

„Jörg, willst Du mit mir gehn?“



Gute Laune nach 1,5 Stunden pendeln: Jörg Götte © HBM

Berufspendler huschen wie ferngesteuert durch den Bahnhof. Am Backstand neben mir gehen Brezeln, Kaffee und Croissants über die Ladentheke und plötzlich steht Jörg Götte, Chefkoch bei *Meine Familie & ich*, vor mir. Dicker Schal, breites Lächeln, gute Laune – und dass, obwohl er heute, wie jeden Tag 1,5 Stunden von Mühldorf nach München gependelt ist. Es ist kurz vor neun Uhr morgens am Münchner Ostbahnhof und ich begleite heute Jörg auf seinem Weg in die *Meine Familie & ich* Küche.

„Was gab es heute zum Frühstück – oder machst Du das bei der Arbeit, wenn Du so früh raus musst?“, will ich wissen. „Tatsächlich gibt es bei uns jeden Morgen Frühstück, schon deshalb weil ich Kinder habe. Morgens gibt's nichts spannendes, Käse- und Marmeladenbrote“, sagt er. Mit Kindern hat Jörg Götte auch beruflich zu tun. Im Rahmen der Initiative *Meine Familie & ich macht Schule* besucht er Schulen, um vor Ort Kinder und Jugendliche fürs Kochen, gesunde und leckere Ernährung zu begeistern. „Es landet ja immer mehr Convenience Food auf den Tellern“, erklärt der Chefkoch.

„Ich bin genauso alt wie *Meine Familie & ich*. Ich habe zusammen mit dem Heft meinen 52. Geburtstag gefeiert. Vieles hat sich in deutschen Kochtöpfen verändert in den vergangenen Jahrzehnten. Zum Beispiel die Essenszeiten oder viele, die vegan leben oder

auf Low Carb achten und das Angebot von Convenience Food ist immens gestiegen. Das sind Dinge, die wir auch bei der Planung unseres Heftes selbstverständlich beachten“, sagt er, während wir in die U-Bahn steigen.

Wenn ich mir Jörg daheim beim Kochen vorstelle, sehe ich eine große schicke Küche, mit hochmodernem Firlefanzen. „Ich habe daheim eine kleine Ikea-Küche“, sagt er zu meiner Verwunderung und schiebt nach: „Es kommt gar nicht auf die Küche an, sondern auf die Qualität der Zutaten und auf das richtige Rezept.“

Jörg hat das Handwerk ganz klassisch in einer dreijährigen Ausbildung in einem Kurhotel gelernt. Manche seiner ehemaligen Kollegen arbeiten mittlerweile in Großküchen. „Da verliere man leider schnell den Anschluss, erklärt er. Jörg und sein Team verlieren den Anschluss nicht, ganz im Gegenteil. Sie gestalten „den Anschluss“ mit ihrer täglichen Arbeit aktiv mit. In seiner Küche ist er der aktuellen Saison um drei Monate voraus. So kann es auch mal passieren, dass er im Herbst bei sommerlichen Temperaturen Plätzchen für die Weihnachtsausgabe backt. „Heute starte ich die Grill-Saison und es gibt Erdbeerkuchen von meiner Kollegin“, lacht Jörg, während wir – mittlerweile an der Arabellastraße angekommen – durch Schneematsch waten.

Bei den eisigen Temperaturen erinnert sich Jörg plötzlich an eine Sommerreise, die er vor vielen Jahren gemacht hat: „Ich war mit einem Freund sechs Wochen lang mit dem Fahrrad in Griechenland und in der Türkei unterwegs. Abseits der Touristenhochburgen hatten wir die Möglichkeit, die echte einheimische Küche kennenzulernen. Nachts haben wir in Hängematten am Strand übernachtet und tagsüber mussten wir auch ab und zu richtig in die Pedale treten, wenn uns Hunde auf der Straße verfolgt haben“, erinnert er sich mit einem lauten Lachen. Die mediterrane Küche hat es ihm besonders angetan und manchmal wandelt er seine Rezepte auch mit asiatischen Einflüssen ab.

Mittlerweile sind wir in seiner Küche bei Burda angekommen. Eine riesige Spielwiese, in der sich Jörg täglich mit großer Begeisterung austoben kann. Diese Leidenschaft spürt man nicht nur, wenn man mit ihm persönlich zu tun hat. Man kann sie jeden Monat aufs Neue schmecken, wenn man seine Rezepte aus der *Meine Familie & ich* nachkocht.

von **Saki Athanassios Danoglidis**
Senior Editor - Corporate Communications
Athanassios.Danoglidis@burda.com



Kategorie **Karriere**

Schlagwörter **Jörg Götte, Meine Familie & ich, WDMMG, Willst du mit mir gehn**

Adresse (URL) **<https://www.burda.com/de/news/jorg-willst-du-mit-mir-gehn/>**