

Am Montag darauf - sonntags ist das Rutz geschlossen - herrscht wieder Alltag in der Weinbar. Die Töpfe sind gespült, die Gläser poliert, Marco Müller bedankt sich bei Köchen und Kellnern für eine außergewöhnliche Mannschaftsleistung, ohne die eine solche Geburtstagsparty nicht möglich gewesen wäre. Dann sitzen sie zusammen auf der sonnigen Dachterasse, reden über Kaninchenragout und Wildwassergarnelen und über früher...

Marco Müller erzählt vom Tag des Mauerfalls vor 20 Jahren, als er, 19-jähriger Jungkoch im Potsdamer Klosterkeller, zum ersten Mal nach Westberlin fuhr, mit Freunden und einem geborgten Lada. Wie sie die ganze Nacht feierten und am nächsten Morgen ins KaDeWe zogen. In der Feinkostabteilung kam der Schock, dem die Erkenntnis folgte - nichts wie weg aus Potsdam. Bereits im Februar 1990 stand Marco Müller dann im Schlosshotel Gehrhus im Grunewald am Herd.

Als Müller dort anheuerte, wusste er nichts von Jacobsmuscheln in orientalischer Würze oder von Seezunge in Champagnersauce. Die Mauer war zwar gefallen, kulinarisch jedoch verlief sie wie eh und je zwischen Steak mit Würzfleisch und Steinbutt mit Trüffelbutter.

Müller hatte sein Handwerk in der Potsdamer HO-Ufergaststätte gelernt, einem Fischrestaurant, in dem auf die Teller kam, was es gerade gab. Forelle und Hering gab es fast immer, und so briet der junge Koch Forellen und marinierte Heringe, ertränkte seinen Frust darüber und spielte mit dem Gedanken, Tischler zu werden. Wäre die Wende nicht gekommen, hätte er wohl umgesattelt.

Müller begriff die gesellschaftliche Veränderung als Chance und holte nach, was ihm bis dahin verwehrt war. Er erlebte Klassik de luxe im Restaurant Imperial des Schlosshotels Bühlerhöhe und



im Berliner Grand Slam bei Johannes King dessen experimentierfreudige Kreativküche. Im Harlekin des Grand Hotels Esplanade trat er dann seine erste Stelle als Chef de cuisine an. Die Kritiker bescheinigten ihm Talent, und der „Feinschmecker“ wählte ihn zum Aufsteiger des Jahres. Im Frühjahr 2001 jedoch warf er ebenso das Handtuch wie vor ihm etliche andere Küchenchefs.

Am 1. Januar 2004 übernahm Marco Müller in der Rutz Wein-Bar die Stelle von Ralf Zacherl, der als deutsches Jamie-Oliver-Double größere Karrierechancen sah und sich ganz und gar auf seine Fernseharbeit konzentrieren wollte. Der Rest ist bekannt.

Der inzwischen 38-jährige Sternekoch gehört heute zur Spitzengruppe der hauptstädtischen Herdkünstler. Exzel-

lente Produkte und kreative, sorgfältige Zubereitungen kennzeichnen seine Küche, ob es sich um Gegrilltes Kalbsfilet und Hummersalat, um Confierte Jodelitobäckchen und Risotto vom grünen Spargel oder um ein Schwarzfederhuhn handelt, das mit Salbei gebraten und mit Stangenspargel und Nagler Kipferl-Sobrasada-Ragout serviert wird. Marco Müller überzeugt mit Gerichten, die das Produkt hofieren, mit Aromenstärke und Anrichtrafinesse.

Apropos Produkt: Müller und drei seiner Kollegen hatten eine Idee, verbündeten sich mit einem Biobauern in der Schorfheide und planen nun, alte Gemüsesorten selbst anzubauen. Aber das ist schon wieder eine neue Geschichte, auf deren Erfolg man vielleicht zum 9. Rutz-Geburtstag 2010 anstoßen kann...