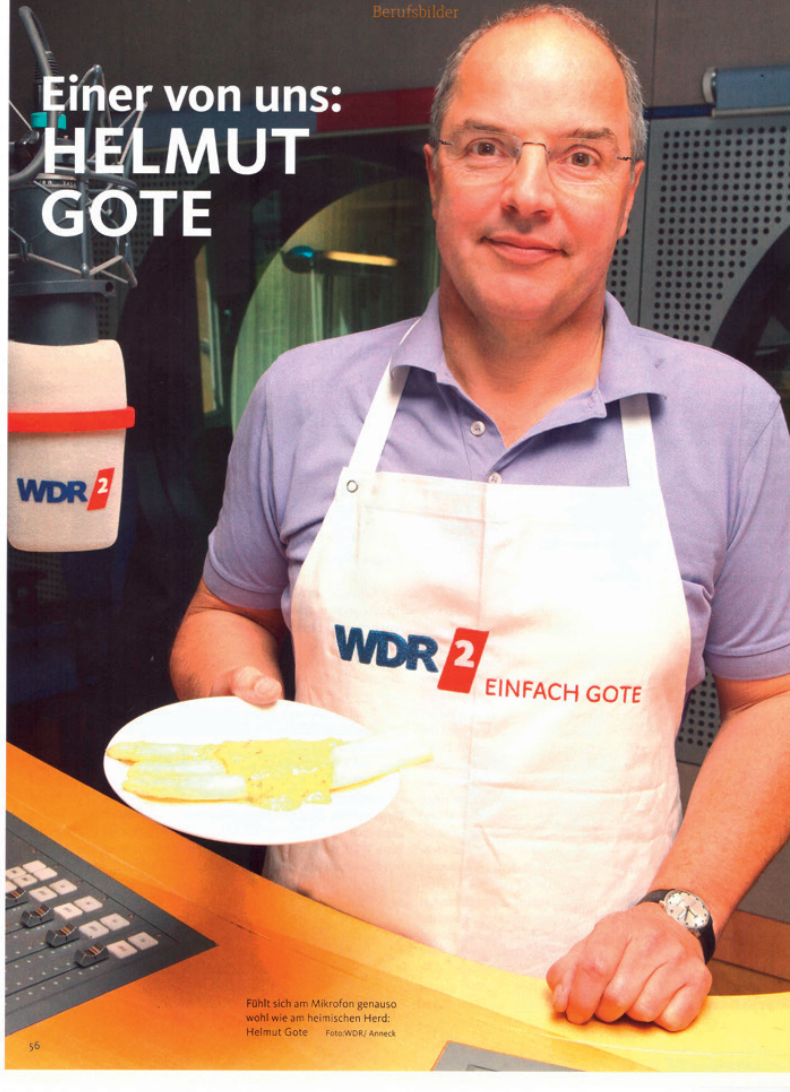


Einer von uns: HELMUT GOTE



Fühlt sich am Mikrofon genauso wohl wie am heimischen Herd.
Helmut Gote Foto: WDR/Anneck

Mit einem kleinen schwarzen Rucksack über der Schulter kommt Helmut Gote ins WDR 2-Studio. Darin ist alles, was er für seinen heutigen Beitrag »Einfach Gote« braucht: ein Beutel mit frisch gekochtem Spargel und eine Frischhaltebox mit grüner Sauce. Ist das Frankfurter Sauce? »Warten Sie ab, das erfahren Sie gleich in der Sendung«, sagt Gote spitzbübisch, während er die Spargelstangen auf einen Teller legt und mit der Soße garniert. Moderatorin Gisela Steinhauer entwickelt dem Radiokoch schließlich das Geheimnis: Es ist ein Pfund grüner Spargel, püriert, abgeschmeckt mit Dill und Kerbel – und einem Schwapp Sahne, »aber nur ein bisschen, 0,1 Liter, das ist also fast ein Fastensößchen«, sagt Gote.

Es ist die Idee einer Hörerin, die er kurz vor Ostern in der Sendung aufgreift: »Sie schrieb mir, dass sie Spargel gerne mit Dill isst.« Das reizte den leidenschaftlichen Koch und er probierte so lange, bis er ein eigenes Rezept entwickelt hatte. »Dill alleine war mir zu intensiv«, sagt der Feinschmecker. »Aber mit Kerbel ist es eine perfekte Kombination.«

Wer Gote übers Essen reden hört, bekommt Appetit

Helmut Gote ist stets auf der Suche nach Anregungen, aus jedem Urlaub bringt er kiloweise Kochbücher mit. Kaum ein Gericht, das er in den knapp 20 Jahren seiner Karriere noch nicht gekocht, kaum eine Zutat, die er noch nicht verwendet hat. Seit Mitte der 90er Jahre ist Gote Radiokoch beim WDR. Angefangen hat alles bei WDR 5, wo er heute noch als Genussexperte regelmäßig bei »Neugier genügt« und in der Sendung »Gans und gar« mit Thomas Hackenberg übers Essen plaudert. Bei WDR 2 ist er seit rund acht Jahren regelmäßig mit »Einfach Gote« zu hören; im Gespräch mit den Moderatoren stellt er dienstags und samstags zwischen halb zwölf und zwölf Gerichte vor, die raffiniert und dennoch gut nachzukochen sind. »Wobei man einfach nicht mit banal verwechseln darf«, sagt er. Die Voraussetzungen für Genuss sind bei Gote immer: gute Zutaten und mindestens eine halbe Stunde Zeit fürs Zubereiten.

»Kochen ist auch privat für mich ein Faktor für Lebensqualität«, sagt er. »Es macht mir Spaß. Aber ich verkünde auch gerne die Botschaft. Die Vorstellung, dass das, was ich erzähle, den Leuten das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt, gibt mir den Kick.« Wer Gote über Essen reden hört, bekommt Appetit – aber auch schon mal eine Gänsehaut, wenn der Radiokoch die Konsistenz von Spargelschalenresten im Mund mit Hanfseilen vergleicht. »Nicht beim Schälen geizen!« Diese Botschaft kommt sofort an.

Am Mikrofon fühlt sich der 57-Jährige genauso wohl wie am heimischen Herd. »Ich mache mir vorher Gedanken, was ich rüberbringen will und wie, und dann freue ich mich, wenn es endlich losgeht«, sagt er. »Die Hörer sollen mindestens einmal ein bisschen gegrinst haben. Aber sie dürfen sich ruhig auch mal aufregen.« Die Gerichte, die er bei »Einfach Gote« vorstellt, sind saisonal abgestimmt. »Bei 30 Grad kann ich nicht mit Kartoffelauflauf kommen.« Ebenfalls tabu: drei Mal Hühnchen hintereinander. Die gute Mischung macht's.

„Irgendwas mit Medien“, antworten viele Jugendliche auf die Frage nach ihrem Berufswunsch. Hier stellen wir sie vor, die Jobs im WDR. Helmut Gote ist Radiokoch.

Gekocht hat Helmut Gote schon immer, zumindest seit er aus dem Elternhaus ausgezogen ist. »Ich wollte weiterhin die Dinge essen, die ich immer gerne gemocht habe: Bratkartoffeln, Linsensuppe, Wirsingrouladen.«

Nach seinem Journalistikstudium volontierte er beim WDR, war freier Autor und unter Kollegen bekannt dafür, dass er gerne kocht. Die Anfrage Mitte der 1990er Jahre, beim »Ratgeber Essen und Trinken« in WDR 5 mitzumachen, lehnte er zunächst ab. »Ich wollte die private Liebe zum Kochen nicht mit meinem Beruf verbinden.« Aber dann reizte es ihn doch, gutes Essen mit Leidenschaft und Sinnlichkeit an die Hörer zu bringen. Anfangs hätte ihn seine Stimme, die so viel Emotion transportiert und den dezenten Ruhrpott-Akzent trägt, fast den Job gekostet – galt sie doch damals als nicht neutral genug fürs Radio. Längst ist sie sein Markenzeichen und längst sind auch Privates und Beruf bei Helmut Gote auf Engste verschmolzen. »Alles, was ich beruflich mache, ist nicht von mir als Person zu trennen«, sagt er.

Auch nach so vielen Jahren hat Helmut Gote immer noch Spaß daran Neues auszuprobieren. Seine Lieblingsdisziplin: herauszufinden, welche Komponenten aus einem Sterneköchenrezept man weglassen kann, so dass es nachkochbar wird, aber immer noch etwas Besonderes ist – so wie bei seinem legendären Rotkohl in Orangen-Rotweinsud. Kommt bei den Gotes jemals Fertigpizza auf den Tisch? »Nie. Spaghetti, Olivenöl, Parmesan und Knoblauch habe ich immer da, damit kann man ein schnelles, leckeres Pastagericht machen.«

Das Spargelgericht ist gekostet, die Minuten im Studio nehmen sich dem Ende zu. Moderatorin und Zuhörer erfahren von Helmut Gote noch, wie sie die grüne Soße sämig bekommen: »Den Spargel mit wenig Wasser und einer Kartoffel kochen.« Denn die Stärke der Kartoffel bindet die Flüssigkeit, erklärt der Koch. »Und das finde ich bei diesem Sößchen hier besonders gut gelungen.«

Ina Sperl

Wie werde ich Radiokoch ?

»Ein Radiokoch muss eine komplette journalistische Ausbildung mit Volontariat haben«, sagt WDR 2-Redakteur Dieter Bey. Eine Neigung für das Spezialgebiet sowie Kenntnisse im Kochen sind natürlich Voraussetzung, eine Berufsausbildung als Koch allerdings nicht. Auch eine Portion Begabung gehört dazu, um diesen Job gut machen zu können: »Man muss so reden können, dass die Menschen begeistert zuhören.« In wenigen Minuten muss das Wichtigste gesagt sein und in dieser Zeit sollten sich auch die Zuhörer nicht langweilen, die sich nicht fürs Kochen interessieren. Ohne Leidenschaft geht's nicht: Ein Radiokoch recherchiert nicht nur, er steht auch stundenlang zu Hause am Herd und probiert neue Rezepte aus. Wer für WDR 2 arbeitet, steht nicht nur im Studio, sondern ist auch im Land unterwegs – etwa bei »WDR 2 für eine Stadt«. Bey: »Man muss auch das Publikum vor Ort begeistern können.« *isp*



Dieter Bey
Foto: WDR/Brill