

Fanny Singer
Always Home

Fanny Singer

Always Home

Familie, Freunde & Food

Mit einem Vorwort von Alice Waters
und Fotografien von Brigitte Lacombe

Aus dem amerikanischen Englisch
von Susanne Kammerer

btb

Die englischsprachige Originalausgabe erschien 2020 unter dem Titel
»Always Home. A Daughter's Recipes & Stories« im Verlag Alfred A. Knopf, New York, NY.

Der Verlag weist ausdrücklich darauf hin, dass im Text enthaltene externe Links
vom Verlag nur bis zum Zeitpunkt der Buchveröffentlichung eingesehen werden konnten.
Auf spätere Veränderungen hat der Verlag keinerlei Einfluss.
Eine Haftung des Verlags ist daher ausgeschlossen.

Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® N001967
Das verwendete Papier für dieses Buch ist FSC®-zertifiziert

1. Auflage
Deutsche Erstausgabe Oktober 2021

Copyright der Originalausgabe © 2020 by Fanny Singer
Copyright des Vorworts © 2020 by Alice Waters
Copyright der Fotografien © 2018 by Lacombe Inc.
Copyright der deutschsprachigen Ausgabe © 2021 by btb Verlag
in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH,
Neumarkter Straße 28, 81673 München

Satzbild von North Market Street Graphics, Lancaster, Pennsylvania
Design by Maggie Hinders
Die Fotografien auf den Seiten 85, 92 und 307
entstammen der Privatsammlung der Autorin

Umschlaggestaltung: semper smile, München
Umschlagmotiv: © Brigitte Lacombe
Satz: Uhl + Massopust, Aalen
Druck und Einband: Firmengruppe Appl,
aprinta druck GmbH, Wemding
Printed in Germany
ISBN 978-3-442-75874-6

www.btb-verlag.de
www.facebook.com/btbverlag

Für meine Mutter

Inhalt

Rezeptliste 9

Vorwort von Alice Waters 11

Vorwort 17

KAPITEL I Schönheit als Ausdruck von Fürsorge 23

KAPITEL 2 Am Morgen 31

KAPITEL 3 Kastanienbraun und Chartreuse 36

KAPITEL 4 Obst schälen 47

KAPITEL 5 Die erste Erdbeere 53

KAPITEL 6 Duft 57

KAPITEL 7 Hühnerbrühe 64

KAPITEL 8 Salat 73

KAPITEL 9 Die Lunchbox 78

KAPITEL 10 Pats Pancakes 89

KAPITEL 11 Ei im Löffel 99

KAPITEL 12 *Chez Panisse* 107

KAPITEL 13 *Domaine Tempier* 125

KAPITEL 14 Der Mistral 138

KAPITEL 15 *Les Petites Mouettes* 145

KAPITEL 16	<i>La Villa des Clairs Matins</i>	157
KAPITEL 17	Die Pyrenäen	170
KAPITEL 18	Hummersalat	177
KAPITEL 19	<i>Homard truffé en croûte</i>	187
KAPITEL 20	Puteaux	192
KAPITEL 21	<i>Le Twix</i>	201
KAPITEL 22	Geburtstage in Bolinas	206
KAPITEL 23	Sogar die Bohnen	226
KAPITEL 24	Weihnachten	230
KAPITEL 25	Dinnerparty mit Sieben Fischen	235
KAPITEL 26	Der geheimnisvolle Klumpen	247
KAPITEL 27	Niloufer	255
KAPITEL 28	Mit Limette schmeckt alles besser	267
KAPITEL 29	Thanksgiving	272
KAPITEL 30	David	297
KAPITEL 31	Der College-Garten	306
KAPITEL 32	<i>On the Road</i>	317
	<i>Danksagung</i>	331

Rezeptliste

<i>Blaues Ei mit Reiterchen</i>	35
<i>Kandierte Veilchen</i>	43
<i>Obst zum Dessert</i>	52
<i>Erdbeer-Gelato</i>	55
<i>Galette mit Früchten</i>	61
<i>Hühnerbrühe (und Brathähnchen)</i>	69
<i>Moms knoblauchige Nudelsuppe</i>	72
<i>Vinaigrette mit Sardellen</i>	80
<i>Kräuterhuhn-Sandwich für die Lunchbox</i>	80
<i>Knoblauchbrot</i>	83
<i>La Macédoine</i>	83
<i>Duftsträußchen für die Lunchbox</i>	87
<i>Pats Pancakes</i>	92
<i>Frikadellen zum Frühstück</i>	93
<i>Kaminfeuer-Spiegelei vom Gusseisenlöffel</i>	103
<i>Pizzateig</i>	119
<i>Einfaches »Chez Panisse«-Hausdressing</i>	124
<i>Citron pressé</i>	131
<i>Einfache Fischsuppe</i>	136
<i>Lulus Rouille</i>	137
<i>Gigot d'Agneau à la Ficelle</i>	141
<i>Eingelegte Fenchel-Oliven</i>	151
<i>Gegrillte Muscheln</i>	152
<i>Pasta mit grünen Koriandersamen</i>	162
<i>»Tarte au citron« mit Buchweizen</i>	164
<i>Dekonstruierter Salade niçoise</i>	167

<i>Hagebuttengelee</i>	175
<i>Blattsalat mit Hummer</i>	185
<i>Potage de Cresson</i>	199
<i>Green Goddess Lobster Rolls</i>	214
<i>Lachs im Feigenblatt</i>	219
<i>Salsa verde</i>	224
<i>Einfache schwarze Bohnen</i>	229
<i>Darina Allens Sodabrot</i>	233
<i>Angelo Garros Wildfenchelküchlein</i>	241
<i>Knoblauchgarnelen</i>	242
<i>Peggys Baccalà</i>	243
<i>Moms Würzige Muschelbrühe</i>	244
<i>Dungeness Crab mit Petersilie und Zitrone</i>	245
<i>Gegrillter Kalmar mit Yuzu-Salz</i>	252
<i>Faluda</i>	261
<i>Niloufers frittiertes Sommergemüse</i>	262
<i>Frühstücksgrießpudding zum Geburtstag</i>	264
<i>Niloufers Süßkartoffeln mit Limette und Koriandergrün</i>	268
<i>Kartoffelchips</i>	270
<i>Bumps' Rosmarinbrot mit Polentakruste</i>	278
<i>Moms Pute in aromatischer Brine</i>	286
<i>Brotfüllung mit Wildpilzen</i>	287
<i>Cranberrysauce aus dem Ofen</i>	289
<i>Rosenkohl mit Salsa verde</i>	290
<i>Winterliches Kürbisgratin</i>	290
<i>Kakipudding</i>	292
<i>Clairens Quitten-Eiscreme mit Baisermasse</i>	293
<i>Golden Syrup</i>	296
<i>Leftover-Puten-Biryani</i>	304
<i>Cranberry-Raita</i>	305
<i>Gartensalat-Tacos</i>	316
<i>Flusswassernudeln mit Tomatensauce</i>	324

Vorwort von Alice Waters

Es kommt nicht allzu häufig vor, dass man die Gelegenheit hat, eine Einführung zu den Memoiren seiner eigenen Tochter zu schreiben. Besonders ungewöhnlich ist für mich vielleicht die Tatsache, dass ich selbst darin derart präsent bin. Andererseits: Wer kennt Fanny besser als ich? Und umgekehrt: Wer kennt mich besser als Fanny?

Fanny betrachtet ihre Umwelt – Menschen wie Natur – schon immer mit großer Aufmerksamkeit und Empathie. So vieles, über das sie hier schreibt, beleuchtet diese kurzen, tiefgründigen Augenblicke, die so schwer in Wort zu fassen sein können und die sie mit bemerkenswertem Nuancenreichtum und Liebe einfängt: das halluzinatorische Grün der neuen Triebe unseres Mammutbaums im Hinterhof, der »bernsteinfarbene Duft« der Früchte, die im Topf auf dem Herd einköcheln, der »hefige, fette Geruch eines Pizzateigs beim Aufgehen« in der Küche des *Chez Panisse*, die Art und Weise, wie provenzalische Hitze und das Zirpen der Zikaden »zu einer so vollständigen Einheit aus Klang und Hitze verschmelzen, dass die eigene Haut keine Schranke mehr darstellt, um die Dinge eindeutig und getrennt voneinander fühlen zu können«. Fanny verwendet eine kraftvolle sinnliche Sprache – mit einem verblüffenden, nahezu synästhetischen Talent für die Beschreibung von Formen, Klängen, Düften, Konsistenzen um sie herum –, die uns ganz unmittelbar an diesem Moment teilhaben lässt.

Außerdem besitzt sie einen herrlichen Sinn für Humor. Wie oft passiert es: Man schwelgt in einer besonderen Stimmung – und plötzlich holt sie dich mit einem völlig unerwarteten Scherz unvermittelt in die Realität zurück. Nicht selten auf meine Kosten! Niemand bringt mich so zum Lachen wie Fanny, ihr feines Gespür für das Lächerliche in allem sorgt dafür, dass wir – dass *ich* – auf dem Boden bleibe(n) und nicht abhebe(n).

Und ich liebe die Rezepte, die sie auf diesen Seiten zusammengetragen hat. Es sind Gerichte, die sich wie ein roter Faden durch Fannys Kindheit und Jugend ziehen, und es sind auch meine Lieblingsgerichte, die wir immer und immer wieder kochen, die wir über die Jahre gesammelt haben und die von all den geschätzten und talentierten Köchen und Köchinnen stammen, die unser Leben bereichern. Ich bin überglücklich, dass diese Rezepte nun alle hier versammelt sind – wie alte Freunde. Es war ebenfalls Fannys Idee, die wunderbare Fotografin Brigitte Lacombe ins Boot zu holen. Brigittes Bilder erweitern die Geschichten und Rezepte um eine zusätzliche Dimension an Schönheit, und diese inspirierte Verbindung von Kunst und Text ist durch und durch Fanny.

Dies ist Fannys Geschichte, von der ersten bis zur letzten Zeile. Und auch die Geschichte unserer Familie und die unserer erweiterten *Chez Panisse*-Familie, *La Famille Panisse*. Aber ich denke, es ist außerdem eine Geschichte über die universelle Kraft von echtem Essen, wie es uns verbindet und wie sehr wir unser Leben und unsere Beziehungen durch die Art unserer Ernährung bereichern können. *Last, but not least*: Was Fanny geschaffen hat, ist ein intimes, witziges und bewegendes Buch über das Essen und die Liebe. Da bin ich kein bisschen objektiv – aber genauso ist es eben.

Always Home









Vorwort

Memoiren, falls dies überhaupt das richtige Wort für diese Seiten ist, sind für eine Mittdreißigerin ein ungewöhnliches Unterfangen. Eigentlich ist der Begriff *Memoiren* ohnehin nicht ganz zutreffend, suggeriert er doch etwas weit- aus Umfassenderes und möglicherweise eher Chronologisches, als das, was nun folgt. Nämlich eine Sammlung von Geschichten und Erinnerungen, manche weniger oder mehr detailliert, manche mehr oder weniger ausführlich – doch egal, wovon sie handeln oder wie lang sie sind, ihre Hauptdarstellerin, der Grund für ihre Existenz, ist stets meine Mutter.

Meine Mutter ist schon »berühmt«, solange ich mich erinnern kann, wobei ich ihre Berühmtheit nicht daran maß, wie häufig ihr Gesicht in den Medien auftauchte oder wie oft sie auf der Straße erkannt wurde – nicht einmal an den eher sporadischen Autogrammwünschen auf unseren Reisen –, sondern vielmehr daran, dass es für sie kein Problem war, jederzeit einen Tisch für vier Personen in den besten, völlig ausgebuchten Restaurants zu bekommen. Allem Anschein nach war sie eigentlich gar nicht so bekannt, und schon gar nicht über die Kernzelle der Food-Welt hinaus. Was sich natürlich in den letzten gut zwanzig Jahren geändert hat: Inzwischen ist sie Thema einer Biografie, einer Masterclass, hunderter von Artikeln und diverser Fernsehsendungen geworden, dazu wurden ihr mehr Ehrendoktorwürden und andere Auszeichnungen verliehen, als ich zählen kann, einschließlich einer *National Endowment for the Humanities*-Medaille (Medaille der Staatlichen Stiftung zur Förderung der Geisteswissenschaften), die ihr Präsident Obama verlieh (diese Ehre war bis

dato noch keinem Küchenchef zuteilgeworden) sowie zahlreiche Preise, zweimal wurde sie in den Ritterstand erhoben (in Frankreich und Italien) und so weiter. Sie gehört dennoch nicht zu den Personen, die öffentlich belagert oder von professionellen Paparazzi verfolgt werden, aber sie wird von vielen Menschen auf der ganzen Welt geliebt.

Was ihren Bekanntheitsgrad – und zwar länderübergreifend – mitbegründet, ist, dass sie vor allem aufgrund ihres Altruismus geschätzt wird und weil sie so ist, wie sie ist. Und zwar mit einer solchen Überzeugung, dass sogar ihr Mangel an moralischer Flexibilität zu einem maßgeblichen Charakteristikum ihres Ansehens geworden ist. Das ist wohl die beste Form von Berühmtheit: für alle unsichtbar zu sein außer für diejenigen, die dich aufgrund deiner Taten verehren (und für den gelegentlichen Kritiker, der meint, er müsse mit ins Horn einer kleinen oppositionellen Minderheit stoßen).

Dass meine Mutter berühmt ist, war für mich jedoch kein Grund, dieses Buch zu schreiben. Im Gegenteil: Ich wollte es schreiben, obwohl sie berühmt ist. Auch wenn sich ihre öffentliche Persönlichkeit im Wesentlichen mit ihrer privaten deckt, existiert dennoch ein weniger öffentliches Puzzleteil von ihr, das das bestehende Bild größer und bunter macht: der Familienmensch. Ich habe keinerlei Enthüllungsgeschichte zu erzählen, aber ich bin nun mal der einzige Mensch auf dieser Erde, der sie mit den Augen einer Tochter sieht. Vor kurzem wandte sich ein älterer Kollege nach dem Mittagessen mit den Worten an mich: »Ich glaube, du bist der einzige Mensch mit einem berühmten Elternteil, den ich kenne, der nicht komplett gaga ist.«

Dass meine Mutter und ich uns nahestehen, ist offensichtlich. Sogar diese ersten Zeilen schreibe ich auf dem Sofa, das in einem Zimmer in ihrem Haus steht, das ich eigentlich immer noch als mein eigenes betrachte und in dem – egal, wie viele Jahre ich inzwischen in anderen Bundesstaaten und Ländern verbracht habe – ein Schrank steht, der mehr meiner Schuhe und Klamotten beherbergt als irgendeine andere Wohnung, in der ich gelebt habe, seit ich Kalifornien 2001 verlassen habe. Der Buchtitel *Always Home* bezieht sich sowohl auf mein ursprüngliches Zuhause (das Haus in Berkeley, in dem ich aufgewachsen bin) als auch auf die Tatsache, dass egal, an welchem Ort der Welt ich mich gerade befinde, es sich wie ein Zuhause *anfühlt*, solange ich mit meiner Mutter zusammen

bin. Sie werden in diesem Buch immer wieder kleine Szenen miterleben, wie sie Ferienhäuser umgestaltet oder in Wohnungen, in denen wir nur vorübergehend bleiben, Blumenschmuck verteilt und Glühbirnen gegen solche mit niedrigerer Wattzahl austauscht, damit sie freundlicheres Licht verbreiten, oder einfach nur Rosmarinzwige abbrennt: Sie besitzt die Gabe, überall ein Zuhause zu schaffen.

Das Handwerkszeug und die Verhaltensweisen, die ich im Laufe meiner Kindheit von ihr übernommen habe, trugen in vielerlei Hinsicht dazu bei, dass ich mich auf meinem späteren Lebensweg an dem orientieren konnte, was ich als Kind erlebt hatte. Ich arrangiere Blumen, als ob meine Mutter mir über die Schulter blicken würde. Ich weiß genau, ob sie etwas gegen eine bestimmte Farbe oder Blüte einzuwenden hätte oder ob etwas zu stark duftet, um es in der Küche stehen zu lassen, dann stelle ich es weg (oder entscheide mich in einem gelegentlichen Anflug von Rebellion, es trotzdem stehen zu lassen). Genauso wie ich, ohne nachzudenken, eine Hühnerbrühe aufsetze, wenn ich länger von zu Hause weg war, und ähnlich unreflektiert einen Rosmarin- oder Lorbeerzweig abbrenne, um für einen angenehmen Duft im Haus zu sorgen. Der zarte Rauch, der sich um mich herum ausbreitet, stellt – mal bewusst, mal unbewusst – immer eine Verbindung zu meiner Mutter her. Das tue ich nicht in der Absicht, ein Gefühl von Nähe heraufzubeschwören – ich empfand es nie so, dass ich übermäßig von ihr abhängig gewesen wäre. Es ist vielmehr so, dass diese Verhaltensweisen, dieses Nachahmen mein Leben an allen Ecken und Enden bereichern und auch das vieler anderer Menschen, die im Restaurant oder als Freunde von ihr gelernt haben.

Während meines Studiums in England stieß ich durch einen Freund, einen Altphilologen, auf den Begriff *nostos*. Ein altgriechischer Terminus aus der Literatur des Altertums, der für die Heimkehr nach einer endlosen Reise steht. Das bekannteste literarische Beispiel ist natürlich Homers *Odyssee*. *Nostos* bezeichnet jedoch nicht alleine den Moment der physischen Heimkehr, sondern insbesondere das Gefühl von Heimat, das Odysseus die ganze Zeit in sich trägt. Man könnte es auch so ausdrücken: Heimat ist der innerste Kern seiner Identität. Ohne jetzt pathetisch klingen zu wollen: Das ist genau das, was ich schon immer gefühlt habe. Lange bevor ich den passenden hellenistischen Namen dafür parat hatte. Auch wenn ich keine besonders heroischen Irrfahrten vorweisen kann,

entsprechen meine persönlichen Erfahrungen von *nostos* doch ganz der homerischen Idee: Das Gefühl von Heimat – wozu für mich auch die unmittelbare Nähe meiner Mutter zählt – ist gleichzeitig eine Art innerer Kompass und ein Trost.

Das heißt nicht, dass ich nie das Bedürfnis gehabt hätte loszuziehen, um mich selbst zu finden, ein Selbst, das sich – wie mir durchaus bewusst war – vermutlich nie materialisieren würde, solange ich nicht den Dunstkreis meiner Mutter verließ. Ich beschreibe meine Mutter oft als eine Person mit eigenem Kraftfeld, das quasi Produkt einer ganzen Reihe von Eigenschaften ist: Charisma, Überzeugung, ein Hauch von Narzissmus. Sie ist davon überzeugt, dass sie weiß, was für all ihre Lieben das Beste ist. Und dazu steht sie voll und ganz, auch wenn sie dafür häufig den nötigen Kontext ignoriert und unverfroren auf jegliche Überprüfung der Sachlage verzichtet. Normalerweise liegt sie richtig, doch lässt es dem Objekt ihrer resoluten Fürsorge kaum Luft zum Atmen. Ich denke, hätte ich nicht fast siebzehn Jahre lang an anderen Orten gelebt (davon ein ganzes Jahrzehnt nahezu ununterbrochen in England), hätte ich wohl nicht wieder nach Hause zurückgefunden. Ganz sicher hätte ich diese komplizierte Frau, der ich so viel von meiner Identität verdanke, nicht mit der Liebe und Empathie betrachten können, die nötig sind, um ein solches Buch zu schreiben.

Vermutlich ist Ihnen aufgefallen, dass mein Vater Stephen Singer auf diesen Seiten eher selten auftaucht, was sich allerdings keineswegs auf meine Jugend übertragen lässt – er und meine Mutter waren bis kurz nach meinem dreizehnten Geburtstag zusammen. Doch während meine Mutter die dominante, raumeinnehmende Macht in meiner Kindheit gewesen war, ist mein Vater im Laufe der letzten Jahre zu einer wichtigen Orientierungshilfe für mich geworden. Ohne seinen unstillbaren intellektuellen Hunger hätte ich sicher niemals in Erwägung gezogen, die *Graduate School* (Hochschule für Aufbaustudien) zu besuchen oder hätte überhaupt den Mut aufgebracht, so weit wegzuziehen. Aber dies ist kein Buch über meinen Vater, und eigentlich ist es auch keins über mein eigenes Leben. Sondern eine Hymne an die Frau, die von diesem ersten gemeinsamen Moment meiner Geburt an von mir gefesselt war und die mir, auch wenn sie in ihrer Karriere die höchsten Gipfel erklommen hat, an jedem einzelnen Geburtstag ein Briefchen zusteckte, auf dem stand: »Du bist das Beste, was mir in meinem ganzen Leben passiert ist.«

Bob (Eine Fußnote)

Da dieses Buch nicht chronologisch aufgebaut ist und auch keine durchgehende Handlung erzählt, kommt es immer mal wieder vor, dass bislang unerwähnt gebliebene Personen auftauchen, die in meinem Leben eine große Rolle spielen. Wie Bob Carrau. Während der generell fehlende Kontext bei den meisten Personen, wie ich finde, ganz im Sinne dieses Formats ist, kann ich Bob auf keinen Fall guten Gewissens in der Geschichte auftauchen lassen, ohne mehr über ihn gesagt zu haben. Immerhin ist er mein dritter Elternteil. Er hat unsere Familie in eine verrückte Neunzigerjahre-Sitcom verwandelt, in der zwei junge Männer mit einer abgefahrenen älteren Lady ein Kind aufziehen (auch wenn es meine Mutter in ihrer Liebe zum französischen Kino sicher näher an *Jules et Jim* angesiedelt hätte). Bob begleitete uns auf all unseren Reisen, ob in die Nähe oder in die Ferne, und es gab Zeiten, in denen er sogar in unserem Cottage im Hinterhof wohnte. Klaglos übernahm er mein Babysitting, viele Stunden am Stück verbrachte er damit, mit mir zu malen und zu basteln (und mir beizubringen, dass »Kunst« alles sein kann), und er half mir, mit dem Schreiben anzufangen. Am erstaunlichsten ist vielleicht, dass er es geschafft hat, trotz des familiären Wechselspiels nach der Scheidung ein Fixpunkt in unserer Familie zu bleiben. Was ihn und meine Mutter verbindet, geht über eine Freundschaft weit hinaus – er gehört nicht nur zu ihren engsten Vertrauten, er war und ist außerdem seit fast fünfundzwanzig Jahren unentbehrlicher Mitarbeiter an einem Großteil ihrer Buchprojekte und Reden.

Als Bob und mein Vater sich um 1980 in einer Filmvorlesung an der UC Berkeley kennenlernten, entwickelte sich daraus eine außergewöhnlich enge Freundschaft. Mein Vater war geringfügig älter und besaß schon früh ein Gespür für Kunstkritik und -theorie. Die beiden verbrachten viel Zeit damit, Kunst zu betrachten, Gras zu rauchen und über Musik und Malerei zu reden – und über Wein (der wichtigste Konversationsschmierstoff überhaupt, von dem mein weinbesessener Vater dann gerne zahlreiche gute Flaschen hintereinander öffnete). Als meine Mutter die Szene betrat, wurde Bob nicht etwa ersetzt, sondern einfach noch tiefer ins Geschehen integriert. Und als ich dann geboren wurde, wurde er de facto zu meinem dritten Erziehungsberechtigten

ernannt. Häufig verschwand meine Mutter ins Restaurant, während Bob und mein Vater zu Hause gemeinsam auf mich aufpassten. Manchmal kifften sie zusammen, hörten Platten von den Talking Heads und Brian Eno und hingen stundenlang im hinteren Garten ab, während ich um sie herumwatschelte. Was genau so auf Videoband festgehalten ist, da Bob (unter anderem) ständig alles filmte. Nachdem er Andy Warhols genresprengenden Filme in der Schule gesehen hatte, von denen sich manche träge und antiklimaktisch über Stunden hinzogen, beschloss Bob, eine Serie namens *Following Fanny* (dt.: »Auf Fannys Fersen«) zu drehen. Gefilmt wurde mit einem gigantischen brandneuen, hypermodernen Achtzigerjahre-Camcorder, die Filme enthalten viele Stunden Material von einer sehr kleinen Fanny, wie sie die Gegend unsicher macht. Diesen Zeitdokumenten mangelt es zwar größtenteils an aufregender Handlung, im Grunde generell an Handlung, sie zeigen jedoch, wie hingebungsvoll sich dieses unorthodoxe Trio um mich gekümmert, auf mich aufgepasst und dafür gesorgt hat, dass mein junges Leben in jeder Hinsicht reich und wunderbar und nur ein kleines bisschen unkonventionell war.



Schönheit als Ausdruck von Fürsorge

Meine Mutter spricht eine Sprache der Schönheit, die, wie ich finde, nur sehr wenige fließend beherrschen. Eigentlich ist sie die Einzige, die den Begriff *Schönheit* verwenden kann, ohne dass er in meinen Ohren wie ein Klischee klingt (auch wenn ich ein saturiertes Mitglied der Kunstszene bin, in der das Wort eher verpönt ist). Ein Philantrop und langjähriger Förderer ihres Projekts *Edible Schoolyard* (»Essbarer Schulhof«) sprach mich einmal darauf an, dass ihr vor allem dafür besondere Anerkennung gebühre, dass sie den hohen Stellenwert von Schönheit im Leben hervorhebe. Ich glaube, sagen zu können, dass Schönheit mittlerweile allgemein als überflüssig betrachtet wird, als etwas rein Kosmetisches, doch die Art, in der meine Mutter darüber denkt – das heißt, wie sie sie tatsächlich *lebt* –, bildet das Herzstück eines Wertekanons, das sich im Laufe der Zeit zu einer Art Pädagogik entwickelt hat. Der erste *Edible Schoolyard* (an der Martin Luther King Jr. Middle School in Berkeley), der mir manchmal wie das zweite Kind meiner Mutter vorkommt, wurde quasi aus Schönheit geboren oder vielmehr aus deren offenkundiger Abwesenheit. Als der Schulleiter meine Mutter einmal einbestellte, weil sie öffentlich den reichlich heruntergekommenen Zustand des Schulhofs beklagt hatte (sie hatte sich in Gegenwart des Reporters einer Lokalzeitung spontan dazu geäußert), führte dies zu Gesprächen, die schließlich damit endeten, dass gut 4000 Quadratmeter Asphalt aufgerissen wurden.

Innerhalb eines Jahres hatte das Projekt *Edible Schoolyard* Gestalt angenommen. Auf einem einstmals mit Müll übersäten Platz wuchsen nun Alfalfa,

Ackerbohnen und Klee als Gründünger zur Verbesserung der Bodenqualität. Bald darauf entstand ein geradezu magischer Garten (der fünfjährige Sohn eines Freundes erzählte ihm letztens, dass es für ihn »der liebste Ort auf der ganzen Welt« sei), dessen Pflege durch die Schüler im Lehrplan verankert ist (die Analyse von Bodenproben in Biologie, das Dreschen alter Getreidesorten in Geschichte und so weiter). Ganz am Ende des Gartens gibt es ein Küchenklassenzimmer, ein Gebäude mit Küchenausstattung, in dem die Schüler wöchentlich in den Grundlagen unterrichtet werden, wie gutes Essen zubereitet und miteinander genossen wird – angeleitet von einer der einfühlsamsten und talentiertesten Lehrerinnen vor Ort mit dem treffenden Namen Esther Cook.

In der Anfangszeit wurde aufgrund einer Überschwemmung auf dem Schulgelände in einem dieser furchtbar deprimierenden Containerdingern, die sonst von der Bauleitung genutzt werden, ein Übergangsklassenzimmer nahe des Gebäudes mit dem Küchenklassenzimmer eingerichtet. Meine Mutter, die das Industrie-Graubraun des Küchenfertigbaus irgendwann nicht mehr ertragen konnte, ließ den Bau, ich vermute, aus eigener Tasche, auberginefarben streichen. Die Handwerker, die mit dieser Aufgabe betraut worden waren, gingen irrtümlicherweise davon aus, dass der nahegelegene Container auch dazugehörte, und strichen ihn gleich mit. In der folgenden Woche erhielt meine Mutter eine handgeschriebene Karte der Sechstklässler, deren Klassenzimmer sie versehentlich verschönert hatte, mit der sie sich für ihre Fürsorge bedankten und dafür, dass sie ihren Bereich zu etwas ganz Besonderem gemacht hatte. Diese Geschichte hat mich immer sehr beschäftigt, zeigt sie doch, dass sich diese Dinge, die ich oft als verrückte Eigenheiten meiner Mutter empfinde (ein Beispiel: Sie lässt auch alle paar Jahre unsere Recycling- und Mülltonnen braun streichen, weil sie der taubenblaue Originalfarbton stört), auch als ein Ausdruck von Fürsorge zu deuten sind. Im Endeffekt geht es gar nicht wirklich um Schönheit, sondern um Fürsorge. Wenn ein Essen sorgfältig angerichtet wird, ist es fast immer auch schön. Ist ein Kind umgeben von frischen Farben, von einem Umfeld, in dem etwas wächst, und vom buntscheckigen Gefieder der Hühner, die frei auf dem Schulhof herumlaufen, dann kann dieses Kind, so würde ich wetten, Fürsorge auf einer, wenn auch unterbewussten, aber tiefgehenden Ebene fühlen und erfassen.

Es käme einer Tautologie nahe zu schreiben, dass Schönheit und Fürsorge Dinge sind, mit denen ich aufgewachsen bin und die ich fühlte – Schönheit ist der Stoff, aus dem mein ganzes Leben gemacht ist. Ich finde es jedoch immer wichtig zu betonen, dass die Fixierung meiner Mutter auf Schönheit nie in Allüren ausartete. Der Grund, dass das ganze System funktioniert, ist, dass sie Dinge generell nicht mit Gefühlen überhöht. Ja, die antike Schüssel aus Frankreich wird geliebt, aber nichtsdestotrotz benutzt, ohne Rücksicht auf Verluste in die Spülmaschine gestopft, angeknackst und geklebt, und irgendwann ist sie eben so kaputt, dass sie nicht mehr repariert werden kann. Aber nur so kann man mit Dingen leben – wieso sollte man sie sonst kaufen? Man könnte meinen, diese fast fahrlässig erscheinende Haltung ließe sich mit dem Bedürfnis nach schönen Dingen nicht vereinbaren – unser Haus *platzt* förmlich vor kulinarischen Schätzen, Flohmarktarrangements, Wäsche, Büchern –, doch für meine Mutter geht Atmosphäre (die so viel mehr beinhaltet als nur das äußere Erscheinungsbild) weit über die Organisation von Besitztümern hinaus. Ich möchte jetzt nicht zu sehr darauf herumreiten, wie sehr ihr schlecht genutzte Räume – besonders solche, in denen ein Empfang, ein Essen oder eine andere gesellige Aktivität stattfinden soll – gegen den Strich gehen, das könnte sie unverhältnismäßig engstirnig erscheinen lassen, fast schon unvereinbar mit der weit verbreiteten Vorstellung, ihre ganze Existenz sei einfach unerschwinglich romantisch. Und ja, sie erscheint tatsächlich in der Villa des kalifornischen Gouverneurs in Sacramento, für dessen Antrittsevent sie das Catering übernommen hatte, und besteht darauf, auf der Stelle ein Feuer im ganz offensichtlich nur zu Dekorationszwecken vorhandenen Kamin zu entzünden – natürlich, um das Brot für die Bruschette zu rösten! Trotz anfänglichen Augenrollens, Schweißausbrüchen und besorgten Protests von Seiten des Personals setzt sich meine Mutter durch – und als die ersten Gäste eintreffen, werden sie vom Duft des Holzfeuers und des Röstbrots empfangen, einem ganz elementaren Duft. Das geröstete Brot, der handwerklich hergestellte Mozzarella, noch warm direkt aus der Lake, der Spritzer grünes Olivenöl zusammen mit dem Duft des Raumes verleihen dem Ort eine ganz besondere Atmosphäre, wie es sie noch bei keinem anderen politischen Event gegeben hatte, bei dem keine Kosten gescheut worden waren.





All das verschmilzt zu einer Lebenseinstellung, die aus einer Sensibilität gegenüber der eigenen Umwelt heraus entstanden ist, und bei der Fürsorge und das langsame, bewusste Sammeln von Dingen – und nicht von Geld oder Privilegien – eine maßgebliche Rolle spielen. Diese Sensibilität hatte sich meine Mutter im Laufe von Jahrzehnten erworben, in denen Reisen, Arbeiten und Freundschaft im Mittelpunkt standen. Die vor langer Zeit empfangene Großzügigkeit eines Fremden, als sie zwanzig war – ein junger Ziegenhirte hatte ihr eine Schale mit frischer Milch vors Zelt gestellt –, bringt es auf den Punkt, wie sie sich selbst oder ihren Sinn für Atmosphäre für einen öffentlichen Bereich einsetzt, den auch andere erleben und genießen können sollen. Um ein Restaurateur zu werden (oder eine »Restauratrice«, wie meine Mutter immer betont, stolz darauf, als Frau eine traditionell männliche Rolle einzunehmen), muss man bereit sein, etwas von sich selbst mit anderen zu teilen – wohl einer der großzügigsten und persönlichsten Berufe überhaupt. Und *Chez Panisse* wurde von einer Gruppe von Freunden in einem Haus gegründet, das ursprünglich ein Wohnhaus gewesen war: ein Gefühl von Intimität – man betritt ja ein Zuhause –, das man immer noch spüren kann, wie ich finde.

Im Grunde ist meine Mutter permanent damit beschäftigt, Atmosphäre zu schaffen, ob im eigenen Haus, einem Raum im Restaurant oder auch im Zuhause eines arglosen Airbnb-Gastgebers. Niemand – und ich meine *niemand* – macht sich so schnell an die Arbeit wie meine Mutter angesichts einer (und es ist nie nur eine) Ecke, die ein paar Veränderungen »nötig hätte«. Kaum betritt sie ein gemietetes Objekt, in dem auch nur der kürzeste Aufenthalt geplant ist, verwandelt sie sich auf der Stelle in einen Fünf-Sterne-General in dringender Mission. Sie wuchtet schwere Dinge alleine herum, bei denen sie normalerweise mich um Hilfe bitten würde – gewöhnlich delegiert sie alles, was delegiert werden kann –, sie sucht sich einen Raum, vorzugsweise einen geräumigen Wandschrank, in den dann mitleidlos alles Unerwünschte hineingestopft wird. Eine Vase, die aussieht wie ein fliegendes Schwein? Ein Indoor-Wetterhahn als dekorative Skulptur? Schneidbretter in Form von Lebensmitteln, die auf ihnen zerkleinert werden sollen? Ab in den Wandschrank! Anschließend wird ein Lageplan entworfen, der sie selbst und jegliche anwesende Zeugen daran erinnern soll, an welchen Ort diese Objekte vor der Abfahrt zurückgestellt werden

müssen. Dass die Schweinevase bei dem ganzen Hin und Her schließlich ein allzu frühes Ende ereilt, war wohl unvermeidlich. Es kommt selten vor, dass wir unsere Kautions zurückerstattet bekommen.

Aber manchmal geht es gar nicht um Schweinevasen, sondern einfach nur um die Beleuchtung, um eine Glühbirne, die durch ein Exemplar mit niedrigerer Wattzahl ausgetauscht oder auch um eine Leuchte, die etwas gedimmt oder mit einem Blatt Papier umwickelt werden muss, damit sie nicht mehr so grelles Licht verstrahlt. Ein andermal ist nur minimale Intervention nötig: ein glimmender Zweig Rosmarin, der wie ein Räucherbündel durch alle Räume getragen wird, um die Dämonen auszutreiben. Wenn mir außerhalb von Berkeley der Duft von verbranntem Rosmarin in die Nase steigt, merke ich, wie mich das einen Moment lang aus dem Gleichgewicht bringt – es fühlt sich an, als sei meine Mutter gerade durch den Raum gewandelt, habe die Geister ausgetrieben und durch ihren eigenen ersetzt.



Am Morgen

Ruhig war es in unserem Haus morgens nie. Da waren die üblichen Geräusche eines erwachenden Hauses: heißes Wasser, das in die Badewanne rauscht, das gedämpfte Pfeifen des Wasserkochers, wenn sich sein Inhalt dem Siedepunkt nähert, Bodendielen, die unter der Last menschlicher Füße seufzen. Aber es gab auch andere Geräusche wie die, die meine Mutter machte, wenn sie Holzscheite aufeinanderstapelte, dürre Zweige aus Rebholz zerbrach, Zeitungspapier zusammenknüllte und Streichhölzer an der Reibfläche der Schachtel entlangschrammte, um in der offenen Feuerstelle in der Küche ein Feuer zu entfachen. In meiner Erinnerung brannte dort jeden Tag ein Feuer, was sehr wahrscheinlich nicht ganz der Realität entspricht. Dennoch ist die Art und Weise, wie sie ihr Ritual des Feuermachens betrieb und anschließend über der umsichtig kalibrierten Hitze der Flammen kochte, etwas, das ich immer mit ihr verbinden werde – genau wie die Zeit, die ich morgens vor der Schule mit ihr zusammen in der Küche verbrachte.

Die Küche im Haus meiner Mutter in Berkeley ist mehr oder weniger ein einziger großer rechteckiger Raum. Eine Kücheninsel aus Massivholz beansprucht einen Großteil der Bodenfläche in der Küchenhälfte, während ein schlicht-eleganter ovaler Tisch mit Schieferplatte in der Mitte des Essbereichs gegenüber der Feuerstelle platziert ist. Als meine Eltern 1982 das Haus renovieren ließen, war der gravierendste Eingriff, aus zwei getrennten Räumen diesen einen zu machen. Allerdings war es auch nicht gerade eine Kleinigkeit gewesen, den massiven Backsteinherd inklusive Pizza- und Brotbackofen zu

errichten, mit offener Feuerstelle auf Hüfthöhe, um sie auch zum Grillen (inklusive Drehspieß!) nutzen zu können. Bis heute das am meisten genutzte und geliebte – und nicht zu vergessen kultigste – Detail des Hauses. Meine Mutter bereitete sich immer eine Trinkschale mit warmem, schwach koffeinhaltigem Inhalt zu, den sie in kleinen Schlucken genoss und der ihre morgendlichen Aufgaben auf angenehme Weise begleitete. In meiner Kindheit war die Schale immer mit besonders milchigem Café au Lait gefüllt, dem geliebten französischen Kaffeegetränk, das im Jahr 1984 die Eröffnung des nur ein Stück die Straße hinunter gelegenen *Café Fanny* inspirierte. Der Hauptzweck des Cafés, das meine Mutter in Zusammenarbeit mit meinem Onkel Jim betrieb, war es, Schalen mit Café au Lait auszugeben, aber auch das Granola meiner Großmutter und – etwas willkürlich – Buchweizen-Crêpes. Seitdem ein geringfügig erhöhter Cholesterinspiegel bei ihr festgestellt wurde, trinkt sie nur noch Pu-Erh-Tee, einen erdigen fermentierten chinesischen Schwarztee, allerdings immer noch aus einer Schale – Tassen sind im Geschirrschrank meiner Mutter unerwünscht. Und obwohl ich selbst in der pragmatischen Welt der Tassen lebe – Tee bleibt darin einfach länger heiß! –, liebe ich es, morgens mit meiner Mutter und unseren Trinkschalen dazusitzen und zuzusehen, wie sich die Teeblätter entfalten und langsam auf den tintenschwarzen Boden der Flüssigkeit sinken.

Als ich noch ein Kind war, stand mein kleiner Hocker am schmalen Ende der Kücheninsel. Von dort aus konnte ich beobachten, was in puncto Mittagessen passierte oder wie meine Mutter den morgendlichen Ritualen der Familie nachging. Das Frühstück hatte in unserem Haus entweder Eventcharakter – ein über der Feuerstelle gebackenes Ei, und zwar in einem eisernen Löffel, der einer Antiquität aus dem 17. Jahrhundert nachempfunden war – oder es lief, vermute ich mal, genauso ab wie bei anderen Leuten auch. *Cream of Wheat* hieß der Frühstücksgrießbrei, den ich als Kind meistens aß – nicht etwa eine besonders gesunde Hippie-Biomarke aus frisch gemahlene Weizenkörnern von Pflanzen, die mit gefiltertem Morgentau besprengt worden waren. Nein, es handelte sich um das keimfrei gemachte Zeug aus dem buttergelben Karton, den das zum Comic gewordene Ebenbild von Frank L. White, dem ewig strahlenden Küchenchef aus Barbados mit der großen Kochmütze, zierte. Wie

das vor dem strengen Auge meiner Mutter hatte bestehen können, während andere Lebensmittel ohne Biosiegel tabu waren, bleibt mir ein Rätsel. Ich vermute aber, dass da nostalgische Gefühle mit im Spiel waren. Dieser Teil des Frühstücks fiel jedoch in den Zuständigkeitsbereich meines Vaters, und was die Zubereitung betraf, war ich sehr eigen. Der Grieß musste mit Wasser angesetzt werden, die Milch durfte erst später peu à peu zugegossen werden. In der Zwischenzeit musste mein Vater laut aus *Der Wind in den Weiden* vorlesen und gleichzeitig aufpassen, dass der Brei nicht anbrannte. Ich war ein gnadenloser Kritiker – der Grießbrei musste strenge Kriterien hinsichtlich Konsistenz, Temperatur und Zugabe der Milch erfüllen, kurz: Ich war ein äußerst pingeliger Kunde.

Das Lieblingsfrühstück meiner Kindheit war aber das Drei-Minuten-Ei. Wenn ich Glück hatte, handelte es sich um ein perfekt weich gekochtes blaues Araucana-Ei mit ringelblumengelbem flüssigem Dotter, in den ich mit Wonne gebutterte »Reiterchen« aus geröstetem Brot eintauchte. Dies war eins der wenigen Gerichte, für die ein antikes Klümpchen Butter aus den Tiefen des Tiefkühlers ausgegraben wurde (ihr natürliches Habitat in einem Haus, in dem König Olivenöl Alleinherrscher war). Dennoch: Es gab nichts Besseres als Butter, wenn sich dieses leicht salzige Fett mit dem säuerlichen Geschmack des Sauerteigbrots der *Acme Bread Company* verband, dessen knusprig geröstete Kruste es nahezu unmöglich machte, das Brot ohne größere Verletzungen des Kauapparats zu verzehren. Meine Mutter besaß eine Art magischen Voodoo-sechsten-Sinn für die perfekte Garzeit des Eies, die definitiv nicht nur drei Minuten betragen haben konnte, aber wir nannten es trotzdem so. Vielleicht waren in den 1980er Jahren die Eier auch einfach kleiner.

Apropos Achtzigerjahre: Ich habe keinerlei Erinnerung daran, dass eine Welt existiert hatte, die nicht von Geschmack durchdrungen war. Geschmack war das Prisma, durch das die meisten Dinge betrachtet oder analysiert oder begriffen oder auch kritisiert wurden. Tatsächlich war das, was ich von klein auf zu mir nahm, größtenteils dasselbe, was auch meine Mutter aß, nur in passierter Form. Sie wollte jedoch auch wissen – als ich dann alt genug war, um mein kulinarisches Erlebnis in Worte fassen zu können –, wie ich das fand, was sie da gerade auf meinen Teller gelegt hatte. Sie forderte mich auf zu sagen, wenn