

CAPTAIN COOK

Er ist ein Star und macht sich nichts draus. So kocht er auch: einfach und schnell. Nigel Slater liebt Minze, Knoblauch und Zitrone. Besuch bei einem kulinarischen Verführer.

Von Susanne Kippenberger

Sie konnte nicht kochen, aber sie machte es richtig. Ihr Toast war immer angebrannt, ihr Christmas Cake steinhart, und der Milchreis mehr Milch als Reis. Aber Nigel Slater hat die Kinderspeise innig geliebt, so wie die verkohlten Brotscheiben, von denen sie jeden Tag das Schwarze abkratzte. Nur der Weihnachtskuchen, der wie ein ungemachtes Bett aussah, wurde jedes Jahr zwei Monate nach Weihnachten entsorgt.

Sie war seine Mutter. Er war neun, als sie starb - an dem Asthma, das anfang, als sie mit ihm schwanger war.

„Toast“ hat Nigel Slater seine Erinnerungen genannt, in denen er Kindheit und Jugend anhand kulinarischer Erlebnisse wieder lebendig werden lässt - zugleich eine Sittengeschichte der britischen Gesellschaft in den 60er, 70er Jahren. „The Story of a Boy's Hunger“ („Halbe Portion. Wie ich lernte, die englische Küche zu lieben“ heißt der irreführende deutsche Titel) erzählt vom Hunger nach Wackelpudding, Liebe und Kartoffelchips - herzerreißend, komisch und gnadenlos. Die Kindheit ist ein Wechselbad aus Himmel und Hölle, das Essen Ekel wie Lust: Es wird viel gekotzt in Slaters Buch. Jeden Tag zum Beispiel, wenn der Vater seinen Sohn zwingt, die Eier zu essen, vor denen es diesem so graust. Eier machen stark, hofft der Vater, der so gern einen richtigen Jungen aus ihm gemacht hätte.

Aber Nigel wollte nicht Cowboy, sondern

Küchenchef werden. Mit acht malte er sein erstes Kochbuch, im Kaufladen bot er imaginären Cheddar Cheese an. Er versteckte sich im Wohnzimmer und blätterte abwechselnd in Philip Roths saftigem Roman „Portnoys Beschwerden“ und Marguerite Pattens „Kochbuch in Farbe“, schwelgte in Bildern von Schinken-Steaks mit Ananas und Kirschen. In der Schule nahm er Kochunterricht, rannte stolz mit dem ersten selbstgebackenen Kuchen nach Hause, in der Hoffnung, das Herz des Vaters zu gewinnen. Die Stiefmutter, so böse wie aus dem Märchenbuch, ein kettenrauchender Putzteufel, der wie ein Engel kochte, hielt dagegen: mit Jam Tarts und Butterfly Cakes, Mince Pies und Sponge Cakes, einem ganzen Haus voll duftender Kuchen. Ihren Mann fütterte sie mit Dreigängemenüs zu Tode.



„Toast“, 2003 in England erschienen, wochenlang auf der Bestsellerliste und mit Literaturpreisen ausgezeichnet, war ein Wendepunkt, sagt Nigel Slater im Gespräch in seinem Londoner Haus: Es hat ihm mehr Selbstvertrauen gegeben. „Weil ich das Gefühl hatte, ich kann nicht nur Kochbücher schreiben, ich kann schreiben.“ Den „Raymond Carver des Kulinarikbuchs“ hat die „Welt“ ihn genannt. Nigel Slater, der kleine unglückliche Junge aus Wolverhampton, ist angekommen im Olymp Großbritanniens: In der National Portrait Gallery hängt sein Porträt zwischen den Bildern von Königen und Politikern und all den anderen, die wichtig gewesen sind für ihr Land.

Nigel Slater ist der Siebeck von Großbritannien, „Nigel“ für jedermann. Zu Ostern schmoren alle Lamm, so wie Nigel es macht, schön langsam und sanft, im Sommer löffeln sie sein saftiges, sündiges Beerendessert, jeden Sonntag lassen sie sich von ihm im „Observer“ den Mund wässrig erzählen und neue Rezepte servieren. „Dear Nigel“, heißt der Kummerkasten, in dem er die Küchenprobleme der Leser löst, die seine Sensibilität zu schätzen wissen, seine zurückhaltende Art, seine unkomplizierte Küche. Auch wenn er Profi ist, die Kochschule besucht, in diversen Restaurants gearbeitet hat - er kocht wie ein Amateur: internationale Hausmannskost, am liebsten „comfort food“.

Slater schreibt, wie er redet, redet, wie er kocht, und kocht, wie er ist: unpräzise. An diesem sonnigen Nachmittag, an dem wir in seinem Garten im Londoner Norden sitzen, würde er sich gerne eine Sonnenbrille aufsetzen, aber verkneift es sich, weil es zu angeberisch aussehen würde. Er, den man den großen Bruder von Jamie Oliver nennen würde, wäre er nicht so schwächling und scheu, erzählt, dass er auf sein Gewicht achten muss; gerade hat er sechs Wochen lang Diät gehalten, auf Alkohol verzichtet. Dabei

isst er doch so gerne Schokolade, wie er verrät - nur um schnell hinzuzufügen, dass ihm das gar nicht behagt, dass hochprozentige Schokolade zum Statussymbol geworden ist. Essen als Mode schmeckt ihm nicht.

Nigel Slater, der nicht mal sein Alter verrät („Ende der 50er Jahre geboren“, ist alles, was zu erfahren ist), mag keine Berühmtheit sein. Es existieren kaum Fotos von ihm, Interviews gibt er nur selten, Partys - je glamouröser, desto schlimmer -, meidet der Star wider Willen. Slater hat nicht gern viele Menschen um sich. Deswegen (und weil die steilen Rolltreppen ihm Höhenangst machen), fährt er auch nie U-Bahn in London, wo er seit mehr als 20 Jahren lebt. Und deswegen hat er sich im Fernsehkochstudio nie wohl gefühlt. „Ich koche am liebsten allein.“ Seine Katzen lässt er offenbar eher an sich heran. Sie dürfen ihm auch jetzt um die Beine streichen, ihnen hat er seine Kindheitserinnerungen gewidmet: „Dogger, Margrath und Poppy in Liebe“.

Slater sieht aus, als hätte er gerade im Küchengarten gearbeitet, trägt ein altes Sweatshirt und Dreitagebart, serviert einen makellosen Cappuccino mit feinen Mandelplätzchen. Es selbst hat sich ein paar Blätter für seinen Kräutertee gepflückt. Der Autor hat feste Rituale: jeden Morgen zwei Espresso, einen mit Koffein, einen ohne, ansonsten viel grüner und Kräutertee, kein Tag ohne Joghurt, Schafsjoghurt, Ziegenjoghurt, Biojoghurt.

Der Weg nach draußen führt durch die Küche, die aussieht wie ein Labor, so clean, als würde dort nie jemand zum Löffel greifen, kein Topf, keine Espressomaschine, nichts steht hier rum. Selbst nach einer Dinnerparty, erzählt Slater, räumt er immer alles sofort auf, „sonst könnte ich nicht schlafen“. In diesem lichten Kochlabor hat Slater alle Gerichte seines letzten Buchs „The Kitchen Diaries“ gekocht, die so, wie sie waren, fotografiert und anschließend gegessen wurden: sein Auberginen-Curry und sein heißgeliebtes Kartoffelpüree, seine Linguine mit Zitronenschale, Olivenöl, Pecorino und einem Haufen Basilikum, seine üppig gefüllten Sandwiches, seine Stachelbeeren mit Mascarponecreme - wie so viele seiner Gerichte ein blitzschnelles Rezept.

„Real Fast Food“, so hieß sein allererstes Buch, zu dem ihn eine Lektorin animierte: Sie habe keine Lust, jeden Abend, wenn sie von der Arbeit nach Hause komme, ein Fertiggericht aufzuwärmen. Also dachte Slater sich 350 Gerichte aus, die in weniger als einer halben Stunde auf dem Tisch stehen. Es folgten „Real Fast Puddings“, „Real Food“, „Real Good Food“...: Real, das heißt echtes, ehrliches Essen - ohne Convenience-Produkte, aber auch ohne Firlefanz. Slater ist kein Anhänger der Molekularküche, er will erkennen können, was das ist (oder mal war), was da vor ihm auf dem Teller liegt. Groß geworden mit Pudding aus der Tüte und Pfirsichen aus der Dose, singt Slater nun das hohe Lied reifer Früchte einfach mit frischer Sahne serviert.

Relax, heißt seine Empfehlung. Sicher sei ein selbstgemachter Schokoladenkuchen besser als ein gekaufter - aber der sei immer noch besser als gar kein Schokoladenkuchen. „Simplify“ heißt sein Tipp für die stressfreie Küche. Er selbst lässt die Vorspeise meist weg, serviert einfach Oliven, Salami und Brot oder Mozzarella mit Feigen und Minze, peppt eine schlichte Hühnerbrühe mit Zitronensaft und Koriander auf. Überhaupt, die Zitrone, ein paar Spritzer, so Slater, belebt so manches Gericht, sie ist ihm so wichtig wie Knoblauch und Minze.

Um gut zu essen - und darum geht es immer, um den Genuss, die Atmosphäre - muss man nicht jeden Tag kochen, so Slater. Man muss nur gut einkaufen. Er selber geht auf den Bauernmarkt und in kleine Fachgeschäfte, da holt er Fisch, Fleisch, Käse und das knusprige Sauerteigbrot, von dem er so schwärmt, und das ihm oft eine aufwändige Beilage ersetzt. Und einmal in der Woche kommt eine Öko-Überraschungs-Kiste mit Gemüse und Obst.

Sein Mantra heißt: „gute Zutaten, einfach zubereitet“. Seine Kochbücher sind keine Bibeln (auch wenn sie so schwer sind), er ermuntert den Leser, Rezepte abzuwandeln, Regeln zu brechen, schickt sie zur Asia-Imbissbude zum Zusehen: um zu lernen, wie man mit dem Wok umgeht. Und er empfiehlt, die Kinder in der Küche mit manschen und panschen zu lassen.

Slater predigt nicht - er verführt. „Für Slater predigt nicht - er verführt. „Für mich ist Essen sexy.“ Dass ihm Kochbücher einst die Pornohefte ersetzt haben, liest man heute noch. Wenn er Thymianbüschel unter die Schenkel eines Hähnchens schiebt und dessen Haut großzügig mit Butter bestreicht, sein pralles Bratwürstchen eine „knackige, goldbraunglänzende Pelle“ hat, dann weiß man manchmal nicht, ob er von Schweine- oder Menschenfleisch spricht. Nicht nur bei Pfirsichen fließen die Säfte in Strömen, „juicy“ ist sein Lieblingswort, „knusprig“ kommt gleich danach. Essen ist bei Slater immer ein Fest für *alle* Sinne: Der Duft spielt bei ihm eine ebenso große Rolle wie die Konsistenz der Speisen, ihr Gefühl im Mund und das Geräusch, das sie machen: Die Pommes knistern, der Wackelpudding schmatzt. Wie in der Kindheit.

— „Halbe Portion“, Piper, 9 Euro. „Einfach gut essen“ und „Einfach genießen“, Dorling Kindersley, je 24,90 Euro.