

Freitag, 17. Juli 2015

**Le Club des Chefs des Chefs** Diese Köche kennen die Vorlieben von Staatschefs und gekrönten Häuptern. Gestern trafen sie sich in Bern.

Markus Dütschler

## Ein Staatschef sollte nie ausplaudern, was er gern isst

Manche Beizer rühmen sich, dass ein Regierungsrat oder gar ein Bundesrat ihr Etablissement mit einem Besuch beehrt habe. Die Mitglieder der Vereinigung Le Club des Chefs des Chefs (CCC) kennen nichts anderes, als Premierminister, Staatspräsidenten und gekrönte Häupter zu bekochen. Das kann ein schlichter Lunch sein oder ein pompöses Staatsbankett mit allen Schikanen. Im letzteren Fall greift der Chefkoch gern zum Telefon oder schreibt eine E-Mail an einen Kollegen, den er aus dem CCC kennt, und das sind viele – von Südafrika bis Island, von Kanada bis Thailand, von Estland bis Sri Lanka. Der CCC-Freund teilt ihm dann vertraulich mit, dass der Staatsgast derzeit eine Diät befolgen muss, über die nicht einmal dessen Entourage im Bild ist. Auch ohne diese Spezialwünsche gibt es Regeln zu beachten: Unerwünscht sind Speisen, bei denen man sich fast zwangsläufig mit einer farbigen Sauce bekleckert, oder ein Gemüse, das die Gasproduktion im Enddarm über Gebühr anregt.

Wenn die US-Präsidentenfamilie unter sich ist, gehts manchmal einfach zu und her. Obamas Leibköchin Cristeta Comerford verrät dem «Bund», dass es dann einen Gemüseteller gibt mit Produkten aus dem White-House-Garden von Präsidentengattin Michelle. Wenn aber die ganz grosse Kiste fällig ist, würden weitere Köche beigezogen, etwa aus der Armee oder anderen Institutionen, sagt die gebürtige Philippinin, die 1983 in die USA einwanderte und seit 1996 im Weissen Haus kocht. Comerford war gestern die einzige Frau am CCC-Treffen. Einer ihrer Vorgänger war der Schweizer Henri Haller, der heute hochbetagt in Washington lebt. Er verriet einst, dass im Weissen Haus das Soufflé auf den Präsidenten warte. Das tut der luftige Auflauf natürlich nicht, weshalb mehrere Auflagen im Ofen sind, damit eine dann fertig ist, wenn der Weltenlenker Zeit findet, sich zu Tisch zu begeben.

Hat die Schweiz auch einen Präsidentenkoch? Natürlich nicht, denn der Bundespräsident wechselt jedes Jahr, wenn man ihn endlich langsam kennen gelernt hat. Schweizer CCC-Mitglied ist darum der Chefkoch des Hotels Bellevue-Palace, das als «Dépendence der Macht» offizielle Bankette ausrichtet und Staatsgäste beherbergt.

«Ein gutes Essen schafft eine gute Atmosphäre», sagt Prinz Albert II. von Monaco, nicht live am CCC-Treffen im Bellevue-Palace, sondern in einem Video über den CCC. Diese Erkenntnis gilt nicht nur für den Zwergstaat an der Côte d'Azur, sondern auch für Weltmächte. Gutes Essen schafft gute Laune, und das hat schon manches Abkommen zum Erfolg geführt. Umgekehrt war es peinlich, als Präsident Bush senior bei einem Besuch in Japan in hohem Bogen erbrach, nicht wegen der lokalen Küche, sondern weil er von einem aggressiven Virus befallen war.

Die CCC-Köche lernen voneinander auch neue Speisen und Produkte kennen. Auch Staatsoberhäupter erweitern auf Reisen zuweilen ihren lukullischen Horizont. So fragte der damalige französische Präsident Jacques Chirac den israelischen Chefkoch, ob dieses tolle 12-gängige Essen wirklich kosher zubereitet worden sei. Ja, antwortete Halom Kadosh, auch der kredenzte israelische Wein sei kosher. Das erstaunte den Politiker aus der führenden Weinbaunation noch mehr. Apropos Chirac: Er hatte einst öffentlich gemacht, dass er das traditionelle Gericht Kalbskopf liebe. Hätte er das bloss nicht getan: Danach wurde ihm ständig Kalbskopf serviert, wo immer er eingeladen war — ausser in Israel.