Frieden an Apfelstrudel

GLOBAL VILLAGE: Die Küchenchefs von Kanzleramt, Elysée, Kreml und Weißem Haus kochen für die Völkerverständigung.

Ulrich Kerz hält einen Teller in der Hand, darauf liegen: Apfelravioli, Apfelstrudel und Apfel-Joghurt-Schnitte an Apfelgelee. Der Apfel ist sein Beitrag zum Frieden in Nahost.

Kerz würde jetzt gern etwas Passendes sagen, aber das ist nicht so einfach. „Die Sprache ist der Knackpunkt. Man will ja nichts Falsches sagen oder irgendwas, was jemanden stören könnte“, sagt Kerz. Er kann jetzt besser verstehen, wie seine Chefin Angela Merkel sich oft fühlen muss. Weil er sich nicht sicher ist, was gerade die offizielle deutsche Haltung zum israelisch-palästinensischen Konflikt ist, sagt er: „Wir wollen gemeinsam die Message rüberbringen, dass wir den Frieden unterstützen.“

Ulrich Kerz, 53, ist der Küchenchef des Kanzleramts, ein freundlicher Rheinländer mit praktischem Kurzhaarschnitt. Er ist früher als Koch zur See gefahren, zuletzt auf der MS „Deutschland“. „Eigentlich wollte ich mir ein schönes Plätzchen in der Südsee oder in Australien suchen“, sagt er. Stattdessen landete er im Kanzleramt. Er kochte für Gerhard Schröder, jetzt kocht er für Angela Merkel: Frühstück, Mittagessen, Abendessen, Staatsbanketts und Galadiners. In letzter Zeit ist viel zu tun, Politiker aus der ganzen Welt pilgern nach Berlin. Angela Merkel rettet dann meistens den Euro und Kerz die Stimmung, beides nicht unwichtig. Kerz sagt: „Gutes Essen soll dazu beitragen, hartnäckige Probleme zu lösen und Flair reinzubringen.“

Auch in Israel gibt es hartnäckige Probleme. Ulrich Kerz würde gern mithelfen, sie zu lösen, deswegen ist er hier, zusammen mit den Küchenchefs des Elysée-Palasts und des Kreml, des Weißen Hauses und des Fürstentums Monaco, der kulinarischen Supermächte der Welt.

Die Köche treffen sich jedes Jahr, sie sind Mitglieder im „Club des chefs des chefs“, dem Club der Köche von Königen und Staatsoberhäuptern. Sie waren schon in Peking, Kairo und Moskau. Aber diesmal wollen sie nicht nur kochen und gute Laune verbreiten, sondern auch ein bisschen Politik machen, auf ihre Weise: mit der Kraft des guten Essens. Denn am Esstisch schließen Politiker Verträge, schmieden Friedenspläne, begraben Feindschaften. Hat nicht schon der berühmte französische Diplomat Charles-Maurice de Talleyrand gesagt: „Bringt mir gute Köche, und ich mache gute Verträge“?

An diesem Morgen sitzen die fünf Küchendiplomaten im Hotel Herods an der Strandpromenade von Tel Aviv. Vor ihnen aufgereiht stehen sechs Teller. Ihr Friedensplan sieht so aus: Salat von Jerusalemer Artischocken an schwarzem Trüffel, Rotbarbe mit Rucola-Pesto, Mangoldsalat an Paprikasauce, Borschtsch mit Crème fraîche, Wolfsbarsch mit Zucchiniblüten. Zum Dessert: Symphonie vom Apfel. Das Rezept aus dem Kanzleramt.

AMIT SHABI / LAIF

Küchenchef Kerz (3. v. r.), Kollegen: *Bouillon, Roulade, Quark*

Das Essen wird kalt, aber das macht nichts. Sie werden das Menü am Abend noch mal kochen, für 200 Galagäste, zusammen mit israelischen und palästinensischen Köchen. Der Erlös geht an das Schimon-Peres-Friedenszentrum, das Israelis und Palästinenser zusammenbringt.

Kerz ist zum ersten Mal in Israel und würde gern über seine Eindrücke reden, aber da schwenkt schon eine Reporterin vom russischen Fernsehen auf ihn zu. Sie fragt: „Hat Frau Merkel schon mal eine Diät gemacht?“ Das ist eine schwierige Frage, aber Ulrich Kerz umschifft sie elegant. „Frau Merkel schätzt die leichte, regionale Küche, mit viel frischem Gemüse und Fisch aus der Ostsee.“

Es ist nicht immer einfach, Deutschland kulinarisch in der Welt zu vertreten. Es gibt keine Austern, keine Trüffel, keinen Kaviar, dafür Kartoffeln, Kohl und Schwein. Auch sonst ist es für den Deutschen schwer, mit seinen Kollegen mitzuhalten. In Washington stehen gleich 9 Köche am Herd, in Paris 18, in Moskau 80, dazu testet dort noch ein Labor alle Lebensmittel auf mögliche Gifte. Kerz ist der einzige Koch. Kulinarisch betrachtet liegt Deutschland weit abgeschlagen hinter Monaco, vier Köche, wo Fürst Albert II. täglich mit seinem Küchenchef die Menüfolge diskutiert und Fürstin Charlène gern mal mitkocht.

Indes hat Deutschland jetzt politisch die Führungsrolle in Europa, da müssen die anderen sich anpassen. Wenn Nicolas Sarkozy in Berlin ist, dann kocht Kerz für ihn, was er auch sonst so kocht: Bouillon, Roulade und zum Nachtisch eine schöne Quarkspeise mit Früchten. „Und Herr Sarkozy schätzt das deutsche Essen sehr.“

Das deutsch-französische Sonderverhältnis, es gilt auch in der Küche. Merkels Küchenchef und sein französischer Kollege Bernard Vaussion tauschen Rezepte und Lieblingsgerichte ihrer Chefs aus, man lernt voneinander, vor allem lernt Deutschland von Frankreich. „Die Franzosen sind Perfektionisten“, sagt Kerz. Sie ordnen das Essen auf Platten an, sortiert nach Form und Farbe. „Aber am Ende ist eine Karotte auch in Frankreich nur eine Karotte.“

Auch Deutschland und Frankreich waren mal Feinde. Vielleicht kann die Trüffeldiplomatie ja genauso in Israel und Palästina Frieden stiften. „Die Bundeskanzlerin unterstützt unser Projekt auf jeden Fall sehr“, sagt der deutsche Küchenchef. „Ist ja auch mal Zeit, dass hier jemand was macht.“

Juliane von Mittelstaedt