

Der Chefkoch 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 Horst Köhler gesund und fit bleibt

# Köhlers Koch liebt deutsche Küche

Von Nikolas Rechenberg

VON AMTS WEGEN ernährt sich Horst Köhler richtig gesund und grundsätzlich deutsch. Zumindest wenn er offiziell in seinem Dienstszimmer 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 gesetztem Essen für mehr als 100 Personen wird das Menü von der Berliner Gastronomie geliefert.

Bath 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 Schwarzessig 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, Kartoffelkonfetti, 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 Fleischkauf darauf zu achten, wo das Fleisch herkommt. Lieber weniger Fleisch, aber dafür gut!“

„Ich übertreibe, um ein Bewusstsein für leichte und gesunde Küche zu schaffen.“

JAN-GÖRAN BARTH, Chefkoch im Schloss Bellevue

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 Extraktoren – 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 Diplomat 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 Slysrs.

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.



Im Schloss Bellevue: Chefkoch Jan-Göran Barth testet einen Wein aus den Kellern des Bundespräsidenten



Stadtrand

Von André Mielke

## Vom Versuch, ein Grinch zu sein

Einmal reiste ich ins Weihnachtsland, um aller Welt darüber zu berichten. Das Weihnachtsland liegt tief in den mittelöstlichen Bergen. Die Menschen dort schnitzen alle Tage Löffel, dreheln Holzpüppchen und sägen Schwibbögen.

Wenn die Adventszeit heran ist, dann werfen sie sich in alte Bergmannskostüme, paradien darin feierlich durch ihre Orte und machen noch ganz andere Sachen.

Ich war entschlossen, das Weihnachtsland kitschig zu finden. Ich wollte es als Gemütskommerzmaschine, Gefühligkeitsfalle und emotionale Resterampe anprangern. Schon der Gedanke, dabei den Besinnlichkeitskiller, den elenden Ebenezer Scrooge, den gemeinen Grinch, die alte Mistsau aus mir herauslassen zu können, erfüllte mich mit fast so viel weihnachtlicher Vorfreude wie die Heiligen Abende meiner Kinderzeit.

Und als ich das Weihnachtsland erreichte und an seinen Pforten Unmengen von Reisebussen vorfand, da, heiß! jubilierte es in mir. Denn das war genau so, wie ich es mir ausgemalt hatte.

Der Menschenstrom spülte mich sofort in eine der örtlichen Gastwirtschaften. Beim Hutzenachmittag ließen sich Senioren kohortenweise mit Rosinenstollen und Kaffee abfüllen. Zum Takt der Kuchengabeln schrammelte eine dreiköpfige Brauchtumskapelle. Draußen war es kalt. Drinnen schunkelten die Leute und schwitzten. Die Fenster waren beschlagen. Ich registrierte irritiert, dass ich es beinahe gemütlich fand.

Ich ging weiter und geriet in einen winzigen Familienbetrieb, der nichts weiter herstellte als kleine hölzerne Engel. Die Engelmacher waren tief religiös. Sie glaubten an ihre Engel. Ein alter Handwerksmeister erklärte mir, dass hier jeder Püppchendreher seinen eigenen Stil habe. Er zeigte mir eine eher erbärmliche Christbaumfigur: Dieses Modell, sagte er, verkaufe sich nicht gut. Er werde es dennoch immer im Sortiment behalten, denn es sei ein Entwurf seines Großvaters. Ich wurde allmählich unruhig. An jener Stelle unter meinem Brustkorb, wo ich bis dahin nichts als einen Granitbrocken zu beherbergen wähnte, begann es sich warm anzufühlen.

Dann dümmerte es, und in allen Fenstern des Weihnachtslandes flammten kleine weiße Lichter auf. Nirds flackerte eine bunte Lichtorgel. Niemand hatte sich so einen doofen Plastikweihnachtsmann an den Fensterrahmen geklammert. Das war schön. Ich traf einen rauschebärtigen Bürger, der sich wie jedes Jahr zusammen mit ein paar alten Kameraden und neuen Getränken in einen noch älteren Bergwerksstollen verkroch. Dort sangen sie Weihnachtslieder. Nicht für Touristen, nur für sich. Ich stand zwischen den Fenstern in einem mittelalterlichen Gemäuer unter sternklarem Himmel. Bläser bliesen. Es war wirklich Kitsch. Aber schön.

Schließlich stieg ich auf einen Berg und sah unter mir das halbe Weihnachtsland liegen, als wäre es nicht von dieser Welt. Da war es endgültig um mich geschehen. Ich begann tatsächlich zu glauben, in einem Erzgebirgssnuckacker stecke sehr viel mehr Liebe als in einem aus der Volksrepublik China. Der gemütskommerzielle Weihnachtsmann hatte mich im Sack.

Am nächsten Morgen rannte ich ins nächstbeste Geschäft und kaufte eine Pyramide und ein Räucherstäbchen. Nicht aus Langeweile, sondern mit Inbrunst, weil ich glaubte, es tun zu müssen.

Derart sentimental verdreht und verbogen, kehrte ich heim an den Herd. Meine Frau sah mich an, als hätte ich mir außerehelich etwas zugezogen. Das Räucherstäbchen, sagte sie, sei übrigens abscheulich und komme ihr niemals in die Hütte. Die Pyramide, na ja. Ich versuchte zu erklären, dass ein karges Männlein aus dem Weihnachtsland höhere innere Werte habe als so ein hübsches, oberflächliches Ding aus dem Supermarkt, das sich für billig Geld von jedermann mitnehme ließe. Das echte Männlein, sagte ich, habe nämlich eine Original-Seele und so. Ach, sagte meine Frau, die Seele, die solle es mal schnell in seiner Pfeife rauchen. Ich fürchte, sie wird das nie verstehen.

## Lieblingspeisen der Bundespräsidenten



**WALTER SCHEEL**  
Der feierfröhliche Scheel liebt alle Arten von Wild, denn er war einst Jäger. Im Menü darf ein deutscher Riesling nicht fehlen, besonders die herzhafte aus dem Rheingau.



**ROMAN HERZOG**  
Bevorzugt Pasta und Rotwein, also ein Hauch von Toskana-Fraktion. Auf den Sommerfesten aß er immer Bratwurst. Unter Roman Herzog wurden die Dienstköche eingeführt.



**JOHANNES RAU**  
Liebte Suppen und deftige Eintöpfe. Nichts Asiatisches kam auf den Tisch, dafür Heringe mit Bratkartoffeln, die wunderbar zu seinem Lieblings-Pils (Krombacher) passten.



**HORST KÖHLER**  
Schätzt Kohlrouladen und Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Rotwein aus Deutschland, gern kräftige aus Baden und der Pfalz. Zu Weihnachten selbst gebackene Plätzchen seiner Frau.

Der Vierjährige aus Pankow hatte Leukämie. Nach einer geglückten Knochenmarktransplantation feiert er jetzt ein besonderes Fest

## Das zweite Leben des Tobias – ein kleines Weihnachtsmärchen aus Berlin

TOBIAS MAULT. TROTZIG bleibt der Vierjährige wie angewurzelt auf der Stelle stehen. Vater Frank Schiwon redet geduldig auf den Knirps ein: „Wir wollen doch zu dem Weihnachtsmarkt auf dem Schlossplatz gehen. Dort sind auch ganz viele Eisenbahnen, mit denen du fahren kannst, Tobi“, verspricht er seinem kleinen Sohn.

Tobias ist skeptisch. Er will sofort – noch auf dem Alexanderplatz – in das erstbeste Karussell einsteigen. „Wenn er seinen Kopf nicht durchsetzen kann, dann wird er richtig zickig“, beschreibt Vater Schiwon die Eigenarten seines Sohnes. Das hört sich nach ganz normalen, kleinen Familienproblemen an. Sind es auch. Zum Glück. Vater Frank, 38, und Mutter Beate Schiwon, 30, haben schon andere Probleme erlebt. Das ist noch gar nicht so lange her. Da stand Sohn Tobias immer im Mittelpunkt. Sorgen haben sich alle gemacht, weil Tobias krank war. Sterbenskrank. Er hatte Leukämie. Blutkrebs. Als er einhalb Jahr alt war, im Sommer 2004, wurde die heimtückische Krankheit festgestellt.

Etwa 600 Kinder erkrankten daran in Deutschland im Jahr. Bei der

akuten lymphatischen Leukämie, an der Tobias litt, produziert der Körper eine bestimmte Sorte weißer Blutkörperchen (Lymphoblasten) im Übermaß. Die ersten Anzeichen sind Blutungen, blaue Flecken, Fieber, Blässe. Unbehandelt kann die Krebserkrankung in wenigen Wochen zum Tod führen. Bei den meisten kranken Kindern, in 80 Prozent der Fälle, hilft eine Chemotherapie. Bei Tobias halfen mehrere Chemotherapien nicht. In dem Fall ist die Übertragung gesunder Blutzellen oder Knochenmarkstammzellen die einzige Chance. Für eine erfolgreiche Transplantation müssen die Gewebemerkmalen des potenziellen Stammzellenspenders nahezu identisch sein mit denen des Patienten. Die „Trefferquote“ ist so niedrig wie beim Lotteriespiel, nur dass es hier um Leben oder Tod geht.

Dank des großen Medienechos haben sich tausende Berliner zur Rettung des kleinen Tobias und anderer erkrankter Kinder typisieren lassen. Mit Erfolg. Ein genetischer Zwilling wurde gefunden. Tobias konnte am 20. März in der Charité, am Campus Virchow-Klinikum, die lebensrettende Knochenmarkspende erhalten. Das neue Knochen-



Tobias, 4, fröhlich und gesund auf dem Weihnachtsmarkt

mark muss sich nun an den anderen Körper gewöhnen. Ähnlich wie bei Organtransplantation besteht auch bei der Knochenmarkspende die Gefahr der Abstufung. Mit Medikamenten und viel Vorsicht soll vermieden werden, dass Tobias' Abwehrsystem gegen seinen eigenen Körper rebelliert. Es folgte eine lange Zeit auf der Isolationsstation und das bange Hoffen, ob der Körper des damals Dreijährigen die neuen Stammzellen akzeptiert oder nicht. Nur mit Mundschutz und steriler Kleidung durften die Eltern zu ihrem Sohn. Andere Kinder hatten keinen Zutritt, wegen der Gefahr, ihn mit Kinderkrankheiten an-

zustecken. Ein halbes Jahr war Tobias in Quarantäne, davon erst zehn Wochen in der Universitätsklinik, dann zu Hause. Die ersten Wochen daheim in Pankow waren von extremer Fürsorge gekennzeichnet.

Tobias war zum Stubenhocker dasein verdammt. Jede Erkältung, jede Infektion war lebensbedrohlich. Und er durfte kein frisches Obst zu sich nehmen, Wurst sollte abgepackt sein, Lebensmittel mit Nüssen wurden vermieden.

Alle dieser Vorsichtsmaßnahmen sind vorbei. Wie ein ganz normaler Vierjähriger tollt Tobias über den Weihnachtsmarkt auf dem Schlossplatz in Mitte und isst eine Bratwurst mit Senf. Eingemummelt in eine Daunenjacke, auf dem Kopf eine Wollmütze, die kleinen Fäuste um die Nase herum zeigt er eifrig auf die Fahrgeschäfte. „Da! Eine Eisenbahn. Darf ich mitfahren?“ Und natürlich kann der stolze Papa ihm den Wunsch nicht abschlagen. Letztes Jahr um die Zeit war die Familie auch auf dem Weihnachtsmarkt. Damals war nicht sicher, ob für Tobias ein passender Knochenmarkspender gefunden wird. „Wenigstens noch einmal zum Weihnachtsmarkt gehen“, dachten sich

die Eltern damals. Jetzt ist es auch ein besonderer Besuch auf dem Weihnachtsmarkt, „weil Tobias noch mal ein Leben geschenkt worden ist“, sagt Beate Schiwon. Den Knochenmarkspender kennen die Eltern nicht. Erst in zwei Jahren dürfen sie wissen, wer ihren Sohn gerettet hat. Dann wollen sie sich bei dem Unbekannten bedanken.

Tobias hat schon das nächste Karussell erspäht und rennt zielstrebig darauf los. Unbedingt will er in dem Krankenwagen mitfahren. Als ob er nicht schon genug Klinikalltag hat erleben müssen. Alle 14 Tage muss er nach wie vor in das Virchow-Klinikum in die Tagesklinik für Kinder, die Knochenmarktransplantierte wurden. Dort wird sein Blut kontrolliert. Und jeden Morgen schluckt er zum Toastbrot Medizin, damit sein neues Immunsystem sich nicht gegen seinen eigenen Körper richtet. Das ist ein schwieriger Balanceakt, denn die körpereigene Abwehr muss andererseits auch stark genug sein, um Feinde des Körpers bekämpfen zu können.

Seit Anfang November darf Tobias in die Kita gehen und mit anderen Kindern spielen. Er muss lernen, nicht mehr im Mittelpunkt zu

stehen, dass er nicht der kranke Junge ist, der die erste Geige spielt.

Tobias ist längst kein Stubenhocker mehr. Draußen sein, das ist jetzt das Schönste für den Jungen, der so lange drinnen hocken musste. Bei Oma in Pankow harkt er das Laub zusammen, solange, bis ihm die Finger blau gefroren sind. Auch jetzt auf der Weihnachtskirmes scheint ihm die Kälte nichts auszumachen. Die kleinen heißen Fäuste um das Lenkrad des Feuerwehrautos gekrallt, strahlt sein pausbäckiges Gesicht. Das Auto fliegt mit ihm durch die Luft. Tobias winkt fröhlich der Mama zu, und Papa staunt nicht schlecht über seinen tollkühnen Sohn. „Letztes Jahr hätte er sich das noch nicht getraut.“

Aus dem kranken Tobi ist ein mutiger gesunder Vierjähriger geworden. Seine Ärztin Gabriele Strauß ist zufrieden mit ihrem kleinen Patienten. „Er wird hoffentlich ein ganz normales Kinderleben haben“, sagt die Fachärztin für Kinderheilkunde an der Charité. Es ist nicht ganz ein Jahr her, seitdem Tobias die Knochenmarkspende erhielt. Erst drei komplizierten Monate nach dem Eingriff sprechen Mediziner von Heilung. Tanja Kottlorz

USA Kanada  
Rundreisen mit Bahn/Bus/PKW • Hotels  
Mietwagen/Wohnmobile • Bed & Breakfast  
Baden in Florida und auf Hawaii • Alaska  
Katalog anfordern!  
meso  
Wilmersdorfer Str. 94  
am U-Bhf. Adenauerplatz  
10629 Berlin  
MESO Reisen GmbH  
Tel. (030) 21 23 41 90 Fax (030) 212 34 19 27  
www.MESO-Berlin.de