

LEUTE

First Lady gewährt Einblicke in die Schlossküche von Bellevue Eva Luise Köhler stellt Kalender mit Rezepten vom Koch des Bundespräsidenten vor

Von Franziska v. Mutius



Eva Luise Köhler und Koch Jan-Göran Barth (lernte im "Hilton" am Gendarmenmarkt) mit dem neuen Charity-Kalender

Foto: dpa

Blitzblank sind die Arbeitsflächen, Kochplatten und Böden in der Küche von Schloss Bellevue. **Jan-Göran Barth** (29), seit 2000 Koch des Bundespräsidenten **Horst Köhler**, steht ganz ruhig in seiner 180 Quadratmeter großen Wirkungsstätte, bespricht in leisem Ton, was als Nächstes zu tun ist. Etwa dem Verleger **Hendrik te Neues** ein Tellerchen mit Topfenknödeln auf marinierten Erdbeeren reichen. Ausnahmsweise nicht im angrenzenden Ballsaal, sondern über die Küchenanrichte hinweg. Auf feinem KPM-Porzellan und von Silberbesteck mit eingraviertem Bundesadler lässt Barth gestern Mittag seine Gäste Köstlichkeiten aus der Schlossküche testen. Eine seltene Gelegenheit, dem Schlosskoch in die Töpfe zu schauen, dem gestern **Florian Glauert**, der ehemalige Koch vom "Grill Royal" assistierte (baut jetzt die Küche vom Café "Einstein" in der Kurfürstenstraße neu auf).

First Lady **Eva Luise Köhler** hat dazu eingeladen und den neuen Charity-Kalender "Zu Gast im Schloss Bellevue 2008 - Kulinarische Streifzüge" (te Neues Verlag, 14,95 Euro) vorgestellt, den sie zusammen mit Jan-Göran Barth herausgebracht hat. Drei Euro von jedem verkauften Kalender gehen an "Achse", die Allianz Chronischer Seltener Krankheiten, deren Schirmherrin Frau Köhler ist. "Herr Barth hatte vorgeschlagen, sein Wissen und seine Kochfertigkeit für ein soziales Projekt einzusetzen", freute sich die First Lady. "Ich habe noch nicht nach seinen Rezepten gekocht, aber ich genieße seine Gerichte. Die hat sogar der französische Staatspräsident jüngst gelobt." Das Rezept für die Topfenknödel, die es gestern zu kosten gab, werde sie sich aber bald anschauen, so die First Lady. Was sie zu Hause kocht? "Also Herr Barth verdirbt da natürlich ein bisschen die Preise. Das kann ich zu Hause nicht liefern", antwortete Eva Luise Köhler schmunzelnd. "Bei mir ist alles ein wenig schlichter, weil es immer schnell gehen muss.

Ich mache kurz gebratenen Fisch mit Gemüse. Und mein Mann isst gerne Reibekuchen. Die habe ich von ihm gelernt." Ob sie sich vorstellen könnte, ähnlich wie ihre verstorbene Amtsvorgängerin Christiane Herzog, eine eigene Kochsendung im Fernsehen zu machen? "Da würde ich mir einen falschen Schuh anziehen. Frau Herzog war Hauswirtschaftslehrerin und konnte sehr gut kochen."

Auf die Zutaten in der Schlossküche hat sie aber ein Auge. Da kommen nur deutsche Produkte auf den Tisch - und "Kaffee und Tee aus Plantagen, in denen fairer Anbau gewährleistet ist. Das ist mir sehr wichtig."

Exotische Früchte wie Ananas, italienische Produkte wie Nudeln oder gar Jakobsmuscheln (aus Norwegen und Frankreich) werden im Schloss niemals gereicht. Auch keine Gänsestopfleber, wegen des Tierschutzaspektes. Kaum zu glauben: Jan-Göran Barth ist Bundeswehrsoldat und leistet - statt Dienst an der Waffe - Dienst im Schloss Bellevue, voraussichtlich noch bis 2009. Bezahlt wird er von der Bundeswehr, nach seinem Dienstgrad - als Stabsgefreiter. Vor sechs Wochen hat er geheiratet. Seine Frau **Sandra Barth** lernte er am Arbeitsplatz kennen. Sie ist seit 2001 Servicekraft im Schloss Bellevue.

Aus der Berliner Morgenpost vom 7. September 2007