erlebte die ersten Nächte, die ich nicht allein im Bett verbrachte. Dann machten wir Schluss miteinander, weil ich zum Studium nach Providence ging und er nach Burlington, Vermont, aber jetzt waren wir wieder zusammen, und die große Entfernung ließ den Karamellduft seiner Haut nur noch verlockender erscheinen. »Ich liebe ihn«, erklärte ich Mbula.

»Wo ist er denn?«, fragte sie.

»Zu Hause.«

Sie schüttelte den Kopf.

»Du musst kochen lernen.« Sie deutete auf die Küche, ihr Reich. Dort herrschte sie über Töpfe und Pfannen und bereitete für ihre Familie jede Mahlzeit zu.

In jenem Sommer brachte sie mir den Umgang mit Nadel und Faden bei und lachte darüber, wie ungeschickt ich mich beim Waschen meiner Sachen in ihrem Waschzuber mit der Seife anstellte. Sie zeigte mir, wie man *nshima* macht, schleimigen Maisbrei, den wir in großen Töpfen kochten und dann mit einem speziellen Holzlöffel zu kartoffelförmigen Klößen rollten, die wir bei jedem Mittag- und Abendessen zusammen mit geschmortem Gemüse und einem gelegentlichen Fleischknorpel aßen. Der Geruch in ihrer Küche war durchdringend – es stank nach Öl und Hammelfett, Ziege und Kohl und dem mir nicht vertrauten Maisbrei.

Jeden Morgen um fünf Uhr, wenn die Sonne langsam in den klaren Wüstenhimmel stieg, standen Mbula und ich

zusammen in der Küche und machten uns Spiegeleier zum Frühstück, ehe wir zur Schule aufbrachen. Während wir über den brutzelnden Pfannen standen, versuchte ich, meine Beklemmung abzuschütteln.

Ein Nebel aus Krankheit lag über der Stadt. In Namibia waren damals 15 Prozent der Bevölkerung mit HIV infiziert. Wenn ich sonntags morgens durch den Ort wanderte, sah ich Männer aus den Bars auf die Straße torkeln und umkippen, um zehn Uhr vormittags schon betrunken. Ich ging an geschmeidigen jungen Frauen vorbei, die Getreidesäcke trugen, an runzligen Großvätern, die auf dem Markt Tierkadaver zerhackten, und an Kindern, die auf dem Schulhof Basketball spielten. Die Luft roch nach alkoholgeschwängertem Atem, faulendem Fleisch und in der Hitze brennendem Sand und schwach und ekelerregend nach Siechtum.

Unterrichten bedeutete Kontrolle – über die jeweils rund vierzig Kinder, die sich in meinen Klassen drängten, und über die Panik, die ich verspürte, weil ich wusste, wie wenig angesichts der knappen Ressourcen in drei Monaten zu erreichen war. Meine Schüler, zwischen 7 und 15, waren liebenswert und enthusiastisch, schmuddelig und ärmlich gekleidet. Sie schauten mich aus weit aufgerissenen Augen oft verwirrt an. Durch meinen amerikanischen Akzent klang Englisch, die Amtssprache des Landes, für sie so fremd wie ihre Stammesdialekte für mich.

Ich war häufig frustriert. Ohne Ausbildung hatte ich keine Ahnung, wie ich Disziplin herstellen konnte, obwohl ich wusste, dass es nicht mit Gewalt geschehen durfte, wie ich es bei den meisten Lehrern sah. Eines Tages traf ich

zum Beispiel eine grobknochige Naturkundelehrerin dabei an, wie sie meinen Schülern mit einem hölzernen Tafelwischer auf den Hinterkopf schlug.

Oft hatte ich das Gefühl, Situationen nicht im Griff zu haben. Aber ich unterrichtete, so gut ich konnte, und kämpfte mich mit der hoffnungsvollen Hingabe einer 20-Jährigen, die noch nie gescheitert ist, durch Stundenpläne und Hausaufgaben. In zerfledderte Hefte trugen meine Schüler Buchstaben und Zahlen ein, oder ich ließ sie mit Buntstiften Bilder von ihrer Zukunft malen, die ich dann an die Wände klebte. Mpunga, der mit einem diabolischen kleinen Lächeln in der ersten Reihe saß, wollte Astronaut werden. Sidney neben ihm hatte Lust, bei einer Zeitung zu arbeiten. Wenn ich aus den Büchern von Dr. Seuss vorlas, blätterte ich die Seiten langsam um und beobachtete, wie sich die Augen der Kinder beim Singsang der Sprache weiteten und die farbenfrohen Illustrationen sie anzogen. Ich brachte jungen kichernden Mädchen mit Hilfe von Bananen den Gebrauch von Kondomen bei und stellte eine Bibliothek zusammen, die der Direktor nur widerwillig zuließ. Wenn ich abends nach Hause ging, sah ich in den Lagern, wo meine Schüler lebten, Feuer brennen, die sich von Weitem ausnahmen wie Glühwürmchen, Nadelstiche im tintenschwarzen Horizont.

Dass Mr Liswaniso, der freundliche Naturkundelehrer, der bei Schulkonferenzen mit ruhig gefalteten Händen neben mir saß, AIDS hatte, erfuhr ich erst nach meiner Rückkehr in die USA. Niemand sprach über die Krankheit; die Gemeinde wollte ihre Ausbreitung nicht öffentlich erörtern. Er verstarb ein halbes Jahr später. Noch immer steht

mir das Bild von seinen Händen vor Augen – erschlaft von einem Alter, das in seinem Gesicht nicht zu sehen war. Sie waren zu faltig, zu greisenhaft, zu abgenutzt für seinen Körper.

In meiner Freundschaft mit Mbula fand ich Zuflucht. Zusammen sangen wir laut Lieder von Céline Dion, Mbulas Favoritin, während wir das Haus putzten und die kleine Mary argwöhnisch aus einer Ecke in der Küche zuschaute. Wir machten Ausflüge zu Mbulas Mutter, die einige Kilometer Sand entfernt in einer winzigen Wohnanlage lebte. Einmal kochte und formte ich die *nshima*-Klöße ganz allein, und die anderen applaudierten mir, bevor wir uns zu unserer kargen Mahlzeit niederließen.

Nachts aber, wenn ich in meinem Zimmer war, hungrig und müde und doch unfähig einzuschlafen, weinte ich. Ich konnte Mary greinen und Mbula und Bonnie streiten hören. Es gab kein Telefon im Haus, von dem aus man Ferngespräche führen konnte, und der einzige Computer mit funktionierendem Internet-Anschluss war über eine Stunde Fußmarsch entfernt. Ich vermisste Alex und meine Familie. Zwar zauberte ich mir jeden Morgen ein Lächeln aufs Gesicht, aber ich fühlte mich sehr einsam. Noch Jahre später konnte ich keine Spiegeleier essen. Der Geruch nach heißem Öl und zerlaufenem Eigelb beschwor sofort wieder die enorme Beklommenheit herauf, die beim Frühstück in Afrika meinen Blick getrübt hatte.

An einem kühlen Samstagnachmittag gegen Ende des Sommers trat ich zu Mbula in die Küche.

»Heute mache ich eine Apfelpie«, verkündete ich. Ich wollte ihr zeigen, dass ich kein hoffnungsloser Fall war, be-

weisen, dass ich eine Vergangenheit und vielleicht auch eine Zukunft hatte.

»Okay«, sagte Mbula und lächelte nachsichtig.

Also lief ich allein zu dem ziemlich weit entfernten Lebensmittelladen. Ich spürte die Sonne auf meinen Schultern, während ich durch den Sand schlurfte, vorbei an kleinen Jungen, die Fußball spielten, und an älteren, die auf der Treppe vor einem Haus herumlungerten und mir etwas zuriefen. Ich lächelte.

Im Laden kaufte ich einen Sack Äpfel – weich und etwas mehlig – und ein Päckchen Butter. Mit dem Beutel unter dem Arm marschierte ich nach Hause und kippte den Inhalt auf den Küchentisch. Später begann ich mit Mbulas Hilfe zu backen. Es war meine erste Apfelpie, und ich hoffte, sie würde gelingen.

Zunächst knetete ich die Masse aus Butter und Mehl, ein wenig Salz und Wasser. Sie fühlte sich kalt und glatt an. Ich schälte und zerschnitt die Äpfel, die süß und herbstlich dufteten. Zimt gab es zwar nicht, nur einen merkwürdig groben Rohrzucker, doch das störte mich nicht. Mbula und ich legten eine Schicht Teig aus, gaben die Früchte darauf und drapierten eine zweite Schicht Teig darüber, deren Rand wir mit den Fingern an die untere drückten. Zum ersten Mal seit Monaten ging es mir gut.

Die Pie kam blubbernd aus dem kleinen Gasofen und verströmte ihr Apfelaroma. Starke süße Düfte waberten durch das Haus, und ich lächelte so breit, dass es wehtat. Es roch so vertraut, so sehr nach daheim und Familie. Mit Vergnügen sah ich, wie Mbula sich über das höckrige Gebilde beugte und tief einatmete.



Molly Birnbaum

Der Geruch der Erinnerung

Wie ich meinen Geruchssinn verlor und wieder fand

Taschenbuch, Broschur, 352 Seiten, 11,8 x 18,7 cm

ISBN: 978-3-442-74513-5

btb

Erscheinungstermin: Februar 2013

Molly Birnbaum hatte einen Traum: Sie wollte Köchin werden. Stunden verbrachte sie damit, neue Gerichte auszuprobieren, oder ihr ganz eigenes Apple-Pie-Rezept mit Prisen von Zimt und Vanille zu verfeinern. Und sie ergatterte schließlich einen begehrten Ausbildungsplatz in einem Restaurant. Bis etwas geschah, das ihren Lebenstraum zunichte machte: Bei einem Unfall verlor sie ihren Geruchssinn. Doch nach der anfänglichen Verzweiflung fasste sie neuen Mut: Sie begann über ihre Leidenschaft zu schreiben, verfasste kulinarische Artikel für renommierte Zeitungen wie die »New York Times«. Und nicht nur das, sie verliebte sich – und sie lernte wieder riechen und schmecken!



[Der Titel im Katalog](#)