

RUTZOLOGIE

ACHT JAHRE - ACHT KÖCHE
VON JÖRG TEUSCHER

Rutzologie ist die Wissenschaft vom Feiern in der Weinbar Rutz. Deren wichtigste Gesetze: gefeiert wird regelmäßig, ausgiebig und mit Freunden. Und das seit 8 Jahren.

Es war im Jahr 2000, als Anja und Carsten Schmidt, beide im Weinhandelsgeschäft tätig, in San Francisco eine Weinbar besuchten und von deren Konzept begeistert waren. Wieder in Berlin, redeten sie mit Jürgen Lund darüber, einem Weinhändler, der für ihre Firma arbeitet. Lund wiederum brachte die beiden Unternehmer mit Lars Rutz zusammen, damals Sommelier im Restaurant Harlekin des Berliner Grand Hotels Esplanade. Es entstand die Idee einer Weinbar, eines Weinhandels und eines Restaurants unter einem Dach.

Im März 2001 wurde die Weinbar Rutz in der Chausseestraße eröffnet. Inzwischen mit im Boot: Küchenchef Ralf Zacherl, der eine gehobene Bistroküche zelebrierte und ein Jahr später dafür 14 Gault-Millau-Punkte einheimste. Die Tester sahen bereits damals gute Aussichten und formulierten: „Hier steckt das Potenzial für einen Höhenflug.“ Sie behielten recht.

Die Gault-Millau-Ausgabe für 2003 vermerkte 15, die für 2004, erschienen im November 2003, 16 Punkte. Auch der Michelin war nicht knausrig und ließ einen Stern über der Weinbar leuchten.

Natürlich waren das Anlässe zum Feiern, ebenso wie die Rutz-Geburtstage, bis auf den dritten. Im Dezember 2003 war Lars Rutz gestorben, nach langem Kampf gegen den Krebs. Fast zur gleichen Zeit verließ Ralf Zacherl die Weinbar, das Fernsehen hatte gerufen.

Marco Müller folgte als Küchenchef; Jürgen Hammer, Hendrik Canis, Claudia Albrecht und schließlich Billy Wagner wurden nacheinander Sommeliers und führten, gemeinsam mit Müller, die Weinbar Rutz zu neuen Höhen. Der Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkte stehen heute zu Buche - Tendenz steigend. Grund genug, den 8. Geburtstag gebührend zu feiern.

