

# ANTHONY BOURDAIN

LAURIE WOOLEVER



## WORLD TRAVEL

EIN GNADENLOS  
SUBJEKTIVER REISEFÜHRER

## Das Buch

Anthony Bourdain war zeit seines Lebens ein wahrer Globetrotter und hat mehr von der Welt gesehen als sonst jemand. Seine Reisen führten den Spitzenkoch und Gourmet von seiner Heimatstadt New York in die aufregendsten und entlegensten Winkel dieser Erde: nach Borneo in ein Holz-Langhaus mit traditioneller Stammesbemalung, in die betörenden Feucht- und Trockensavannen Tansanias, in die Einsamkeit von Omans »Leerem Viertel«, dem größten Sandmeer der Welt - und an viele weitere Traumorte und pulsierende Metropolen.

In diesem postum veröffentlichten Werk versammelt Anthony Bourdain seinen mehr als reichen Reiseerfahrungsschatz und liefert eine gleichermaßen geistreiche wie praktische Gebrauchsanweisung für die ganz persönlichen Lieblingsorte des Küchenchefs. Ein faszinierender und inspirierender Reiseführer, inklusive kulinarischer Empfehlungen!

## Die Autoren

**ANTHONY BOURDAIN**, geboren 1956 in New York, gelang mit seinem Buch *Geständnisse eines Küchenchefs* ein Welterfolg, danach legte er u.a. *So koche ich* und *Ein bisschen blutig* vor. Mit drei Jahren konnte er lesen, mit sechs hörte er Miles Davis, mit zwölf rauchte er seinen ersten Joint. Seit seinem 17. Lebensjahr arbeitete Bourdain in der Küche. Er starb, völlig unerwartet, im Juni 2018.

**LAURIE WOOLEVER** ist Autorin und Lektorin und war fast zehn Jahre lang an der Seite Anthony Bourdains als persönliche Assistentin tätig. Als Journalistin schreibt sie regelmäßig zu den Themen Essen und Reisen für die *New York Times*, *GQ*, das Magazin *Food & Wine* und andere.

Die amerikanische Originalausgabe erschien 2021 unter dem Titel *World Travel - An Irreverent Guide* bei Ecco, an imprint of HarperCollins Publishers, New York.

Besuchen Sie uns im Internet:

[www.ullstein.de](http://www.ullstein.de)



Wir wählen unsere Bücher sorgfältig aus, lektorieren sie gründlich mit Autoren und Übersetzern und produzieren sie in bester Qualität.

Hinweis zu Urheberrechten

Sämtliche Inhalte dieses E-Books sind urheberrechtlich geschützt. Der Käufer erwirbt lediglich eine Lizenz für den persönlichen Gebrauch auf eigenen Endgeräten.

Urheberrechtsverstöße schaden den Autoren und ihren Werken, deshalb ist die Weiterverbreitung, Vervielfältigung oder öffentliche Wiedergabe ausdrücklich untersagt und kann zivil- und/oder strafrechtliche Folgen haben.

In diesem E-Book befinden sich Verlinkungen zu Webseiten Dritter. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass sich die Ullstein Buchverlage GmbH die Inhalte Dritter nicht zu eigen macht, für die Inhalte nicht verantwortlich ist und keine Haftung übernimmt.

ISBN 978-3-8437-2748-8

© 2022 der deutschen Ausgabe: Ullstein Buchverlage GmbH, Berlin

© 2021 by Anthony M. Bourdain Trust UW.

Die Texte »Paris aus der Kinderperspektive (1966)«, »Ein zweiter Besuch in New Jersey mit Tony« und »Uruguay-Träumereien«: © 2020 von Christopher Bourdain

Innenlayout nach einer Vorlage von Renata de Oliveira

Umschlaggestaltung: zero-media.net, München

nach einer Vorlage von Allison Saltzman, HarperCollins

Umschlagmotiv: © Wesley Allsbrook

E-Book: [LVD GmbH](http://www.lvd.de), Berlin

Alle Rechte vorbehalten.

ANTHONY BOURDAIN

*und Laurie Woolever*

# WORLD TRAVEL

---

*Ein gnadenlos subjektiver Reiseführer*



Aus dem Amerikanischen von Ina Juhasz, Ursula Held,  
Heike Schlatterer und Maria Zettner

MIT ILLUSTRATIONEN VON WESLEY ALLSBROOK



ULLSTEIN EXTRA





# Inhaltsverzeichnis

[Über das Buch / Über die Autoren](#)

[Impressum](#)

[Titel](#)

[EINLEITUNG](#)

[ARGENTINIEN](#)

[BUENOS AIRES](#)

[AUSTRALIEN](#)

[MELBOURNE](#)

[SYDNEY](#)

[BHUTAN](#)

[BRASILIEN](#)

[SALVADOR](#)

[CHINA](#)

[HONGKONG](#)

[SHANGHAI](#)

[PROVINZ SICHUAN](#)

[FINNLAND](#)

[FRANKREICH](#)

[CHAMONIX \(FRANZÖSISCHE ALPEN\)](#)

LYON

MARSEILLE

PARIS

GHANA

ACCRA

GROSSBRITANNIEN

LONDON, ENGLAND

EDINBURGH, SCHOTTLAND

GLASGOW, SCHOTTLAND

INDIEN

MUMBAI: ESSEN AUF DER STRASSE

PUNJAB

RAJASTHAN

IRLAND

DUBLIN

ISRAEL

JERUSALEM

ITALIEN

NEAPEL

ROM

SARDINIEN

JAPAN

OSAKA, STADT DES EXZESSES

TOKIO

KAMBODSCHA

ANGKOR WAT

KAMPOT UND KEP

KANADA

MONTRÉAL UND QUÉBEC

TORONTO

VANCOUVER

KENIA

KROATIEN

KUBA

LAOS

LIBANON

BEIRUT

MACAU

MALAYSIA

DAS BORNEO-ABENTEUER: KUALA LUMPUR,  
KUCHING, IBAN-LANGHAUS AUF DEM SKRANG RIVER

PENANG

MAROKKO

TANGER

MEXIKO

MEXIKO-STADT

OAXACA

MOSAMBIK

MYANMAR

NIGERIA

LAGOS

OMAN

ÖSTERREICH

WIEN

PERU

LIMA

CUSCO UND MACHU PICCHU

PHILIPPINEN

MANILA

PORTUGAL

LISSABON

PORTO

SINGAPUR

SPANIEN

BARCELONA

SAN SEBASTIÁN

SÜDKOREA

SEOUL

SRI LANKA

TAIWAN

TANSANIA

TRINIDAD UND TOBAGO

URUGUAY

MONTEVIDEO

GARZÓN

USA

LOS ANGELES, KALIFORNIEN

MIAMI, FLORIDA

ATLANTA, GEORGIA

CHICAGO, ILLINOIS

NEW ORLEANS, LOUISIANA

PROVINCETOWN, MASSACHUSETTS

DETROIT, MICHIGAN

LIVINGSTON, MONTANA

NEW JERSEY

NEW YORK CITY

PORTLAND, OREGON

PHILADELPHIA, PENNSYLVANIA

PITTSBURGH, PENNSYLVANIA

CHARLESTON, SOUTH CAROLINA

AUSTIN, TEXAS

SEATTLE, WASHINGTON

WEST VIRGINIA

VIETNAM

ZENTRALVIETNAM: HOI AN UND HUE

HOI AN: FRIEDLICH UND UNVERSEHRT

HUE: DIE STADT DER GEISTER

BUN BO HUE

HANOI

SAIGON (HO-CHI-MINH-STADT)

ANHANG

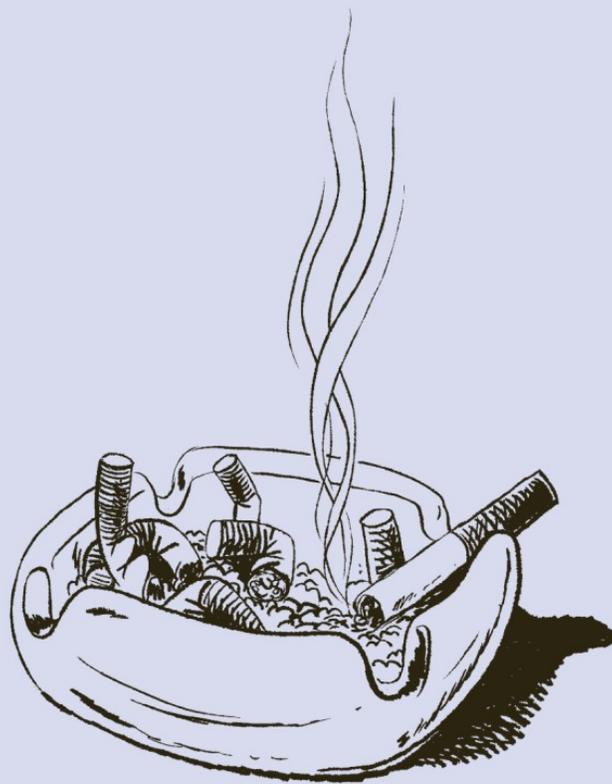
CINEASTISCHE BEZÜGE

DANK

ZITATNACHWEIS

Feedback an den Verlag

Empfehlungen





# EINLEITUNG

Ich hatte nie die Absicht, Reporter oder Kritiker zu werden oder irgendwelche Empfehlungen auszusprechen. Ich hatte auch nie die Absicht, meinen Lesern oder Zuschauern »alles« zu bieten, was sie über einen Ort wissen müssen – schon gar keinen ausgewogenen, umfassenden Überblick. Ich erzähle Geschichten. Ich reise hierhin und dorthin. Ich erzähle von meinen persönlichen Eindrücken. Dank einiger Hilfsmittel wie Bearbeitung, Schnitt, Ton, Farbkorrekturen, Musik (die oft speziell für diesen Zweck komponiert wird) und dank brillanter Produzenten kann ich – wenn es richtig gut läuft – dafür sorgen, dass Sie sich beim Anschauen meiner Filme ein bisschen so fühlen wie ich in dem Moment. Zumindest hoffe ich das. Das ist natürlich sehr manipulativ. Aber auch zutiefst befriedigend.

— ANTHONY BOURDAIN, 2012

Braucht die Welt noch einen Reiseführer? Mussten wir den unbedingt schreiben? Als Tony und ich im März 2017 die Idee für dieses Buch besprachen – ein Atlas der Länder und Städte, geschildert aus seiner Perspektive (und der der Fernsehkamera) –, war ich mir nicht so sicher. Er war noch

umtriebiger als sonst, mit einem eigenen Imprint-Verlag, der Beteiligung an einer Reise-Website und mehreren Film- und Buchprojekten, die ihm am Herzen lagen. Und das alles zusätzlich zu seiner anstrengenden Arbeit fürs Fernsehen. Von 2005 - 2012 waren neun Staffeln der TV-Reihe *No Reservations* entstanden, 2011 - 2013 zwei Staffeln von *The Layover*, und seit 2013 produzierte der unermüdliche Tony zwei Staffeln von *Parts Unknown* pro Jahr. Das war schon ein gewaltiges Pensum, und manchmal hatte ich das Gefühl, dass wir bereits das »Bourdain-Maximum« erreicht hatten.

Andererseits hatte mir unsere gemeinsame Arbeit an einem Kochbuch (das 2017 erschienene *Appetites*) großen Spaß gemacht. Wir hatten uns 2002 kennengelernt, damals war ich engagiert worden, um die Rezepte für Tonys erstes Kochbuch *So koche ich: Im Les Halles, New York* zu bearbeiten und zu testen. 2009 wurde ich seine Assistentin (oder sein »Lieutenant«, wie er gern sagte) und war im Laufe der Jahre neben meiner eigentlichen Aufgabe an verschiedenen Projekten beteiligt. Als er fragte, ob ich an einem weiteren Buch mit ihm arbeiten wolle, konnte ich unmöglich Nein sagen.

Wir waren ein gutes Team. Ich hatte mich lange genug um Tonys tägliche Korrespondenz gekümmert, um seine Wortwahl und den Rhythmus seiner Sätze zu kennen. Seine Prosa war praktisch makellos, doch wenn sie gelegentlich ein bisschen gestrafft oder aufgefüttert werden musste, übernahm ich das, ohne dass es aufgefallen wäre (zumindest glaube ich das).

Wie es in der Verlagsbranche so geht (und aufgrund von Tonys überfrachtetem Terminkalender), verging fast ein Jahr, bis wir uns nach unserem ersten Gespräch ernsthaft an die Arbeit machten. Zunächst einmal setzten wir uns zusammen und überlegten bei einem Brainstorming, was ins Buch kommen sollte - Orte, Menschen, Gerichte, Sehenswürdigkeiten, Märkte, Hotels und so weiter - eben alles, was sich ihm in den fast zwanzig Jahren, in denen er fürs Fernsehen durch die Welt gereist war, besonders eingeprägt hatte, ohne dass er auf Notizen oder Videos zurückgreifen musste.

Und so saß ich an einem Nachmittag im Frühjahr 2018 zusammen mit Tony am Esstisch seines New Yorker Hochhaus-Apartments, das er nach dem Vorbild seines Lieblingshotels in Los Angeles gestaltet hatte, des legendären Chateau Marmont (siehe S. 423). Er hatte wieder mit Rauchen angefangen, nachdem er einige Jahre ohne Zigaretten durchgehalten hatte; er sprach davon, wieder damit aufzuhören, aber einstweilen hatte er sich nach Beschwerden seiner Nachbarn einen Hochleistungsluftreiniger von gewaltigen Ausmaßen einbauen lassen, wie man sie normalerweise nur in Casinos und Bars zu sehen bekommt.

Mein Platz war schlecht gewählt: Ich saß direkt unter dem an der Decke montierten Monstergerät, und während Tony kettenrauchend über eine Stunde lang von einem Thema zum nächsten sprang und sich an sensationelle Gerichte, tolle Hotels und Menschen erinnerte, saugte das Gerät den Qualm in meine Richtung und an meinem Gesicht vorbei nach oben zum Abzug. Als ich seine

Wohnung verließ, stank ich wie nach einer Kneipentour durch die Hölle Ende der 1990er-Jahre, war aber immerhin im Besitz einer einstündigen Tonaufnahme, auf der wir einen Entwurf für das Buch festgehalten hatten: eine erste Sammlung der besonders interessanten Orte, die auf seinen unermüdlichen Reisen einen bleibenden Eindruck in ihm hinterlassen und ihn geprägt hatten.

Nach unserem Gespräch zog Tony wieder los und erkundete für seine Fernsehserie *Parts Unknown* die Welt – Kenia, Texas, die Lower East Side von Manhattan, Indonesien –, während ich nach alten Folgen fahndete, mühsam die relevanten Teile transkribierte und Listen mit Fragen erstellte. Ich hatte vor, einige Kapitel zu skizzieren und sie dann Tony zu geben, um sicherzustellen, dass wir dieselbe Vorstellung vom Buch hatten und dass er dann seinen Senf dazugeben würde, diesen typischen Tony-Stil. Doch dazu sollte es nie kommen.

Wenn ich gewusst hätte, dass dieses Treffen das einzige war, das wir zu diesem Buch hatten, hätte ich jeweils nachgehakt, als er sagte: »Das besprechen wir dann noch genauer« oder »Schauen wir mal, was du aufstöberst«. Es ist ziemlich hart und einsam, ein Buch über die wunderbare Welt des Reisens als Co-Autorin zu schreiben, wenn der eigentliche Autor – und noch dazu derjenige, der die Reisen machte – diese Welt nicht mehr bereist. Und ehrlich gesagt fragte ich mich in der schweren Zeit nach seinem Tod erneut: »Braucht die Welt dieses Buch?«

Ein großer Trost direkt nach Tonys Tod und auch heute noch, über zwei Jahre später, ist der stete Chor der Bewunderung für das, was er erreicht hat, und die

Anteilnahme, die aus vielen Ecken der Welt eintraf. Das wahre Ausmaß seines Wirkens und seiner Wirkung wurde mir erst nach seinem Tod klar.

Vielleicht braucht die Welt also doch noch einen weiteren Reiseführer, mit Tonys derbem Witz, seinen nachdenklichen Beobachtungen und einigen verschmitzten Bemerkungen aus den hintersten Winkeln seines geschundenen Herzens, zusammengefügt aus den brillanten und urkomischen Sätzen, die er über die Welt und seine Sicht darauf gesagt und geschrieben hat.

Ursprünglich hatten wir geplant, dass Tony einige Essays zu den Themen schreiben sollte, die ihm besonders am Herzen lagen - seine beständige Liebe zu Frankreich; Länder, in denen er nicht mehr länger willkommen war; exzentrische Gaumenfreuden in Europa; ein bestimmtes *onsen* außerhalb von Kyoto, das so entspannend, edel und gediegen war, dass es auch nach vielen Japanreisen sein Favorit blieb.

Doch er starb, bevor er diese Essays schreiben konnte. Deshalb habe ich verschiedene Freunde, Familienmitglieder und Kollegen von Tony angesprochen und sie gebeten, gemeinsame Erlebnisse mit Tony aufzuschreiben. Das sind etwa Erinnerungen an Reisen nach Frankreich, Uruguay und an die Küste New Jerseys von Tonys Bruder Christopher Bourdain; ein Beitrag von Tonys Produzentin und Regisseurin Nari Kye, die sich bei Dreharbeiten in Seoul mit ihren koreanischen Wurzeln auseinandersetzte; ein Essay des Produzenten und Musikers Steve Albini über Restaurants in Chicago, in

denen er gern mit Tony gegessen hätte, und noch einige mehr.

Das Buch enthält zwar Basisinformationen über Verkehrsmittel und Hotels, doch es ist bei Weitem kein umfassender Reiseführer. Preise, Wechselkurse, Reiserouten, die geopolitische Lage sowie das Angebot von Speisen und Getränken vor Ort können sich schnell ändern; für aktuelle und detaillierte Informationen, wie man beispielsweise mit dem Zug von Ho-Chi-Minh-Stadt nach Hanoi kommt oder welche Buslinien von Midtown Manhattan in die Bronx fahren, müssen Sie sich zusätzlich noch einen dicken, detaillierten Reiseführer für eine konkrete Stadt oder ein Land anschaffen oder eben im Internet nachschauen.

In einigen Fällen wurden Tonys Zitate zum besseren Verständnis bearbeitet oder gekürzt; sie stammen aus verschiedenen Quellen, vor allem aus seinen Fernsehsendungen *No Reservations*, *The Layover* und *Parts Unknown* sowie aus verschiedenen Essays, die Tony zu einigen Episoden schrieb. Gelegentlich handelt es sich auch um Bemerkungen, die Tony in verschiedenen Publikationen über Personen, Orte und Lokale machte.

Ich habe mich so weit wie möglich darum bemüht, dem Konzept zu folgen, das Tony für dieses Buch entwickelt hatte. In einigen Fällen hat ein von ihm bevorzugtes Restaurant oder eine Bar mittlerweile geschlossen oder den Inhaber gewechselt, wodurch sich natürlich auch das Angebot, das Ambiente und die Haltung verändert haben. Gelegentlich gab es auch den »Bourdain-Effekt«, das heißt, dass ein bis dahin unscheinbares Restaurant, eine Bar oder

ein Imbiss in seiner Sendung auftauchte und die Kundenzahl anschließend durch die Decke ging, weil die Bourdain-Pilger in Scharen auftauchten, um das zu essen, was Tony vor laufender Kamera probiert hatte. Theoretisch ist das natürlich etwas Positives, weil sich jedes Unternehmen über mehr Umsatz freut, doch der Ansturm kann ein beliebtes kleines Lokal schnell an seine Grenzen bringen. Oft wird das Essen dann zur Nebensache oder sogar zur Katastrophe, je nachdem, wie die Inhaber mit dem neu gewonnenen Ruhm umgehen. Tony und seine Crew wussten um das Problem und versuchten, darauf Rücksicht zu nehmen, aber natürlich lag die Entscheidung über die weitere Entwicklung am Ende immer bei den jeweiligen Inhabern. Sich auf die Lust der Welt am Essen, Reisen und Leben einzulassen, birgt sicher Risiken, aber auch Chancen.

»Wer soll all die Geschichten erzählen?«, fragt Tony in der Kenia-Episode von *Parts Unknown*, die er zusammen mit seinem CNN-Kollegen W. Kamau Bell drehte. Es war die letzte Folge, die er noch einsprach, und sie gewann 2019 einen Emmy für das beste Drehbuch. In der Szene fährt Tony so fort: »Die Frage wird häufig gestellt. In diesem Fall lautet die Antwort ›ich‹, ob das nun gut oder schlecht ist. Zumindest dieses Mal. Ich gebe mein Bestes. Ich schaue hin. Ich höre zu. Doch am Ende weiß ich: Es ist meine Geschichte, nicht die von Kamau, nicht die von Kenia oder der Kenianer. Deren Geschichten müssen noch erzählt werden.«

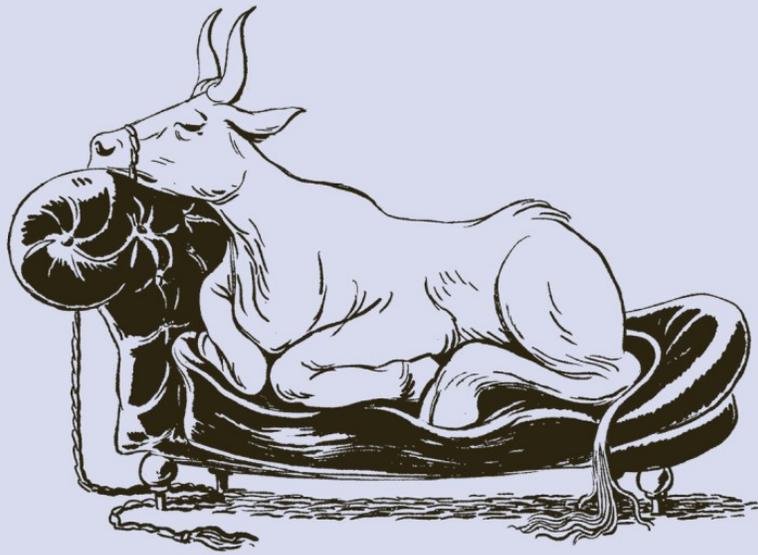
— LAURIE WOOLEVER, 2021

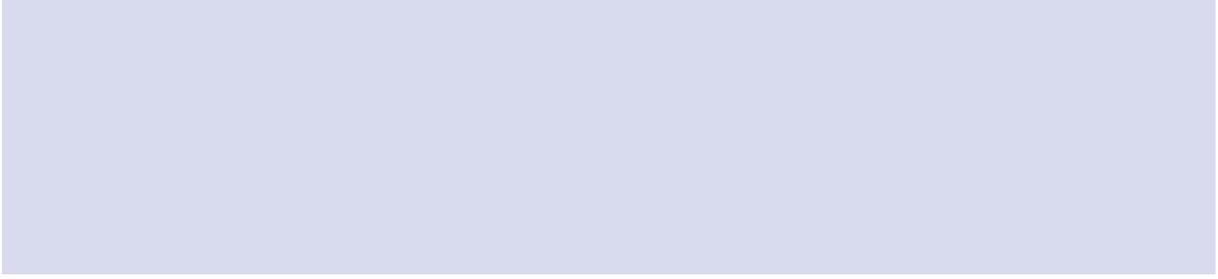
## **Hinweise des Verlags:**

Die im Buch häufig erwähnten Fernsehsendungen *No reservations* und *Parts Unknown* liefen auch im deutschen Fernsehen - unter den Titeln »Eine Frage des Geschmacks« und »Kulinarische Abenteuer«.

Dollar-Angaben aus dem Original wurden für die deutschsprachige Ausgabe in Euro umgerechnet, wobei einheitlich folgender Kurs verwendet wurde: 1 USD = 0,8562 EUR (1 EUR = 1,1678 USD).

Wir haben uns bemüht, Angaben zu Öffnungszeiten, Adressen etc. so weit wie möglich zu aktualisieren. Die Originalzitate von Anthony Bourdain sind immer im zeitlichen Kontext ihrer Entstehung zu lesen. So wird etwa die Atmosphäre in Hongkong heute anders sein als vor der Niederschlagung der Demokratiebewegung.





# ARGENTINIEN

## BUENOS AIRES

---

»Buenos Aires, Hauptstadt von Argentinien, zweitgrößte Stadt Südamerikas. Ein ganz eigenes, spezielles Flair. Lässt sich optisch mit keiner anderen Stadt vergleichen und fühlt sich auch ganz anders an.« Tony reiste 2007 für *No Reservations* nach Argentinien und kehrte neun Jahre später für *Parts Unknown* zurück, um sich stärker auf die Hauptstadt zu konzentrieren, die im heißen Sommer jedoch etwas verlassen wirkte.

»Hier herrscht so eine melancholische, traurige, bittersüße Stimmung, die mir gut gefällt. Passt zur Architektur. Im Januar und Februar ist es am heißesten, dann ist Hochsommer, und die Porteños, die es sich leisten können, verlassen die Stadt und verbringen den Sommer in kühleren Gegenden.

Argentinien hat mehr Seelenklempler pro Kopf als jedes andere Land der Welt. Andererseits ist das ein stolzes Land. Es heißt doch immer, die Argentinier seien so stolz und viel zu sehr von sich selbst überzeugt. Eitel. Aber warum gibt es dann so viele Psychotherapeuten? Das ist das Reich des Zweifels. Ziemlich außergewöhnlich,

immerhin gilt es in vielen Kulturen als ein Zeichen von Schwäche, wenn man eingesteht, dass man sich jemandem anvertrauen muss. Hier macht das jeder, das ist total akzeptiert.«

Tony ließ sich bei einer Therapiesitzung filmen; das Material wurde immer wieder in die Folge reingeschnitten. Er erzählte der Therapeutin von einem wiederkehrenden Albtraum, in dem er in einem Luxushotel festsitzt, und von der Depression, in die ihn ein schlechter Flughafen-Hamburger stürzen kann.

»Ich fühle mich wie Quasimodo, der bucklige Glöckner von Notre Dame – wenn er in einer schicken Hotelsuite mit Satinbettwäsche nächtigen würde. Ich fühle mich wie ein Freak ... sehr isoliert.«

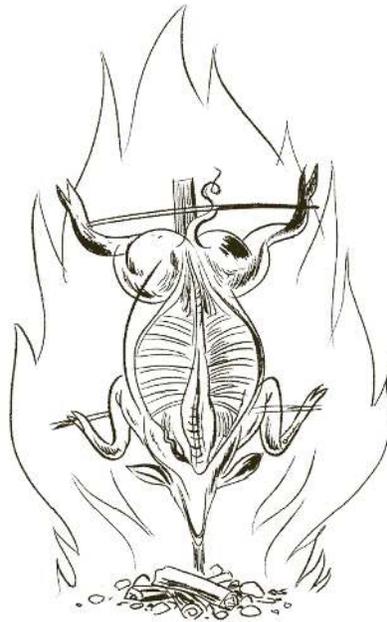
## ANREISE/MOBIL VOR ORT

---

Buenos Aires hat zwei Flughäfen, der größere ist der Aeropuerto Internacional Ministro Pistarini, bekannt als **Ezeiza International (EZE)**, der gut 20 Kilometer vom Stadtzentrum entfernt liegt. 85 Prozent der internationalen Flüge werden über Ezeiza abgewickelt, er ist für *Aerolineas Argentinas* Heimatflughafen und wichtigstes Drehkreuz. EZE wird aus ganz Südamerika angeflogen, aus einigen nordamerikanischen Städten und einer Handvoll Flughäfen in Europa und im Nahen Osten. Taxis stehen vor dem Ankunftsterminal; die Fahrt vom EZE ins Stadtzentrum dauert etwa 35 Minuten und kostet 1750 argentinische Pesos, umgerechnet 25 Euro. Die Taxifahrer erwarten

keinen festen Prozentsatz als Trinkgeld, freuen sich aber, wenn man aufrundet oder ihnen das Wechselgeld überlässt, vor allem, wenn er oder sie sich ums Gepäck gekümmert hat. Zwischen Flughafen und Stadt verkehren auch Busse, dazu gibt es die üblichen Mietwagenanbieter.

Über den kleineren Flughafen **Aeroparque Jorge Newbury** werden ausschließlich Inlandsflüge abgewickelt (die einzige Ausnahme ist das nahe gelegene Montevideo in Uruguay). Der *Jorge Newbury* liegt nur zwei Kilometer vom Stadtzentrum von Buenos Aires entfernt. Auch dort gibt es Busse, Taxis und Mietwagen.



Reisende aus Uruguay können die Fähre von Montevideo über den Río de la Plata (eigentlich das Mündungsdelta) nehmen. Die Überfahrt dauert zwei bis vier Stunden und kostet zwischen 2900 und 8700 argentinische Pesos, also 45 bis 130 Euro, je nach Tageszeit und abhängig davon, ob

der Bustransfer eingeschlossen ist. Da man eine internationale Grenze überquert, muss man wie beim Fliegen durch die Sicherheits- und Passkontrolle und auch durch den Zoll. Die beiden großen Fährgesellschaften sind *Buquebus* ([www.buquebus.com](http://www.buquebus.com)) und *Colonia Express* ([www.coloniaexpress.com](http://www.coloniaexpress.com)).

Das Busstreckennetz von Buenos Aires ist gut ausgebaut, darüber hinaus gibt es eine Metro, die *Subte*, mit sieben Linien, die das Zentrum mit dem Umland verbinden. In den Bussen und in der Metro bezahlt man mit der aufladbaren SUBE-Karte (*tarjeta SUBE*), die an den Metrostationen, in den offiziellen Touristeninformationszentren und in verschiedenen *kioskos*, Tabak- oder Süßigkeitenläden in der ganzen Stadt erhältlich ist. Detaillierte Informationen zu den öffentlichen Verkehrsmitteln unter [www.argentina.gob.ar/sube](http://www.argentina.gob.ar/sube).

## FLEISCHESLUST

---

Tony mochte die **Bodegón Don Carlos**, »ein zwangloses Lokal in Familienbesitz gegenüber vom Fußballstadion [La Bombonera]«, das seit 1970 vom Inhaber Juan Carlos Zinola (»Carlitos«) sowie seiner Frau Marta Venturini und ihrer Tochter Gaby Zinola geführt wird. Das Lokal liegt im Viertel La Boca, das bei Nacht als gefährlich gilt, tagsüber jedoch ein beliebtes Ziel von Touristen und Fußballfans ist und hin und wieder auch von Kunstliebhabern, die die *Fundación Proa* besuchen. Ein Besuchermagnet ist der *Caminito*, eine Gasse mit bunten Häusern, in der Künstler

ihre Werke anbieten. Mittlerweile ist das Ganze aber eher ein skurriler Jahrmarkt mit Souvenirs für die breite Masse.

Traditionell gibt es im Bodegón Don Carlos keine Karte: Gäste werden begrüßt und nach ihrem Hunger und ihren Vorlieben gefragt, und entsprechend wird dann aufgetischt: Fleischbällchen, spanische *tortilla de patatas*, Tomatensalsa, Empanadas, Blutwurst, Steak, Pasta und mehr. Es heißt, die Zahl ausländischer Gäste sei seit Tonys Besuch gestiegen und dass es auf Nachfrage auch eine Speisekarte mit Preisen gibt, allerdings lohnt es sich nach wie vor, sich und seinen Hunger vertrauensvoll dem fähigen Inhaberteam zu überlassen.

### **BODEGÓN DON CARLOS:**

Brandsen 699 La Boca, Buenos Aires,

Tel +54 11 43622433

(komplette Mahlzeit mit Getränken etwa 3500 Pesos / 50 Euro pro Person)

»Am Stadtrand lodern trotz der glühenden Sommerhitze die Feuer. Ein verführerischer Fleischdunst wabert in der nachmittäglichen Luft.«

Tony traf Marina, die Psychologin aus der Therapiesitzung, zur traditionellen *parrilla* bei **Los Talas del Entrerriano**: üppige Platten mit gegrillten Rippchen, Steaks, Würsten und, weil Marina darauf bestand, auch mit *achuras*, oder wie Tony vielleicht gesagt hätte, »den fiesen Teilen«: Innereien, Nierchen, Blutwurst und so weiter. »Auf der *parrilla*«, bemerkte Tony, »brutzeln und grillen ehemals lebendige Teile zur Freude der Porteños, die in der Stadt

geblieben sind. Auf dem Grill ist Fleisch der König, und wir werden unser Bestes geben, der Flamme zu huldigen.«

Los Talas ist ein hallenartiges, legeres Lokal mit langen Tischen, an denen bis zu zehn Personen Platz finden; kleinere Gruppen werden zusammengesetzt. Die Portionen sind riesig, Beilagen und Getränke sind Nebensache, die Holzgrills sind heiß, und die Stimmung ist lebhaft.

**LOS TALAS DEL ENTRERRIANO:**

Avenida Brigadier Juan Manuel de Rosas 1391,

Jose Leon Suarez, Buenos Aires,

Tel +54 11 47298527

(etwa 1750 Pesos / 25 Euro pro Person)