

Die Stimme am Herd

Er ist Journalist mit großer Leidenschaft für Essen. Als Radio-Koch des WDR gibt Helmut Gote jede Woche Tipps für die Hörer

Er ist kein Koch, aber kocht doch zweimal die Woche in WDR 2 für die Hörer. Und wer Helmut Gote beim Kochen nicht nur zuhören, sondern auch zusehen möchte, kann den Fernseher anschalten und beim ARD Morgenmagazin reinschauen. Auf die Details kommt es ihm beim Kochen an, sagt der gelernte Journalist, der seine Rezepte aus „Einfach Gote“ inzwischen auch in Kochbüchern veröffentlicht oder auf mancher Bühne live zubereitet hat. Diese Details weiß er auch als Restaurantkritiker zu schätzen: „Ich esse genauso gerne Steinbutt mit Silberbesteck wie Linsensuppe vom einfachen Geschirr, wenn die Qualität der Produkte stimmt und sie sorgfältig zubereitet sind.“ Mit Caro Maurer sprach Gote über seine Lieblingsrestaurants, Spaghetti Bolognese und die Radio-Dramaturgie rund um seine Rezepte.

GA Demnächst erscheint Ihr neuer Restaurantführer. „Gote – meine Lieblingsrestaurants“. Was muss ein Restaurant bieten, damit Sie dort gerne essen gehen?

Gote Ganz oben steht die Produktqualität. Das muss nicht unbedingt Bio oder das Mangalitzta-Wollschwein sein, sondern einfach gut. Dann lege ich großen Wert auf die Präzision der Zubereitung. Ich bin ein Freund der geradlinigen Zubereitung. Lieber habe ich vier Komponenten auf dem Teller als acht. Wenn jemand das dann noch nach seiner Fassung und mit Fingerspitzengefühl abgeschmeckt hat, liegt das für mich schon über dem guten Durchschnitt.

GA Gibt es kulinarische Stilrichtungen, die Sie bevorzugen?

Gote Ich bin ein eurozentrierter Esser und im Zweifelsfall eher ein Anhänger der klassischen Küche. Ich esse auch gern Gerichte, die dem Koch viel Mühe machen. Also Rouladen oder gefüllte Kalbsbrust. Filet finde ich dagegen das langweiligste Stück Fleisch.

GA Die Gerichte, die Sie im Radio empfehlen, gelten ja als einfach oder machbar. Haben Sie die extra für Ihre Hörer gemacht?

Gote Einfach sind sie, wenn man grundsätzlich kochen kann. Doch die Ansprüche, die ich an mich selbst stelle, sind so hoch wie an die gute, also überdurchschnittliche Gastronomie.

GA Wie entwickeln Sie die Rezepte?

Gote Es gibt mehrere Quellen. Einmal sind das Kochbücher, alte und oft traditionelle Kochbücher. Ich besitze um die 180. Dann gehe ich gezielt essen, zum Beispiel in Italien. In Friaul, Emilia Romagna oder der Toskana erlebt man, wie vielseitig die italienische Küche ist. Hierzulande kann man bei 90 Prozent der italienischen Restaurants die Gerichte doch auf zwölf zusammenschurren: Carpaccio mit Parmesan, Kaninchenleber auf Feldsalat, und wenn man Glück hat noch Ossobuco, aber das ohne Gremolata. Es ist zum Heulen. Das gilt auch für Frankreich, Österreich und selbst für Deutschland. Ich schaue mir gern die Originale an und guck, wie ich hier damit umgehe. Dann bekommen sie quasi den Gote-Touch verpasst.

GA Was bedeutet Ihnen das Kochen?

Gote Für mich ist Kochen Lebensqualität – das Kochen selbst und nicht nur das Ergebnis. Ich entspanne beim Möhreschälen oder beim Kräuterhacken. Kochen ist ein wertvoller Zeitvertreib.

GA Haben Sie bei Muttern gelernt?

Gote Ich habe daheim viel zugeguckt. Vor allem bei der Oma. Die Rouladen mache ich noch immer so, wie Oma sie gemacht hat, also mit Bratwurstbrät, Zwiebeln und Senf, und dann gab es Sauerkraut und Klöße dazu. Selbst angefangen zu kochen habe ich dann als Student. Ich habe Journalismus studiert, meine Kommilitonen kamen aus ganz Deutschland. Jeder hat dann mal das gekocht, was er



Auf die Produkte kommt es ihm vor allem an: Helmut Gote ist Koch aus Leidenschaft

selbst zu Hause gut gefunden hat und vermisste. Damals habe ich zum ersten Mal blaue Zipfel gegessen. Ein Freund aus Bamberg brachte sie mit.

GA Wenn ich eine Umfrage machen würde, dann würden Sie die meisten Hörer oder Leser vermutlich für einen Koch halten. Empfinden Sie das als Kompliment?

Gote Das liegt daran, dass ich im Radio immer als WDR-Koch angekündigt werde. Aber in Wirklichkeit ist das Kochen ein Teil meiner Arbeit. Manchmal juckt es mich schon. Ich finde, dass Journalist sich etwas intellektueller anhört. Ich habe ja immerhin ein Studium abgeschlossen. Auf der anderen Seite merke ich aber auch, dass die Kombination Erfolg hat: Journalismus und Kochen. Ich beherrsche die Dramaturgie, um es im Radio zu inszenieren.

GA Wie sieht die Dramaturgie für einen Radio-Koch denn aus?

Gote Sie hat sich mit der Zeit entwickelt. Man wollte das Thema Essen und Trinken vor vielen Jahren bei WDR 5 integrieren. Meine Idee war, den Leuten zu erzählen, wie sie Fehler vermeiden können. Dazu gehört ein Rezept, aber in der Sendung gehen wir immer nur auf die Details ein, die ausschlaggebend sind. Zum Beispiel: Was bedeutet niedrige Hitze, was schmoren statt kochen.

GA Von Beginn ein Erfolgsrezept?

Gote Bei den ersten drei vier Auftritten habe ich den Fehler gemacht, mich selbst zu sehr zurückzunehmen. Das war okay, aber nicht optimal. Also bin ich wieder auf Sendung, und diesmal ging es um Salat. Ich sagte, jetzt mischen wir mal Salat, nehmen hiervon und davon ein Blatt, dann etwas Rucola und Radicchio dazu, und das wird erst mal klein geschnitten. Da sagte der Moderator: „Raditschio“. Ich antwortete ihm: Wenn jemand schon Raditschio sagt, dann will ich den Salat erst gar nicht essen. Und so ging das fortan hin und her. Meine Kochtipps bekamen eine Eigendynamik. Die ist bis heute so geblieben.

GA Wie lernt man denn als Journalist so gut kochen?

Gote Sehr viel systematisch selbst kochen und tagelang in der Küche stehen. Außerdem habe ich Praktika bei Profiköchen gemacht.

GA Wo?

Gote Zum Beispiel bei Harald Wohlfahrt (Anm.: Küchenchef der Schwarzwaldstube in Baiersbrunn). Dort habe ich den besten Rotkohl meines Lebens gegessen. Danach habe ich überlegt, wie ich das Rezept auf Normalmaß runterbeam kann. Ich habe einfach ein paar Komponenten weggelassen. Unerlässlich dagegen ist das Einlegen in Orangensaft und Portwein über Nacht. Oder dass er schmort und nicht kocht.

GA Von WDR 5 ging es zu WDR 2 – und Ihre Koch-Zeit wurde auf zweieinhalb bis drei Minuten gekürzt. Wie hat das denn geklappt?

Gote Der Programmleiter hatte erst

gemeint, das kann nicht funktionieren. Eine Redakteurin hat es trotzdem versucht. Vor etwa sieben Jahren gab es vor Weihnachten den ersten „Einfach Gote“, es ging um Butterstollen. Ich habe mich nur auf ein Detail konzentriert: Wie kriege ich 500 Gramm Butter in den Stollen. Nach der Sendung gab es 7000 Rezept-Abfragen auf der Hotline. Die Abfragen sind beim Sender ein bisschen so wie die Quote beim Fernsehen. Normal waren es da so 150, vielleicht auch mal 500.

GA Und der Programmleiter war glücklich?

Gote Der Chef meinte: Eintagsfliege. Aber zwischen Weihnachten und Neujahr bin ich noch drei oder vier Mal auf Sendungen gegangen mit hausgebeiztem Lachs, der ging

gute, das kann nicht funktionieren. Eine Redakteurin hat es trotzdem versucht. Vor etwa sieben Jahren gab es vor Weihnachten den ersten „Einfach Gote“, es ging um Butterstollen. Ich habe mich nur auf ein Detail konzentriert: Wie kriege ich 500 Gramm Butter in den Stollen. Nach der Sendung gab es 7000 Rezept-Abfragen auf der Hotline. Die Abfragen sind beim Sender ein bisschen so wie die Quote beim Fernsehen. Normal waren es da so 150, vielleicht auch mal 500.

GA Und der Programmleiter war glücklich?

Gote Der Chef meinte: Eintagsfliege. Aber zwischen Weihnachten und Neujahr bin ich noch drei oder vier Mal auf Sendungen gegangen mit hausgebeiztem Lachs, der ging

gute, das kann nicht funktionieren. Eine Redakteurin hat es trotzdem versucht. Vor etwa sieben Jahren gab es vor Weihnachten den ersten „Einfach Gote“, es ging um Butterstollen. Ich habe mich nur auf ein Detail konzentriert: Wie kriege ich 500 Gramm Butter in den Stollen. Nach der Sendung gab es 7000 Rezept-Abfragen auf der Hotline. Die Abfragen sind beim Sender ein bisschen so wie die Quote beim Fernsehen. Normal waren es da so 150, vielleicht auch mal 500.

GA Und der Programmleiter war glücklich?

Gote Der Chef meinte: Eintagsfliege. Aber zwischen Weihnachten und Neujahr bin ich noch drei oder vier Mal auf Sendungen gegangen mit hausgebeiztem Lachs, der ging

gute, das kann nicht funktionieren. Eine Redakteurin hat es trotzdem versucht. Vor etwa sieben Jahren gab es vor Weihnachten den ersten „Einfach Gote“, es ging um Butterstollen. Ich habe mich nur auf ein Detail konzentriert: Wie kriege ich 500 Gramm Butter in den Stollen. Nach der Sendung gab es 7000 Rezept-Abfragen auf der Hotline. Die Abfragen sind beim Sender ein bisschen so wie die Quote beim Fernsehen. Normal waren es da so 150, vielleicht auch mal 500.

GA Und der Programmleiter war glücklich?

Gote Der Chef meinte: Eintagsfliege. Aber zwischen Weihnachten und Neujahr bin ich noch drei oder vier Mal auf Sendungen gegangen mit hausgebeiztem Lachs, der ging

gute, das kann nicht funktionieren. Eine Redakteurin hat es trotzdem versucht. Vor etwa sieben Jahren gab es vor Weihnachten den ersten „Einfach Gote“, es ging um Butterstollen. Ich habe mich nur auf ein Detail konzentriert: Wie kriege ich 500 Gramm Butter in den Stollen. Nach der Sendung gab es 7000 Rezept-Abfragen auf der Hotline. Die Abfragen sind beim Sender ein bisschen so wie die Quote beim Fernsehen. Normal waren es da so 150, vielleicht auch mal 500.

GA Und der Programmleiter war glücklich?

Gote Der Chef meinte: Eintagsfliege. Aber zwischen Weihnachten und Neujahr bin ich noch drei oder vier Mal auf Sendungen gegangen mit hausgebeiztem Lachs, der ging

bei 8500 rüber. Daraufhin sagte der Chef, naja, vielleicht wird's ja doch ein Erfolg. Und das wurde es.

GA Inzwischen kochen Sie auch auf der Bühne.

Gote Ja, da haben Sie beim WDR gesagt, wenn es so gut läuft, dann klappt das ja vielleicht auch öffentlich auf der Bühne.

GA Gote war jetzt aber auch ganz allein auf Tour. Wie funktioniert eine Bühnenshow mit Kochen?

Gote Die Nähe zum Publikum zählt. Wir haben uns Hallen mit der Kapazität für etwa 300 Personen ausgesucht. Ich koche auf der Bühne: eineinhalb Stunden lang Gote pur und ohne Bremse. Es geht einfach darum: Wie kann ich zu Hause ohne großes Brimborium und ohne Luxusprodukte die Lust am Kochen und das Ergebnis auf dem Teller verbessern?

GA Klingt aber schon ein wenig nach Koch-Show.

Gote Ja, aber anders. Der größte Lacher kommt am Anfang: Ich komme mit zwei Kochplatten unter dem Arm auf die Bühne. Denn Kochen ist keine Frage von Technik. Die beiden Kochplatten symbolisieren das. Es ist der Kontrast zum riesigen Aufwand, der im Fernsehen bei Koch-Shows betrieben wird.

GA Der WDR hat auch Fernsehen. Wollten Sie nie Fernsehkoch werden und der Stimme ein Gesicht geben?

Gote Es gab sechs Sendungen „Einfach Gote“ im Fernsehen. Aber das Fernsehen und ich sind nicht gut miteinander klargelassen. Es geht dabei mehr um Show, aber ich bin nicht inszenierbar. Die haben mich nicht so gelassen, wie ich wollte. Danach sagten alle Freunde zu mir: So bist du doch gar nicht, wie im Fernsehen.

GA Das erfolgreiche Ihrer Rezepte beim Download?

Gote Spaghetti Bolognese. 36.000 Abfragen.

GA Wie erklären Sie sich das?

Gote Die Leute haben heute leider nicht mehr viel Ahnung vom Kochen. Fragen Sie doch mal nach: Was kommt in eine Bolognese rein? Gehacktes, und was noch?

GA Zwiebeln, Tomaten?

Gote Da ist immer noch etwas Möhre dabei und Staudensellerie, alles wird mit Hühnerleber gebunden. Das weiß kaum einer. Und dann? Rotwein oder Weißwein?

GA Wenn Sie mich so streng anschauen, rate ich mal Weißwein...

Gote Ja, natürlich.

GA Und was kam auf der Hitliste der Rezepte an zweiter Stelle?

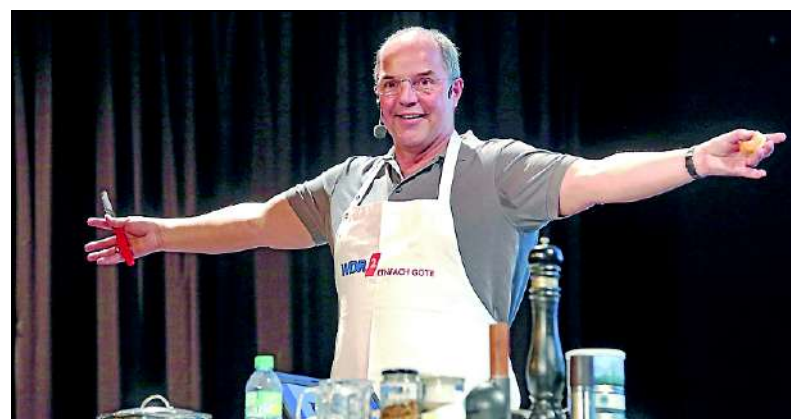
Gote Der Käsekuchen von meiner Oma. 26.000 Abfragen. Da können wir dasselbe Spiel machen: Was kommt in einen Käsekuchen rein: Quark oder Käse?

GA Quark!

Gote Ja, aber die Hälfte der Leute, die ich gefragt habe, ist ins Schwanken gekommen.

GA Genießt Ihre Frau, dass Sie zu Hause kochen?

Gote Aber ja. Am Samstag beispielsweise gehe ich zuerst einkaufen. Um halb fünf höre ich die Reste von Liga Live und fange an zu kochen. Meine Frau findet das super. Sie sitzt in der Küche und liest Zeitung, wir trinken ein Glas Wein zwischendurch und dann essen wir zusammen. Das finde ich eine tolle Art, den Abend zu verbringen.



Das Gesicht zur Stimme: Helmut Gote live auf der Bühne in Menden

Helmut Gote

■ Geboren 1957 in Bottrop

■ 1986 Diplom-Abschluss Journalistik in Dortmund inklusive Volontariat beim WDR und der Westfälischen Rundschau in Dortmund

■ Seit 1983 freier Journalist, Buchautor und Restaurantkritiker

■ Dienstags und samstags präsentiert Gote auf WDR 2 unter dem Titel „Einfach Gote“ seine Rezepte.

■ Jeden ersten Mittwoch des Monats „kocht“ er bei WDR 5 in der Sendung „Neugier genügt“, Samstagabend ist er ständiger Studiogast in der Sendung „Gans und gar“ mit Thomas Hackenberg

■ Im August erscheint sein neues Kochbuch „Alles mit Gemüse“ im DuMont Verlag, Köln. Im Oktober erscheint dort auch „Meine Lieblingsrestaurants in Köln und Umgebung“