

JAMIE OLIVER

Die exklusive Biografie

Rose Winterbottom



mvgverlag 

Rose Winterbottom

JAMIE OLIVER

JAMIE OLIVER

Die exklusive Biografie

Rose Winterbottom

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie.
Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen:

jamieoliver@mvg-verlag.de

1. Auflage 2013

© 2013 by mvg Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH,
Nymphenburger Straße 86
D-80636 München
Tel.: 089 651285-0
Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Mareike Fallwickl, Hallein
Umschlaggestaltung: Julia Jund, München
Umschlagabbildung: Getty Images
Satz: Grafikstudio Foerster, Belgern
Druck: GGP Media GmbH, Pößneck
Printed in Germany

ISBN Print 978-3-86882-281-6
ISBN E-Book (PDF) 978-3-86415-336-5

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.mvg-verlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter
www.muenchener-verlagsgruppe.de

Inhalt

Die Jamie-Kontroverse	7
Little Jamie	9
Jamies erste Schritte auf dem Küchenparkett.....	31
Jamie wird <i>The Naked Chef</i>	43
Pukka Tukka	54
<i>The Naked Chef</i> Facts	55
Ein Küchenchef kommt unter die Haube	59
Jamie geht auf Tour: Happy Days	77
Jamie und die schwierigen Jugendlichen	81
Das Restaurant	98
Die Serie	98
Das Buch	99
Warum er ist, wie er ist	101
<i>Oliver's Twist</i> Facts	104
Der Kampf in den Schulkantinen	107
<i>Jamie's School Dinners</i> Facts	123
Buch	123
DVD	123
Preise	124
Italienische Auszeit	125
<i>Jamies Great Italian Escape</i> Facts	134
Begleitendes Kochbuch	134
DVD	134

Jamie zu Hause.....	137
<i>Jamie At Home</i> Facts.....	140
Die Sache mit den Hühnern.....	143
<i>Jamie's Fowl Dinners</i> Facts.....	148
Wie Gunter von Hagens zu Jamies Helfer wird.....	149
<i>Eat to save your life</i> Facts.....	151
Eine Bewegung für das ganze Land – The Ministry of Food.....	153
<i>Ministry of Food</i> Facts.....	158
Ran an den Speck	161
<i>Jamie saves our bacon</i> Facts	162
Der ganz andere Laden.....	163
Auf nach Amerika	167
<i>Jamie's American Road Trip</i> Facts	172
Jamie unterwegs.....	173
<i>Jamie Does ...</i> Facts.....	174
Amerika macht es Jamie nicht leicht	175
<i>Jamie Oliver's Food Revolution</i> Facts.....	185
Keine Zeit gibt's nicht	187
<i>Jamie's 30 Minutes Meals</i> Facts.....	188
Fleisch, Fleisch, Fleisch.....	191
Heimatliebe.....	193
<i>Jamie's Great Britain</i> Facts	195
Kürzlich und demnächst.....	197
Der Kampf geht weiter.....	201
Funny Facts – Was Sie bestimmt noch nicht über Jamie Oliver wussten	203
Nachwort.....	205
Glossar	207

Die Jamie-Kontroverse

Es ist relativ einfach: Jamie Oliver finden Sie entweder toll oder unterirdisch. Das ist reine Geschmackssache. Wenn Sie Jamie Oliver zum Beispiel fragen, was er an *Star Wars* mag, wird er Ihnen nicht antworten: »Es ist diese wunderbare Metapher des Kampfes zwischen Gut und Böse.« Er wird Ihnen antworten: »Ich mag Chewbacca. Er macht lustige Geräusche und hat echt viele Haare.«¹

Entweder rollen Sie bei dieser Antwort so sehr mit den Augen, dass sie Ihnen fast in den Hinterkopf fallen, oder Sie lieben ihn genau dafür. Diese Sympathiefrage ist entscheidend dafür, wie man Jamie Oliver wahrnimmt: als nervigen Star, dessen Zunge irgendwie zu breit für seinen Mund zu sein scheint – oder als leidenschaftlichen Koch, der um einiges cleverer ist, als es den Anschein macht.

Egal, auf welcher Seite Sie in Sachen Jamie Oliver stehen: Vor Ihnen liegt die faszinierende Welt eines wirklich coolen Typen. (Auch wenn er selbst sagt: »I'm not Liam Gallagher, meaning Liam's cool, and I'm not.«²)

Ich wünsche Ihnen viel Spaß dabei, diese Welt zu erkunden.

1 Stafford Hildred und Tim Ewbank, *Arise Sir Jamie Oliver*, Blake Publishing, ISBN-10: 1844547949.

2 <http://www.guardian.co.uk/theobserver/2002/apr/14/features.magazine47>.

Little Jamie

Jamie Oliver kommt am 27. Mai 1975 als James Trevor Oliver in Southend-on-Sea in England zur Welt. Dieser Tag ist zugleich der 21. Geburtstag seines Vaters Trevor Oliver.

Southend ist ein Kurort und Seebad in der Grafschaft Essex, nahe der Mündung der Themse in die Nordsee, und hat circa 160.000 Einwohner, einen Vergnügungspark und den längsten Pier der Welt. 2158 Meter ragt die Mole aus Holz ins Wasser. Wahr ist, dass man dort mit einem Zug ans Ende des Piers fahren kann, wo es einen Souvenirladen, ein Café und sogar einen eigenen Briefkasten gibt: die Southend Pier Mail Box.

Unwahr hingegen ist, dass Jamie Oliver auf ebendiesem Pier gezeugt wurde. Genau das hat er nämlich augenzwinkernd einem Journalisten erzählt, woraufhin die Meldung zum Leidwesen seiner Mutter und zur Erheiterung seines Vaters prompt in der Zeitung erschien.

Ebenso unwahr ist, was die Olivers selbst lange für wahr hielten. Nämlich die Geschichte, dass ihre Vorfahren aus dem Sudan gekommen seien. Presse und Ahnenforscher legten sich mächtig ins Zeug, um die afrikanischen Wurzeln freizulegen. Heraus kam dabei jedoch die Erkenntnis, dass ein Ururahne Straßenfeger war, ein anderer Seemann, beide in London lebten und Jamie ebenso britisch ist wie *Fish 'n' Chips*.³

³ Quelle: <http://timedetectives.wordpress.com/2010/02/09/157/>.

Jedoch kann mit Sicherheit gesagt werden, dass einige von Jamies Vorfahren Köche waren, nämlich der Vater, der Großvater und zwei Onkel, und das ist zwar kein bisschen exotisch, aber zumindest ein klein wenig bemerkenswert.

Um zu verstehen, wie aus dem kleinen James der weltbekannte Jamie Oliver wurde, muss man unbedingt seinen Vater, Trevor Oliver, kennen: Trevor wuchs, wie später seine eigenen Kinder, zu einem Großteil im Pub seiner Eltern auf, im *The Plough & Sail*, dessen Name auf Deutsch *Pflug & Segel* bedeutet.

Nun ist ein *Pub* nicht einfach eine Kneipe, in der sich die Briten mit Guinness unter die Theke trinken – gut, manchmal ist es auch das –, ein *Pub* ist viel mehr. Es hat seinen Namen von *Public House*, es ist ein Ort der (und für die) Öffentlichkeit und als solcher ein wichtiger Bestandteil des sozialen Lebens. Ursprünglich an strategisch wichtigen Straßenkreuzungen für die Reisenden errichtet, wurden die Pubs schnell Teil der britischen Kultur und haben sich seitdem in Aussehen und Einrichtung wenig verändert. In einem Pub ist es stets so gemütlich wie möglich: Viel dunkles Holz, Sofas, Teppiche, gedimmtes Licht und getönte Fenster sorgen für eine intime, heimelige Atmosphäre. Nicht selten sieht man in einer Ecke einen Billardtisch und eine Dartscheibe, und meistens ist das gesamte Pub zugehängt und vollgestopft mit Nippes, Andenken, Bildern und was dem Wirt noch so am Herzen liegt. Es gibt in der Regel eine (reiche) Auswahl an Bieren und ein (begrenztes) Speiseangebot. Bis vor einigen Jahren war stets um 23 Uhr gesetzlich verordnete Sperrstunde, um sicherzugehen, dass die Leute am nächsten Tag wieder pünktlich zur Arbeit erscheinen. Das hat sich allerdings inzwischen vor allem in den Städten geändert.

Das *Plough & Sail*, in dem Jamies Vater Trevor aufwuchs, ist heute noch in Betrieb und liegt am äußersten Rand der kleinen Ortschaft Paglesham in Essex: ein weiß gestrichenes Holzhäuschen mit einem Giebel über der Eingangstür, Blumen an den Fenstern und einladenden

Bänken vor der Tür. Ein schmaler, ungeteierter Weg führt von dort zum Fluss Roach. Wie das gesamte Gebiet um die Mündung der Themse war auch der Roach berühmt für seine Austernbänke. In Zeiten, als die begehrten Muscheln noch traditionell gefischt wurden, zogen dort die typischen einmastigen Segelboote über das Wasser – ein solches zierte bis heute das Schild des *Plough & Sail*. Einst Treffpunkt der Fischer, ist das *Plough & Sail* heute Ausflugslokal und Dorfschänke und hat mit seiner Einrichtung aus dunklem Holz und dem offenen Kamin nichts von seinem rustikalen Charme verloren.

In diesem Pub lernt der junge Trevor kochen, Guinness zapfen und Austern servieren. Hier entdeckt er auch, dass er jene Voraussetzung besitzt, die einen guten Wirt ausmacht: Er mag Menschen. Er mag den Trubel, die Arbeit, und ihm wird sehr früh klar, dass es genau das ist, was er will: ein eigenes Pub.

Trevor Oliver gehört nicht zu den Menschen, die sich in Tagträumen verlieren, sich mit Selbstzweifeln herumquälen oder denen es schwerfällt, Entscheidungen zu treffen. Im Gegenteil, er ist ein Macher, felsenfest davon überzeugt, dass man alles im Leben erreichen kann – wenn man sich nur genug anstrengt. Er ist einer dieser beneidenswerten Menschen, die immer früh aufstehen, die immer etwas zu tun haben – und die dabei auch noch gut gelaunt sind.

Trevor lässt sich am Southend Catering College zum Koch ausbilden, wo er zweimal in Folge als Schüler des Jahres ausgezeichnet wird. Er sammelt Erfahrungen in verschiedenen Restaurants, und als er die junge Bankangestellte Sally Palmer kennenlernt und sich Hals über Kopf in sie verliebt, findet er in ihr die perfekte Geschäfts- und Lebenspartnerin. Sally Palmer, die bald zu Sally Oliver wird, steht ihrem Mann in Sachen Fleiß und Zielstrebigkeit in nichts nach: »Sie ist wie eine weibliche Version von ihm«, sagt ein Freund der beiden.⁴

4 Stafford Hildred und Tim Ewbank, *Arise Sir Jamie Oliver*, Blake Publishing, ISBN-10: 1844547949.

Als sie sich kennenlernen, wird ihnen schnell klar, dass sie ein unschlagbares Team abgeben, und sie legen sofort los: Das junge Ehepaar übernimmt die Geschäftsführung eines Pubs in South Ockendon, des *Prince of Wales*. Trevor ist zu diesem Zeitpunkt gerade mal 19 Jahre alt.

Auch in anderer Hinsicht lassen sie kaum Zeit vergehen: Nach nur zwei Jahren wird Sohn James, Jamie, geboren.

Jamie ist noch ein Säugling und seine Mutter Sally gerade mit Jamies Schwester Anna-Marie schwanger, da entdeckt das junge Paar den perfekten Ort, um seinen großen Traum vom eigenen Pub Wirklichkeit werden zu lassen: das kleine, malerische Dörfchen Clavering mit nur knapp über 1000 Einwohnern, das keine 60 Kilometer von Southend entfernt liegt und in dem zumindest namentlich der *clover* (der Klee) blüht. Hier steht eine heruntergekommene Bruchbude von einem Pub namens *The Cricketers* (Die Kricketspieler) zum Verkauf. Das Haus wurde im 16. Jahrhundert erbaut und war eine einfache Schänke mit Übernachtungsmöglichkeit, ein *Inn*.

Trevor und Sally sind jedoch zuversichtlich, sie sind willens – und sie sind vollkommen pleite. Trevors Vater bürgt schließlich für einen Bankkredit, und so zieht das Paar 1976 mit Klein-Jamie, Baby Anna-Marie und großen Plänen in die Wirtswohnung über dem Pub.

Ein renovierungsbedürftiges Wirtshaus ohne Gäste, zwei Kleinkinder, ein gemeinsamer Arbeitsplatz und viel Alkohol in der Nähe – das ist der Stoff, aus dem Alpträume gestrickt werden. Für Sally und Trevor aber ist es der Startschuss in ihre gemeinsame Zukunft, eine Zukunft, die auch mit Risiken verbunden ist: Die Einnahmen durch die wenigen Gäste aus dem Dorf, die ab und an ein paar Biere kippen, reichen nicht aus, um den Kredit abzuführen. Das *Cricketers* braucht ein neues Konzept. Und so gehören die Olivers zu den Ersten, die etwas beginnen, das man später die *Pub Food Revolution* nennen wird.

Man muss sich vorstellen, dass in den 70ern ein Spiegelei und Pommes in einem Pub schon eine akzeptable Speisenauswahl waren. Zusätzlich verbreitete sich eine aus Frankreich stammende, zweifelhafte Mode: das Kochen im Vakuumbbeutel. Dabei können fast alle Lebensmittel portionsweise vorgegart und bei Bedarf im Wasserbad erhitzt werden. Die stetig zunehmende Verbreitung von Mikrowellenherden tat ihr Übriges. Es war, kurz gesagt, nicht ebendas, was man eine kulinarische Blütezeit nennen würde.

Das Konzept von Trevor und Sally hingegen sieht frisch Zubereitetes vor. Qualität setzt sich durch, das ist ihre feste Überzeugung. Ihr Ziel ist es, durch Trevors Kochkünste neue Gäste anzulocken und so das Einzugsgebiet zu vergrößern. Kein leichtes Unterfangen, wenn man bedenkt, dass nahezu in jeder noch so kleinen Ortschaft der Gegend ein Pub zu finden ist. Damit die Gäste bereit sind, eine Extrastrecke in Kauf zu nehmen, verwendet Trevor die hochwertigsten Zutaten, die er finden kann.

Er unternimmt Streifzüge über die Dorfmärkte und durch die Geschäfte der Region auf der Suche nach lokalen Spezialitäten, nach dem zartesten Fleisch und dem frischesten Gemüse. Während er in der Küche des Pubs steht, kümmert sich Sally um die Buchhaltung und übernimmt den Service.

Abgesehen vom besten Essen weit und breit bieten die beiden aber noch etwas, das für ein erfolgreiches Pub fast noch wichtiger ist: eine gute, lockere Stimmung. Das gemeinsame Projekt schweißt die beiden zusammen und schafft eine partnerschaftliche, verschworene Gemeinschaft. Sie ziehen am selben Strang, ohne sich dabei gegenseitig aus den Augen zu verlieren. Das liebevolle Verhältnis der Olivers, ihre Lebensfreude und die Späßchen untereinander sind herzerfrischend. In diese glückliche, entspannte Stimmung beziehen sie die Gäste mit ein und lassen sie an ihrer Fröhlichkeit teilhaben.

Gleichzeitig begehen Trevor und Sally einen ganz großen Fehler *nicht*: Sie vergraulen keine alten Dörfler, sondern heißen sie von Anfang an herzlich willkommen. Wer ein Bier an der Bar trinken will, wird ebenso freundlich empfangen wie eine größere Gesellschaft, die zum Essen kommt. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Und so skeptisch alteingesessene Dörfler auch sein können: Die ansteckende gute Stimmung und das Lachen hat sie früher oder später alle gekriegt.

Während seiner steten Renovierung verwandelt sich das Pub mehr und mehr in den magischen Ort, an dem Jamie aufwächst: In dem von Rosen umsäumten Garten steht das alte Inn, als hätte es nie schlechte Zeiten gesehen. An den Türpfosten rankt sich eine prachtvolle Glyzinie nach oben, deren volle lila Blütentrauben zu beiden Seiten schwer herabhängen. Tritt man zum ersten Mal ein, fühlt man sich in die Kulisse eines Harry-Potter-Films versetzt: In eine Backsteinwand ist ein offener Kamin eingelassen, wo im Winter ein Feuer knistert. Daneben steht eine alte hölzerne Standuhr, die einzelnen Tische und Sitzcken sind mit weichem Samt bezogen und durch grobe, rustikale Holzpfiler voneinander getrennt. Unzählige Töpfe und Schüsseln aus poliertem Kupfer hängen an den Wänden, und alles zusammen verströmt eine warme Behaglichkeit. Man kann es schlimmer erwischen.

Wenn man mit den Geschichten von Astrid Lindgrens Michel aus Lönneberga vertraut ist, dann hat man eine ungefähre Vorstellung von Jamie als Kind: blond gelockt, aufgeweckt, voller Energie, mit blauen Augen und dem riesigen Schalk im Nacken. Außerdem hat er das große Glück, dass es im idyllischen Clavering genügend andere Kinder für eine professionelle Rasselbande gibt. Zusammen bauen sie Verstecke und Baumhäuser im Wald, klauen Äpfel von den Bäumen der Bauern, stauen den Bach, bis er die nächste Wiese überflutet, und veranstalten Wasserschlachten mit Sodafaschen im Pub, wo es immer etwas zum Naschen oder eine Limonade gibt. Da Clavering ein sehr kleiner Ort ist, kennen die Bauern auch jedes der Früchtchen beim Namen (was für

diese nicht immer von Vorteil ist) und haben nebenbei ein Auge auf die Cowboys, Indianer, Räuber und Gendarmen. Die perfekten Zutaten für eine Kindheit wie aus dem Bilderbuch.

Ungefähr zu der Zeit, als Jamie eingeschult wird, fassen seine Eltern einen wichtigen Beschluss: Sie stellen einen Chefkoch ein, der mehr Geld verdient als Trevor und Sally zusammen. Wie sich herausstellt, ist es genau die richtige Entscheidung. Das Pub bekommt langsam, aber sicher den Ruf, das beste Essenslokal in ganz Essex zu sein, und innerhalb weniger Jahre halten nicht weniger als sieben Köche die Küche des *Cricketers* am Laufen.

Es ist eine arbeitsreiche Zeit, und in einer anderen Familie wäre das Familienleben vielleicht zu kurz gekommen, aber die Olivers genießen ihr Familienleben viel zu sehr, als dass sie es vernachlässigen würden. Jeden Tag isst die Familie zusammen, und an den Sonntagen versammeln sich die Olivers mit Onkeln, Tanten, Cousins, Cousinen und Großeltern zum gemeinsamen Sonntagsbraten im *Cricketers*. Es sind ausgedehnte Treffen, bei denen alle lärmend um den großen Tisch herumsitzen und Stunden voller Lachen, Gaumenfreuden und Geschichten verbringen. Die Kinder lieben diese Familienessen, weil sie die ungeteilte Aufmerksamkeit genießen und die Familie ganz für sich haben. Dampfende Schüsseln und große Pfannen werden aufgefahren, riesige Mengen an englischem Pudding und Vanillesoße kommen auf den Tisch, und es ist, als wäre dieser Tisch das Herz der Familie.

Außerdem machen sich die Kinder einen Riesenspaß daraus, ihren Vater Trevor bei diesen Gelegenheiten zu überreden, eine kleine Ansprache zu halten: »Schön, dass ihr alle hier seid ...«, etwas in der Art. Und wenn Trevor dann rührselig wird, schütten sich Jamie und Anna-Marie aus vor Lachen.⁵

5 <http://www.epicurious.com/articlesguides/holidays/mothersday/mothersdaychefstories>.

Es sind diese Extras, das gemeinsame Essen und der Spaß miteinander, die einen Ausgleich schaffen und dafür sorgen, dass sich die Kinder wahrgenommen und eingebunden fühlen. In einem Interview erinnert sich Jamie an einen seiner Geburtstage, an dem zur Feier des Tages ein riesiger Berg selbst gemachter Eiscrème auf einem Tisch in der Mitte des Restaurants platziert war.⁶

Das ist ein enormer Aufwand, vor allem für Eltern mit sehr wenig Zeit – nicht nur die Eiscrème herzustellen, sondern vor allem die Reinigung des Raums, nachdem ein Rudel Kinder über den Eisberg hergefallen ist –, aber Dinge wie diese vermitteln einem Kind seinen Stellenwert und die Gewissheit, geliebt zu werden.

Zudem gönnt sich die Familie jedes Jahr einen schönen Urlaub vom Pub. Sie mieten zusammen mit den Großeltern und dem einen oder anderen Onkel ein Hausboot und schippern durch die nahe gelegene Fluss- und Seenlandschaft von Norfolk. Der Nationalpark Norfolk Broads umfasst rund 30 ruhige, schilfgesäumte Seen, die durch Flüsse und Kanälen miteinander verbunden sind. Er verfügt somit über mehr als 300 Kilometer befahrbare Wasserwege – ein Traum für Hausbooturlauber. Die Familie liebt diese Auszeiten. Die Kinder springen vom Boot ins Wasser, angeln, holen von den Farmen am Ufer frische Eier, dürfen auf Papas Schoß das Boot lenken, und nach dem Grillen im Sonnenuntergang fallen sie wie Steine in ihre Betten.

Jamie ist nun etwa sechs Jahre alt und vernimmt jene Worte aus der Küche, an die er sich ewig erinnern wird. Er ist oben in der Wohnung, als es alle paar Minuten laut und deutlich von unten ertönt: »Brate, du Mistkerl!« Dem folgt ein kurzes elektrisches Surren. Neugierig wie alle Kinder, geht er die Treppen hinunter und späht in die Küche. Er sieht den Koch, der an der Arbeitsfläche steht und Krabben pult, wobei er hin und wieder eine auf Augenhöhe vor sein Gesicht hält, »Brate, du

6 <http://web.de/magazine/essen-geniessen/essen/14127746-essen-ist-erinnerte-emotion.html>.

Mistkerl!« ruft und sie in hohem Bogen gegen den elektrischen Insektenkiller wirft, *Brrrrzzzzzz*.⁷

Das mag einem sonderbar vorkommen, ist es aber nicht. Es ist einfach nur so, dass Köche spinnen. Das soll keine Wertung sein, sondern ist eine simple Tatsache. Jeder, der schon einmal in der Gastronomie gearbeitet hat, kann das bestätigen. Köche sind die größten Kindsköpfe, die man sich vorstellen kann – was der kleine Jamie selbstverständlich großartig findet. Die Köche veranstalten Hummerrennen auf dem Küchenfußboden, spielen einander permanent derbe Streiche, fluchen wie die Kesselflicker, erzählen schmutzige Witze, brüllen Befehle und zaubern dabei fantastische Gerichte. Für den kleinen Jamie sind sie die coolsten Geschöpfe auf der ganzen Welt.

Den Weg in dieses Universum öffnet ihm sein Vater, indem er Jamies Forderung nach Taschengeld kategorisch ablehnt und ihm stattdessen anbietet, ein bisschen im Pub zu helfen und sich selbst etwas zu verdienen. Gleichzeitig, so hofft er, würde diese ungeheure Menge an Energie, die Jamie in die Wiege gelegt wurde, in vernünftige Bahnen gelenkt. Manche halten das für eine eigenartige Idee, dabei ist sie gar nicht so ungewöhnlich.

Oftmals wollen gerade die Eltern, die sich selbst ihren Weg erkämpfen mussten, ihren Kindern vermitteln, was es bedeutet, für seinen Erfolg zu arbeiten. Die Kinder von Bill Gates zum Beispiel haben gar ihre Eltern darum gebeten, nicht in der Öffentlichkeit zu erzählen, was sie alles nicht dürfen oder bekommen – es ist ihnen einfach zu peinlich.

Die Tochter von Musiker Sting sagte in einem Interview: »... meine Eltern haben immer großen Wert darauf gelegt, dass meine Geschwister und ich den Wert des Geldes kennenlernen. Sie selbst haben hart gearbeitet, um das zu erreichen, was sie heute haben, und deshalb war

⁷ Aus: Kimberly Witherspoon & Andrew Friedman, *Kulinarische Katastrophen Weltberühmter Köche*, Berlin Verlag Taschenbuch, ISBN-10: 3833307323.

es ihnen immer wichtig, dass auch wir den Wert von Arbeit kennenlernen. Ansonsten wären wir vermutlich gelangweilte, verwöhnte Gören geworden.«⁸

Die verwöhnten Gören, sie sind der Albtraum dieser Eltern.

Das Prinzip, dass Kinder sich ihr Taschengeld verdienen müssen, stößt natürlich auch auf Kritik. Es wird bemängelt, dass die Kleinen dazu erzogen werden, für jede Hilfe, die sie im Haushalt leisten, die Hand aufzuhalten, und freiwillig gar nichts mehr tun. Bei Jamie hingegen funktioniert dieses System so gut, dass er bei seinen eigenen Kindern später genauso verfährt.

Die ersten Arbeiten, die der kleine Jamie verrichtet, haben zu seinem Leidwesen in der Mehrheit mit einem Besen oder einem Putzeimer zu tun und nicht das Geringste mit der faszinierenden Welt der Köche. Aber Jamie bewährt sich und schlängelt sich immer wieder in die Küche. Deshalb steht er bald auf einer Kiste vor dem Spülbecken und darf Teller waschen. Das ist zwar schon ein Schritt in die richtige Richtung, aber in der Küchenhierarchie immer noch der Bodensatz. Die interessanten Dinge spielen sich nicht in der Abwaschecke ab, sondern an den Anrichten und Herden, bei den großen Jungs.

Die großen Jungs finden glücklicherweise Gefallen an ihrem kleinen Bewunderer und beziehen ihn in das Küchenleben mit ein. Das heißt nicht nur, dass sie ihm kleine Aufgaben zuteilen, wie Gemüseschälen und Erbsenpulen, sondern auch, dass sie ihn an ihren Scherzen teilhaben lassen. Jamie ist dabei, als die Truppe die Lederjacke des Kochs in Wasser taucht und in die Kühltruhe legt, um sie kurz vor Schichtende wieder an ihren Platz zu hängen – schockgefroren.

Er ist ein Zwerg inmitten von Männern, die sich aufführen wie große Kinder – ein Paradies für einen Jungen. Gleichzeitig wird er nicht verschont. Er wird aufgrund seiner praktischen Größe in den Kühlschrank

8 <http://www.rtl.de/cms/unterhaltung/musik/coco-sumner-ueber-vater-sting.html>.

gesperrt, er wird kopfüber in das Abwasser im Spülbecken getunkt und jeder Streich vermittelt Jamie das schöne Gefühl, dazugehören und einer von ihnen zu sein. Schließlich gibt es nichts, was einen Menschen mehr ausgrenzt, als ihn zum Tabu zu erklären.

Es ist eine Art Ausbildung im Streichespielen, die Jamie absolviert. Außerdem kann er innerhalb kürzester Zeit fluchen wie ein Rohrspatz. Disziplinen, die in der Schule und im Freundeskreis von unschätzbarem Wert sind.

Seine Freunde treffen sich in der Regel bei Jamie im Pub, bevor sie ausströmen und Verstecken und Fangen spielen, die Klingeln der Nachbarn putzen oder sich gegenseitig mit Wassereimern verfolgen. Sie spielen sich und anderen mit großer Begeisterung Streiche, wobei es aber zu keinen größeren Schäden kommt. Gut, es kann vorkommen, dass der Briefträger die Wassereimerdusche abbekommt, weil er zur falschen Zeit um die Ecke biegt, aber solche Dinge passieren nicht mit Absicht. Jamie kann Gemeinheiten nicht ausstehen. Als beim Klingelputzen eine alte Dame, auf eine Gehhilfe gestützt, die Tür öffnet, läuft Jamie nicht weg. Im Gegenteil, er stellt sich vor und fragt sie, ob er etwas für sie erledigen könne.⁹

Der Vergleich mit Astrid Lindgrens Michel aus Lönneberga passt auch deswegen so gut, weil Jamie das gleiche weiche Herz in der harten Bengelschale hat wie die Romanfigur. Beides, der gute Kern genauso wie der Rotzbengel, stehen ihm bis heute mitten ins Gesicht geschrieben. Es ist typisch für den jungen Jamie, dass er bei einer kranken Nachbarin klopft, um zu fragen, ob sie etwas braucht – und zwar ohne dass ihn jemand darum gebeten hätte. Das ist für einen Grundschüler bemerkenswert.

So ist es denn auch wirklich nicht böse gemeint und ausschließlich der Begeisterung für Streiche sowie kindlicher Unbedachtheit zuzuschrei-

9 Stafford Hildred und Tim Ewbank, *Arise Sir Jamie Oliver*, Blake Publishing, ISBN-10: 1844547949.

ben, dass Jamie und seinen Kumpanen an einem schönen Sommertag während der langen Schulferien die grandiose Idee mit den Stinkbomben kommt: Es ist Mittagszeit. Das *Cricketers* füllt sich allmählich, ein paar Leute stehen an der Bar, rauchen eine Zigarre und trinken ein Bier, während man im Restaurant die Essensgäste mit dem Besteck klappern hört. Es herrscht geschäftiges Treiben, und niemand achtet auf die Kinder, die sich plötzlich sehr zügig aus dem Staub machen.

Falls man den fauligen Schwefelgeruch einer Stinkbombe nicht kennt, nur so viel: Innerhalb von drei Minuten befindet sich kein einziger Gast mehr im Pub. Alle laufen stattdessen draußen auf dem Parkplatz durcheinander, während sich Jamie und seine Kumpels in ihrem Versteck die Bäuche halten vor Lachen. Eine großartige Aktion – allerdings nur so lange, bis Jamie bemerkt, dass die Leute in ihre Autos steigen und davonfahren. Als er das sieht, wird ihm klar, was er angerichtet hat – das komplette Mittagsgeschäft eines Tages ist im Eimer, die Gäste verschwinden, ohne zu zahlen, und was sie zu Hause erzählen, kann man sich ungefähr ausmalen.

Es gibt im Leben jedes Menschen mindestens einen Anpfiff, den er nie wieder vergisst. Und genau so einen bekam Jamie an diesem Tag.¹⁰ Trevor weiß, dass sein Sohn ein gutmütiges und sonniges Gemüt hat und dass er niemandem etwas Böses will, am wenigsten seinem Vater – er kann schlichtweg nicht fassen, dass Jamie so dämlich ist, dem Familiengeschäft einen derartigen Schaden zuzufügen.

Trotz Anpfiff: Seine professionelle Ausbildung im Streichespielen bringt Jamie, sehr zum Leidwesen seiner Lehrer, aktiv in den Schulalltag mit ein. Er ist voller Energie, hat jede Menge lustiger Ideen und die Gabe, andere für diese Ideen zu begeistern. Ein Lehrer erinnert sich an das, was er später nur noch den *Jamie Oliver Shuffle* nennt:¹¹ Sobald

10 <http://www.thefreelibrary.com/When+did+you+last+feel+utterly+insignificant%3F+Last+night+when+I+was...-a064562160>.

11 Stafford Hildred und Tim Ewbank, *Arise Sir Jamie Oliver*, Blake Publishing, ISBN-10: 1844547949.