



SCHRECKFIGUR:
Gastrokritiker Jonathan Gold
macht Köchen weiche Knie



★

CITY OF GOLD

★

Wenn es ums Essen geht, versteht der Mann keinen Spaß: Jonathan Gold ist der mächtigste US-Restaurantkritiker. Fotos von ihm hängen wie Fahndungsplakate in den Küchen. Und wehe, es schmeckt ihm nicht!

Text: JOHANNES MUSIAL

Jonathan Gold ist noch immer nicht satt. Knapp zwanzig Grad sind es noch an diesem Morgen, einem der letzten warmen Tage des Jahres, als der 57-Jährige in einem klapprigen Pick-up zu seiner nächsten Mission schaukelt. Man merkt dem dunkelgrünen Gefährt die halbe Million Kilometer

an, die bereits hinter ihm liegen, es ächzt und wankt durch die Straßen von Los Angeles wie ein altes Schiff auf See. Der Wind bläst durch die offenen Fenster und wirbelt Golds schulterlange, graue Haare in die Luft. Links und rechts zieht die Stadt vorbei, die Straße gesäumt von Hochhäusern.

Seit 30 Jahren isst sich Gold schon beruflich durch Los Angeles. Er hatte schon Raupenkokons auf dem Teller, Kuhaugen und Schweinsblutsuppe. Aber auch Steaks, die mehr kosteten als so manches Rind. Trotzdem sucht er weiter nach der nächsten kulinarischen Sensation: in Restaurants von Starköchen

oder Spelunken, die kaum jemand kennt; in Imbissen in Einkaufspassagen oder selbst in Lokalen, die das Gesundheitsamt schlecht bewertet hat. Usbeken, Taiwanesen, Guatemalteken. Dabei hat er sich so viele Lebensmittelvergiftungen zugezogen, dass er aufgehört hat zu zählen. Berufsrisiko.



Jonathan Gold ist Gastronomiekritiker. Seit 1986 erscheinen seine Kolumnen unter anderem in der Los Angeles Times, der nach Auflage viertgrößten Tageszeitung des Landes. „Ich schreibe nur über Essen“, sagt Gold, aber spätestens seit 2007 gehört er zu den bedeutendsten Kulturjournalisten des Landes. Damals erhielt er als erster und einziger Autor für das Schreiben über Essen den „Pulitzer“, den wichtigsten Journalistenpreis der USA. „Für einen Essay über einen Burrito“, sagt Gold. „Es war zwar ein guter Burrito, aber diese Auszeichnung, mal im Ernst, das fühlt sich noch immer anmaßend an.“ »

Arts District, Downtown Los Angeles, wo Kunstgalerien und Boutiquen in die hundert Jahre alten Fabrikgebäude gezogen sind. Gold wälzt sich aus dem Fahrersitz, sein Auto macht einen Satz nach oben. Er sieht aus wie jemand mit seinem Job eben aussehen muss. Sein formidabler Bauch ist zugleich Arbeitsnachweis und Zeugnis, ihm beim Thema Ernährung vertrauen zu können. Der mag Essen, der muss es wissen. Er trägt Hosenträger, darunter ein kariertes Hemd, oberster Knopf geöffnet, an den Füßen schwarze Converse. Und in der Hand ein Buch über die Geschichte der Butter.

„Schön, dich zu sehen, Jonathan!“, ruft der Besitzer von „Guerilla Tacos“ aus seinem Imbisswagen am Straßenrand. An der Scheibe haftet, wie ein Gütesiegel, ein Aufkleber mit der Aufschrift „Jonathan Gold’s 101 Best Restaurants“. Jedes Jahr erscheint diese Liste mit den vielversprechendsten Lokalen der Stadt - wer darauf ist, kann sich auf viele neue Kunden freuen.



Mexikanisches Fast Food ist Golds große Leidenschaft. So bestellt er, ohne auch nur eine Sekunde darüber nachzudenken, die ganze Karte: Tacos mit Ochsenchwanz, Entenherz und Dorsch; Torta, eine Art mexikanisches Sandwich, mit Mortadella; Tostadas, flaches mexikanisches Toastbrot, mit Gelbflossen-Thunfisch. Es ist neun Uhr morgens. Meist würden in solchen Imbissküchen dieselben hochwertigen Zutaten verwendet wie in teuren Restaurants, nur mit weniger Pomp, sagt Gold. „Es gibt nichts, das mich mehr deprimiert als teure und dabei durchschnittliche Küche.“

Dass günstig auch gut sein kann, ist unter Kritikern mitunter eine verpönte Annahme. Lange schrieb daher auch Gold über das, was er heute als Unterhaltung für Reiche bezeichnet: Etablissements mit strikter Etikette und hohen Preisen. Damals mochte er, welche Macht seine Worte hatten, dass er mit schlechten Kritiken Restaurants die Gäste vergraulen konnte. Doch weil er dadurch auch Existenzen zerstörte, versucht er heute, nur noch wohlwollende Ratschläge zu geben.



olds Hände scheinen zwischen den Speisen zu pendeln, greifen hier zu und dort. Er beißt in die Torta, legt den Rest wieder zurück und fragt: „Dir sind meine Keime doch egal, oder?“ Seine Stimme ist viel leiser als sein Körper es erwarten ließe. Was

auf dem Tisch steht, wird geteilt - auch mit jenen, die er kaum kennt. Wer mit ihm isst, den möchte er auch gleich mit für gutes Essen begeistern.

Der Eigentümer von „Guerilla Tacos“ hat bei der französischen Kochlegende Alain Ducasse gelernt, ließ dann die Haute Cuisine hinter sich und fing an, Tacos zu rollen. „Eine derartige Küche findet man nirgendwo außer in L.A.“, schrieb

Gold in einer früheren Kritik. In Los Angeles haben sich Menschen aus allen Ecken der Welt niedergelassen, sie bereiten oft jene Speisen zu, die sie aus ihrer Heimat kennen, ohne sie an die amerikanische Küche anzupassen. Ethnische Gemeinschaften, vor allem aus Lateinamerika und Asien, leben

„DAS FLEISCH QUILLT AUS DEM TACO WIE BEYONCÉ AUS EINEM ENGEN OVERALL.“

in Los Angeles nebeneinander, anstatt zu verschmelzen, Küche und Kultur bleiben authentisch, statt sich anzupassen. Gold betont immer wieder, wie kulinarisch einzigartig diese Stadt sei. „In Städten wie New York wird für uns gekocht, für Außenstehende“, sagte er einmal gegenüber dem Magazin New Yorker. Genauso sei es in Singapur, Tokio oder Kopenhagen. „In L.A. aber kochen die Leute für sich selbst.“

„Oh mein Gott!“, ruft eine Frau, die plötzlich vor Gold steht. „Ich bin so ein Fan!“ Sie sieht aus wie die jüngere Schwester von Iris Berben, ihre Stimme hüpfet, gehetzte Atempausen, die Augen versteckt sie hinter einer großen Sonnenbrille. „Ihre Arbeit bedeutet mir so viel“, sagt sie, schaut zu ihm auf und verschwindet wieder. Gold lächelt, überrascht von dem Lob, das er zwar so ähnlich fast jeden Tag hört. Aber nicht so oft von Hollywood-Stars wie Teri Hatcher, bekannt aus Serien wie „Desperate Housewives“.

In Los Angeles ist Gold das, was viele andere gerne wären: berühmt. Er ist ein Wegweiser für die Menschen durch das kulinarische Wirrwarr. Jede Woche isst er im Schnitt zehn Testgerichte und schreibt eine Kritik. Damit hat er in den mehr als drei Jahrzehnten seiner Arbeit Los Angeles kulinarisch kartografiert, hat Touristen wie Alteingesessene in alle Ecken der Stadt gelockt.

Er will die Menschen dazu bewegen, ihre Stadt zu entdecken. „Wir leben in einer Zeit, in der Menschen viel Zeit vor dem Bildschirm und in einer virtuellen Realität verbringen“, sagt Gold. Kochen und Essen sei etwas, das man mit seinen Händen mache, das einen wieder mit anderen zusammenbringe. „Viele meiner Leser sind Teenager und Studenten, Menschen in ihren Zwanzigern. Ich fühle mich dafür verantwortlich, den Dialog voranzutreiben“, sagt er. Deshalb schreibt er über eine Fleischfüllung, sie quelle aus einem Taco „wie Beyoncé aus einem engen Overall“. Oder über schwarze Chilisauce, sie sei so dunkel, „dass sie scheinbar das Licht aus der Luft um sie herum aufsaugt, scharf wie eine Telenovela und bitter wie Tränen“.

In der Zwischenzeit ist Teri Hatcher zurückgekehrt. Sie überreicht Gold ein paar Servietten, die sie mit Kugelschreiber beschrieben hat. Seit einem Jahr gehe sie mit ihrer Tochter in Restaurants, die er empfehle, steht da. Sie hätten eine schwierige Beziehung, seien sich aber über das Essen wieder nähergekommen.

Eine Geschichte, typisch für die Stadt, die Erzählungen mit Happy End wie am Fließband produziert. Heute eröffnen Cafés und Hotels, lassen sich Scharen von Kreativen nieder in Gegenden, wo in den Achtzigern und Neunzigern noch Crack und Gewalt so verbreitet waren, dass man Los Angeles die Ganghauptstadt Amerikas nannte. Gold kennt diese Vergangenheit noch. Er wuchs im südlichen Teil der Stadt auf, wo immer wieder Rassenunruhen ausbrachen. Seine Mutter war Bibliothekarin an einer Highschool und kochte zu Hause oft Fertiggerichte. Sein Vater war Bewährungshelfer.

A

ls Kind hatte Gold Cello gelernt. Mit 16 zog er von zu Hause aus und begann ein Musikstudium. Nebenher spielte er in einer Punkband und jobbte bei einer juristischen Fachzeitschrift als Korrekturleser.

Zum Büro nahm er den Bus, fuhr darin durch die Viertel der Stadt, vorbei an ungezählten Restaurants. Eines Tages entschied er, sie alle zu besuchen. Und hatte plötzlich eine Lebensaufgabe: sich quer durch die Stadtteile Los Angeles' zu probieren. Eigentlich wollte Gold später in den diplomatischen Dienst, um ferne Kulturen zu entdecken - bis er feststellte, dass er dafür nicht einmal die Stadt verlassen musste. In der Gastronomie fühlte er sich damals wie ein Eindringling. Meist war er der einzige junge Gast, saß in seiner Lederjacke allein am Tisch.

Statt nach dem Studium selbst Musiker zu werden, begann er Mitte der Achtziger über Musik zu schreiben, zunächst bei „LA Weekly“, später für „Rolling Stone“ und „Spin“. Er traf Dr. Dre und Snoop Dogg, interviewte Jimmy Page und Kurt Cobain. Seine Streifzüge durch die Küchen von Los Angeles setzte er fort und begann, seine erste Food-Kolumne namens „Counter Intelligence“ (Gegenspionage) zu schreiben. Viele seiner Freunde sahen das als Zeitverschwendung. Aber er aß und schrieb, berichtete zwischendurch zwei Jahre aus New York - und isst und schreibt noch heute.

Eine Woche nach der Begegnung mit Teri Hatcher lenkt Gold seinen Pick-up auf einen Parkplatz im zentralen Stadtteil Koreatown. Es ist schon dunkel, der Himmel sternenklar. Für eine Kritik geht Gold zum dritten Mal ins hochpreisige Bistro „Here's Looking At You“, einer der wenigen Orte, in denen sich die Einflüsse mischen, hier trifft mexikanische Küche auf asiatische Aromen. Bevor Gold über ein Restaurant schreibt, besucht er es immer mehrfach, und nie bestellt er dasselbe.

Wie so oft hat er unter dem Namen seines ehemaligen Mathelehrers reserviert. Doch als er noch mit einem Fuß im Eingang steht, fliegt seine Tarnung auf. „Jonathan Gold, hier sind sie richtig!“, ruft ihm ein Mann mit Kinnbart entgegen.



Früher hingen Fotos von ihm wie Fahndungsplakate in den Küchen der Stadt. Doch seit er den Pulitzer-Preis gewonnen hat, erkennen ihn Köche und Kellner auch so. Oft hat er das Gefühl, sie bohren mit ihren Blicken Löcher in seinen Rücken, während er isst. Manch ein Eigentümer empfängt ihn schon mit ausgebreiteten Armen, wenn er ein neues Lokal betritt. Als hätten sie darauf gewartet, dass er endlich kommt.

Um sie wenigstens etwas zu überraschen, nutzt er bei der Reservierung nicht nur falsche Namen, sondern auch mehrere E-Mail-Adressen, ruft von verschiedenen Telefonen an und verwendet Kreditkarten, die auf erdachte Personen ausgestellt sind. Das sei, so beschrieb er es einmal, wie in einem Spionagethriller in Zeitlupe.

„Willkommen zurück, Herr Gold!“, begrüßt ihn auch die Kellnerin. Der Raum ist minimalistisch eingerichtet, weiße Decken, dunkle Holzwände. An der Bar sitzen Männer mit Hemden und kurzen Haaren. Ein Mai Tai kostet hier 26 Dollar.

Weder Stift noch Block hat er dabei, Notizen macht er sich keine. Nicht bei der japanischen Makrele mit Ringelblumen und vegetarischer Escabeche, also sauer eingelegtem Gemüse. Nicht beim Rindertatar, das zusammen mit Brot laut Kellnerin wie verkohltes Steak schmecken soll. Auch nicht bei Forelle, Wachtel, Kalbsbries, Tomatensalat mit Anchovis und chinesischer Wurst. Oder den Desserts - zwischen Zimtkekse gepresstes Vanilleeis und Blaubeeren mit Limettenwasereis und Karamellstücken. „Entweder du schreibst, oder

„EINE CHILISAUCE, SCHARF WIE EINE TELENOVELA UND BITTER WIE TRÄNEN.“

du erlebst es, aber nicht beides gleichzeitig. Du machst dir ja auch keine Notizen beim Sex“, sagt er. Gold macht auch keine großen Pausen zwischen den Bissen, um die Geschmäcker zu sortieren. Auffällig ist nur seine Begeisterung, wenn ein neues Gericht kommt. Dann glänzen seine Augen wie die eines Kindes vor dem Schaufenster eines Spielwarenladens.

An manchen Abenden besucht Gold ein halbes Dutzend Restaurants oder mehr. Dann isst er wie im Rausch, sodass man meinen könnte, er wolle verzweifelt alle Geschmäcker »

dieser Welt in sich aufnehmen. „Starke Aromen, Säurestöße, zerrupfte asiatische Kräuter und die Neigung, Umami so ziemlich überall hineinzufüllen“, wird er in seiner Kritik über das „Here’s Looking At You“ schreiben. Bei einem seiner früheren Besuche hat er das einen Monat lang trocken gereifte Rib-Eye-Steak für 120 Dollar probiert. „Ein wunderbares Stück Fleisch, zart, saftig und kernig zugleich, verfeinert mit einem Klecks geschmolzener Radieschenbutter. Das sollte man definitiv essen - und sich dazu einladen lassen.“

Eine Gruppe Männer nähert sich zurückhaltend dem Tisch. Guten Abend! Ein Foto? Gold nickt. Solche Momente zeigen ihm, wie sehr seine Arbeit geschätzt wird. Schließlich schreibt er nicht nur über Essen, sondern auch über das Leben. Darüber, was Zutaten, Gewürze und Garmethoden über die Menschen hinter dem Herd sagen. Gold ist genauso Soziologe wie Gourmet, seine Kritiken sind nicht nur ein Blick auf den Teller, sondern auch über den Tellerrand hinaus.

Verändert sich Los Angeles, weiß es Gold als einer der Ersten. Er schmeckt, woher Einwanderer kommen, indem er die Gerichte probiert, die sie mitbringen. Vor zehn Jahren entdeckte er, dass immer scharfer auf eine bestimmte Art gekocht wurde, so, wie er es von Gerichten aus der chinesischen Provinz Sichuan kannte. Dort hatte im Mai 2008 die Erde gebebt, 70 000 Menschen waren umgekommen. Viele flüchteten daraufhin aus der Region, so vermutete Gold, auf der Suche nach Sicherheit in die USA. Tatsächlich kamen seither so viele Migranten aus Zentralchina in die Gegend, dass Arcadia, eine Stadt im Nordosten des Verwaltungsgebiets von Los Angeles, mittlerweile als „chinesisches Beverly Hills“ bekannt ist.

Jonathan Gold wohnt ganz in der Nähe. Er kocht auch selbst, vor allem für seine Frau und seine zwei Kinder, meist Pasta carbonara, geschmortes Gemüse und Lamm vom Grill. Überall im Haus stapeln sich Kochbücher. Das kulinarische Wissen hat er sich erlesen, der Geschichte ferner Länder nähert er sich über seine Zunge. Beim Burmesen schmeckt er die Gewürze und Hülsenfrüchte des Nachbarlandes Indien, aber auch Fischsaucen wie aus Thailand oder Südchina. Weil es ein buddhistisches Land ist, wird Fleisch seltener und bewusster gegessen. Und weil es eine englische Kolonie war, wird das Fleisch oft gekocht. Ihm haben schon Soziologen von Universitäten geschrieben, dass er so manche neue ethnische Gemeinschaft in Los Angeles noch vor ihnen entdeckt habe.

Kritiker wie Gold sind wertvoll, und deshalb auch teuer. Ein Dutzend Journalisten arbeiteten einst im Food-Ressort der „Los Angeles Times“. Heute sind es nur noch vier, fast alle Freiberufler wie Gold, dem einzig verbliebenen Kolumnisten. Regelmäßig häuft er im Monat Spesen im vierstelli-

gen Bereich an. Für viele Zeitungen ist das unbezahlbar. In Koreatown leeren sich langsam die Straßen, doch Gold hat noch Appetit. Am anderen Ende des Viertels, neben einem Nagelsalon und einem Schnapsladen, liegt Dan Sung Sa. Durch eine kleine Tür in einer langweiligen Fassade schlüpft

„DU MACHST DIR JA AUCH KEINE NOTIZEN BEIM SEX.“

man in eine fremde Welt, in der die Gäste ihre Nächte in Reisschnaps ertränken. Die schwachen Lampen erleuchten den fensterlosen Raum und die Sitznischen nur mäßig, die Wände sind mit Holz verkleidet und bekratzelt. In der Mitte des Raumes steht eine offene Küche, es riecht nach gegrilltem Fleisch, aus den Lautsprechern plärrt koreanischer Pop.

Das Essen hier ist billiger, die Portionen größer, die Kundschaft fast ausschließlich asiatisch. Lange Zeit gab es nicht einmal eine englische Karte, Gold musste per Zeichensprache ordern. Wollte er Schweinerippen, zeigte er mit dem Zeigefinger auf seinen Oberkörper und grunzte. Tintenfisch? Gold spreizte seine Finger und schüttelte seine Hand - der Kellner brachte aber doch nur gedünstete Hühnerfüße.



Gold bestellt, als sei es seine erste Mahlzeit des Tages. Neben einer zerbeulten Teekanne stehen wenig später Reismudeln mit Seetang, Kimchi-Pfannkuchen und gebratener Schweinebauch vor ihm auf dem Tisch. Der mächtige Restaurantkritiker liebt Orte wie diesen, sie sind ihm Zuflucht. Hier versucht niemand, das Kochen neu zu erfinden, hier kann Gold einfach essen - und sich dabei fühlen wie am anderen Ende der Welt. Bevor er mit seinem klapprigen Pick-up nach Hause fährt, zieht er lächelnd berufliche Bilanz. Denn die ist simpel: „Einige der besten Restaurants sind richtig billig.“ **E**

DIE LISTE

Wer sich in den Fußstapfen Jonathan Golds durch L.A. essen möchte, für den hat die „Los Angeles Times“ 2017 die fünfte Ausgabe von „Jonathan Gold’s 101 Best Restaurants“ veröffentlicht. Platz 1 des ultimativen Food-Guides verraten wir: das „Vespertine“ in Culver City.

Print: 7,95 USD, über store.latimes.com
Digital als Karte: guides.latimes.com/101-best-restaurants-map-jonathan-gold/

