

KUTTNER-KOLUMNE

Coldplay auf dem Grill

LKW-Fahrer mit Sushi und Dachterrasse

An dieser Stelle beantwortet die TV-Moderatorin Sarah Kuttner jede Woche unsere Fragen. Wenn du auch etwas von ihr wissen möchtest, schicke deine Frage an sarah@jetzt.de.

Grillen ist doch überbewertet, oder?
Nein! Ich grille gerne. Beziehungsweise: Ich lasse gerne grillen. Unter der Rauchglocke einer Grillparty stellt sich mehr Lebensfreude ein als auf jedem evangelischen Kirchentag, weswegen Grillen – als Breitensport oder Brauchtum – unbedingt gefördert werden sollte. Man muss ja nicht gegen jeden Mainstream anschwimmen. Ich schätze den rauchigen, mit Löschbier vermischten Geschmack von Fleisch und Wurst sehr, weswegen umweltfreundliche Elektrogrills auch keine ehrbare Alternative darstellen. Seit kurzem nenne ich eine Dachterrasse Wohnung mein Eigen und werde da viel grillen (lassen).

Hast du die neue Coldplay schon gehört?
Nein. Mist. Nach diversen Verrissen habe ich allerdings Angst, dass sie mir gefallen könnte. Ich neige dazu, Musik gut zu finden, die von vermeintlich kenntnisreichen, tatsächlich oft aber nur abgren-



zungsfetischistischen Kritikern abgewatscht wird. Ist aber auch schwierig mit Coldplay: Als die zweite Platte rauskam, war es noch völlig in Ordnung, Coldplay zu hören. Seitdem haben sich Coldplay zu Liebingsband aller Frauenzeitschriftenleserinnen und Chris Martin zum vor Charisma überschwappenden Nachwuchs-Bono entwickelt. Mittlerweile muss man bei Saturn, damit man beim Anstehen in der Schlange nicht rüberkommt wie ein Frauenzeitschriftenleser auf dem Weg zur nächsten Grillparty, immer 'ne frühe Morrissey auf die Coldplay-CD legen.

Was muss man zur EU-Verfassung wissen?
Dass man nicht den Atem anhalten sollte – es wird noch dauern.

Was denkst du über Menschen, die hetzen?
Dass die wohl gern miteinander verwannt sein wollen. Nein, ich denke, dass die sich entweder dollie lieb haben oder Fans von steuerlichen Vergünstigungen sind. Beides scheinen mir gute Gründe für ein „Ja“ zu sein.

Findest du, dass Sushi „endslecker“ schmeckt?
Nein. Aber ich finde nichts positiv, das mit „ends-“ anfängt. Ihr Bayern immer! Sushi ist okay, aber der LKW-Fahrer in mir versteht unter einer gehaltvollen Mahlzeit etwas, von dem Dampf aufsteigt mit Fleisch dran. Kommen Sie ruhig mal mit Ihrer Sushi-Schachtel zu einem meiner Grillgelage vorbei.

„Sarah Kuttner – die Show“ läuft jeden Mittwoch und Donnerstag um 21.15 Uhr auf Viva.

FRAGEBUCH

Worüber wunderst du dich diese Woche? Schreib es auf www.jetzt.de/ins Fragebuch.

1. Wenn sich alle zum Teufel scheren, ist Gott dann langweilig?
2. Ab wie vielen Tagen Urlaub muss man Postkarten schicken?
3. Riechen meine Füße?
4. Muss ich mich schlecht fühlen wegen meines guten Abschnitts?
5. Bin ich vor Neid erlasset oder liegt es an der fehlenden Sonneneinstrahlung?
6. Bin ich als Inhaber einer Kopierkarte jetzt ein bisschen mehr Student?
7. Warum habe ich sie nicht geküsst?
8. Ist das ein Grund, wieder an Gott zu glauben?
9. Warum brauche ich 100 Passwörter und keines mehr davon?
10. Werde ich es schaffen?
11. Helfen Kontaktlinsen, wenn ich etwas mit anderen Augen sehen will?
12. Verschickt mein Handy keine SMS mehr, oder warum kommt nie eine Antwort?
13. Wird mein Vater jemals stolz auf mich sein?
14. Kann ich meine Welt in drei Wörtern erklären?
15. Warum werden die Sommerfeste immer in meinen Urlaub gelegt?
16. Wie viel Geld werden sie mir anbieten?
17. Wird Muttermilch sauer?
18. Woher bekomme ich einen Plan B?
19. Was denken Pferde, wenn sie über die Autobahn fahren?
20. Wie viel Zeitung sollte ich pro Tag lesen?
21. Würden Spinnen mehr fangen, wenn sie nicht immer auffällig mitten im Netz lauerten?
22. Hat mein Taschenrechner eine Gehirnerschütterung?
23. Bin ich mit meinem Rad schneller als die berittenen Polizisten?
24. Dürfen Hindus Küche sezieren?
25. Hilft Bier trinken, wenn Hopfen und Malz verloren ist?

Mehr Mut am Herd

Der 27-jährige Jan-Göran Barth ist Küchenchef des Bundespräsidenten und erklärt, warum man auch vor großen Braten keine Angst haben muss

Wenn man bei den Eltern auszieht, was ist der wichtigste Gegenstand für die eigene Küche?

Eine Pfanne. Selbst wenn man sich nur ein Spiegelei braten will, braucht man erst mal eine ordentliche Pfanne.

Und wie erkennt man die?

Für den Laien ist jede Teflonpfanne geeignet. Entweder muss er sich häufiger eine neue kaufen, weil er drin rumkratzt oder er gibt ein paar Euro mehr für eine aus, bei der die Teflonschicht auch ein bisschen was aushält.

Welches Gericht empfiehlst du einem Kochanfänger?

Man braucht vor allem Mut beim Kochen. Viele haben Angst, was zu verwürzen. Das ist jedem schon mal passiert. Man muss schlicht ausprobieren. Und man darf nicht nach Rezept kochen.

Ach, warum nicht?

Kochen ist nicht Backen. Beim Backen sollte man sich an Rezepte halten. Aber wer genau nach Anleitung kocht, muss damit rechnen, dass das womöglich nichts wird. Weil die Produkte zum Teil unterschiedlich sind. Wenn da steht, „man nehme zwei Möhren“ dann sagt das ja nichts darüber, wie groß die Möhren sind. Wenn man jetzt beim Händler nur kleine Möhren bekommt, ist schon das ganze Rezept hinfällig.

Aber deshalb muss man doch nicht ganz auf Rezepte verzichten?

Man kann sich seine Ideen aus Rezepten holen. Aber beim Kochen selber sollte man auch den Mut haben, Sachen auszuprobieren.

Und warum braucht man ausgerechnet beim Backen ein Rezept?

Beim Backen geht es auch um technische Sachen. Bei wieviel Gramm geht der Teig auf? Ich habe eine Zeitlang ohne Rezept gebacken. Bis ich begriffen habe, dass man sich da besser an die Anleitung hält.

Du arbeitest jetzt seit fünf Jahren für den Bundespräsidenten...

... da muss ich sagen: Ich bin nicht privat für den Bundespräsidenten da. Ich koche für ihn und seine Gäste bei offiziellen Anlässen.

Trotzdem ungewöhnlich für einen damals 22-Jährigen.

Am Anfang war das keine reine Kochstelle. Da zählte noch eine Menge Service zu meinen Tätigkeiten. Da ich aber ehrgeizig bin, dachte ich mir: Denen werde ich schon zeigen, was wir hier in Eigenregie alles machen können. Früher haben wir nur für bis zu zehn Personen gekocht. Dann gab es mal ein Essen für zwanzig Personen, und ich habe gesagt: „Ich zeig euch, dass wir das auch können.“

Und heute?

Das hat sich schrittweise gesteigert. Heute machen wir Menüs für bis zu 70 Personen und Buffets bis 250. Wir hatten aber auch schon Empfänge für 400 Personen.

Gibt es Regeln, an die man sich bei einem solchen Ereignis als Gast halten muss?

Zurückhaltend und vornehm sollte man sich verhalten. Nicht flezen oder läumeln. Und bei einem Empfang sollte man dem Service-Personal mit den Häppchen nicht hinterherlaufen. Es ist genug da, die kommen häufiger vorbei. Also: Zurückhaltend sein und Ruhe bewahren.

Das zählt ja zum Grundanstand. Gibt es darüber hinaus keine Regeln? Da liegt zum Beispiel immer soviel Besteck.



Küchen-Uniform: Jan-Göran Barth trägt den Adler auf Brust, weil er Angestellter der Bundeswehr ist. Nach seiner Ausbildung im Berliner Hilton leistete er seinen Wehrdienst und leitete danach die Küche eines Offizierskasinos in Potsdam.

Man nimmt das Besteck von außen nach innen. Aber im Notfall kann man bei jedem Zweifel, den man hat, nach links und rechts gucken und schauen, wie die anderen das machen. Und keine Sorge: Selbst wenn man das Besteck von innen nimmt – in einem guten gehobenen Restaurant wird das nachgedeckt.

Und bei den Gläsern?

Da muss man keine Angst haben. Der Wein wird eingeschenkt.

Als Koch des deutschen Bundespräsidenten kochst du vor allem so genannte deutsche Küche. Was heißt das?

Alle Braten sind deutsch. Ob das ein gefüllter Ochsenschwanz ist oder ein Rinder-Schmorbraten. Den muss man ja nicht immer so machen wie bei Mutti. Man kann ihn auch so kochen, dass er wunderbar schmeckt und ihn schickenrichtungen. Wir versuchen immer ein Bild auf den Teller zu zaubern.

Einen Braten selber zu machen, klingt nach einem größeren Projekt.
Ist es aber nicht. Man muss bloß wissen, wie lang das Stück Fleisch im Ofen sein muss. Als Anfänger legt man vielleicht auch nicht so großen Wert darauf, ob das Fleisch noch rosa ist. Man möchte, dass das Fleisch durch ist und weich. Und da ist ein Braten relativ einfach.

Sagst du.

Da sind wir wieder beim Mut, den man haben muss, einen Braten selbst zu machen. Der wird rechts und links angebraten. Und ich will gar nicht sagen, dass man alles selber machen muss. Es gibt Fertigsoußen, die man mit frischen Zutaten abwandeln kann. Dann schiebt man das Ganze in den Ofen, fertig.

Woher kriegt man das Fleisch?

Natürlich kann man in den Supermarkt gehen und sich dort das Fleisch kaufen. Aber dieses abgepackte Fleisch aus der

Theke kann ich keinem empfehlen, das ist weich und wässrig. Man sollte schon fragen, wo das Fleisch herkommt. Am besten hat es ein Bio- oder Ökostiegel.

Beim Biometzger ist es aber auch teurer.
Na ja, man hat aber auch mehr davon. Was nützt es, wenn ich wenig Geld für 300 Gramm Steak ausbeuge und am Ende noch 150 Gramm in der Pfanne liegen habe, weil der Rest in die Luft gegangen ist – als verdunstetes Wasser. Was in der Pfanne liegt, ist voll mit Fasern und ich brauche danach eine Packung Zahntoche. Also lieber weniger, aber dafür gut.

Jetzt haben wir uns entschieden, einen Braten zu machen. Was würdest du im Sinne der deutschen Küche dazu kochen – Kartoffeln?

Stimmt. Wir bieten hier Kartoffeln in all ihren Varianten an. Das kann eine Kartoffelsterne sein, Kartoffelkonfetti, Kartoffelsalat, Pariser Kartoffeln...

... bitte?

Ja, die heißen Pariser Kartoffeln. Das sind rund ausgestochene Kartoffeln. Man kann aber auch einen Kartoffelkuchen machen oder Kartoffelspiralen, einen Kartoffelgratin – alle möglichen Variationen.

Die einfachste Form ist wahrscheinlich: Kartoffeln kochen.

Oder ein Kartoffelstampf. Kartoffeln schälen, verkochen lassen, stampfen. Milch dazu und braune Zwiebeln.

Und was trinken wir zu unserem Braten mit Kartoffeln?

Wenn wir den Braten im Ofen haben, trinken wir einen schönen Rotwein. Einen deutschen.

Woran erkennt man denn einen „schönen Rotwein“?

Es sollte kein Verschnitt aus dem Tetrapak sein. Was etwas Sicherheit gibt, sind Lagenbezeichnung und Prädikat.

Was bedeutet das?

Die Lagebezeichnung beschreibt den Berg, wo die Traube herkommt. Hier in Berlin-Kreuzberg wird zum Beispiel auch Wein angebaut. Der ist zwar nicht besonders, aber er heißt Kreuzberg. Und das Prädikat bezeichnet die Güte: Kabinett, Spätlese, Auslese und so weiter.

Wenn man zum Einstieg einen Wein mit Lagenbezeichnung und Prädikat kauft, liegt man also richtig?

Stimmt, aber da muss man auch aufpassen. Es wird viel Schindluder getrieben. Hier gilt ebenso: keine Scheu vor dem Weinhandel. Man kann ja mit fünf Euro dahin gehen und durchprobieren. Dann kauft man halt seltener einen Wein, aber dafür einen guten.

Wie finde ich raus, ob ein roter oder ein weißer Wein zum jeweiligen Essen passt? Der beste Test ist, den Wein vor dem und während des Essens zu trinken. Wenn der Geschmack des Weins während des Essens untergeht, weiß man: Der Wein passt nicht dazu.

Dann ist es aber zu spät.

In der Regel sind die Rotweine durch eine gewisse Säure und durch die Gerbstoffe sehr kräftig. Zu schweren Essen passen deshalb Rotweine besser. Aber es gibt auch Leute, die trinken zu jedem Essen Weißwein. Die müssen sich zu unserem Braten einen Weißwein besorgen, der auch zu einem Braten trinkbar ist. Zum Beispiel einen Chardonnay, der im Barique – also einem kleinen Holzfass – gereift ist. Der ist dann durch das Holzfass ein bisschen stärker im Geschmack.

Und die Regel „Rotwein zu rotem Fleisch und Weißwein zu weißem Fleisch und Fisch“?

Diese Regeln gab es früher mal, heute nicht mehr. Zu einem gegrillten Stück Fisch kann man wunderbar einen Rotwein trinken. Durch die Röstaromen beim Grillen passt das sehr gut. Die wichtigste Regel: Man soll essen und trinken, was einem schmeckt.

Wenn du das privat für dich und deine Freunde machst, klingt das gut. Aber funktioniert das auch bei Staatsbesuchen, wo es für alles diplomatische Regeln und offizielles Protokoll gibt? Die Gäste können trinken, was sie wollen. Es gibt zwar eine Weinreihenfolge. Aber wenn ein Gast sagt, er möchte nur Bier trinken, dann kriegt er halt Bier.
Interview: dirk-vongehlen.jetzt.de

ANNA-AMALIA-SCHREIBWETTBEWERB

Die Bücherei am Schlüsselbund

Leser schreiben über ihre Lieblingsbibliothek: Mitmachen und einen iPod gewinnen

jetzt.de und die Allianz-Kulturstiftung wollen deine Lieblingsbibliothek kennen lernen. Erzähl von ihr – auf www.jetzt.de.

Was im ersten Moment wie ein kleiner rosa Kasten aussieht, der an meinem Schlüsselbund baumelt, ist in Wahrheit viel mehr. Wann immer ich mag, brauche ich nur auf den kleinen, blauen Stern auf dem Kästchen drücken und schon baut sich vor mir, dem Schlüsselanhänger entspringend, eine Tür auf. Keine dieser unellegant Zimmertüren, nein, eine große schwere Eichentür steht plötzlich da. Mitten auf der Straße, wenn ich das so will.

Ich drücke die große Klinke nach unten, und vor mir öffnet sich ein Raum – ein großer Raum mit vielen Büchern. Er ist leicht beleuchtet, nicht zu grell, an den Wänden stapeln sich Bücher in vollen Regalen, in manchen Ecken stehen Blumen, in anderen bequeme Lehnstühle mit Leselampen. Hier findet man jede Art von Literatur, die Großmeister Goethe und Schiller ebenso wie den Popliteraten Benjamin von Stuckrad-Barre. Schriften von berühmten Philosophen, dicke Gedichtbände und Kochbücher reihen sich aneinander, scheinar ohne Ordnung. Die Bücher nach Autoren oder Titel, Entstehungsjahr oder Auflage – zu sortieren wäre vollkommen unnötig – denn sobald

ich den Raum betrete, ändern sie ihren Standort. Die Bücher, die ich suche, sei es bewusst oder unbewusst, schieben sich in ein Regal in der Mitte des Raumes. Ich mache mich auf den Weg, durch die Gänge voll Bücher, die fast zu platzen scheinen, weil sie so voll mit Geschichten

le über alte und neue Buchrücken. In der Mitte meiner Bibliothek angekommen, nehme ich die gewünschten Bücher und mache mich auf den Weg zurück zum Ausgang. So typisch dunkel und rustikal alles bisher aussah – am Ausgang hat die moderne Technik Einzug gehalten: Die von mir ausgeliehenen Bücher werden auf einen Chip gespeichert, der auf mein Schlüsselbund gepflanzt wurde.

Ich verlasse die Bibliothek durch die Eichentür wieder, stehe an dem Ort, an dem ich zuvor den blauen Stern gedrückt habe, und nichts hat sich verändert. Die Zeit ist stehen geblieben und läuft erst jetzt, da ich wieder aus der Tür hinausgetreten bin, weiter. In meiner Traumbibliothek gibt es keine Zeit. Nur Ruhe. Und vor allem: keine Öffnungszeiten und Schließungszeiten. Sie steht mir offen, wann immer mich die Leseleidenschaft packt.

-wolkenkatze - jetzt.de



Mehr zum Anna-Amalia-Schreibwettbewerb unter jetzt.de/bibliothek. Einsendeschluss ist der 30. Juli 2005. Zu gewinnen gibt es drei Mal den iPod, die Musikbibliothek zum Mitnehmen von Apple, drei Mal die SZ-Bibliothek, vier Mal den Klavier Kaiser, die Klassik-Musikbibliothek der Süddeutschen Zeitung sowie eine Reise zur Anna-Amalia-Bibliothek nach Weimar für das beste teilnehmende Schülerteam.

DIESE WOCHE JETZT.DE

Abschied und Neubeginn

Die letzte Staffel „Friends“ – die Neunziger sind 2005 wohl endgültig vorbei

Montag: God and the Außerirdischen

Auf ProSieben startet heute Abend Steven Spielbergs Mini-Serie „Taken“. Die Verschwörerfraktion munkelt, Spielberg würde in dem Zehnteiler die Menschheit im Auftrag der US-Regierung auf eine Alien-Invasion vorbereiten. Ebenfalls sphärisch: 13 & God (das Projekt von The Notwit und den Electro-Rappern von The Hemselves) spielen heute in der Hamburger Fabrik.

Dienstag: Letzte Staffel Schröder

Die Neunziger sind endgültig vorbei: Heute startet die letzte Staffel von „Friends“. Und Gerhard Schröder bekommt in der Uni Göttingen die Ehrendoktorwürde. Vielleicht ebenfalls die letzte.

Mittwoch: Olli die Kerzen ausblasen

Olli Kahn wird heute 36. Ob die Australier, gegen die die deutsche Fußballnationalmannschaft heute in Frankfurt zum Auftakt des Confederations Cup antritt, „Happy Birthday“ anstimmen, wenn sie dem Titan den Ball ins Netz gelegt haben, ist fraglich: Es könnte passieren, dass Olli ihnen dann die Kerzen ausbläst. Aber auch Fußballhassende Kunstliebhaber können sich über eine Eröffnung freuen: Die Art Basel, die wichtigste Kunstmesse der Welt, öffnet heute ihre Pforten.

Donnerstag: Beginn und Fortsetzung

Was ein Glück: Gotham City wird ein weiteres Mal gerettet. Millionenerbe Bruce Wayne zwängt sich für „Batman Begins“ wieder in den Fledermausfimmel, und ist darin ab heute im Kino zu sehen. Ab heute in der Buchhandlung zu kaufen: Der neue Band von „Harry Potter“ auf englisch.

Freitag: öder Schlamm.

Heute ist „Welttag zur Bekämpfung von Verödung und Austrocknung“. Das hat man sich in St. Goarshausen / Loreley zu Herzen genommen. Gegen Ode und Langeweile treten beim „3 Days of Love and Peace“-Festival 20 Bands auf, die schon bei Woodstock auf der Bühne standen. Und wenn der Wettergott nostalgisch werden sollte, wird es regnen und echten Woodstock-Schlamm geben. Wer trotzdem austrocknet, geht zum Bierstand.

Samstag: Waterloo liegt in Köln liegt in Tunesien

Heute vor 190 Jahren bekam Napoleon bei Waterloo final eins auf die Mütze. Hoffentlich kein schlechtes Omen – wenn die Fußballnationalmannschaft heute in Köln ihr Waterloo im Spiel gegen Tunesien erlebt, dürften Klinis Weltmeisterpläne ebenso in weite Ferne rücken wie Napoleons Welterbschaftspläne nach der Schlacht in Belgien.

Sonntag: Indie-Klassentreffen

In Berlin ist Indie-Klassentreffen: Coldplay lassen sich live ab 17 Uhr von Richard Ashcroft und Tomte unterstützen. Auch eine gute Idee: „Amores Perros“ gucken. Der packende Film mit dem Daniel Brühl Südamerikas, Gael García Bernal, läuft heute um 23.05 Uhr auf SWR. moritz.baumstieger.jetzt.de

Verantwortlich: Dirk von Gehlen
Foto: Katja Nitsche; Illustration: Heike Winter