



# Salz, Pfeffer und Rauch

**GLOBAL VILLAGE:** Warum Amerikaner so gern Rinderbrust bei Miss Tootsie in Texas essen

Die ersten Besessenen werden um sieben Uhr in der Früh ankommen. Sie werden von Zartheit, Aroma und Leidenschaft sprechen und sich fragen, ob es einen besseren Ort gibt, um einen Samstagmorgen zu verbringen, als Lexington, Texas, USA.

Sie werden sich vor dem Restaurant drängeln, getrieben von der Gier, die ersten Brocken zu erhaschen, und wenn die Tür aufgeht, werden sie Hügel aus Fleisch auf ihre Tablettts häufen, ohne Teller, einfach auf Butterbrotpapier, ohne Beilagen.

Dann wird Stille einkehren bei Snow's BBQ, und die Münder werden mit Rinderbrust gefüllt sein. Miss Tootsie wird am Ofen stehen wie jeden Samstag, der Schweiß wird tropfen, und sie wird an die guten alten Zeiten denken.

Miss Tootsie ist eine kleine Frau mit grauen Haaren und Haut wie Grubenleder. Ihren Armen sieht man an, dass sie ein Leben lang Rinderviertel getragen haben. Auch an diesem Tag beginnt sie ihre Arbeit mit einem Blick ins Feuer um zwei Uhr morgens. Vor fünf Stunden hat ihr Sohn das Eichenholz entfacht, vor zwei Stunden hat er 81 Rinderbrüste in den Ofen gestapelt, mittlerweile nimmt das Fleisch eine goldene Farbe an, es beginnt zu garen.

Barbecue ist in Texas eine Religion, und Norma Tomanetz, eine 77 Jahre alte Frau, ist so etwas wie ihr Messias. Das ist sie seit dem Jahr 2008, und wie ein anderer Amerikaner, Präsident Barack Obama, muss sie sich seither an diesem Anspruch messen lassen, um ihre Anhänger kämpfen und um die Ehre der Nation.

Bei Miss Tootsie gart das Rind mehrere Stunden bei indirekter Hitze in der Abluft des Ofens. Sie lässt ihre Rinderbrust, die ihr Sohn nachts in den Ofen schiebt, mindestens acht Stunden bei höchstens 121 Grad Celsius im Eichenholzrauch liegen. Dann ist sie zart wie Kaiserschmarrn. „Es ist sehr einfach“, sagt sie und wischt sich den Schweiß vom Kinn.

In der Einfachheit liegt jedoch die Kunst. Jedes Restaurant hat sein Geheimnis fürs Feuerholz, für die Temperatur, manche reiben Honig auf die Fleischkruste, manche marinieren das Rind in Whisky. Miss Tootsie sagt, dass das Fleisch nur drei Dinge brauche: Salz, Pfeffer und Rauch.

Mit dieser Mischung hat sie es geschafft, berühmt zu werden, aber sie hat auch den Wahnsinn nach Lexington gelockt. Mit einer Geschichte im „Texas Monthly“ fing es an. Das Magazin ermittelt alle fünf Jahre die besten Barbecue-Restaurants im Lone Star State. Im Jahr 2008 wählten

Gruppe von fünfzig Koreanern. Miss Tootsie wurde zum Popstar. Ihre Fans kommen aus der ganzen Welt und erwarten, dass ihnen die beste Rinderbrust ihres Lebens serviert wird.

„Einmal hatte das Fleisch eine harte Kruste“, sagt Miss Tootsie, „da war ich traurig.“ Noch gilt Amerika als die Nummer eins im Grillen. Aber der Rest der Welt macht Miss Tootsie Konkurrenz, jedenfalls sieht sie das so. Die Argentinier beherrschen ihr Asado, die Namibier ihr Braai, selbst die Asiaten essen immer mehr Grillfleisch.

„Das Leben ist hart“, sagt Miss Tootsie. Snow würde gern sehen, dass Tootsie den Ofen täglich befeuert, aber er hat Angst, dass sie tot umfällt, wenn sie noch mehr arbeitet.

Es gibt Momente, da sehnt sie sich nach den Tagen, an denen mittags die Freunde aus dem Dorf zum Essen kamen, sagt sie. Heute grillt sie Rippchen, Hühnchen, Würstchen, Schweineschultern, alles zusätzlich zum Rind. Ihr Chef hat ihr einen neuen Ofen gebaut, einen Koloss aus Stahl mit 20 Thermometern, der aussieht wie ein U-Boot, mit dem man zum Erdkern fahren könnte. Miss Tootsie muss sich auf die Zehenspitzen stellen, um die oberste Etage zu erreichen.

Natürlich sei sie stolz auf ihr Fleisch. Sie erinnert sich gern an den Tag, an dem ein Bote des „Texas Monthly“ ihr verkündete, dass sie den ersten Platz belegt hat. Da habe sie geweint, sagt sie.

Um acht Uhr wuchtet sie die ebenholzfarbenen Rinderbrüste aus dem Ofen. Gelegentlich zieht sie ein Stück Haut vom Fleisch und knabbert daran. Sie lächelt. Es geht immer weiter, Obamas „Forward“ gilt auch am Grill. Ein Gast tritt zu ihr ans Feuer, er hat einen roten Kopf und wippt von einem Fuß auf den anderen. Ob er ein Autogramm haben dürfe? Miss Tootsie schreibt mit schwarzem Stift und geschwungenen Buchstaben auf sein T-Shirt: „Always, Tootsie.“

TAKIS WÜRGER



Grillmeisterin Tomanetz: Fleisch, zart wie Kaiserschmarrn

die Kritiker Miss Tootsies fünf Jahre zuvor eröffnetes Lokal zur Nummer eins. Bis zu diesem Tag hatte kein einziger Journalist jemals über Tootsie oder über ihren Chef geschrieben, einen ehemaligen Rodeoreiter, den alle Snow nennen. Sie befeuerten ihren Ofen jeweils nur am Samstag, das Fleisch aßen ausschließlich die Leute aus dem Dorf.

Am Wochenende nach dem Erscheinen des „Texas Monthly“-Rankings standen um sieben Uhr morgens knapp hundert Menschen vor dem Laden und forderten Gegrilltes. Das Magazin „New Yorker“ schrieb eine seitenlange Hymne, der britische „Guardian“ erklärte Tootsies Barbecue zum besten der Welt. Es reisten Israelis und Iren an, einmal kam eine