

„Ich liebe es, Leuten etwas zu erzählen“

INTERVIEW: Spitzenkoch Kolja Kleeberg über seinen morgigen Auftritt beim Löwenfestival in Kallstadt

Alfons Schuhbeck, Frank Oehler, Nelson Müller, Hans Neuner – mit einem Aufgebot an Spitzenköchen findet am morgigen Sonntag das zweite Kallstadter Löwenfestival statt. Das Weingut am Nil erwartet 1300 Gäste, das Festival ist seit Wochen ausverkauft. Bereits zum zweiten Mal dabei ist der Berliner Sternekoch Kolja Kleeberg. Wir haben uns mit dem 54-Jährigen über Wein, Musik und ein Gericht für Donald Trump unterhalten.

Herr Kleeberg, habe ich Sie jetzt wirklich grippekrank aus dem Bett geholt? Das tut mir leid.

Ja, am Dienstag habe ich plötzlich Fieber und Halsschmerzen bekommen. Ich bin eigentlich nie krank, aber wenn, dann so und dann, wenn eine große Veranstaltung ansteht.

Können Sie denn am Sonntag in Kallstadt überhaupt kochen? Aber natürlich.

Wenn Sie das Wort Pfalz hören – was verbinden Sie damit?

Ich bin in Köln geboren und in Koblenz aufgewachsen. Insofern schwingt beim Begriff Rheinland-Pfalz beides mit – Rheinland und Pfalz. Ich bin von Koblenz aus dutzende Male nach Frankreich in Urlaub gefahren, immer durch die Pfalz. In Neustadt beispielsweise war ich schon einige Male. Ohne dass ich jetzt Bad Dürkheimer, Neustadter oder Kallstadter wäre: Für mich bedeutet die Pfalz auch ein Stück Heimat.

Sie waren ja bereits im vergangenen Jahr bei der ersten Auflage des Löwenfestivals dabei. Wahrscheinlich wird das nicht die einzige Veranstaltung dieser Art sein, die Sie so im Laufe eines Jahres machen. An was erinnern Sie sich denn noch aus dem Vorjahr?

Also Kallstadt ist schon etwas spezi-

alisiert, und es gibt an jeder Ecke etwas zu entdecken. Im vergangenen Jahr etwa den Krabben-Lieferanten, der noch selber pult. Seine Krabben sind ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Und natürlich gibt es auch bei den Weingütern unheimlich viel zu entdecken.

Apropos Wein: Muss man sich als Spitzenkoch eigentlich mit Wein auskennen, oder überlässt man dieses Feld lieber den Sommeliers?

Ich bin Koch geworden, weil ich gerne Gäste habe und denen Genuss beschaffen möchte. Deswegen interessiere ich mich natürlich auch für Wein. Ein Wein kann die ganze Mühe, die sich ein Koch mit seinem Gericht gegeben hat, zunichte machen. Oder er kann den Genuss erhöhen. Ich kenne mich zwar nicht so gut aus wie ein Sommelier. Aber ich weiß natürlich die Grundzüge, welcher Wein zu welchem Gericht passt und welcher nicht.

Was werden Sie am Sonntag denn kochen?

Ich werde „Poke“ machen, das ist im Moment sehr angesagt. Es ist eine Kombination aus hawaiianischer und japanischer Küche. Die Unterlage bildet Sushi-Reis, der entsprechend mariniert ist. Obendrauf kommen dann Fisch, Gemüse und Soße. „Poke“ bedeutet wörtlich „in Stücke schneiden“ und ist auf Hawaii ein Nationalgericht.

Wie sind Sie denn auf die Idee dazu gekommen?

Nun, ein Gericht für eine derart große Veranstaltung muss gut umzusetzen sein und einen Hingucker-Wert haben. Und man muss es im Idealfall mit der Hand oder mit nur einem Besteckteil essen können. Außerdem liebe ich es, den Leuten etwas zu erzählen, was daran liegen könnte, dass meine Eltern Pädagogen sind. Und über Dada gibt es auch viel zu ar-



Würde Donald Trump etwas servieren, das er kennt: Spitzengastronom Kolja Kleeberg.

FOTO: FLORIAN BOLK/DIE STADT KOCHT

Und welchen Wein würden Sie dazu empfehlen? Riesling oder Weißburgunder?

Eher einen Weißburgunder. Ein trocken ausgebauter Riesling würde nicht passen, das würde leicht metallisch schmecken. Wenn Riesling, dann feinherb. Aber ich würde eher einen Burgunder dazu trinken.

Sie machen ja auch Musik. Werden Sie am Sonntag auch singen?

Einige der Musiker kommen hier aus der Region. Wir werden ein bisschen Rock 'n' Roll und ein paar Evergreens wie Beatles-Coverversionen spielen. Meine erste Aufgabe ist natürlich das Food. Wann wir spielen, hängt von der Stimmung ab. Alles zu seiner Zeit.

Kochen und Musik machen. Eine ungewöhnliche Kombination.

Ich habe mit acht Jahren mit Klavier angefangen, mit zwölf dann mit der

immer begleitet. Vor meiner Kochlehre war ich am Theater und habe Schauspiel- und Gesangunterricht genommen. Dann wollte ich etwas machen, mit dem ich auch meine Brötchen verdienen kann und bin eben Koch geworden. Aber die Liebe zur Musik ist geblieben.

Haben Sie schon einen Standort für ein neues Restaurant im Auge, nachdem Sie das „Vau“ am Berliner Gendarmenmarkt ja wegen des nicht verlängerten Pachtvertrags schließen mussten?

Ich bin immer noch auf der Suche. Im Moment mache ich andere Dinge, moderiere eine Radiosendung, mache Catering oder gebe Kochkurse. Das Problem ist, dass ich an so einem exponierten Standort in einer so tollen Immobilie war, dass ich jetzt nicht irgendwohin gehen kann.

Ich weiß nicht, inwieweit Sie die Nachrichtenlage in der Pfalz verfolgen. Aber US-Präsident Donald Trump stammt ja aus Kallstadt, ein Staatsbesuch in der Gemeinde steht daher im Raum. Was würden Sie denn für ihn kochen, wenn er Ihr Gast wäre?

Auf jeden Fall etwas, das er kennt, aber auch etwas typisch Pfälzisches: Wie wäre es denn mit einem Cheeseburger mit Saumagen, Handkäs' und Kümmel? INTERVIEW: ALEXANDER SPERK

ZUR PERSON

Kolja Kleeberg

Geboren in Köln war Kleeberg nach dem Abitur zunächst beim Stadttheater als Regieassistent und Nebendarsteller tätig. Kleeberg absolvierte dann eine Kochlehre und übernahm 2002 das Berliner Restaurants „Vau“, das er bis 2016 betrieb. In dieser Zeit hatte der 54-Jährige zahlreiche Auftritte in TV-Kochshows wie „Küchen-erblacht“ im ZDF. **lch**

...Besonderes. Alles ist hervorragend

...zählen.

...Ja, ich werde mit der Band auftreten.

...Gitarre. Seitdem hat mich die Musik

...