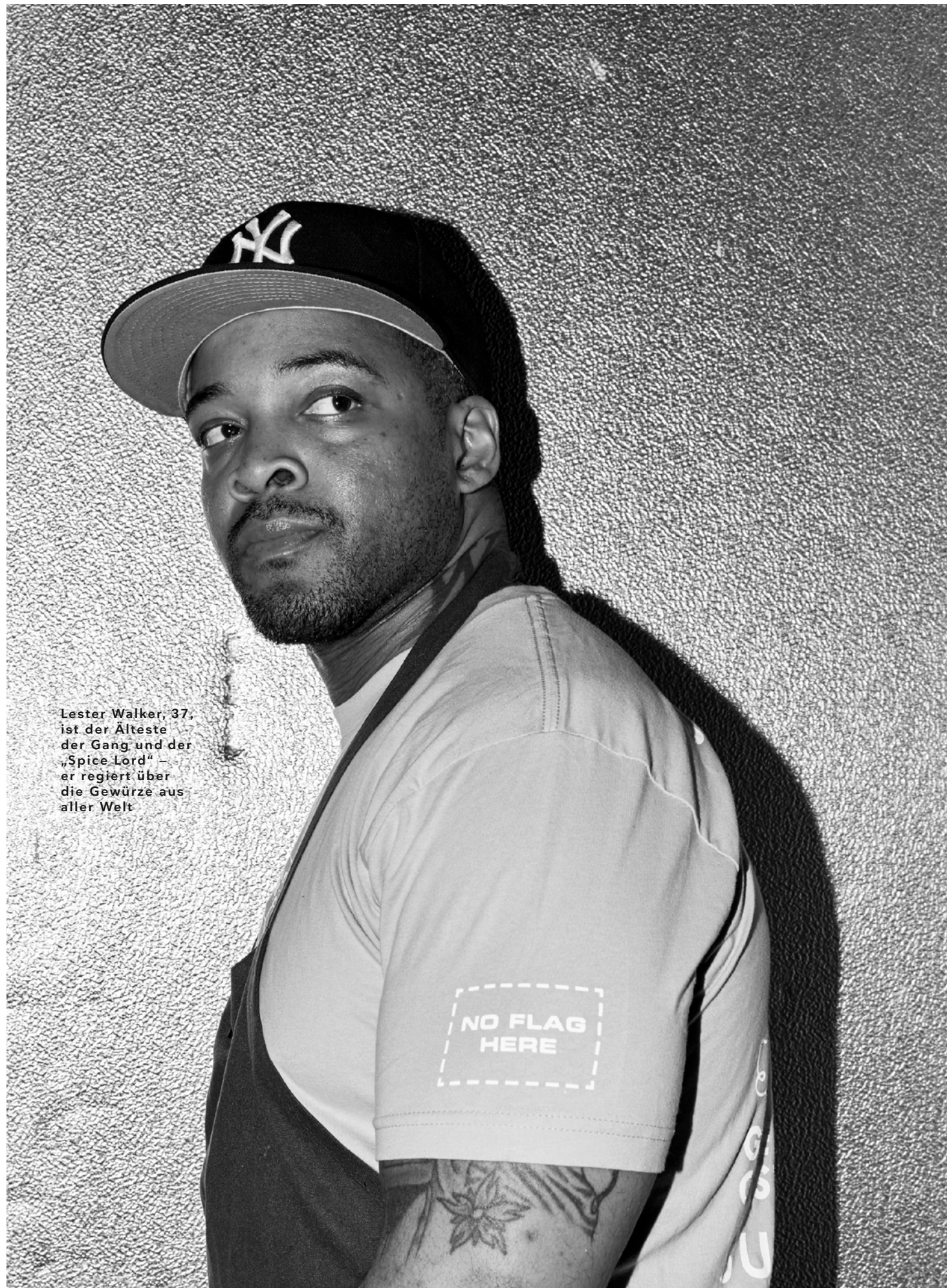




Lester Walker, 37, ist der Älteste der Gang und der „Spice Lord“ – er regiert über die Gewürze aus aller Welt

DIE BRONX-BOTSCHAFTER

Sie richten Dinnerpartys für die Upperclass aus und posieren in der Vogue. Doch das kulinarische Quartett von **Ghetto Gastro** hat seine Wurzeln in den Hochhaus-siedlungen der Bronx nie vergessen. Als Food-Aktivist*innen kämpfen sie heute mit Köpfchen und gecrushtem Apple Pie gegen soziale Ungerechtigkeit und Diskriminierung

TEXT SARAH LAU

BLACK POWER KITCHEN

Alles begann 2012 mit „Freaky Fridays“, den Dinnerpartys der vier Freunde aus der Bronx Jon Gray, Malcolm Livingstone II, Lester Walker und Pierre Serrao. Seitdem organisiert das Kollektiv Ghetto Gastro Dinner-Events mit politischem Auftrag.

Gang ist okay. Bronx Brothers, kulinarische Künstler oder Robin Hoods auch. Nie aber sollte man den Fehler machen und das Team von Ghetto Gastro als Caterer bezeichnen. Dann verdunkeln sich die Augen von Gründer Jon Gray und seine ohnehin schon sonore Stimme senkt sich eine Oktave tiefer: „Wir catern nicht.“ Ende der Diskussion.

Seit der ehemalige Modedesigner und Food-Lover vor sechs Jahren mit drei seiner Hochhausnachbarn aus Co-op City im New Yorker Stadtteil Bronx das kulinarische Kollektiv Ghetto Gastro gegründet hat, sind sie zur Avantgarde der Szene aufgestiegen. Sie punkten mit geistreich durchdachten Dinnerkonzepten – DJs, Design und Zubereitung inklusive. Legendar ist bis

heute ihre Party für das französische Modelabel Pigalle auf der Art Basel Miami, wo sie auf Spiegeln Lines aus geraspelter Kokosnuss servierten. Die kreative Provokation gehört zum Bestandteil ihres Erfolgs – immer aber steht ein ästhetisch wie inhaltlich ausgeklügeltes Konzept hinter den Kreationen. Da ist dann die Rede von Kokain-Reminiszenzen, die dem Hedonismus der Achtzigerjahre Tribut zollen. Wobei der Name „Whiteout Dish“ auf das gleichnamige meteorologische Phänomen in Polargebieten einzahlen soll, das eine Desorientierung bei Menschen zur Folge hat.

Wer so etwas ausbaldowert, landet bald schon bei prominenten Auftraggebern: Die Kundenliste reicht von Hillary Clinton bis Sean Combs,



Oben Die Auftritte der Ghetto Gang gleichen einer Kunst-Show. Hier sind sie im Einsatz bei einer Vernissage der New Yorker Sean Kelly GBK Gallery

1 Malcolm Livingstone II, 31, Chef-Pâtissier

2 Koch Pierre Serrao, 30, lernte im Piemont

3 Gründer Jon Gray, 32, aka Fidel Gastro war in seinem ersten Leben Modedesigner

von Microsoft, der Bank of America bis zu den Marvel Studios. Bis heute verfügt das Kollektiv weder über eine professionelle Marketingabteilung noch über eine informative Website. Willst du gelten, mach dich selten – das Prinzip geht auf: „Uns kriegst du nur, wenn du jemanden kennst, der uns kennt“, sagt Zeremonienmeister Gray.

Das allein wäre schon aufseherregend genug, doch wirklich spannend ist der politische Aktivismus, der hinter Gray und den drei Chefs Malcom Livingstone II, Lester Walker und Pierre Serrao steht. „Wir halten es mit der Robin-Hood-Theorie: von Reichen nehmen, den Armen geben“, sagt Malcom. Konkret heißt das: Buchungen werden erst ab 50 000 Dollar aufwärts angenommen. Dafür verschafft ein Event wie etwa das für Airbnb 70 Bronx-Bewohnern einen Abend lang einen Job.

„Bronx to the World, World to the Bronx“ – das ist das Credo der Gang. Sie wollen das Viertel ins Zentrum der Aufmerksamkeit rücken, die kulinarische Vielfalt promoten und die Lebensverhältnisse dort ver-

bessern. Gerade erst hat Livingston seinen Job als Pâtissier im legendären Kopenhagener Restaurant „Noma“ an den Nagel gehängt, um sich ganz der Arbeit für Ghetto Gastro zu widmen. Ein Zeichen, wie zukunftsträchtig das Unterfangen angelegt ist – und wie sehr die Macher an ihre Sache glauben. Bei Malcolm hatten die zwei Jahre in Dänemark und die Geburt seiner Tochter entscheidenden Einfluss auf den Entschluss: „Ich habe gesehen, wie Kinder in Dänemark essen und war beeindruckt“, sagt der zurückhaltende Mann, der in einem Viertel aufgewachsen ist, wo die höchste Rate an Fettleibigkeit herrscht, weil die Menschen kaum Zugang zu gesunden Lebensmitteln haben. Man plane, einen großen Gemüsegarten in der Bronx anzulegen, eine Bio-Food-Linie auf den Markt zu bringen und mit Restaurants zusammenzuarbeiten, damit deren Lebensmittelüberschuss auf die Tische des Problemviertels wandert statt in den Müll.

In New London, Connecticut, nahm Ghetto Gastro zudem an einem Wettbewerb um nahrhaftes Schulessen teil. Der Fischesandwich „Chef P“, den Pierre Serrao mit einem Budget von

1,25 Dollar im Namen des Teams auftrischte, überzeugte, denn – das darf man bei aller Instagram-tauglichen Inszenierung nicht vergessen – hier sind Männer am Werk, die ihr Handwerk verstehen. Serrao lernte am Piemonteser Italian Culinary Institute und kochte bereits für Beyoncé und die Beckhams. Auch er sieht sich als Aktivist für sozialen Wandel und Gerechtigkeit und kämpft mit Ghetto Gastro für die Rechte von Afroamerikanern. Als Halbweise zwischen Barbados und der Bronx aufgewachsen, habe ihm das Kochen das Leben gerettet, glaubt Serrao. Weil es ihm nach der Highschool eine Perspektive aufgezeigt habe, die nichts mit Drogen zu tun hat. „Jetzt kochen wir nicht einfach nur, wie erzählen Geschichten“, sagt er. So wie sein Dessert „Black Bodies“, für das er mit Puderzucker einen Leichenumriss gezeichnet und ihn mit gecrashtem Apple Pie gefüllt hat. Eine Anspielung auf die der US-Justiz zum Opfer gefallenen Schwarzen und eine Hommage an die „Black Lives Matter“-Bewegung: „Weil das Töten schwarzer Menschen genauso amerikanisch ist wie Apfelkuchen.“ Bäm.

Wer die vier in ihrer Testküche im Andrew-Freedman-Kulturzentrum beim Kochen erlebt, staunt, wie feinfühlig das Quartett trotz aller Gangster-Rap-Attitüde agiert. Die Köpfe in „Supreme“-Caps oder Durags gekleidet, jenen Afro-Kopftüchern, die hinten im Nacken gebunden werden, stimmen sie mit höchster Kreativität und Kritikfähigkeit gemeinsam ihre Ideen ab. Design-Guru Jon Gray macht Handfotografien, Lester Walker, der früher in südostasiatischen Restaurants gekocht hat, gibt den „Spice Lord“. Indisch, japanisch, vietnamesisch, italienisch, dominikanisch – alle Gewürze kommen gleichberechtigt zum Einsatz. „Wir stammen aus der Bronx und feiern alle Kulturen, mit denen wir aufgewachsen sind“, fasst Jon Gray zusammen. Delicious, dieses multikulti. ○

