

Texas und ich

Es gibt ein paar Dinge, die Menschen wissen sollten, bevor sie nach Austin, Texas reisen. Niemand in Austin trägt einen Cowboyhut. Die Menschen in Austin wählen die Demokraten. Nirgends in Texas gibt es besseres Essen als in Austin, nirgends in Texas gibt es mehr Hipptster-Vollbärte, mehr Homosexuelle, mehr Live-Bands, mehr Tattoos, mehr Toleranz. Austin ist vielleicht die perfekte Stadt, heiß, jung, schnell, laut. Ich wusste das alles nicht.

Ich kam an in Austin Texas um 2.30 Uhr in der Nacht, mein Flug hatte fünf Stunden Verspätung, der Taxifahrer, bei dem ich am Flughafen einstieg, kam aus New Orleans und verfuhr sich. Ich erwartete Rodeoreiten, Tea-Party und George W. Bush. Als ich vor der Garage stand, in der ich die nächsten drei Monate leben würde, war ich fertig.

Ich sah den Pool, der im Sternenlicht glitzerte. Ich sah den Grill, ich sah die Holztreppe, die hinauf führte in den Raum, der mein zuhause werden sollte. Die Garage war keine Garage, sondern ein Chalet, taubenblau gestrichen mit einem Mosaikfenster. Ich musste an eine Kathedrale denken. Ich öffnete die Tür, fand einen handgeschriebenen Zettel und legte mich aufs Bett. Ich las: „Dear Takis, I left you some goodies in the fridge, the password for the wifi is: paradise.“

Am nächsten morgen waren 41 Grad Celsius, als ich aufwachte. Ich traf meine Vermieter: einen hauptberuflichen Bassisten und eine hauptberufliche Trinkerin. Sie waren wunderbar.

Ich dachte, es wäre eine gute Idee, an meinem ersten Tag zum Austin Chronicle zu Fuß zu gehen, ein bisschen exercise und so. Ich trug ein Hemd und eine lange Hose (zum letzten Mal für die folgenden drei Monate). Ich ging zwei Stunden. Als ich fast geschmolzen war, passierte ich eine große, schäbige Garage, die an dem Ort stand, wo eigentlich der Austin Chronicle hätte sein müssen. Ich ging einen Block nach Norden und einen nach Süden und fand die Redaktion nicht. Dann klopfte ich an der Garage. Es war der Austin Chronicle.

Der Chefredakteur Michael Mann war zwei Meter groß und wog ungefähr so viel wie ein ausgewachsener Stier. Er zeigte mir die Redaktionsräume. Sie sahen so aus, wie ich mir das Büro einer alternativen Studentenzeitung in Aserbaidjan vorstelle. Michael hatte sich seinen Schreibtisch selbst gebastelt und die Tischbeine verstärkt, damit er seinen massigen Körper darauf ablegen konnte. Michael zeigte mir das Volleyballfeld der Redaktion, wo die gesamte Belegschaft jeden Tag um fünf Uhr eine Partie spielt und ein paar Bud Light knallt. Dann zeigte mir Michael meinen Arbeitsplatz: einen hölzernen Spermülltisch, der unter einer Treppe geschoben worden war und halb im Gang stand.

Es war elf Uhr morgens und Michael fand, dass es eine gute Idee sei, erstmal ein bisschen was Essen zu gehen. Wir fuhren eine halbe Stunde und betraten ein Restaurant, das den Namen „Rudy's BBQ“ trug. Wir nahmen uns große Tablettis aus Plastik, auf denen Butterbrot Papier lag. Dann lud eine volltätowierte Person Hügel aus Fleisch auf das Papier. Rinderbrustspitze, Wurst, Rippchen, dazu Kartoffelsalat, cremiger Krautsalat, Bohnen mit Speck und ein paar Maiskölbchen. Ich probierte das Fleisch. Es war so zart und fettig, dass es in meinem Mund zerging wie Vanilleeis. Es hatte eine pfeffrige Kruste, salzig und karamellig zugleich. Es entfaltete eine Komplexität im Geschmack, die mich Tränen des

Glücks in meinen Kartoffelsalat weinen lies. „I have never tasted anything close to this“, sagte ich zu Michael. Er schob sich eine Wurst in den Mund und sagte: „Welcome to Texas.“

Dann gab er mir meinen ersten Auftrag, der sich zu einer Langzeitrecherche ausweiten sollte: Ich sollte über Barbeque schreiben, aus deutscher Sicht. Aus irgendeinem Grund lebte Michael in dem Irrglauben, die Deutschen hätte Barbeque erfunden, und er wollte, dass ich die texanische Variante mit der deutschen Variante des Barbeque vergleiche. Das war natürlich alles Unsinn, aber ich sagte erstmal ja, weil ich froh war, überhaupt einen Auftrag bekommen zu haben. Dann fragte mich Michael noch, ob ich wirklich jeden Tag unter der Treppe im Gang des Austin Chronicle arbeiten wollte. Er meinte, dass die meisten Redakteure von zuhause aus arbeiten und nur zum Volleyballspielen in die Redaktion kommen. Und er sagte, dass ich unbedingt Virginia treffen müsste, sie würde meine Betreuerin sein für die nächsten Wochen.

Ich traf Virginia Wood in einem Diner. Oder eher gesagt, ich traf sie nicht. Ich wartete eine halbe Stunde auf sie, sie kam nicht und es war auch niemand in das Restaurant gegangen, außer einer Frau, die so dick war, dass sie sich auf einem kleinen stahlverstärkten Fahrzeug fortbewegte. Ich schrieb Virginia eine Email, in der ich fragte, ob sie noch kommen würde und warum sie mich hierher bestelle, wenn sie dann selbst nicht da ist. Virginia schrieb 30 Sekunden später zurück, dass sie da war, sie würde seit einer halben Stunde im Restaurant sitzen, Burger essen und auf mich warten. Virginia war die dicke Frau.

Sie war außerdem gelernte Konditorin und hatte mal Musical studiert. Sie würde meine beste Freundin in Austin werden und meine Mentorin beim Chronicle. Virginia sagte, dass ich auf keinen Fall beim Chronicle im Büro arbeiten sollte, das würden nur Büro-Ratten machen und die richtigen Reporter, also Journalisten, die rausgehen, bringen einfach ihre Texte vorbei, wenn sie fertig sind. Virginia half mir außerdem, einen ausführlichen Rechercheplan für meine Barbeque-Geschichte zu bauen. Es war ein Vorteil, dass Virginia in jedem guten Barbeque-Restaurant des Staates gegessen hatte und meistens mit den Besitzern befreundet war, die hier Pitmaster heißen. Sie schlug vor, dass ich erstmal, zur Einstimmung, eine Nacht bei Snow's BBQ verbringen sollte. Das war ein kleiner Schuppen, zwei Stunden von Austin entfernt, der vom englischen Guardian zum besten BBQ-Pit der Welt gekürt worden war. Die Pit-Masterin hieß Tootsie Tomanetz und war 77 Jahre alt. Virginia ist mit ihr befreundet, sie sagte, sie würde anrufen und das klar machen.

Die Nacht bei Snow war erschütternd.

1. Ich hätte nie gedacht, dass ein Mensch 24 Dosen Bier trinken könnte, ohne besoffen zu werden. Tootsie's Sohn Hershey konnte das.
2. Ich hätte nie gedacht, dass es Menschen gibt, die sich vor dem Laden morgens um sieben Uhr anstellen, damit sie die ersten sein würden, die an diesem Tag ihr Barbeque erwischen.
3. Ich hätte nie gedacht, dass Fleisch so gut schmecken kann.

Tootsie lehrte mich, dass Barbeque im Texas kein einfaches Essen ist, sondern Teil einer Kultur. Es steht dafür, der Natur etwas abzutrotzen. Früher haben die Menschen in Texas Fleisch geräuchert, um es haltbar zu machen, wenn sie wochenlang durch die Prärie ritten und das Land unterwarfen. Heute geht es vor allem darum, aus einem komplizierten Stück

Fleisch, der sehnigen und zähen Brustspitze, ein zartes Wunder zu garen. Es geht darum, against all odds, das Beste zu geben. So wie Tootsie das sieht, ist Barbeque eine sehr amerikanische Angelegenheit.

Ich aß in den kommenden Tagen in verschiedenen Barbeque Restaurants in Austin und außerhalb. Ich führte Interviews mit den Pitmastern und vernichtete mehrere Tonnen Rindfleisch. Dann musste ich meine Recherche für eine andere Geschichte unterbrechen.

Ich schrieb eine Restaurant-Kritik über ein deutsches Restaurant in Austin, das „Fabi + Rosi“. Das Besondere an diesem Laden ist, dass der badische Koch versucht, modern interpretierte deutsche Küche zu servieren. Er bekommt damit ständig Probleme, weil viele amerikanische Gäste sich Bratwurst und Schnitzel wünschen. Er wird auch häufig gefragt, warum in seinem Restaurant keine Oktoberfest-Band spielt.

Nach der Restaurantkritik konzentrierte ich mich auf meine Recherche für den Spiegel. Ich wollte eine Geschichte über den Drogenkrieg schreiben, der Texas besonders betrifft, weil der Staat an Mexiko grenzt. Nach langer Vorrecherche fand ich einen ehemaligen verdeckten Ermittler der amerikanischen Drogenpolizei, der bereit war, mit zu verraten, wie die Drug Enforcement Administration, die DEA, arbeitet. Der Mann hieß Sal. Ich begleitete ihn nach El Paso auf amerikanischer Seite und Ciudad Juarez nach Mexiko.

Nach meinen Wochen auf Rindfleisch-Recherche war es gut, wieder an einer Geschichte zu recherchieren, die eine größere politische Relevanz hat als Barbeque. Sal war als Agent mehrmals selbst kriminell geworden, er hatte zum Beispiel mexikanische Drogenbosse ermorden lassen, die er aus verschiedenen Gründen nicht hatte festnehmen können. Sal war ein kluger Mann. Er glaubte an den Drogenkrieg. Er war außerdem sehr gastfreundlich und ließ mich für den Zeitraum der Recherche bei ihm und seiner Frau im Haus wohnen. Es war spannend, mit ihm darüber zu diskutieren, warum Amerika einen Krieg gegen Drogen führt, der nicht zu gewinnen ist. Sal lehrte mich viel über den amerikanischen Patriotismus. Als er versuchte zu begründen, warum er die Grenze zur Kriminalität überschritten hatte, um Verbrecher auszuschalten, sagt er : „I did it for god and country.“

Zurück in Austin nahm mich Virginia mit auf einen ihrer Termine, weil sie meinte, ich müsste erstmal was Gutes Essen, um die ganzen schlimmen Gedanken aus dem Drogenkrieg aus meinem Kopf zu bekommen. Wir fuhren durch den halben Staat, in ein Dorf mit dem Namen „Round Table“. Dort besuchten wir den „Pie Haven“, ein Café, das von seinen Gästen 50 Cent zusätzlich verlangte, wenn sie ihren Pie ohne Eiscreme bestellten, „because we think it is just wrong to eat your pie without icecream“ wie es auf der Karte hieß.

Wir aßen in Speck gewickelte Wachtel, Fried Chicken und Rinderfilet auf Portobello Pilzen, außerdem Pecanpie, Applepie, Junkberrypie, Buttermilkchesspie und Cherrypie und viel icecream. Es war interessant, Virginia bei ihrer Arbeit über die Schulter, oder eher auf den Teller, schauen zu dürfen. Ich weiß nicht, wie sehr sich amerikanisches und deutsches Food-Reporting unterscheidet, aber wenn es in Deutschland ähnlich freudvoll ist wie bei Virginia, sollte ich überlegen, den Arbeitgeber zu wechseln. Auf der Rückfahrt starb ich fast an einem Zuckerschock.

In den kommenden Wochen aß ich diverse Tonnen Barbeque, ging auf verschiedene kurze Termine, führte lange Gespräche mit der Drogenexpertin des Chronicle und schrieb mir die Finger blutig für den Spiegel.

Ich habe meine Zeit in Austin als große Bereicherung erlebt, sowohl journalistisch als auch menschlich.

Ich habe gelernt, dass es in Amerika im Gegensatz zu Deutschland gewünscht ist, dass der Reporter in der Geschichte vorkommt. Ich wurde wieder daran erinnert, was es bedeutet, für ein Medium zu arbeiten, dass sehr wenig Geld hat und sich in einer Garage befindet. Ich habe eine Ahnung bekommen, wie die deutsche Medienlandschaft aussehen könnte, wenn der Trend weitergeht, dass junge Menschen keine Zeitungen mehr kaufen. Der Austin Chronicle ist gratis, die Redakteure verdienen so wenig, dass manche von ihnen Zweitjobs haben.

Weit wichtiger für mich, als die Verbesserung meiner journalistischen Fähigkeiten, war, dass ich einen Teil der USA kennenlernen durfte, die den meisten Deutschen unbekannt bleibt. Ich weiß heute, dass es in Texas eine kleine liberale Oase gibt, die den Namen Austin trägt. Und ich weiß auch, dass sie umgeben ist von vielen kleinen und großen konservativen Oasen, die vielleicht anders sind, aber genauso reizvoll. Ich durfte die amerikanische Gastfreundschaft erfahren und auch die Lust an Diskussionen, besonders bei den Themen: Krieg, Patriotismus und Fleisch.

Ich bin sehr dankbar, dass der Arthur F. Burns Fellowship mir diese Erfahrung ermöglicht hat. Frank Freiling war ein toller Mentor und ein inspirierender Transatlantiker. Ehrlich gesagt, wusste ich nie genau, was ein Transatlantiker sein soll, bevor ich Frank getroffen habe. Die Zeit mit ihm habe ich sehr genossen. Auch die Woche in Washington DC und die kurzen Tage in Airlie waren wie ein Traum für mich. Vielleicht war das der American Dream, von dem immer alle sprechen.

Einen Tag vor meinem Flug zurück nach Deutschland ist meine lange Barbeque Geschichte im Chronicle erschienen. Unter dem Text stand eine kurze Erklärung, wer ich bin und warum ich für den Chronicle arbeite. Der letzte Satz hat mich sehr glücklich gemacht: „We now consider Takis an honorary Texan.“