

»Männer sind beim Kochen nicht locker«

WDR 2-Radiokoch Helmut Gote gastiert mit seinem ersten Bühnenprogramm am 7. Juni in Paderborner Schützenhof

Paderborn. Sein Rezept für die Zubereitung von Spaghetti Bolognese wurde sagenhafte 36 000 Mal im Internet heruntergeladen. Omas Käseküchen brachte es auf 32 000 Klicks. Seit sieben Jahren hat Helmut Gote im Programm von WDR 2 einen festen Platz. Am Samstag, 7. Juni, gibt es Gote nun live und zum Anfasen – um 20 Uhr im Paderborner Schützenhof.

Die Radiohörer lieben seine lockere Art, die Rezepte und Kochtipps, die der in Köln lebende Journalist zweimal wöchentlich über den Äther funkelt. Jetzt verlässt Helmut Gote das Sendestudio zum ersten Mal, erzählt Anekdoten aus der Küche und führt das Publikum in die Welt der Gewürze ein. Im Interview mit Daniela Lang hat er sich 56-Jährige Fragen rund um Kochen beantwortet und unter anderem verraten, warum sich Männer oftmals schwer mit dem Kochen tun.

Man kann es nicht riechen, nicht schmecken, nicht einmal sehen. Wie erklären Sie sich den Erfolg der Kochenlagen im Radio?



Auf dem Wochenmarkt: Gute und frische Produkte sind die Basis guten Essens. sagt Radiokoch Helmut Gote (links).

Helmut Gote: Ich vermutete, dass es die Mischung der Zutaten ist.

Erstens: Als gelernter Journalist geht ich entsprechend journalistisch an die Sache heran. Ich überlege mir, was ich in zweiwöchentlichen Mänteln verstehen kann, wie viele Tipps die Hörer bekommen müssen und wieviel Stimmungsmache dabei sein sollte, damit die Leute Spaß daran haben, zuzuhören.

Zweitens: Ich kann so gut über Essen reden, dass den Leuten der Geruch schon in die Nase steigt. Meta Inlettes Lab, das ich mal von einem Hörer bekommen habe, war: »Der Gote klemmt auch über Flugzeugmotoren quasselt, dann würde ich ihm immer noch zuhören.«

Drittens: »Einfach Gote ist ein erst gemeinsames Prinzip. Die Rezepte sind so leicht angelegt, dass jeder, der Lust zum Kochen hat, sie auch umsetzen kann. Es gibt keine Lizenzkosten, weil ich kostenständig kuche.«

Und wann ist die Idee entstanden, Helmut Gote auf die Bühne zu bringen?

Helmut Gote: WDR 2 begann vor zwei Jahren, mit den Kabarettsendungen »Lachen geht auf Tournee« zu gehen. Seit sechs Jahren bin ich Teil des Programms

»WDR 2 für eine Stadt«. Dabei hat sich bewiesen, dass meine Präsenz bei den Leuten unheimlich gut ankommt. Und da dachten wir uns: Das könnte doch auch für ein Programm auf der Bühne reichen. Jetzt sind wir alle sehr gespannt!

Kommende Woche steht der erste Live-Auftritt in Menden auf dem Programm. Haben Sie Lampenfever?

Helmut Gote: Ein bisschen. Inhaltlich nicht, aber es ist natürlich ein Unterschied, ob Sie im Studio vor dem Moderator stehen oder vor 300 Besuchern auf der Bühne.

Geben Sie uns doch einen kleinen Vorgeschmack auf Ihren Auftritt ...

Helmut Gote: Ich kann versprechen, dass jeder, der dorthin kommt, anschließend besser kochen können wird. Die »Einfach Gote«-Kochschicht lautet: gute und frische Produkte verwenden, sorgfältig kochen und sich Zeit zum Kochen nehmen.

Ein Schlüssel für gutes Essen sind Gewürze. Sie werden in der Küche richtig sehr vernachlässigt. Das fängt damit an, dass die meisten Leute zwar eine Pfeffermühle besitzen, aber trotzdem den Pfeffermüller aus dem Glas verwenden. Wenn man weiß, was man Gewürze richtig anwendet, hat man im Handumdrehen mehrere Varianten für dasselbe Gericht.

Was sind beim Kochen die schlimmsten No-Gos?

Helmut Gote: Zu wenig Butter, belangloses Abschmecken, zuviel »Schärfe«. Und tödlich ist dieses Kleckzeug Crema di Balsamico. Das verkleckert jede Nuance im Geschmack.

Sehen Sie sich häufig in einer Röhre mit Later, oder eher Schiebdeckel?

Helmut Gote: Was die Qualität des Kochens betrifft, auf jeden Fall. Meine Botschaft ist aber eine andere. Die lautet nämlich: Mach's nicht so viel Geschiss ...

Wenn Sie Ihre Art zu kochen in drei Worten beschreiben sollten, welche wären das?

Helmut Gote: Einfach, sorgfältig, locker.



Helmut Gote hat ein Herz für Butter – aber auch Gemüse ist seine große Leidenschaft.

an, sondern glauben, sie mischten gleich in den Suppenbereich vorbringen. Ich glaube, Männer wollen zu schnell ein Statussymbol daraus machen. Wenn sie dem schon kochen, dann soll es was ganz Großes sein. Sie übersehen, wieviel Freude das Kochen selbst macht.

Warum tun sich viele Männer eigentlich so schwer mit dem Kochen?

Helmut Gote: Ich denke, Männer sind am Anfang nicht locker genug. Die fangen nicht mit einer guten Bratkarthoffel oder einer Linsensuppe

Darum widmet er dem gesunden Grün ein neues Kochbuch.

Fotos: Dumont Verlag
Ich mit der Dose daran auch Gewürze und Kräuter hacken. Ansonsten ist eine gute Küchenmaschine wichtig für Trög. Mehr elektrische Geräte habe ich nicht. Ich mache alles mit der Hand, denn auch das macht den Reiz des Kochens aus.

Gibt es Küchenggeräte, ohne die Sie nicht mehr sein möchten?

Helmut Gote: Ja, der Zauberstab ist ein sehr wichtiges Gerät. Nicht, weil ich dauernd alles püriere, sondern weil

sein, dass ich ein bisschen zu viel Butter ins Essen gebe. In Deutschland herrscht aber auch eine Butterphobie. Die Wahrheit liegt wahrscheinlich irgendwo dazwischen.

Was kommt bei Helmut Gote niemals auf den Tisch?

Helmut Gote: Margarine und Crema di Balsamico.

Ein schönes Candlelight-Dinner im Feuchling's. Was gehört dazu unbedingt auf den Tisch?

Helmut Gote: In jedem Fall ist guter Wein genauso wichtig wie gutes Essen. Bei weilem Wein nehme ich gerne deutsches, bei rotm Wein darf es gerne auch in Richtung Frankreich, Italien und Spanien gehen. Auf jeden Fall serviere ich ein bisschen Champoux vorne weg.

Als kalte Vorspeise gibt es mit Büffelmozzarella und Basilikum gefüllte Tomaten, danach weißer Riesling mit einer Saure aus gekochten Eiern und roter Paprika. Dann wird ich Steak aus der Lammkeule wählen – mit Kreuzkümmel und Piment gewürzt und in Olivenöl gebraten. Dazu passen prima neue Kartoffeln und Ratatouille-Gemüse. Und als Dessort: Blauschimmelcreme.

Demnächst erscheint Ihr zweites Buch mit dem Titel »Einfach Gote: Alles mit Gemüse«. Was lesen wir dazu, das den unwahrscheinlichen Kochbuch-Angebot bislang noch nicht hebert?

Helmut Gote: Ich finde die meisten Gemüse- und vegetarischen Kochbücher zu langweilig. Ich habe darauf geachtet, viele originale Rezepte zusammenzustellen.

Eintrittskarten für »Einfach Gote« am Freitag, 7. Juni, um 20 Uhr, sind zum Preis von 12 Euro beim WESTFÄLISCHEN VOLKSBLATT, Telefon (05251) 89 60 erhältlich.