

Der erste Koch der Republik

Jan-Göran Barth ist 27 Jahre alt, Angestellter der Bundeswehr – und als Koch des Bundespräsidenten dafür verantwortlich, daß es Staatsgästen in Deutschland gut schmeckt. / Von Matthias Heime



Als Bill Clinton am 13. Mai 1998 in Berlin zu Gast war, mußte er auf Hamburger verzichten. Dafür gab es Zander, Taube und Kalb. Und hinterher womöglich eine Zigarre.



Jan-Göran Barth in seiner Küche am zeitweiligen Sitz des Bundespräsidenten in Berlin-Dahlem. Wenn Schloß Bellevue renoviert ist, wird er aber mehr Platz am Herd haben. Der 27 Jahre alte Angestellte der Bundeswehr hatte vor seinem Engagement als „Staatskoch“ ein Potsdamer Offizierskasino erfolgreich auf Vordermann gebracht.



Der Gehirnen des Staatsbüchseis fallen mindestens 3 effiziente Kompromisse gemacht werden.

Dienstadt-Abzeichen mit gekreuzten Löffeln statt Schwertern sowie Peterstriebe statt dem traditionellen Eichenlaub suchen der enttäuschte Betrachter vergeblich an der weißen Kochjacke von Jan-Göran Barth. Dabei kämpft der 27 Jahre alte Bundeswehrgenosse an einer friedlichen Front für das Wohl der Bundesrepublik Deutschland – zumindest für das leibliche. Seit fünf Jahren leitet Barth die erste Küche des Staates: Er kocht für den Bundespräsidenten und seine Gäste. Da wird selbst eine Prise Salz zu einer Angelegenheit von diplomatischem Gewicht.

Neulich zum Beispiel war der rumänische Staatspräsident Traian Bassescu in der Dahlemer Villa, die Horst Köhler als Amtssitz dient, während das Schloß Bellevue im Tiergarten renoviert wird. Eigentlich sollte es Brandenburger Kallbsfilet geben. Doch die Protokollabteilung der Botschaft, die in solchen Fällen üblicherweise eine Liste mit Vorlieben und Abneigungen des hohen Gastes überreicht, teilte mit, daß der Rumäne kein Kalb ißt. Barth: „Statt dessen gab es Filet vom Saalower Kräuterschwein, das überwiegend mit Kräuterpellets gemästet wird. Dadurch ist das Fleisch von besonders saftig-mürber Beschaffenheit.“ Solche Nuancen sind wichtig, weil die Menüs im Hause Köhler der kulinarischen Selbstdarstellung einer Nation dienen, deren Küche in der Welt eher berüchtigt als berühmt ist. Selbst im eigenen Land kommentieren italo- oder frankophile Snobs deutsche Produkte mit einem verächtlichen Lächeln – zu Unrecht. Deshalb legt Barth großen Wert darauf, nur feine, hochwertige einheimische Kost zu servieren. Dazu werden selbstverständlich Weine aus hiesigen Anbaugebieten kredenzt. Auch die sucht Barth selbst aus. Und sein Ehrgeiz geht dahin, die Kenner unter den Gästen gelegentlich zu überraschen. Also offeriert er nicht nur Erzeugnisse von großen und teuren Gütern wie Robert Weil, Bürgerspital zum Heiligen Geist oder Wegeler's „Geheimrat J“, bei denen man ganz selbstverständlich von Qualität ausgeht, sondern auch Produkte von jungen experimentierfreudigen Erzeugern. „Es gibt ja inzwischen viele Winzer, die Erfahrungen in der Neuen Welt gemacht haben und diese nun beim deutschen Wein umsetzen.“

Neulich hat Barth endlich sogar einen angemessenen Saale-Unstrut-Wein gefunden: „Das war eine lange und schwierige Suche. Aber einige Gäste dachten dann sogar, der Wein käme aus dem badi-schen Land.“ Ein anderer Exot, der bei diplomatischen Menüs immer wieder überrascht, ist eine im Mischsatzverfahren erzeugte Kombination aus Riesling und Traminer: „Die Säure des Rieslings und das Gewürzige des Traminers – eine tolle Kombination.“ Sogar bei den Spirituosen achtet man in der bundespräsidialen Küche darauf, daß sie deutsch sind. „Da gibt es eben keinen Cognac, sondern Weinbrand aus Deutschland.“ Vom Prinzip, grundsätzlich nationale und regionale Produkte zu verwenden, wird nur abgewichen, wenn es die Diplomatie verlangt. Ein asiatischer Staatsmann, dessen Botschaft mitgeteilt hatte, daß er keine Kartoffeln ißt, bekam selbstverständlich Reis zum Essen ge-

reicht. Die Festlegung erzwingt natürlich Umstellungen. Im Herbst und Winter gibt es fast nur eingelegte Gemüse und Früchte. Das sind dann nicht nur die ganzen Kohlrabi- und Rübenarten, sondern es können auch die kleinen Bayernfeigen aus dem Glas sein, in deren Genuß der rumänische Präsident kam. Barth und drei Mietköche legen al-

les selber ein, so wie sie auch selber Brot und Kuchen backen. Eine spezialisierte Küche mit Posten für Gemüse, Fisch oder Saucen ist bei solch einer kleinen Gruppe nicht möglich. Aber der Chef selbst kümmert sich, wenn es der Betrieb zuläßt, am liebsten eigenhändig ums Dessert: „Mir machen die Filigranarbeiten Spaß. Schokoladenzigaret-

ten, Zuckerspiralen, irgendwelche Ornamente oder Hippen, die zeitaufwendig sind – dafür habe ich mehr Ruhe als die anderen.“ Das Team kennt sich schon aus früheren Bundeswehrzeiten, und mehr Leute will Barth eigentlich auch nicht dabei haben, wenn die größere High-Tech-Küche im renovierten Schloß Bellevue es ermöglicht, künftig

nüchtere Angebote zu schreiben, die er dem fürs Protokoll zuständigen Staatssekretär unterbreitet, komplett mit Weinvorschlagen. Dabei läßt er sich durchaus vom eigenen Geschmack leiten: Inneren gibt es bei ihm nicht, weil er sie (außer Leber) selbst nicht mag und ein Koch nichts zubereiten sollte, was er nicht abschmecken kann.

Hier unten stellen Barth und seine Leute Mahlzeiten für bis zu siebzig Gäste her. Alles, was darüber hinausgeht, wird zubereitet von den drei bis vier Caterern – meist Hotelküchen –, mit denen das Bundespräsidialamt zusammenarbeitet. Das gilt auch für die großen Staatsbankette, bei denen in der Regel mehr als 150 Leute am Tisch sitzen. Ein Cate-

rer ist auch gefragt, wenn das Essen koscher sein soll. Denn dann müssen auch die Kochgeschirre den Reinheitsgeboten des jüdischen Glaubens entsprechen und die Tiere nach entsprechendem Ritus geschlachtet sein. Damit verglichen sind muslimische Gäste eine relativ leicht zu bewältigende Herausforderung: „Wir hatten schon Menüs

und Empfänge, bei denen statt Wein ausschließlich Fruchtsäfte getrunken wurden.“ Bevor Barth ins Bundespräsidialamt kam, leitete er drei Jahre die Küche eines Offizierskasinos in Potsdam: „Das war eine Kneipe, und wir haben ein Spitzenrestaurant daraus gemacht.“ Gelernt hat der gebürtige Berliner im „Hilton“-Hotel

der Hauptstadt. Seine Ausbilderin dort war Thea Nothnagel, die Trainerin der deutschen Jugend-Kochnationalmannschaft. Unter ihrer Führung holte das Team bei der Kocholympiade 2000 in Erfurt die Goldmedaille gegen eine Konkurrenz von 19 Nationen. Barth, der vorher schon an vielen nationalen Meisterschaften erfolgreich teilgenommen hatte, war dabei. Und schon während der Lehrjahre blieb dem jungen Mann nicht viel Freizeit: „Von morgens um sechs bis abends um zehn war Kochen und Trainieren angesagt.“ Dagegen erscheint der Arbeitstag beim Bundespräsidenten fast als gemächlicher, obwohl er manchmal von acht Uhr morgens bis abends um elf Uhr dauern kann. Das Einkaufen muß Barth bei solchen Arbeitszeiten allerdings anderen überlassen. Er bezieht fast alles von einem einzigen Berliner Lieferanten mit speziellen Beziehungen ins Umland zu den Erzeugern von Ruppiner Lamm oder Brandenburger Ente. Nur frischer Fisch wird von einem Hamburger Anbieter geliefert. Barth scheint Müdigkeit und Überdruß an seinem Gewerbe nicht zu kennen: „Mich stört es überhaupt nicht, wenn ich nach Hause komme und dann noch kochen muß – dabei kann man wunderbar abschalten von Alltagsproblemen.“ Seine Freundin, die ebenfalls im Bundespräsidialamt arbeitet, wird es zu schätzen wissen.

Daß der präsidiale Küchenchef ein Bundeswehrgenosse ist, geht auf die Ana Roman Herzog zurück. Dessen Frau Christiane Herzog hatte eine Weizenlebe-Allergie. Seitdem ist bei Auslandsreisen des Staatsoberhauptes oft ein Koch dabei. Nicht immer, aber wenn etwas in Afrika auf die Verpflanzung des Bundespräsidenten ganz besonders geachtet werden muß, Barth hat Johannes Rau in zahlreiche Länder der Welt begleitet. Im dezenten Anzug nicht auf Anhieb als Koch erkennbar, inspiert er als Mitglied des Trusses die Küchen, aus denen der Staatsbesucher versorgt wird. Was er dort in nur wenigen Jahren gesehen hat, läßt ihn von einem „Traumberuf“ schwärmen. Doch Barth ist nicht nur als Inspizient dabei. In Entwicklungsländern etwa hält der Präsident sich bei exotischen Speisen zurück, denn schließlich wäre es katastrophal, wenn seine Reise wegen Krankheit abgebrochen werden müßte. Gelegentlich merkt Barth dann, daß sein Dienstherr den ganzen Tag nichts Ordentliches gegessen hat. „Der Bundespräsident probiert gerne die Landesküche. Manchmal raten ihm die Ärzte ab – dann koche ich.“

Dienstgeheimnisse über die Eßgewohnheiten seiner beiden bisherigen Arbeitgeber kann Barth naturgemäß nicht ausplaudern. Beide waren anspruchsvoll, aber sowohl Johannes Rau als auch Horst Köhler haben eigentlich alles gegessen. „Der eine mochte das Fleisch in etwas größeren Stücken, der andere will es kleiner geschnitten“ – das war's schon an Extravaganzen. Beschwerden sind dem jungen Koch in den fünf Jahren seiner Dienstzeit noch nie zu Ohren gekommen. Er ist sich seiner Verantwortung bewußt: Während dieses reiche Land zum Erstaunen der Welt ununterbrochen lauter wird, soll sein Niedergang jammern, soll wenigstens das Essen im ersten Haus der Nation nicht nach Krise schmecken.



Erliesene Speisen wie diese wurden König Juan Carlos von Spanien und dessen Frau am 16. Juli in Schloß Bellevue serviert.



Auf den ersten Blick schwer zu entsiffern: die Folge eines Menüs zu Ehren des chinesischen Staatspräsidenten im April 2002.

Wenn Sie vor lauter grau in grau langsam schwarz sehen, besuchen Sie jetzt das Urlaubsland Pfalz. Hier erwarten Sie die Farben der Saison: fröhliches Sonnengelb, himmlisches Azurblau, duftiges Grasgrün und vor allem blütenfrisches Rosa, kilometerweit: Mandelblüte, live und in der Farbe, zu der am besten ein rubinroter Pfälzer Spätburgunder passt. ► Südliche Weinstrasse e.V., 76811 Landau, Tel. 06341/940-407 ► www.suedlicheweinstrasse.de



Rosa ist jetzt groß im Kommen.



Zum Wohl. Die Pfalz.



Wer Staatsgäste zu bewirten hat, trägt viel Verantwortung – erst recht bei gekrönten Häuptern: Königin Elisabeth neben Bundespräsident Köhler beim Staatsbankett im November 2004



An Spargelspitzen, Loup de mer, Kalbsmedaillons und Birnencharlotte durfte sich am 22. Mai 1996 der südafrikanische Staatspräsident Nelson Mandela göttlich tun. Eingeladen hatte Roman Herzog nach Schloß Augustsburg in Brühl.