



*Nudelpfanne mit Meeresfrüchten:
Hauptgefreiter Andreas Katte in der Küche des Offiziersheims der Bayernkaserne.
Foto: ddp*

Canapés vom Hauptgefreiten

Ein Münchner will Koch im Schloss Bellevue werden

Wenn der Bundespräsident – oder möglicherweise eine Bundespräsidentin – künftig Staatsgäste im Schloss Bellevue empfängt, könnte es sein, dass sie von einem 21-jährigen Hauptgefreiten aus München bekocht werden. Der Zeitsoldat Andreas Katte, der derzeit noch im Offiziersheim der Bayernkaserne als Chefkoch Dienst schiebt, ist unter den letzten drei Kandidaten für den Posten eines Kochs beim Bundespräsidenten. Traditionell wird diese Stelle an sogenannte Kochlöffelsoldaten vergeben.

„Das ist eine riesige Herausforderung“, räumt Katte ein. Vergangene Woche war er mit seinen zwei letzten verbliebenen Konkurrenten zwei Tage lang im „Trainingslager“ in Bonn und hat dort „Canapés trainiert“, wie er selbst sagt: „Beim Bundespräsidenten reicht es einfach nicht, eine halbe Semmel mit Wurst drauf zu servieren. Das muss schon Sternenniveau haben.“ Sechs Stunden lang habe er deshalb an 72 Edel-Schnittchen herumgepfriemelt, bis alles passte.

Sein Handwerk hat Katte völlig unglamourös in der Betriebskantine der Linde AG erlernt, danach ging er zur Bundeswehr. Er absolvierte die Grundausbildung, verpflichtete sich als Zeitsoldat und wurde schließlich in die Offiziersküche versetzt. Für ihn ein Glücksfall. Inzwischen ist er hier mit seinen jungen Jahren der Chefkoch. „80 Prozent habe ich mir selbst beigebracht, und zwar hier beim Bund.“ Katte setzt auf außergewöhnliche Kombinationen, probiert immer wieder neue Variationen aus. Die Ideen holt er sich beim Einkauf im Großmarkt. Täglich stehen im Offiziersheim drei Gerichte zum Preis von 2,80 Euro auf der Karte. Dennoch legt er Wert auf hohe Qualität.

„Derzeit machen wir Verlust“, räumt Katte ein. Dafür stimme aber die Zufriedenheit der Gäste. Das Klischee vom Bundeswehrmampf hat keine Chance, wenn er seine Nudelpfanne mit Meeresfrüchten serviert. In der 35 Quadratmeter großen Küche hört er laute Rockmusik, zu seinen liebsten Produkten gehört Fisch. Sein Fischcarpaccio mit Kräutervinaigrette brachte ihn auch im Halbfinale des Ausscheidungskochens weit nach vorn. Seine Stilrichtung beschreibt er selbst als „rustikal“ und nennt als typisches Gericht „eine schöne Ente mit Blaukraut“. Die gibt es zwar auch im Supermarkt als Mikrowellen-Portion vorbereitet zu kaufen. Doch Katte strebt ein anderes Niveau an. Dem Vergleich mit Zweisternen-Restaurants müsse die präsidiale Küche sicherlich standhalten, meint er unbescheiden.

Chefkoch des Bundespräsidenten bleibt weiter Jan-Göran Barth. Auch er ist den Weg über die Truppenküche gegangen. Ihn soll der Gewinner des Wettbewerbs künftig unterstützen. Barth setzt bei seinen Gerichten fast nur auf Bioprodukte und Zutaten aus Deutschland. Ein Ansatz, den auch Katte genau richtig findet.

Am Mittwoch startet in Berlin das Abschlusskochen. Sollte Katte gewinnen, steht er bereits am 1. Juni in der Küche im Keller von Schloss Bellevue und sorgt mit dafür, dass internationale Gäste einen Eindruck von der Raffinesse deutscher Küche jenseits von Currywurst und Sauerkraut bekommen. „Ich will diesen Job unbedingt“, sagt der 21-Jährige. Falls es aber doch nicht klappen sollte, wird er den Rest seiner vier Jahre beim Bund ableisten und sich dann in Richtung Schweiz orientieren. ddp