

BRENDA STUMPF

Bratkartoffeln
für
Tina Turner

Meine wilden Jahre
als Backstage-Köchin

Knaur Taschenbuch Verlag

Der Abdruck des Songtextes »Junge« auf Seite 163 bis 164 erfolgt mit der freundlichen Genehmigung der PMS Musikverlag GmbH und der Band Die Ärzte.

Besuchen Sie uns im Internet:
www.knaur.de



Originalausgabe Juli 2011
Copyright © 2011 by Knaur Taschenbuch
Ein Unternehmen der Droemerschens Verlagsanstalt
Th. Knaur Nachf. GmbH & Co. KG, München.
Alle Rechte vorbehalten. Das Werk darf – auch teilweise – nur mit
Genehmigung des Verlags wiedergegeben werden.
Redaktion: Claudia Schlottmann
Umschlaggestaltung: ZERO Werbeagentur, München
Umschlagabbildung: FinePic®, München
Satz: Adobe InDesign im Verlag
Druck und Bindung: CPI – Clausen und Bosse, Leck
Printed in Germany
ISBN 978-3-426-78395-5

2 4 5 3 1

*Für alle,
die ihre Erinnerungen mit mir geteilt haben.*

INHALT

Prolog	11
Die Lammkotelett-Bredouille oder Willkommen in der Wirklichkeit	
Kapitel 1	19
Mein neues, wildes Leben oder Jede Menge Nachholbedarf	
Kapitel 2	29
Der Rockpalast ist im Haus oder Johnny Rotten hat 'nen Vollknall	
Kapitel 3	47
Echte Stars und Möchtegerns oder Auf die Knie – ich bin wichtig!	
Kapitel 4	57
Leben in der Partyzone oder Ääääh ... welcher Tag ist heute?	
Kapitel 5	65
Die Toten Hosen und ich oder Zwischen Videodreh und Saloonschlägerei	
Kapitel 6	75
Internationale Wochen oder Was essen eigentlich die Franzosen?	

Kapitel 7	85
Ganz großer Sport oder Wie viel Arbeit passt in einen halben Monat?	
Kapitel 8	93
Erbarmen – die Rapper kommen oder Eine harte Prüfung für die Köchin	
Kapitel 9	99
Die lieben Kollegen oder Brisante Zwangsgemeinschaften	
Kapitel 10	113
Butterfahrt und King Kurt oder Der Mensch braucht Abwechslung	
Kapitel 11	121
Reggae für Fortgeschrittene oder Die heiligen Männer kommen	
Kapitel 12	131
Nachhilfe für Tom oder Wir helfen gern, wenn du nicht weißt, wie man feiert ...	
Kapitel 13	137
Immer wieder Silvester oder Wenn nicht nur die Böller explodieren	
Kapitel 14	147
Test Department oder Ein Konzert organisieren? Kann doch nicht so schwer sein!	

Kapitel 15	163
Die Beste Band der Welt und ich oder Bela, ich will ein Kind von dir!	
Kapitel 16	169
Heavy Metal Overkill oder Ein Festival für alle Sinne	
Kapitel 17	177
My private »Shining« oder Eine Nacht wie von Stephen King erdacht	
Kapitel 18	191
Michael Jackson im Müngersdorfer Stadion oder Hinter den Kulissen einer Monumentalveranstaltung	
Kapitel 19	201
Hai-Alarm in der Banddusche oder Hat mal einer ´ne Kettensäge für mich?	
Kapitel 20	209
Das Leben danach	
Danksagung	217
Bildnachweis	219

PROLOG

Die Lammkotelett-Bredouille

oder

Willkommen in der Wirklichkeit

Wie von wilden Furien gejagt renne ich durch die Zeche und suche nach jemandem, der mir helfen kann. Irgendjemandem. Frau, Mann, Kind, Alien ... egal. Hauptsache, dieses Wesen spricht meine Sprache und kann kochen. Aber es ist erst 16 Uhr, also sind Café, Restaurant und Kneipe noch menschen- und kollegenleer.

Machen wir uns nichts vor: Ich bin in Panik.

In drei Stunden sollen für eine zwölfköpfige Band Lammkoteletts mit Knoblauchbohnen und Bratkartoffeln auf dem Tisch stehen, und zwei der drei Komponenten des eigentlich nicht sehr komplizierten Menüs habe ich noch nie in meinem Leben gekocht.

Bratkartoffeln kann ich. Gut sogar.

Aber: Lammkoteletts? Knoblauchbohnen?

Hatte ich es schon erwähnt? Ich befinde mich auf der ersten Konzertschicht in meinem neuen Job als Köchin – und den will ich möglichst behalten.

Jetzt mögen Sie zu Recht anmerken: Wie – die nimmt einen Job als Köchin an und gerät bei Lammkoteletts in Panik? Wie passt das denn zusammen? Kann ich Ihnen sagen: Ich bin dreiundzwanzig Jahre alt, habe vorher hier und da als Kassiererin im Supermarkt gejobbt und arbeite seit vier Wochen in der Küche der Zeche Bochum. Nur –

ein Konzert hat bisher während meiner Schichten noch nicht stattgefunden; ich hatte lediglich die Besucher der Kneipe und des Restaurants mit einer überschaubaren Menge an Bestellungen von der einfachen Speisekarte zu versorgen: Spaghetti, Salate oder Tomatensuppe.

Und dann komme ich zur Arbeit, und auf der Arbeitsplatte liegt ein Zettel: »Lamm und Bohnen sind im Kühlhaus. Die Band will vor dem Konzert essen. 12 x Lammkoteletts, Bratkartoffeln und Knoblauchbohnen um 19 Uhr. Sag vorne Bescheid.«

Vorne, das ist das Restaurant. Die Kellnerinnen müssen einen Tisch reservieren und eindecken, damit die Band samt Entourage um 19 Uhr speisen kann, beglotzt von Fans, die nicht fassen können, dass die bewunderten Stars am Nebentisch sitzen und essen.

Einfach so.

Da bleibt vor Ehrfurcht die Gabel in der Luft hängen, und das Essen auf dem eigenen Teller wird kalt. Aber manchmal werden die Idole auch nicht erkannt, was noch viel lustiger ist, wie ich im Laufe der nächsten Monate und Jahre erfahren werde. Dann sitzen die Düsterbombastrock-Jungs von »The Cult« eben nicht in ihrem schwarzen Bühnenornat im Restaurant, sondern in verwaschenen Jeans und Holzfällerhemden aus kariertem Flanell. Sie könnten genauso unsichtbar sein.

Ich bin immer noch auf der Suche nach jemandem, der mir bittebitte aus der Lammkotelett-Bredouille hilft. Unten in der Konzerthalle zerren ein paar mürrisch wirkende Aufbauhelfer lustlos das Bühnenequipment der Band durch die Gegend, während aus der Disco-Anlage laute Musik donnert.

»Kann mir jemand helfen?«, schreie ich, so laut ich kann.

Offenbar bin ich laut genug, um die Musik zu übertönen, denn alle halten inne und starren mich an.

Schweigend.

Dann schreit einer zurück: »Wie bist du denn hier reingekommen? Das Konzert ist heute Abend! Hier ist noch kein Einlass!«

Das ist so unfassbar dämlich, dass es mir kurzzeitig die Sprache verschlägt.

Wer soll ich schon sein?

Im weißen T-Shirt und mit einer weißen Schürze vor dem Bauch? Ein irrer Fan mit Kochklamotten-Fetisch?

Gott sei Dank stellt jemand die Musik ab, und ich kann in zivilem Ton erklären, wer ich bin. In den Gesichtern der mich immer noch ausdruckslos anstarrenden Typen flackert so etwas wie Interesse auf. Aha, die neue Frau am Herd. Die Frau, die in Zukunft auch für unser Essen zuständig ist! Wichtige Person.

»Was'n los?«, fragt einer.

Ich plappere, dass ich Lammkoteletts für die Band machen soll und nicht weiß, wie – und ob vielleicht einer der Herren ...?

Alle zeigen auf einen riesigen, dicken Kerl mit Vollbart, der bräsig am Bühnenrand sitzt und den anderen beim Arbeiten zuguckt (und der später, viel später, versuchen wird, mich aus der Küche zu mobben, aber so weit ist es noch lange nicht). Der Typ sieht aus, als könnte er als Vorspeise eine halbe Giraffe verdrücken, die mit einem halben Schwein gefüllt ist. Als könnte er sogar Obelix mühelos unter den Tisch fressen. Zweimal hintereinander. Und dabei noch das Lautenspiel und den Gesang von Troubadix ertragen.

Wie auch immer.

Der dicke Typ erklärt mir, was ich wissen muss. Aha, die Bohnen werden gekocht, bis sie weich sind, aber trotzdem noch Biss haben (»musste immer mal checken«) und dann dezent in Butter und Knoblauch geschwenkt (»nich zu viel Knobi, sonz kippen die ersten beiden Reihen ausse Galoschen« – brüllendes Gelächter der umstehenden Kollegen). Reihenfolge: Zuerst die Bratkartoffeln, dann die Bohnen und zum Schluss, wenn ich weiß, dass die Gäste im Anmarsch sind, die kleinen Lammkoteletts kurz und scharf anbraten (»bissken Salz drauf«). Ich bedanke mich überschwenglich, und der Koloss erbittet sich als Revanche eine Portion Bratkartoffeln mit Spiegeleiern, wenn er Feierabend hat. »Aba 'ne ordentliche Männaportion, hörse?« Ich sage zu und ahne zu diesem Zeitpunkt noch nicht, dass ich damit eine neue Währung geschaffen habe.

Ich flitze zurück in die Küche. Bis die Band essen will, habe ich noch zweieinhalb Stunden Zeit, in denen ich aber auch alles andere für die normale Küchenschicht vorbereiten muss. *Mise en place* heißt das Zauberwort, Küchensprech für: den Arbeitsplatz einrichten, alles an den rechten Ort stellen. Bedeutet: vorkochen, schnibbeln, schälen, anrühren, heiß stellen, damit ich, wenn die Bestellungen aus Kneipe und Restaurant hereinkommen, nicht aufgescheucht kreuz und quer durch die Küche rasen, sondern nur noch in Behälter greifen muss.

Zweieinhalb Stunden sind nicht viel, wenn eine Zehn-Stunden-Schicht (von sechs Uhr abends bis vier Uhr morgens) ansteht und man zusätzlich noch ein Menü für zwölf Personen zubereiten muss. Zum ersten Mal im Leben. An das Vanilleeis mit heißen Kirschen zum Nachtsch verchwende ich keinen Gedanken. Das sollte nun wirklich kein Problem sein.

Und dann beginnt das Spielchen, das ich während der kommenden knapp zehn Jahre noch mindestens tausendmal spielen werde:

Kommt die Band pünktlich?

Bedeutet 19 Uhr wirklich 19 Uhr oder »irgendwann vor dem Auftritt«?

Was, wenn die Bratkartoffeln zu kleinen schwarzen Klümpchen verschmort sind, bis die Band auftaucht?

Und: Wie – um Himmels willen – schwenkt man gusseiserne Pfannen, die groß wie Wagenräder und tonnenschwer sind? Für Einzelbestellungen brauchte ich bisher immer nur die kleinen Pfannen, aber bei zwölf Portionen auf einmal kommt schweres Gerät zum Einsatz. Ist das hier nicht viel eher ein Job für Arnold Schwarzenegger?

Immer mehr Essensbons kommen in die Küche geflogen, denn das Restaurant füllt sich mit hungrigen Konzertbesuchern, die vor dem musikalischen Ereignis noch einen Happen essen wollen. Man gönnt sich ja sonst nichts. Salat, Spaghetti, überbackener Toast, Dutzende von Bons – ja, auch Bratkartoffeln, unmöglich, wie soll das denn gehen, der vierflammige, riesige Gasherd ist komplett belegt mit dem Bandessen!

Ich umkurve zwei Mädels vom Hallenpersonal, die für den Verkauf in der Disconacht nach dem Konzert bei mir in der Küche Baguettes mit Käse, Salami und Salat belegen. In aller Seelenruhe, denn sie haben es ja nicht eilig. Ist ja erst Konzert, und die Disco fängt deshalb frühestens um zehn an. Die Küche hat zu tun, und wir stehen im Weg? Mir dochegal.

Mir nicht.

Mir stehen die Haare zu Berge. Ich schiebe Panik. Ist die Band schon da? Immer noch nicht? Aber es ist doch schon

nach sieben, und die phantastisch aussehenden Bratkartoffeln lassen gerade den perfekten Garpunkt hinter sich.

»Bleib mal locker, ey«, mault mich das Mädchen an, das ich verscheuchen will. Verscheuchen *muss*, denn ich stemme gerade einen Fünzig-Liter-Topf voll frisch gekochter Spaghetti, die ich mal allmählich abgießen sollte.

Sie lehnt mit der Hüfte an der Spüle und wäscht Kopfsalat, spült jedes Blatt unter fließendem Wasser sorgfältig von beiden Seiten ab, schüttelt es aus und legt es in ein großes Sieb. Nächstes Blatt: spülen, schütteln, ins Sieb legen. Währenddessen erzählt sie dem anderen Mädchen von dem unglaublich süßen Typen, den sie am letzten Wochenende im Bett hatte.

Vor meinem geistigen Auge sehe ich mich brüllend und messerschwingend auf sie losgehen. Oder ich gieße ihr einfach das kochende Nudelwasser über die Hände, mal sehen, ob ihr das nicht Beine macht.

»Also eeeecht ...«, mault das Mädchen und bewegt sich im Schneckentempo aus der Gefahrenzone.

»Die ist ja drauf«, murmelt ihre Kollegin, während die beiden vielsagende Blicke tauschen.

Seid froh, dass ich beide Hände voll habe, denke ich und mache mit meiner Arbeit weiter. Sie haben keine Ahnung, wie nah sie an einem viel zu frühen Tod vorbeigeschrammt sind.

Eine Kollegin aus dem Restaurant erscheint in der Küchentür. »Die Band ist da!«

Showtime.

Ich drehe die Flammen unter den Pfannen für die Lammkoteletts hoch, schwenke noch einmal die Bratkartoffeln und die Böhnchen, stelle zwölf große Teller bereit. Die Lammkoteletts brutzeln, während ich den Rest schon mal

anrichte. Die Bratkartoffeln gehen gerade noch so, noch ist nichts wirklich verbrannt. Die Bohnen habe ich praktisch im freien Fall mit Knoblauch gewürzt – mir schmecken sie jedenfalls, aber was heißt das schon?

Die Lammkoteletts sind fertig (zumindest sind sie appetitanregend goldbraun geröstet) und wandern aus der Pfanne auf die Teller.

Die beiden Kellnerinnen holen das Essen ab, und ich halte den Atem an. Ich kenne die Band nicht und weiß nicht, wer vorne sitzt – will es auch nicht wissen. Wird es ihnen schmecken, oder habe ich gleich zwölf empörte Musiker in der Küche stehen, die mich für diesen Fraß unflätig beschimpfen? Künstler, deren sensible Künstlermägen ich mit dieser Zumutung nachhaltig geschädigt habe, die gar meinetwegen das Konzert absagen?

Nichts passiert.

Ich arbeite mich weiter durch die anderen Bons; denn die Zeit bleibt leider nicht stehen, nur weil ich auf ein Feedback warte.

Schließlich bringt eine Kellnerin die leeren Teller der Band in die Küche. Sie grinst und sagt: »Kompliment an die Köchin, soll ich dir ausrichten.«

Ich muss also nicht befürchten, dass mein Chef mich hochkant rauswirft, weil sich meine Behauptung, kochen zu können, als faustdicke Lüge herausgestellt hat. Ich bin derart erleichtert, dass ich weinen könnte. Aber dazu bleibt keine Zeit, denn es ist Freitagabend, und ich habe noch neun Stunden Schicht vor mir. Bis ich Feierabend habe, wird es fünf Uhr morgens sein. Mindestens.

KAPITEL 1

Mein neues, wildes Leben
oder
Jede Menge Nachholbedarf

Als die Zeche Bochum im November 1981 mit einer großen Party ihre Pforten öffnete, wohnte ich noch zu Hause. Ich studierte seit 1980 an der Ruhruniversität Bochum irgendwie vor mich hin, hatte aber nur äußerst vage Vorstellungen von meiner beruflichen Zukunft. Eher spontan als zielgerichtet hatte ich Anglistik, Pädagogik und Sozialpsychologie mit Magisterabschluss als Studienfächer gewählt, nachdem ich ein zwei Jahre zuvor begonnenes Lehramtsstudium in Münster bereits abgebrochen hatte. Viel wichtiger als das Studium war mir, alles nachzuholen, was ich in meiner behüteten Teenagerzeit nicht gedurft hatte: feiern und vor allen Dingen mit den Leuten abhängen, vor denen mich meine Eltern immer gewarnt hatten (ja, wirklich!), ohne hinterher eine Standpauke zu kassieren.

Das Zeitalter von Föhnwelle, Glitzerlidschatten, Karottenhosen und Schulterpolstern, mit denen man durch keine Tür kam, hatte gerade begonnen.

Aber nicht für mich. Ich gehörte schon länger zu den »Schwatten«, seit ich mir sämtliche Kleidung, die ich besaß, schwarz gefärbt hatte. Nix Glitzer und Neonpink – nur über meine Leiche. Wie Raben unter Papageien bewegten wir uns düster gewandet durchs Leben, bestaunt und

durchaus auch bepöbelt von Mitmenschen, die uns für Satansanbeter und Schlimmeres hielten. Sollten sie sich ruhig durch Horrorvisionen phantasieren, in denen »Leute wie wir« Jungfrauen opferten und düstere Bündnisse mit dem Fürsten der Finsternis eingingen. Obwohl – das war ja eigentlich Ozzy Osborne ...



»Hit oder Niete?« - Mal Sondock, der DJ aus Oklahoma,
der uns damals schwer was auf die Ohren gab

»Verdorben« hatte mich persönlich 1977 ein Radio-DJ namens Mal Sondock, der mit seiner »Diskothek im WDR« mittwochabends ein Pflichtprogramm für alle geschaffen hatte, die an Popmusik aus Europa interessiert waren. Normalerweise spielte er die damals gängigen Charts, also

Smokie, die Bay City Rollers, ABBA, Harpo und – o mein Gott – Oliver Onions, die immer diese nervtötende, gehirnerstörende Musik zu den Terence Hill/Bud Spencer-Filmen beisteuerten. Ich saß regelmäßig vor dem Radio, obwohl meine Helden damals Uriah Heep, Black Sabbath, Deep Purple, Genesis und Queen hießen, aber die wurden im Radio nicht gespielt – zumindest nicht von deutschen Stationen. Noch hatte ich mich nicht endgültig für die dunkle Seite entschieden, aber Mal Sondock beschleunigte meine Selbstfindung an einem denkwürdigen Mittwochabend, als er zwei brandneue Singles aus England auflegte: »Holidays in the Sun« von den Sex Pistols und »Peaches« von den Stranglers. Das war so anders, so wild und ungezähmt, dass ich sofort elektrisiert war.

Von Stund an war ich Punk. Zum Entsetzen meiner Familie trug ich nur noch schwarz, kürzte ein paar Monate später (nach meinem Abitur 1978) meine schwarzen Locken bis auf millimeterkurze Stoppeln, blondierte zwei Streifen und färbte sie anschließend knallpink. Ich sah aus wie ein durchgeknalltes Stinktief, aber ich fand es wunderbar.

Und als ich Jahre später – 1983, um genau zu sein – für Johnny Rotten, den amtlichen Godfather of Punk, kochen durfte, war ich im Himmel! Ja, auch die ach so harten Punks haben Helden, für die sie ganz mädchenhaft schwärmen.

Über Freunde lernte ich obskure Bands wie die Residents kennen, und wir fuhren regelmäßig nach Holland, um in Amsterdam oder Nijmegen Konzerte zu besuchen, von denen Deutschland damals nur träumen konnte. Kein Weg war uns zu weit, wenn es darum ging, jemanden zu sehen, von dem wir mitten in der Nacht in BFBS-Radiosendungen aus England gehört hatten – und sei es auch nur, um ein

Jahr später, wenn es die Band nach Deutschland geschafft hatte, lässig sagen zu können: »Och, die habe ich letztes Jahr schon im ›Paradiso‹ in Amsterdam gesehen.«

An den Wochenenden quetschten wir uns zu fünft oder sechst in ein Auto und fuhren sonstwohin in die Disco – in der Nähe von Recklinghausen, meiner Heimatstadt, gab es keinen Laden, in dem wir gesehen werden wollten. Dann eröffnete die Zeche und damit ein Ort, an dem wir uns wohl fühlten, denn es gab Platz für alle: Rocker, Yuppies, Punks – und der Discjockey war demokratisch genug, für jede der Gruppen reihum im Stundentakt die passende Musik zu spielen.

Jedes Wochenende pilgerten wir dorthin, meist erst weit nach Mitternacht, denn vorher in der Disco aufzutauchen war bei uns derart verpönt, dass man sich damit ratzfatzen den Ruf versauen konnte.

Über zwanzig Konzerte fanden in der Zeche durchschnittlich pro Monat statt, es gab eine Disco/Konzerthalle, eine große Kneipe, im ersten Stock ein Restaurant und kleines Café, noch eine Treppe höher die Cocktailbar mit Dachterrasse, eine kuschelige, schwarz gestrichene Höhle, in der ich später gern nach Feierabend einen hochprozentigen Absacker trank.

Eben noch hatte ich gealpträumt, aus Geldmangel mein Leben lang in meinem Elternhaus wohnen zu müssen, im nächsten Moment fragte eine Freundin, ob ich Lust hätte, in diesem neuen Laden in Bochum zu arbeiten und mit ihr eine Wohnung zu teilen. Wie bitte – die Frage konnte nur rein rhetorisch gemeint sein. In diesem Laden arbeiten, in dem ich jedes Wochenende rumhänge?

Hat der Papst einen lustigen Hut auf?

Ist Milch weiß?