



GENUSS

Horst Köhlers Koch liebt deutsche Küche

Der Küchenchef des Bundespräsidenten, Jan-Göran Barth, wacht darüber, dass im Schloss Bellevue nur Speisen und Weine aus deutschen Landen und aus ausgewähltem Bio-Anbau auf den Tisch kommen - damit das Staatsoberhaupt gesund und fit bleibt.

Von Nikolas Rechenberg

Von Amts wegen ernährt sich Horst Köhler richtig gesund und grundsätzlich deutsch. Zumindest wenn er offiziell in seinem Dienstsitz Schloss Bellevue speist. Dort bekommt der Bundespräsident fast ausschließlich Biokost aus deutschen Landen auf den Tisch.

Darüber wacht Jan-Göran Barth, der Chefkoch im Bellevue. "Ich übertreibe schon mal, um ein Bewusstsein für leichte und gesunde Küche aus Deutschland zu schaffen", sagt der 28-Jährige. "Es macht mir Spaß, den Gästen zu zeigen, was man mit deutschen Produkten alles anstellen kann." Barth verarbeitet so viel einheimische und regionale Produkte, wie es nur geht, bezieht so wenig wie möglich von Cateringfirmen. "So behalten wir auch die Kontrolle darüber, was in unseren Speisen enthalten ist."

Jan-Göran Barth ist seit Juni 2000 der Herr über die Küche und den Keller des Bundespräsidenten. Seit Roman Herzog haben die Bundespräsidenten einen eigenen Koch für dienstliche Veranstaltungen, weil es preisgünstiger ist, als das Essen bei Cateringfirmen zu bestellen. Barth kann mit seinem vierköpfigen Team Menüs für bis zu 100 Personen kochen und Empfänge bis zu 400 Personen versorgen. Erst bei gesetzten Essen für mehr als 100 Personen wird das Menü von der Berliner Gastronomie geliefert.

Barth findet hochklassige Alternativen selbst zu Produkten, die standardmäßig in einer Küche verwendet werden. So gibt es in der Bellevue-Küche aus Apfel und Backpflaumen hergestellten Schwarzwessig des Klosters Rühn in Mecklenburg-Vorpommern statt Aceto Balsamico. Luisenthaler Tiefensalz aus Niedersachsens Salinen statt Fleur de Sel. Fasane aus Würzburger Freiflug-Volieren statt französischer Qualitäten. Die Kräuter kommen aus den "Essbaren Landschaften" an der Ostseeküste oder von Carlo Pollands "Raritätengemüse" aus der Uckermark.

Das heißt natürlich auch, dass Reis und Nudeln als Beilagen ausscheiden. "Schließlich stammen beide nicht aus Deutschland", sagt Barth. "Aber auch mit Kartoffeln kommt keine Langeweile auf, es gibt Kartoffelterrinen, Kartoffelknödel, Pariser Kartoffeln, Kartoffelgratin und viele andere Möglichkeiten." Das Brot wird zu kleineren Abendveranstaltungen grundsätzlich selbst gebacken.

Auch auf die Qualität der Zutaten wird größter Wert gelegt, so kommt nur Fleisch vom Biometzger auf den Präsidententisch. "Aber nicht nur, weil es für den Bundespräsidenten ist - ich selbst würde jedem empfehlen, beim Fleischeinkauf darauf zu achten, wo das Fleisch herkommt. Lieber weniger Fleisch, aber dafür gut!"

Natürlich bekomme Horst Köhler auch Asia-Food oder Hamburger, wenn er es wünscht. Aber das komme praktisch niemals vor. Der Bundespräsident und seine Frau Eva Luise verzichten auf Extratouren - kulinarisch gesehen.

Es gibt Tage, da isst Köhler nur Obst aus deutschen Landen. Schwer wird es nur durch die diplomatischen Empfänge mit ihren protokollarischen Fallstricken. Auf den Büfets sind Innereien, Muscheln und Gänsestopfleber tabu. Die Stopfleber ist nicht mehr politisch korrekt. Eventuelle Peinlichkeiten werden umschifft, Barth muss beachten, dass Inder kein Rindfleisch essen, Muslime kein Schweinefleisch, "da muss man erst einmal den Überblick behalten", sagt Barth. Für einen Diplomaten sei es peinlich, wenn er einen vollen Teller zurückgehen lassen müsse.

Auch der Weinkeller ist inzwischen umgestellt. Nicht mehr Bordeaux, Burgund und Kalifornien, nein, in den drei kleinen Kellern - jeweils für Rot-, Weißwein und Sekt - finden sich ausschließlich deutsche Gewächse. Im Gegensatz zu Johannes Rau, der lieber Bier trank, bevorzugt Horst Köhler Rotwein. Um die 4000 Flaschen lagern im Keller des Bundespräsidenten, nicht viel, wenn man an die vielen Empfänge und Sommerfeste des Bundespräsidenten denkt.

Dort gibt es nicht Champagner, sondern handgerüttelten Sekt, zum Beispiel von Klaus Herres, einem der führenden Hersteller an der Mosel, dessen Produkte keinen Vergleich mit den gängigen Champagnern scheuen müssen. Der exzellente Portwein kommt vom Weingut Markus Schneider aus der Pfalz, selbst der Whisky ist ein echter einheimischer, ein Bavarian Single Malt namens Slyrs.

Exotik gibt es genug im Ausland. 35 Länder hat Barth inzwischen gesehen, zusammen auf Dienstreise mit Johannes Rau oder Horst Köhler. Im Januar geht es nach Ghana in Afrika. In einigen Ländern ist

besondere Vorsicht bei bestimmten Lebensmitteln geboten. "Die Gefahr einer Erkrankung für den Bundespräsidenten muss auf den Auslandsreisen so gering wie möglich gehalten werden", sagt Barth.

Obst müsse mit Wasser aus Flaschen abgewaschen werden, nicht mit Leitungswasser. Cremespeisen sollten ganz gemieden werden. So blieb Johannes Rau in Indien als Einziger von Montezumas Rache verschont. Der Rest der Delegation lag flach - auch Jan-Göran Barth, nach dessen Hinweisen Rau sich gerichtet hatte. Im Zweifel heißt es, sich nach der Queen zu richten: Die rührt ihren Teller kaum an.

Barth hat bei der legendären Ausbilderin Thea Nothnagel im Hotel "Hilton" gelernt, wie viele andere Spitzenköche auch. Barth weiß ihre harte Schule heute zu schätzen. Im "Hilton" hat er auch im renommierten Dachrestaurant "La Coupole" gearbeitet, er war Deutscher Koch-Jugendmeister und 2000 Olympiasieger mit der Köche-Jugendnationalmannschaft. Für den Präsidialeinsatz ist er bei der Bundeswehr freigestellt.

In seiner Freizeit surft Jan-Göran Barth stundenlang im Internet und sucht fast vergessene kulinarische Produkte, wie alte Tomatensorten, füllt seinen eigenen Internetweblog cookinaria.de und hört dazu klassische Klaviermusik von Lang Lang - immer unterwegs im Auftrag des Bundespräsidenten.

Artikel erschienen am 24.12.2006

[Artikel drucken](#)

WELT.de 1995 - 2006