

Er gehört zur Koch-Elite

PRÄSIDENTENVILLA / Bundeswehrsoldat Jan-Göran Barth arbeitet für Horst Köhler in Dahlem.

LOTHAR KLEIN

In Gourmetführern besitzt er weder Kochlöffel noch Kochmützen oder gar goldene Sterne am Küchenfirmament. Dafür schmückt das traditionelle Eichenlaub seine Uniform. Trotzdem zählt Jan-Göran Barth mit seinen 27 Lenzen bereits zur Elite der deutschen Küchenchefs. Der Bundeswehrsoldat schwingt Löffel und Messer in der ersten Küche des Landes, in der Dahlemer

tion. Das gilt auch für den Wein. Dort greift der Jungkoch nicht nur auf die bekannten Spitzengüter zu, sondern überrascht mit weniger bekannten Weinen engagierter Jungwinzer. Cognac gibt es nicht.

Wer nach dem Mahl etwas Kräftiges wünscht, erhält Weinbrand ausgeschenkt. Rücksicht nehmen muss Barth, der bereits im Berliner Hilton am Herd stand und bei der Kocholympiade 2000 in Erfurt die Goldmedaille gegen die Konkurrenz aus 19 Nationen erbruzelte, aber hin und wieder auf die Vorlieben der Gäste.

Neulich beim Besuch von Rumäniens Präsident Traian Basecu stand Brandenburger Kalbsfilet auf dem Speiseplan. Doch die Protokollabteilung der Botschaft signalisierte, dass der Staatsgast Kalb verschmäht. Stattdessen gab es Saalower Kräuterschwein.

Nicht immer lässt sich auch durchhalten, ausschließlich deutsche Produkte auf den Tisch zu bringen. Ein asiatischer Staatsgast wollte keine Kartoffeln essen, dafür gab es Reis auf seinem Teller. Zu seinen Dienstgeheimnissen zählen natürlich die Essgewohnheiten seiner Chefs. Barth kochte schon für Amtsvorgänger Johannes Rau. Wer wüsste nicht gerne, ob Staatslenker wie den Bundeskanzler der Heißhunger auf Currywurst und Pommes überfällt. Nur soviel gibt Barth preis: Eigentlich essen Rau und derzeit Köhler alles, was auf den Tisch kommt. Der eine liebt das Fleisch lieber in großen, der andere in kleinen Stücken. Extra-Würste gibt es nicht. (NRZ)

Anzeige

Der neue Coelho
Der Zahir
Vom Autor der Weltbestseller
Der Alchimist und Elf Minuten
Leseprobe: www.Diogenes.ch

Präsidentenvilla von Staatsoberhaupt Horst Köhler.

Dort kocht der gebürtige Berliner für den Bundespräsidenten und seine Gäste und sorgt für das leibliche Wohl der Bundesrepublik. Von diplomatischem Gewicht ist seine Arbeit nicht nur beim Würzen, eine Prise Salz zuviel kann auf die Stimmung schlagen.

Barths kulinarische Selbstdarstellung im Hause Köhler soll Vorurteile bekämpfen. Hat die deutsche Küche doch eher einen deftigen als delikaten Ruf. Gekocht wird daher mit heimischen Produkten der Saison. Im Winter kommen fast nur eingelegtes Gemüse und Früchte auf den Tisch. Schwein, Lamm, Rind - alles stammt aus deutscher Produk-