

Mango-Lachs-Teriyaki
mit braunem Reis und
Chili-Gurken-Pickles:
Frucht statt Zucker sorgt
für ordentlich Vitamin C

Lachs, gehäutet
Die Filets werden in
der Sauce gewendet,
der Brokkoli in mund-
gerechte Röschen
geteilt, der Strunk
in Scheibchen ge-
schnitten. Kochzeit:
50 Minuten

„Kochen Sie niemals nackt!“

Er hat 33 Millionen Kochbücher verkauft, dem Zucker den Kampf angesagt und einem ganzen Land beigebracht, dass Essen nicht aus der Mikrowelle kommen muss: Jörg Harlan Rohleder traf Jamie Oliver, den **mächtigsten Küchenapologeten unserer Zeit**



Fotos: Paul Stuart/Jamie Oliver Enterprises Limited (2016 Super Food Family Classics)/Jamie Oliver/Dorling Kindersley; Paul Stuart/CAMERA PRESS

Der gut gelaunte Missionar

Seine Kindheit verbrachte Jamie Oliver in der Küche des Pubs seiner Eltern. Heute gehört dem 41-Jährigen ein Kochimperium. Allerdings sind ihm die 60 Restaurants nicht so wichtig wie der Feldzug gegen Fett und Zucker. Sein Vermögen wird auf 250 Millionen Pfund geschätzt

Herr Oliver, Sie haben 33 Millionen Kochbücher verkauft. Kochen Sie eigentlich nach Rezept?

Ich bitte Sie!

Was gab es heute zum Frühstück?

Eine Frühstückstortilla mit Ei, Ziegenkäse, Tomaten, Chilisauce und Avocado. Zubereitungszeit: eineinhalb bis drei Minuten. Ich bin ziemlich früh aufgestanden.

Was heißt früh?

Vor sechs. Also eigentlich kurz nach fünf.

Dieser Tage erscheint „Genial gesund: Superfood for Family and Friends“, Ihr 18. Kochbuch. Auf den letzten Seiten geben Sie Ernährungs- und Lebenstipps – dort steht, man solle mindestens sechs Stunden pro Nacht schlafen, maximal dreimal pro Woche Alkohol trinken, früh zu Abend essen und Wasser trinken.

So verkürzt klingt es banal, aber ja, das stimmt.

Wie lange haben Sie gebraucht, um dieses Mantra für sich zu bestimmen?

Bis zu meinem 40. Geburtstag. Vor drei Jahren hatte ich ein ziemliches Tief. Mir ging es nicht gut. Ich fühlte mich unwohl in meinem Körper, war nicht wirklich fett, aber ziemlich korpulent – und habe viel zu viel gearbeitet ...

... und dementsprechend viel getrunken.

Ich war kein Säufer, wenn Sie das meinen. Aber nachts schlief ich kaum mehr als drei Stunden – ich ging mit meiner Frau Jools zu Bett, so gegen 23 Uhr, stand dann, nachdem Jools eingeschlafen war, wieder auf, um noch bis zwei in der Früh E-Mails zu beantworten. Irgendwann wurde es zu viel ... **Na ja, 60 Restaurants, ein Kochimperium, Millionen Fans auf Food Tube, Ihrem Kanal bei YouTube, noch mehr Follower bei Instagram, ein ausuferndes politisches Engagement, ständig Kameras, die das Leben beleuchten.**

Ich hatte den Fokus verloren. So entschied ich damals, mich an der Uni einzuschreiben, um einen Abschluss in Ernährungswissenschaften nachzuholen. So kam auch die Idee zu „Superfood“ zu Stande: runterkommen. Gesund sein, gesund essen.

Im hinteren Teil plaudern Sie auch aus dem Innenleben der Familie



Spaghettikuchen

1 Aubergine 15 Minuten in Wasser garen, dann Spaghetti (300 g Vollkorn) kochen. Die Aubergine in 1 cm große Stücke schneiden, in einer Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Oregano (4 Zweige gezupft), 2 klein geschnittene rote Zwiebeln und 1/2 Chilischote hinzugeben. 15 Minuten braten. 1 Dose Eiertomaten hinzugeben, zerdrücken und mit 200 ml Wasser aufgießen, 10 Minuten eindicken und abschmecken. 2 Eier und 25 g geriebenen Parmesan unterheben, Pasta in die Pfanne geben, 2 Minuten anbraten und 40 Minuten im Ofen backen. Den Kuchen auf ein Brett stürzen, mit Parmesan und Rucola (mit Zitronensaft und Essig angemacht) bestreuen und servieren. (Für 4 Personen)

Oliver. Mit Jools, Ihrer Jugendliebe, sind Sie zusammen, seit Sie 18 sind.

Ich hatte früh das Glück, die Richtige zu treffen ...

... der es zudem gelingt, den Kindern tiefgefrorene Erbsen als Süßigkeit anzudrehen.

Einfach zu gut!

Meine Frau verkauft unseren Kindern Reiswaffeln als Kekse.

Danken Sie Ihrer Frau, das ist genial! Es geht nicht darum, kategorisch Süßes aus dem Leben von Kindern zu verbannen. Aber Kinder, die schon in jungen Jahren mit Cookies und Cola geprägt werden, können gar nichts dafür, fette und ungesunde Erwachsene zu werden. Wie viele Kinder haben Sie?

Zwei. Also kaum mehr Schlaf als vier Stunden pro Nacht ...

Toll. Wir haben vier.

In der englischen Presse heißt es, Sie werden im August wieder Vater. Darf man gratulieren?

Gern!

Mädchen oder Junge?

Wann erscheint das Gespräch?

Wie meinen Sie das?

Na ja, meine Frau darf nicht wissen, dass ich das Geschlecht unseres fünften Kindes kenne.

Woher wissen Sie es denn, wenn Jools das nicht weiß?

Ich habe den Arzt bestochen.

Interessant. Wer wechselt in der Familie Oliver die Windeln?

Beide.

Aber Sie kochen?

Immer, wenn ich zu Hause bin. Ansonsten kocht meine Frau ...

... die sich natürlich strikt an Ihre Rezepte hält.

Ich traue mich nicht zu fragen.

Sie hätten sich mit 26 Jahren zur Ruhe setzen können; schon damals waren Sie eine feste Größe in der Liste „Die reichsten Briten unter 30“ der „Sunday Times“.

Wahrscheinlich hatte ich damals mehr Geld auf dem Konto als jetzt.

2015 wurde Ihr Vermögen auf 250 Millionen Pfund geschätzt.

Nicht schlecht für einen Koch!

Gefühlt hatte ich dennoch früher mehr Geld. Zumal mein Leben sehr viel einfacher war. Damals fuhr ich Bentley, heute einen Familienvan ...

Auf wie viele Rezepte pro Jahr kommen Sie?

Locker 500. Und jedes wird siebenmal getestet.

Wie gehen Sie mit zeitgenössischen Kochtrends um? Die kulinarischen Buzzwords unserer Zeit lauten: Paleo, Low Carb, No Carb, glutenfrei, laktosefrei, Clean Eating, vegan ...

... und ich halte die meisten dieser Schlagwörter für Schwachsinn! Wenn Sie mich fragen: Keine Diät macht nachhaltig Sinn! Letztlich geht es auch beim Essen um das rechte Maß, die richtige Mischung. Wie bei einem DJ. Man muss schauen, dass der Rhythmus, die Dosierung stimmt.

Was gefällt Ihnen besser: kochen oder essen?

Je nach Tagesform.

Was ist wichtiger: ein gutes Messer oder eine gute Pfanne?

Die Pfanne. Oder doch das Messer? Fiese Frage.

Gas oder Induktion?

Gas.

Sie sind mehrfach um die Welt gereist, ständig auf der Suche

nach neuen Rezepten. Italien, Südostasien, Australien, England, Amerika. Die deutsche Küche scheint Ihnen Angst zu machen: Kennen Sie Linsen mit Spätzle?

Ich habe davon gehört. Nein, ich stehe auf deutsche Hausmannskost. Übrigens ist gutes deutsches Essen gutem englischen Essen sehr ähnlich – beide werden unterschätzt! Das gilt es zu ändern.

Herr Oliver, Sie sind in einem Dorf namens Clavering, Essex, aufgewachsen. Gibt es das eine Gericht, das den Geschmack Ihrer Kindheit am besten beschreibt?

Gefüllte Hähnchenbrust. Nicht, weil es mein Lieblingsessen war, aber dieses Gericht stand bei uns immer auf der Karte.

Ihre Eltern betreiben in Clavering einen Pub namens „The Cricketers“. Gefüllte Hähnchenbrust klingt allerdings nicht nach klassischem fettigem Pub Food.

Nein, unsere Küche war deutlich besser. Dort arbeiteten sieben Köche ...

... und der kleine Jamie. Es heißt, Sie seien in der Küche aufgewachsen.

Mit acht stand ich jeden Mittag am Schneidebrett und schnibbelte. Mit zehn konnte ich jedes Gericht, das auf der Karte stand. Und ich kann mit Stolz sagen: Ich war mit zehn schon genauso schnell am Messer wie heute, ein Ninja. Deshalb bin ich auch so stolz, dass mein Fünfjähriger schon richtig gut mit dem Messer umgehen kann. Deshalb die dringende Bitte: Leute, kocht mit euren Kindern! Das ist eine der wichtigsten Lektionen, die man einem Kind mitgeben kann!

Wer stand bei den Olivers zu Hause am Herd?

Mein Vater. Gelernter Koch.

Sie mochten die Schule nicht. Was fanden Sie so schlimm? Die Lehrer, die Fächer, das Schulessen?

Das Essen war ziemlich gut. Vor allem in der Grundschule. Schlecht wurde es erst, als Miss Thatcher dachte, sie könne an der Gesundheit der britischen Schulkinder sparen. Früher haben Köchinnen in den Schulküchen echtes Essen mit regionalen Produkten frisch zubereitet. Mittag für Mittag.

Also ziemlich genau das, was Sie seit Jahren vehement einfordern.

Ganz genau. Aber zurück zur



„Die Frau fütterte ihr Baby mit Cola. Aus dem Fläschchen. Da wusste ich: Hier ist alles verloren“

Schule: Ich bin Legastheniker, deshalb musste ich immer in spezielle Nachhilfeklassen. Das fand ich nervig. Glücklicherweise wusste ich früh, was trotz der fehlenden Bildung aus mir werden würde.

Stimmt es, dass Sie mit 38 Ihr erstes Buch gelesen haben? Angeblich lasen Sie „Die Tribute von Panem“, weil das Buch Ihrer Tochter so gut gefallen hat.

Leider hat das nicht viel gebracht. Gerade bin ich meiner Tochter einfach nur peinlich.

Nach der Schule gingen Sie nach London. Dort wurden Sie in der Küche des „River Café“ von einer Filmcrew der BBC entdeckt.

Reiner Zufall. Eigentlich wollten die einen Kollegen beim Kochen filmen, doch der war außer Haus.

Was heißt das denn? Und ärgert sich seither maßlos. Das könnte durchaus sein. Wir sind leider keine Freunde mehr. Verständlich. Schließlich wurden Sie wenige Monate später der

Jamie Oliver in Zahlen

33

Millionen Kochbücher hat Oliver verkauft. Gerade ist Nr. 18 erschienen.

500

Rezepte erarbeitet Oliver pro Jahr. Jedes wird siebenmal getestet.

28

Kochshows mit mehreren hundert Folgen hat Oliver seit 1999 abgedreht. Für „Food Revolution“ bekam er 2010 einen Emmy.

„Naked Chef“-Fernsehkoch und Bestsellerautor. Haben Sie eigentlich jemals nackt gekocht?

Einmal. Und das habe ich schmerzlich bereut. Ich kann es also nicht empfehlen.

Was ist passiert?

Wollen Sie das wirklich wissen? Bitte.

Ich habe mir den Schwanz verbrannt.

Wie das denn?

Als ich den Ofen aufmachte, kam mir eine dichte, heiße Wolke Dampf entgegen. Der Ofen war übrigens von einem deutschen Hersteller.

Ein Qualitätsprodukt also.

Ja, ein echtes Superteil von Gaggenau. Hält hervorragend die Temperatur.

Was wollten Sie denn zubereiten?

Einen Seebarsch.

Ihr größter Verdienst als „Naked Chef“ könnte jedoch darin liegen, einem Land beigebracht zu haben, dass es nicht nur Essen aus der Mikrowelle, dem Tiefkühlfach oder vom Take-away gibt.

Ein schönes Lob. Aber es war nicht allein mein Verdienst. Ich war jung, Anfang 20, der Junge vom Dorf, einfache Herkunft, überschaubarer Horizont. Für mich waren damals in London ganz andere Leute gerade Helden. Ich war der Typ mit der Vespa ... **... der für Cool Britannia gekocht hat. Im Radio sangen Blur und Oasis, Tony Blair war Prime Minister, Tracey Emin und Damien Hirst definierten, was junge, zeitgenössische Kunst bedeutet, London hatte wieder Swing, die Welt schaute neidisch rüber.**

Die Vespa habe ich immer noch. Damals fühlte ich mich eher wie ein Außenseiter, in meinen Augen war ich definitiv nicht Cool Britannia. Kochen galt nicht als cool.

Und doch haben Sie für Tony Blair gekocht.

Solch eine Anfrage kann man nicht ablehnen.

Was wurde serviert?

Zuerst mein „Fantastic Salad“: geröstete Pfirsiche, Büffelmozzarella, Prosciutto, Minze, ein paar andere Kräuter und Blätter, Balsamico-Essig, Parmesan. Fertig. Kein Salat ist so sexy wie dieser.

Und der Hauptgang?

Seebarsch.



Damit hatten Sie doch schon schlechte Erfahrungen gemacht.

Ich mag meinen Seebarsch. Und Tony Blair auch.

Wieso sind Sie eigentlich damals nicht einfach Fernsehkoch mit Hang zu Kochbüchern geblieben?

Dafür bin ich zu hyperaktiv. **Also gründeten Sie „Fifteen“ eine Kochschule mit angeschlossenen Restaurant, in dem Jugendlichen aus schlechten Verhältnissen und mit einem ordentlichen Vorstrafenregister kochen beigebracht wird.**

Und der Erfolg gibt mir Recht. Heute haben wir Läden im ganzen Land und 385 stolze Absolventen. Über 80 Prozent der Kids, die bei uns gelernt haben, kochen heute noch. Und ein gutes Dutzend davon übrigens besser als ich: Die haben mittlerweile eigene Restaurants und Michelin-Sterne, was ich nie hatte.

Sie fahren doch eh lieber in die englische Provinz, rufen eine Essensrevolution in der Schulkantine aus und verärgern besorgte Mütter.

Die Verfettung der Welt ist eines der größten Probleme unserer Zeit. Es ist eine globale Epidemie, die mit Sicherheit nicht von selbst verschwinden wird.

In der englischen Stadt Rotherham regte sich dennoch Widerstand, als dieser Starkoch den Speiseplan der Schule durch den Wolf jagte. Einige der Mütter waren so erbost darüber, dass sie den Kindern demonstrativ Süßigkeiten und Junkfood durch den Schulzaun reichten. Ein trauriger und doch unvergesslicher Anblick.

Anfangs konnte ich nicht glauben, was da abgeht. Wie können Mütter so etwas tun? Ihre Kinder mutwillig verfetten und vergiften. Doch dann wurde mir klar: Hier wird das Problem auf perfekte Weise illustriert, besser hätte das kein Karikaturist hinbekommen. Die kleinen Hände, die nach dem Junkfood gieren – wie in einer Kriegs-Doku. Eine Frau, nicht gerade schlank, regte sich besonders auf – und während sie das tat, gab sie ihrem Neugeborenen Cola. **Wie bitte?**

Diese Frau fütterte ihr Baby mit Cola. Aus dem Fläschchen. Da wusste ich: Hier ist alles verloren. Es war offensichtlich, wie schlecht diese Frau sich ernährt, wie ungesund sie lebt und dass sie mit ihren



Super Thunfisch-Pasta-Salat

1 rote Zwiebel würfeln, mit Salz, Pfeffer und dem Saft von 1 Zitrone in eine Schüssel geben. 250 g Muschelnudeln kochen, in den letzten 60 Sekunden 350 g Brokkoliröschen hinzugeben und abgießen. 1 Scheibe Vollkornbrot mit Cayennepfeffer zerbröseln, ohne Fett rösten. 1 Salatgurke schälen, halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden. 1/2 Bund Dill zerkleinern. 4 EL Joghurt mit Gurke und Dill zu den Zwiebelwürfeln geben, Pasta und Brokkoli in die Schüssel geben. 2 Dosen Thunfisch (naturell) abtropfen, zerpfücken und unterrühren. Abschmecken und mit 50 g zerbröckeltem Feta und gerösteten Bröseln servieren. [Für 4 Personen]

Essgewohnheiten ihre Lebenserwartung deutlich reduziert.

Das könnte Ihnen doch egal sein.

Stimmt. Das kann mir egal sein. Mir ist jedoch nicht egal, wenn Kinder keine Chance haben, selbst zu entscheiden. Das macht mich krank.

Wie schlimm steht es denn um das Schulessen wirklich?

In Großbritannien hat sich viel getan. Seit drei Jahren steht Nahrungsmittelkunde auf allen Lehrplänen, richtig kochen, verbindlich für alle.

Außerdem haben Sie 2005 so viel Wirbel gemacht, dass sich die Regierung bereiterklärte, 280 Millionen Pfund ins Schulessen, also die Gesundheit der britischen Schüler, zu investieren.

280 Millionen für die ersten drei Jahre, dann genauso viel für die nächsten drei. Insgesamt sprechen wir von mehr als einer halben Milliarde Pfund.

Darauf können Sie stolz sein.

Das bin ich. Aber der Kampf geht weiter: Ich will erreichen, dass Nahrungsmittelkunde in allen G-20-Staaten verbindlich in den Lehrplan aufgenommen wird. **2009 bis 2011 haben Sie bereits in aufklärerischer Mission Amerika bereist. Dort lief es allerdings nicht so gut wie an den britischen Schulen.**

Da sind die Zustände noch katastrophaler.

Ihr erster Halt war Huntington in West Virginia, angeblich die „überwichtigste Stadt“ Amerikas.

Und das war echt hart. Richtig hart. Mir haben die Kids so leid getan: morgens Pizza, mittags Chicken Nuggets, dazu Schoko- oder Erdbeermilch, die so verzuckert ist, dass Cola dagegen gesund wirkt. Vollkatastrophe. Das System stellte sicher, dass jedes Kind verfettet die Schule verlässt.

Was war der traurigste Moment an der Schule?

Als ich den Grundschulern eine Tomate zeigte und keiner wusste, was dieses rote Etwas sein soll. Die hatten wirklich keine Ahnung. Und als sich einer vortraute, fragte er: „Ist das eine Kartoffel?“ An dem Abend habe ich geweint. Und mich schrecklich einsam gefühlt. Ich saß im Hotelzimmer und habe ernsthaft an der Menschheit gezweifelt.

In Los Angeles mussten Sie schließlich Ihren Missionarsdienst wegen zu vieler Proteste gegen das gesunde Essen abbrechen.

Auch kein schöner Moment. **Immerhin bekamen Sie für die erste Staffel der „Food Revolution“ einen Emmy überreicht.**

Mir sind aber Auszeichnungen scheißegal. Ich will Menschen erreichen und ihnen zeigen, wie man sich besser ernähren kann. Gerade wächst zum ersten Mal eine Generation heran, deren Lebenserwartung kürzer sein wird als die der Eltern. Und das nur, weil sie sich so beschissen ernährt. Fettsucht hat Hunger als Killer abgelöst. Die Folgekosten schlechter Ernährung sind astronomisch. Das Thema muss auf die Agenda beim nächsten G-20-Treffen. Frau Merkel, bitte melden Sie sich!

Sie fordern eine Zuckersteuer auf Softdrinks. 20 Pence pro Liter. Chancen? >>>



THE NAKED CHEF

Kein Mod, sondern Koch

1999 wird Oliver entdeckt, die Show „The Naked Chef“ ein Welterfolg

Cool Britannia

Beim ersten Treffen in der Downing Street Nr. 10 kocht Oliver einen Barsch für Blair

PROMI-DINNER

Besser essen

2005 startet „Feed Me Better“, um das britische Schulessen zu verbessern – das gefällt nicht allen Eltern. Aus Protest gibt es Junkfood am Zaun

SCHULKANTINE

Jools und die Kids

Mit der Jugendliebe hat Oliver vier Kinder: Daisy Boo Pamela, Petal Blossom Rainbow, Poppy Honey Rosie und Buddy Bear Maurice. Im August kommt Baby Nr. 5

FAMILIENMENSCH



SEIN ERSTES RESTAURANT

Jamies Pizzeria

Die erste Filiale von „Jamie’s Italian“ eröffnet 2008 in Oxford. Heute gibt es mehr als 60 Restaurants – und eine eigene Pasta-Linie

GENIAL GESUND



Genial gesund

Kochbuch Nr. 18 gibt sich besonders kalorienarm: Familienessen heißt jetzt Superfood

Pizza zum Frühstück

2010 bringt Oliver seine „Food Revolution“ in die Kantinen von Huntington/West Virginia, der „fettesten Stadt“ Amerikas. Er ist schockiert – die Schüler halten Tomaten für Kartoffeln

MISSION AMERIKA



Fotos: Instagram/PLANET PHOTOS; ddp images (3); Graeme C Hall/Getty Images; action press; South West News Service/Bulls

Wasser mit 

2.500 mg/l wertvolle Mineralien.

Von Natur aus hoch und ausgewogen mineralisiert.

MACHEN SIE DEN VERGLEICH! mineralienrechner.de

DAS WASSER MIT STERN.

Die Steuer kommt. Sie muss noch ratifiziert werden. Und sie ist so verdammt wichtig: Das flüssige Gift in Flaschen macht den höchsten Anteil am Zuckerkonsum bei Kindern und Jugendlichen in Großbritannien aus. In Deutschland vermutlich auch. Verstehen Sie mich nicht falsch: Jeder darf ab und an mal eine Cola trinken, aber eben nicht ausschließlich. Am besten ist es, das Zeug nicht zu Hause zu haben – zumal es auch teuer ist. **Das sagen Fast-Food-Anhänger auch übers Kochen.**

Eine Rechnung, die nicht stimmt. Wenn eine Familie vier Big-Mac-Menüs kauft, kostet das in etwa 20 Pfund. Ich kann für vier Personen ein super Essen für zehn Pfund kochen, kein Problem.

Was würden Sie zubereiten?

Eine einfache Pasta. Das beste Essen, das ich auf all meinen Reisen gegessen habe, war immer das Essen der armen Leute. Egal, ob in Sizilien, in Südostasien oder in Südafrika. Geld ist beim Essen nicht die entscheidende Währung, sondern das Wissen darum, wie man etwas zubereitet.

Haben Sie deshalb Ihr „Ministerium fürs Essen“ ins Leben gerufen?

Ganz genau. Dort wird Menschen gezeigt, wie man zehn Gerichte kocht.

Wie viele Leute haben Sie bisher erreicht?

Etliche hunderttausend. Wir haben fast ein Dutzend Ministerien, dazu kommen unsere Trucks – in Großbritannien, Australien und Amerika –, am Ende ist auch das nur die Spitze des Eisbergs. **Ihre Eltern müssen ziemlich stolz auf Sie sein. Fällt es Mum und Dad einfach, das auch zu zeigen?**

Dad weint schneller, Mum fängt an zu stottern.

Wie finden Sie die Zeit für all Ihre Aktivitäten?

Die ehrliche Antwort: Ich arbeite zu viel. Mein Leben ist wie eine Partie „Tetris“. Aber ich habe ein kleines, sehr professionelles Team an Leuten, mit denen ich schon sehr lange zusammenarbeite. Und da wird alles gut aufgeteilt: Deshalb muss ich mich kaum um die Restaurants kümmern ... die Bücher sind natürlich wichtig, aber letztlich interessiert mich gerade die ganze Politik viel mehr,

mit Regierungen reden, Themen einbringen, Kampagnen lostreten. **Kündigen Sie hier gerade einen Wechsel in die Politik an?**

Ich weiß, dass ich nicht der schlaueste Mann bin – aber ich bin ehrlich und glaube an Dinge. Die Menschen haben ein Grundrecht darauf, gesund, glücklich und satt zu sein. Zumindest in Großbritannien. Und auch in Deutschland. **Ihre Stimme hat großes Gewicht in Großbritannien: Als Sie live in einer Ihrer Sendungen ein Huhn mit Elektroschocks töteten ...**

... gab es eineinhalb Jahre später so gut wie keine Legebatterien mehr in England. Ich ahne, worauf Sie hinauswollen.

Es heißt, Sie seien der Mann, durch den die Nachfrage nach Eiern von glücklichen Hühnern um 50 Prozent gestiegen sei.

Ich weiß auch nicht, wo das hinführt. In die Politik? Eigentlich habe ich keine Ambitionen.

Eigentlich?

Nehmen wir die vergangenen drei Wochen in diesem Land – wenn die Dinge noch weiter aus dem Ruder laufen, werde ich einsteigen. Definitiv!

Haben Sie denn beim Brexit-Referendum Ihre Stimme abgegeben?

Selbstverständlich. Und als das Ergebnis da war, fühlte ich mich eine Woche krank. Wie kann man so leichtsinnig die Arbeit von 50 Jahren aufs Spiel setzen? Ein Miteinander, das aus zwei Kriegen heraus geboren wurde? Die erfolgreichsten Jahre in einer tausendjährigen Geschichte?

Würden Sie für Boris Johnson kochen?

Ja.

Aha.

Ich würde ihn vergiften. ■



Auf der Terrasse FOCUS-Redakteur Jörg Harlan Rohleder traf den „Naked Chef“ in London. Er war angezogen

Buch & Bar

FOCUS-Literaturredakteur Uwe Wittstock über Unglück und 80er-Jahre-Disco-Scheiß beim Lesen und Trinken



Die Dichterin, der Alkohol und ein Latin Lover

Literatur hat, wenn sie gut ist, erstaunliche Eigenschaften. Unter anderem kann sie selbst aus purem Unglück noch einen Funken Glück heraus schlagen. Nehmen wir mal die Amerikanerin **Lucia Berlin** (1936 bis 2004): Sie litt an einer üblen Skoliose, Mutter, Großvater und Onkel waren Trinker, der Großvater hat sie sexuell, die Mutter psychisch missbraucht. Später war sie lange selbst alkoholabhängig.

In ihren Short Stories **„Was ich sonst noch verpasst habe“** (Arche, 22,99 Euro) erzählt sie von all dem. Und zwar mit so viel Klugheit, Menschenkenntnis und Witz, dass einen die Geschichten trotz ihrer finsternen Themen mit einer besonderen Freude erfüllen: Das Leben war nicht eben knuffig zu dieser Frau, wirklich nicht, aber auf dem Papier ist sie trotz allem die Stärkere, da hat sie ihre Misere in eine

wunderbare halb melancholische, halb ironische Sprachform gezwungen. Bis heute glaubt man zu spüren, wie sehr dieses Fünkchen Glück sie gewärmt hat.

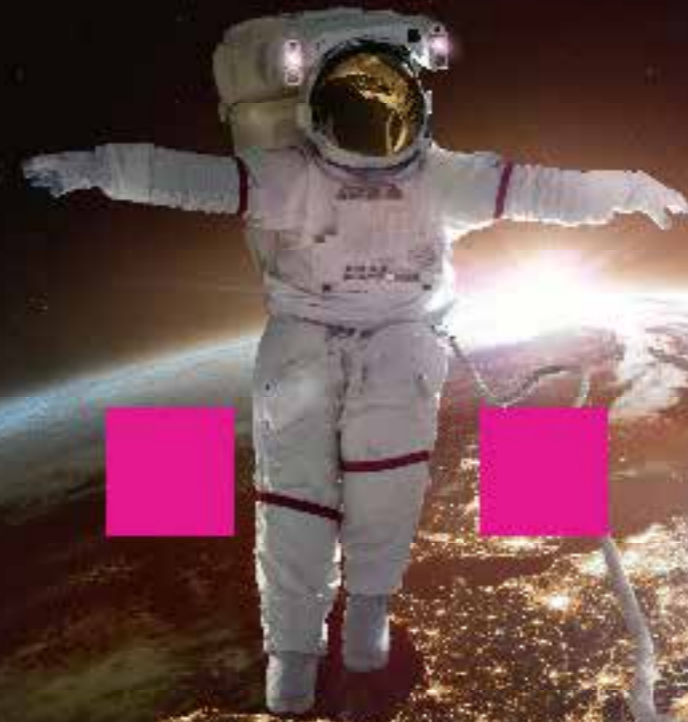
In der Kolumne von letzter Woche versprach ich, den Cocktail **„Kiss me“** zu testen: Agavero Tequila, Chambord-Likör, Passionsfruchtsaft, Himbeeren, Limetten. Stefan Weber, Chef der „Victoria Bar“ in Berlin, warf einen Blick auf das Rezept: „Den mach ich nicht, das ist so'n 80er-Jahre-Disco-Scheiß.“ Vielleicht hätte es Lucia Berlin geholfen, hätten ihre Barkeeper häufiger so energisch auf ihre Bestellungen reagiert. Nach eingehenden Verhandlungen war Weber bereit, mir stattdessen einen **„Latin Lover“** zu mixen: Jose Cuervo Tequila Silver, Cachaça Berro, Zitronensaft, Ananassaft. Aber der schmeckte eher nach einem matten Caipirinha als nach einem feurigen Liebhaber.



Illustration: KAFI für FOCUS-Magazin



FÜHL DICH VERBUNDEN IN GANZ EUROPA. IM BESTEN NETZ.



T...

ERLEBEN, WAS VERBINDET.