

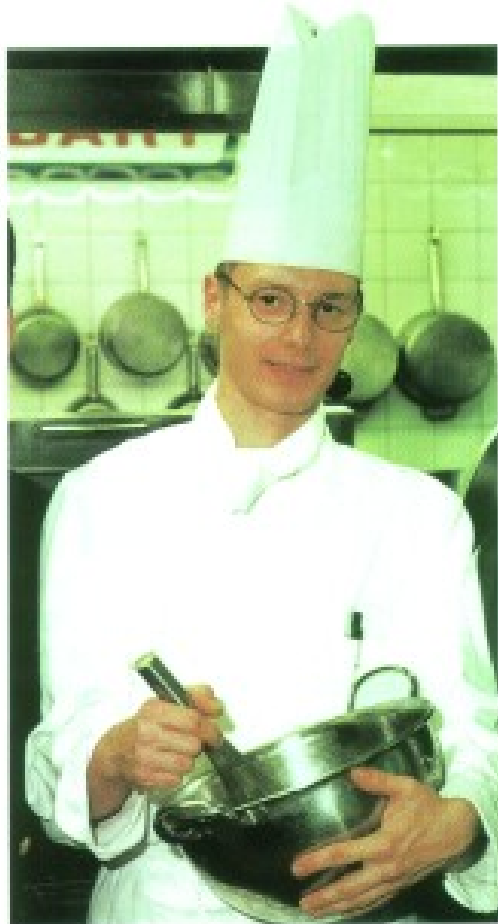
Küchen-Wunder

Nachwuchsköche aus dem Berliner Hilton glänzen bundesweit bei Kochmeisterschaften. Jürgen Stryjak über den Jugendkoch JAN-GÖRAN BARTH

Deutschlands bester Nachwuchskoch kommt aus dem Osten. Die Jury der 17. Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe kürte Jan-Göran Barth (18) aus Berlin-Marzahn zum Sieger. Marzahn, die Neubausiedlung am Stadtrand, ist vielleicht nicht gerade das, was man eine Heimstatt verfeinerter Lebensart nennen könnte, Jan-Göran Barth aber überzeugte die Jury-Feinschmecker: mit Sülze von buntem Paprika, Seezungenröllchen mit Lachsfüllung auf rotem Reis, Crepinette vom Lamm im Pilzmantel und einem Birnenquark-creme-Dessert. Lernt man das in den Marzahner Neubauküchen? Natürlich nicht, Jan-Göran Barth ist seit 1994 Azubi im Berliner Hilton.

Zwei Wochen nach dem Sieg will auch Christian Schücking gratulieren. Stolz auf jeden, der dem noblen Bettentempel eine gute Schlagzeile beschert, überreicht der *General Manager* des Berliner Hilton feierlich zwei teure Kochbücher. Jan-Göran Barth läßt sich seine Freude nicht anmerken. Steif hört er der Rede zu, nur die Augen hinter der kleinen, ovalen Brille wandern hin und her. Beim Fototermin versucht seine energische Ausbilderin, ihm ein Lächeln zu entlocken – vergeblich. Erst als der Fotograf die Kamera absetzt, grinst Jan-Göran in die Runde – wie ein Schüler, der nur darauf wartet, daß der Lehrer sich zur Tafel dreht. Fast scheint es, als sei ihm der plötzliche Erfolg egal. »Von mir aus könnte ich auch als Maurer arbeiten«, sagt er. Aber er sei doch sicher lieber Koch?

FOTO: ANDREAS WARMAN



*Kocht nur gelegentlich zu Hause:
Jan-Göran Barth aus Marzahn*

»Nee, am liebsten wäre ich Flugdienstberater!« Das war bis vor vier Jahren sein Traumjob, doch die Luft-hansa hatte keine Lehrstelle für ihn. Warum er sich dann um eine Kochausbildung bewarb, daran kann sich Jan-Göran Barth nicht mehr erinnern. Er schlug die Gelben Seiten auf, fand die Adresse des Berliner Hilton und schickte eine Bewerbung ab.

Jan-Göran Barth kann jeder Situation gute Seiten abgewinnen. Möglich, daß gerade das ein Geheimnis seines Erfolges ist. Immerhin kann einem Koch mehr mißlingen als nur das Quarksoufflé. Jedes Gericht ist eine Herausforderung. Jan-Göran aber bleibt unverkrampft und locker, als sei das alles noch nicht der Ernst des Lebens.

Immer noch gehören Pommes frites, Spaghetti mit Tomatensoße oder gegrillte Kartoffelecken zu seinen Lieblingsgerichten, auch gegen Tiefkühl-pizza und Tütensuppen hat er nichts.

»Ein exzellentes Mahl muß gut schmecken und gut aussehen sowie gesund und bezahlbar sein«, sagt seine Ausbilderin Thea Nothnagel. Bis zur Wende war sie Lehrobermeisterin für die gesamte DDR-Hauptstadt. Heute sorgt sie in der Lehrküche des Hilton für Disziplin und handwerkliche Perfektion. Bei Wettbewerben deutscher Jugendköche »holen wir alle Preise, die es zu gewinnen gibt«, sagt Frau Nothnagel und zeigt auf einen Schrank voller Pokale. Dann fügt sie hinzu: »Also, wenn wir teilnehmen, meine ich!« □