

## KOCHEN MIT DEN MEISTERN 12 Monate für Gourmets: Berliner Küchenchefs und ihre exklusiven Workshops (5)

# Der will nur spielen

Marco Müller ist kein Purist, sondern steht auf Pirouette, kombiniert Bauer Beutes Wollschwein mit Apfelsenf-Gurkeneis und Rhabarbertarte mit Spargel: Der Sternekoch vom Restaurant Weinbar Rutz in Mitte zeigt seinen Kochseminar-Teilnehmern, was Pflicht ist für Gourmetköche, und was die Kür

VON BERND MATTHIES (TEXT)  
UND KAI-UWE-HEINRICH (FOTOS)

Weinbar? Natürlich ist das Rutz ein ausgewachsenes Restaurant mitsamt Michelin-Stern und keine Weinstube, in der kleine Häppchen gegen den Absturz gereicht werden. Aber welches andere richtige Restaurant hat schon um die 700 Weine zu bieten und verkauft sie auch noch so preisgünstig? Einigen wir uns also darauf, dass die Weinbar Rutz einfach deshalb so heißt, weil sie sich betont gegen das Bild vom edlen, etwas steifen Restaurant klassischen Typs abheben soll. „Mit Standard-Komfort“ muffelt der Michelin über den Einrichtungsstandard, was so viel heißt wie: Man sitzt an Tischen und isst mit Messer und Gabel. Aber eben locker, ohne geistig-moralischen Krawattenzwang. Und noch lockerer im Erdgeschoss, wo tatsächlich eine kleine Weinbar steht.

### SERIE



## Tagesspiegel-Kochakademie

HEUTE MIT  
Marco Müller  
von der Weinbar Rutz

So wollte es schon der Gründer Lars Rutz, ein charismatischer Sommelier, der kurz nach der Eröffnung an Krebs starb – an seiner Seite kochte anfangs einer mit Ziegenbart und Glatze, den heute die ganze Republik kennt: Ralf Zacherl. Doch während Zacherl nun schon eine ganze Weile wieder nach einer Bodenstation sucht, ist sein Nachfolger nie in eine TV-Umlaufbahn aufgestiegen, sondern hat an der Perfektionierung seiner bunten, manchmal schrillen und immer phantasievollen Küche gearbeitet: Marco Müller, der immer so jugendlich wirkt, als habe er gerade erst aus der Lehre, ist inzwischen einer der dienstältesten Berliner Top-Köche.

Müller ist kein Purist, der seinen Stil auf strenge Teller mit drei Zutaten ausrichtet. „Das ist nicht mein Ding“, sagt er. „Ich habe eine Nische mit meiner Küche gefunden, und wer zu mir kommt, der muss auch damit rechnen.“ Er schöpft aus dem Vollen, reicht zum Dreierlei vom Thunfisch schwarzes Oliveneis und zur geschmorten Schweineschulter gegrillten Oktopus, und den Ziegenfetakäse „von Bauer Grübl“ rundet er mit roten und gelben Beten, Amaranth und Anis-Balsamsauce ab. Man merkt den Gerichten an, dass hinten in der kleinen Küche kein Diktator herrscht, sondern ein neugieriger Spieler, der auch die Ideen seiner Leute zur Geltung kommen lässt, wenn nur das Handwerk stimmt.

Bei der Berufswahl spielten derlei Perspektiven sicher keine Rolle, denn der gebürtige Potsdamer hat Kochen bei der HO gelernt und war davon ziemlich angezogen: „Ein Leben lang immer nur Würzfleisch unter den Salamandern stellen – das wollte ich nicht“. Deshalb musterte er nach der Wende im Schlosshotel Grunewald an und irrte durch die neuen Produktwelten, ging auf die Bühlerhöhe, ins Berliner „Grand Slam“ und schließlich, erstmals als Küchenchef, ins „Harlekin“. Sein kongenialer Partner im Service ist Billy Wagner, ein schräger Vogel mit Zauselbart und Mütze, der im schwarzen Smoking überhaupt nicht vorstellbar ist –



**Kunststück!** Zander und Spargel, das schmeckt so leicht wie der Frühling. Marco Müller, Küchenchef des Restaurants Weinbar Rutz in Mitte, reicht den eben aus der Müritz gezogenen Raubfisch kross gebraten zum Süsschen aus frisch gererntem Beelitzer Spargel und einigen Überraschungsaromen. Wie's zubereitet wird, lernt man in seinem Kochseminar.

aber eben bei aller Lässigkeit auch ein Weinfanatiker von Grad. Er hat sich den gewaltigen Weinfundus des „Rutz“ so rasch angeeignet, als hätte er das alles selbst zusammengekauft, und er findet zu den komplizierten Aromenkombinationen Müllers mit Sicherheit den richtigen Schluck.

Lohn der Arbeit: Schon nach einem Jahr nahm er als „Sommelier des Jahres 2009“ den Applaus der Gäste der Meis-

terköche-Gala in Berlin entgegen. Deshalb wird er auch zum Menü für die Workshop-Teilnehmer garantiert die passenden Flaschen finden. Achtung: Die steile Treppe ins Restaurant und zurück hat schon manchen weinseligen Gast vor gewisse Probleme gestellt.

— Weinbar Rutz, Chausseestr. 8, Mitte. Tel. 24 62 87 60. Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag. Weinbar: 16 bis 23 Uhr.

Restaurant: 18.30 bis 22.30 Uhr. Sonntag und Montag geschlossen.

— Die nächste Folge dieser Serie erscheint am Sonntag, 6. Juni

Alle bisher vorgestellten **Küchenchefs** und **viele Rezepte** aus den Seminaren: [www.tagesspiegel.de/kochserie](http://www.tagesspiegel.de/kochserie)

### KOCH-EVENT IM MAI

## Jonglage mit Zander und Spargel: Marco Müller fängt den Wonnemonat ein

Haben Sie Lust, bei Berliner Chefköchen in die Lehre zu gehen? Zwölf von ihnen – jeden Monat ein anderer – öffnen ihre Küchen und Schatzkästchen: bei **Kochseminaren, kreiert für diese Tagesspiegel-Serie**. Die Workshops mit den Meistern plus anschließendem Essen können Sie buchen – zum Sondertarif. Marco Müller vom Restaurant Weinbar Rutz in Mitte bestreitet die Seminare zu dieser Folge: am **Sonntag, 16. und Montag, 17. Mai**. Beginn ist diesmal schon um **13 Uhr**. Ab etwa 18.30 Uhr genießen die Teilnehmer gemeinsam das zuvor zubereitete Menü im Restaurant.

Thema des Seminars? Alles Feine, was der Mai bietet: Saibling und Wildkräuter, Zander und Spargel, zartes Reh oder auch Rhabarber plus Waldmeister. Das Lieblingsthema von Sternekoch Marco Müller aber heißt: „regionale Nachhaltigkeit“. Damit meint er: Alles an Zutaten kommt aus einheimischen (Bio-)Betrieben. Seit vier Jahren arbeitet der 40-jährige intensiv vor allem mit landwirtschaftlichen Betrieben aus Brandenburg zusammen: mit einer Erzeugergemeinschaft für Obst und Gemüse, einer Käseerei, mit „seinem“ Schweinezüchter, Imker, Jäger, Fischer. Allein seinem Netz von Vertragspartnern traut Müller, nur sie, sagt er, liefern Lebensmittel besten Geschmacks und höchster Qualität. „Ein schönes Projekt“, nennt er die Kooperation. „Ich habe Spaß an den Produkten und kann Werte vermitteln.“ Das hat er auch im Seminar vor. Teilnehmer lernen die Unterschiede zwischen Qualitäts- und Supermarktwaren, erfahren alles über unterschiedliche Garprozesse bei Fisch und Fleisch, wie man richtig schmort, confiert, beizt, brät und grillt.

**Das Angebot im Detail:**

- Zur Begrüßung auf der Terrasse Maibowle plus Überraschungsgang von Bauer Beutes Wollschwein mit Apfelsenf-Gurkeneis
- 4- bis 5-stündiges Kochseminar mit Küchenchef Marco Müller
- Fünf-Gänge-Menü inklusive Rheinischen Weinen und Maibockbier
- Rezepte
- CD mit Erinnerungsfotos

Das Programm des Kochseminars im Detail:

**Die Vorspeise** ... vereint Variationen des Saiblings: Tatar, gebeizt und gegrillt, confiert – ergänzt durch Saiblingskaviar als vierter Komponente.

**Der erste Zwischengang** ... greift unser Fotothema auf: Zander und ein Süsschen aus Beelitzer Spargel. Wie man den fangfrischen Raubfisch filetiert und ihn richtig brät, verrät der Küchenchef ebenso wie sein Rezept für eine himmlische Spargelsuppe. Als Aromen dazu kommen zum Beispiel Estragonöl und Orange.

**Der zweite Zwischengang** ... konzentriert sich auf Wild: Maibock aus der Schorfheide, ein Reh, das seinen ersten kurzen Frühling erlebt hat. „Das zarteste, was im Wald rumhüpft“, sagt Marco Müller. Die Teilnehmer lernen, wie man einen Rehrücken auslöst und ihn perfekt im Ofen gart.

**Der Hauptgang** Großer Auftritt für ein ganz besonderes Fleisch, das Müller erst seit kurzem anbietet: Öhe-Rind, Vieh, das auf Rügener Salzwiesen weidet. Auf dem Teller hat es leckerste Begleiter: Rosmarinpüree und Gatower

Kugel, zarter als Teltower Rübchen. Marco Müller liefert zum Fleischthema auch das Geheimnis des perfekten Soßen-Ansatzes.

**Das Dessert** Jetzt wird es leicht, süß und säuerlich: Rhabarbertarte begleitet von Himbeeressig, Robinie, Spargel und Waldmeister-Dickmilch. Der Spargel fügt sich als Salat ins Dessert. „Die Blüten der Robinie, die man auch Scheinakazie nennt, sammeln wir selber und kochen daraus mit Weißwein Blütenfond“, sagt Müller.

**ANMELDUNG** 10 Plätze gibt es in jedem Kochseminar. Der Preis: 110 Euro pro Person, Essen und korrespondierende Weine inklusive. Begleitpersonen zum Essen bezahlen 84 Euro (bitte bei der Buchung ankündigen). **Anmeldung** für die Seminare **ab Dienstag, 4. Mai** (werktags 7.30 bis 20 Uhr, am Wochenende 8 bis 12 Uhr) unter der Tagesspiegel-Shop-Hotline 29021-520.

**GEWINNEN** Auch wenn Sie keinen Workshop-Platz haben, können Sie kulinarisch von unserer Serie profitieren. Die Firma All-Clad, Hersteller von **Profi-Geschirr**, stellt in jeder Folge Töpfe und Pfannen **im Wert von 500 Euro** zur Verlosung zur Verfügung (www.all-clad.de). Diesmal besteht der Gewinn aus einem Butterwärmer (ein halber Liter Fassungsvermögen) – besonders nützlich in der Spargelzeit – und einer Stielkasserolle, 18 Zentimeter Durchmesser, für drei Liter Flüssigkeit. Ihre E-Mail mit Adresse und Telefon bitte an **verlosungen@tagesspiegel.de** (Stichwort: Kochakademie). Einsendeschluss: 7. Mai, 12 Uhr. lei



**Saibling satt.** Dreierlei Variationen des leckeren Fischchens gibt's bei Marco Müller als Vorspeise.

## Ganz große Oper

Eine Premiere der besonderen Art: Profis und Amateure zusammen auf der Bühne – das gibt es in Berlin nun zum ersten Mal. Gespielt wird Verdis Erstlingswerk

Es kann nicht immer das Profiorchester sein. Oder zumindest nicht gleich. In Berlin leben Menschen, die ein Instrument spielen, aber sich irgendwann für eine andere berufliche Laufbahn entschieden haben. Für sie gibt es zahlreiche Möglichkeiten, in Orchester und Chören, denen man gerne den Beinamen „Laien-“ gibt, zu spielen und zu singen. Was es bisher nicht gab: Beide Kunstformen vereint zu dem, was Richard Wagner das Gesamtkunstwerk nannte – zur Oper.

In diese Lücke stößt jetzt ein junger freiberuflicher Dirigent. Felix Krieger, vergangene Woche 37 Jahre alt geworden, hat in London erlebt, welche Energien freigesetzt werden können, wenn – wie er lieber sagt – „Amateure“ mehrmals im Jahr mit Profis eine Oper stemmen. Die Chelsea Opera Group wurde 1950 von Colin Davis ins Leben gerufen, Simon Rattle hat hier dirigiert, und auch Felix Krieger war einmal aushilfsweise für zwei Rachmaninow-Einakter einge-

sprungen. „Damals wurde mir klar, dass so etwas auch in Berlin funktioniert“, sagt er. 2007 entstand der Verein „Berliner Operngruppe“. Bis Sponsoren und genügend Geld da waren, vergingen noch einmal drei Jahre, aber am Montag ist es so weit: Die Gruppe wird im Radialsystem ihre erste Oper aufführen. Passenderweise handelt es sich um ein Werk, das auch für seinen Komponisten das erste war. Mit „Oberto, Conte di San Bonifacio“ trat 1839 Giuseppe Verdi ins Licht der Musikgeschichte.

Damals war er natürlich noch nicht das Genie, der Schöpfer des unsterblichen „Rigoletto“ oder „Otello“, sondern ein vollkommen Unbekannter. Und doch weisen laut Felix Krieger schon hier zahlreiche Details auf den späteren Verdi hin: in der Melodik, den Chören und Arien. Die musikalischen Qualitäten dürften das etwas dürftige Libretto kompensieren, in dem ein mittelalterlicher italienischer Ritter den Tod findet bei dem Versuch, die Hei-

rat seiner Tochter mit einem Schurken zu verhindern. Bei der Aufführung im Radialsystem steht aber sowieso die Musik und nicht die Szene im Vordergrund. Das Werk wird konzertant aufgeführt. Wa-

rum? „Wir wollen nicht mit den großen Häusern konkurrieren, sondern wenig bekannten Werken, die angeblich schwach sind, eine Chance geben, mit neuen Ohren gehört zu werden“, so Krieger.



**Spaß am Spielen.** Mitglieder der Berliner Operngruppe mit Dirigent und Initiator Felix Krieger (2. v. r.) vor einer Probe im Ferenc-Friscay-Saal des RBB. Foto: David von Becker

Im rund 50-köpfigen Orchester sitzen zur Hälfte Amateure, im Chor ist ihr Anteil größer. Die Sänger sind alle Profis, denn Musiktheater braucht gute Stimmen, ohne die geht es nicht. Eigentlich geht es auch nicht ohne Szene, denn erst in der visuellen Inszenierung auf der Bühne wird Oper wirklich zur Oper. Aber manchen Mitwirkenden ist es gar nicht unrecht, dass auf eine Inszenierung verzichtet wird. Ekkehart Krippendorff zum Beispiel. Er hat seit seiner Schulzeit, erzählt er, und dann viele Jahre an der Freien Universität Politikwissenschaft gelehrt. Die Arbeit vieler Regisseure bereitet ihm ein großes Unbehagen. „Ich finde es gut, dass der Zugang zu dem Stück nicht blockiert wird durch Szene. Das ist doch die Malaise heutiger Opernregie: Dass sie originell sein will, weil sie glaubt, es sein zu müssen.“ Aber wie für andere geht es ihm vor allem um den Spaß am Spielen. „Ich bin eher unzuverlässig, wenn es ums Üben geht. Aber

im Rahmen dieses Projektes, mit drei klar begrenzten, intensiven Probenwochenenden geht es wunderbar.“

Ulrike Bährle hingegen hat jahrelang intensiv geprobt. Die 41-Jährige war Flötistin in verschiedenen Orchestern, hat sich dann aber inszenieren auf der Bühne und Marketingabteilung eines großen CD-Labors zu arbeiten. Jetzt freut sie sich, wieder Freude und Leidenschaft am Spielen zu empfinden – ein Gefühl, das in der professionellen Arbeit manchmal auf der Strecke geblieben war. Diese Erfahrung steht Anna-Friederike Dettmar noch bevor. Die 19-Jährige hat als Diplomatenkind an vielen Orten Geigenunterricht genommen, jetzt möchte sie das Instrument gerne studieren. Ein Projekt wie „Oberto“ ist zur Vorbereitung sicher hervorragend geeignet. Wer Amateur ist, muss es ja nicht bleiben. UDO BADELT

— Radialsystem, 3. Mai, 20 Uhr, [www.berlineroperngruppe.de](http://www.berlineroperngruppe.de), Tickets 15-29,95 Euro