

MARCO MÜLLER

INTERVIEW: FLORIAN BOLK / JASON KASSAB-BACHI



Lebt das Restaurant von deiner Präsenz? Singst du wie Kolja?

Am Samstag habe ich gesungen, als die Gattin einer unserer Stammgäste Geburtstag hatte. Henrik hat mich dazu verhaftet – ich musste singen. Ich mag das nicht. Der Gast hat sich verdrückt, hat gewartet bis wir fertig waren und dann ist er wieder angekommen.

Was ist das Besondere an deinen Mitarbeitern? Hat das »Vau« einen Standard etabliert?

Der Service ist fürs Entertainment zuständig – wir machen das Küchlein fertig. Es gibt eine klare Rollenverteilung. Henrik Canis hat gesagt, er bringt mich noch dazu im Gastraum zu singen – ich sage: im Leben nicht. Die Serviceleute müssen bei uns in den Laden passen, es muss menschlich passen, auch ein persönlicher Kontakt muss da sein. Das ist vorwiegend Henriks Sache.

Warum bist du in Berlin – bist du aus Berlin?

Ich bin gebürtiger Potsdamer – aus Babelsberg – und habe auch in Potsdam bei der HO gelernt. Ursprünglich wollte ich studieren, ich bin geprägt durch das Akademiker- und Künstler-Umfeld meiner Eltern. Als Kind bin ich im Urlaub ans Meer gefahren, um das Malen zu üben – das wollte ich auch studieren. Das schult auch einen Blick fürs Wesentliche.

Spielt es für dich eine Rolle, welche Vorgeschichte deine Mitarbeiter haben?

Das ist bei mir nicht so – das Entscheidende ist die Person, für mich zählt der Typ. Ich habe Leute ohne Lehrabschluss und Leute mit Abitur – Kochen hat etwas mit der Reife und der Überzeugung zu tun. Wenn du eine kleine Küche hast und du darauf angewiesen bist, dass



deine Leute mitdenken, macht man nicht eine reine Spaßküche. Wenn die Leute im Restaurant sitzen, dann merkt man, dass Kochen nicht nur lustig ist. Es ist Stress, du musst dich konzentrieren können. Ich versuche, Leute mit Potenzial zu finden. Wer den Blickwinkel auf das Kochen mitbringt, kann es bei mir über das Probearbeiten hinaus-schaffen, wenn Einstellung und Umsetzung stimmen. Ich habe Koch gelernt, weil ich – wie viele andere zu der Zeit – nicht zum Abitur zugelassen wurde. Ich wollte mich unter anderem nicht zur Armee verpflichten, wie es damals üblich war. Ein großes Glück ist, dass ich auf dem Land groß geworden bin und wir hinterm Haus noch Gemüse angebaut haben. Dadurch weiß ich, wie Obst, Gemüse oder anderes, was man regional anpflanzt, schmecken kann - was heute nicht mehr selbstverständlich ist. Kochen war mir nicht fremd. Wenn ich aus der Schule kam, habe ich mir meine Pfannkuchen selber gemacht oder es wurde der Kühlschrank leer gekocht, wobei die Resultate unterschiedlicher Natur waren. Die Ausbildung bei HO war für den Einstieg sehr gut. Ich war fordernd und habe alle drei Monate woanders gearbeitet. Ich habe überall Einblick gehabt – zum Beispiel war ich in einer Schlachtereierei und habe halbe Kälber und Schweine geschleppt. Dann in einer Fischgaststätte, später drei Monate im Cecilienhof, obwohl die nicht zu HO gehörten. In den Restaurants gab es damals immer das gleiche, Steaks mit drei Arten Sauce, Gurkensalat und Toast Hawaii. 1988 war ich fertig und arbeitete noch in einem Restaurant in Potsdam. Ich wollte dann aber nicht so weitermachen. Im Osten regierte eine Titanik-Romantik. Ein Leben lang Würzfleisch unter den Salamander zu stellen das wollte ich nicht. Zum Glück fiel die Mauer. Ich habe

mich sofort drüben umgesehen und versucht, über den Tellerrand zu sehen. Ich fand eine Stelle im Schlosshotel in Grunewald, vielleicht als einer der ersten aus dem Osten in West-Berlin. Die ersten 14 Tage waren die Hölle. Man wollte sich als Ostdeutscher keine Blöße geben. Der Küchenchef hat mich ins Kühlhaus geschickt, um Lollo Rosso zu holen – ich hatte keine Ahnung, was das für Salat war. Im Osten gabs ja nur Kopfsalat. Mir hat dann ein Lehrling Frisee in die Hand gedrückt, ich kam hoch und der Chef fönte mir verbal die Haare, schrie mich an, ob ich zu blöd sei. Es war sehr peinlich. Ich bin dann losgerannt und habe mein komplettes Gehalt für die Teubner Editionen ausgegeben um das Basiswissen nachzuholen.

Hat sich das Handwerk nach '89 revolutioniert?

Was hat sich für dich im Rutz verändert?

Im Rutz heute ist die Grundeinstellung neben der Gastlichkeit die Neugier aufs Essen. Ich arbeite mit der Überraschung. Meine Karte umreißt die Produkte, aber nicht die Zubereitungsart. In den Hauptgängen verwenden wir schon mal Begriffe wie »geschmort« oder »gebraten«, aber was mit dem Rest passiert – der Gast weiß eigentlich nicht, was ihn erwartet. Ein bisschen Kindergeburtstag ist mit dabei. Ich versuche, eine zeitgemäße Küche zu machen, aber gerade bei klassischen Schmorgerichten experimentiere ich nicht großartig rum. Da mache ich keine Geschmacksexperimente.

Wo liegt die Grenze von traditionellen Gerichten und neuen Gerichten?

Fisch bietet sich zum Beispiel zur Kombination mit Schweinebauch an, der auch häufig in der asiatischen Küche vorkommt, da kann ich

was Neues ausprobieren. Wenn ich plane, wie die Komponenten auf den Teller kommen, schaue ich, dass es nicht angerichtet ist wie vor 40 Jahren. Kochen ist Tradition, man kann mit ihr brechen, aber man sollte auch erhalten. Beim Kochen gibt es immer eine Hauptkomponente, einen Eyecatcher, den ich zum glänzen bringe, der muss erkennbar sein, den muss man rausschmecken. Ich kaufe die Top-Qualität vom Produkt ein – einen frischen Fisch, der gestern noch im Wasser schwamm. Ich verhunze es, wenn man den Eigengeschmack nicht mehr erkennen kann. Ich baue um das Hauptprodukt die anderen Elemente. Die Grenze ist, was das Hauptprodukt trägt.

Wirst du von deinen Gästen immer verstanden?

Nein. Wir sagen unseren Gästen nicht wie sie was zu essen haben. Das ist vielleicht ungemütlich. Ich bin aber der Meinung, man sollte den Gast nicht unterschätzen und ihn selber entscheiden lassen, was er zuerst ist. Wir wollen keinen Tempelcharakter, bei dem dem Koch oder Kellner gehuldigt wird. Der Grundgedanke ist mein Geschmack auf dem Teller, der trifft aber nicht immer den des Gastes. Wer konsequent nur die klassische Küche mag, der kann sich bei mir auch mal vergreifen, weil er meinen Gang vielleicht nicht versteht. Die klassische Drei-Komponenten-Küche ist nicht misszuverstehen, aber das ist nicht mein Ding. Ich habe eine Nische mit meiner Küche gefunden und wer zu mir kommt, der muss auch damit rechnen. Wer in einem anderen Restaurant seinen Trüffelgang besser definiert sieht, der kann dort auch bleiben, das ist das Schöne an Berlin, es gibt eine große Auswahl an Restaurants, wo jeder einen Platz findet, an dem er sich wohl fühlt.

Bist du vorsätzlich mit den Gästen an die Grenze gegangen?

Früher. ich habe auch vieles ausprobiert. Man muss als Koch seinen Stil finden. Vielleicht auch provozieren. Mit einem Hummer auf Chili-Passiosfruchtsoße auf einem Mangorisotto. Nicht unappetitlich, aber ich kenne jetzt Dinge, die besser mit Hummer gehen, als eine überdimensionierte Schärfe und Säure. Es war originell, aber es gibt Dinge, die besser schmecken. Es ist ein bisschen wie mit den Ausuferungen der Molekularküche: Wenn man einmal einen geeisten Schaum im Mund hatte, bei dem der Geschmack nicht gegen die Kälte ankam, reicht es einem, man braucht das nicht noch mal.

Was zeichnet deine Stammgäste aus?

Es gibt noch Gäste aus dem Schlosshotel, die mich begleitet haben. Ich habe auch ein Gericht, das ich über die Jahre immer wieder variere: das halbflüssige Schokoladensouffle. Das gleiche Rezept immer neu interpretiert. Für die Gäste ist das wie mit Depeche Mode von der Teenie-Band zur Popgruppe.

Gibt es eine direkte Berliner Inspirationen für deine Gerichte?

Das Stammpublikum hat Einfluss auf mich: Ich brauche Leute, die meine Küche gut finden und damit bin ich in der Großstadt gut aufgehoben. In der Stadt lebt man anders, man denkt anders. Ich kann hier mehr Leute ansprechen und habe eine größere Bandbreite, als auf dem Land.

Gibt es emotionales Kochen ?

Essen macht allgemein glücklich. Essen macht unglücklich wenn's schlecht ist – zu Tränen gerührt war aber noch niemand. Ich habe mal einen Grünkohl auf der Garte mit Schinkenschaum und Zander serviert

– da hat der Gast gesagt, er sei begeistert, aber so was haben wir öfters. In Trauer verfallen, das passiert eher bei Musik. Man kommt zu mir, um Geburtstage zu feiern, das ist eine Art von emotionaler Nähe, in der man mich sucht. Ich arbeite gerne mit Innereien oder mit Hoden, da kann ich Gäste mit dem Überraschungsmenü dazu bewegen, etwas auszuprobieren, vor dem sie sonst einen kultivierten Ekel haben. Es kommt oft vor, dass sie es niemals bestellt hätten, aber sich dann bedanken, weil es ihnen doch geschmeckt hat.

Bist du Künstler?

Nee. Koch. Kochen ist künstlerisches Handwerk. Das Anrichten, die optische Präsentation, da kann ich was von meinem Kindheitstraum reinbringen. Ferran Adrià in der Dokumenta – da gehört er auch hin. Aber das ist die Ausnahme.

Gibt es bei dir jede Woche eine neue Karte?

Ich versuche mich nicht zu wiederholen. Der Nachteil ist, man schafft nur Momente. Man hat den Vorteil, nicht erst eine Vernissage zu machen, um sich zu präsentieren. Man kann sich tagtäglich ausleben, man kann immer wieder neu interpretieren. Grundsätzlich braucht man das Handwerk - im Prenzelberg zum Beispiel gibt es Restaurants, die zu früh kreativ werden, ohne das Handwerk zu beherrschen.

Gibt es Einflüsse?

Ich schaue auch gerne mal bei Kollegen rein, aber mehr um den Koch zu treffen. Ich gehe aber nicht essen um Einflüsse zu suchen – im Gegenteil: Wenn man jeden Tag Experimente macht, ist man dankbar für Bodenständiges. Ich esse gerne mal Schnitzel, wo mich niemand kennt, wo ich rustikal essen kann. Man ist ja auch froh, wenn man mal

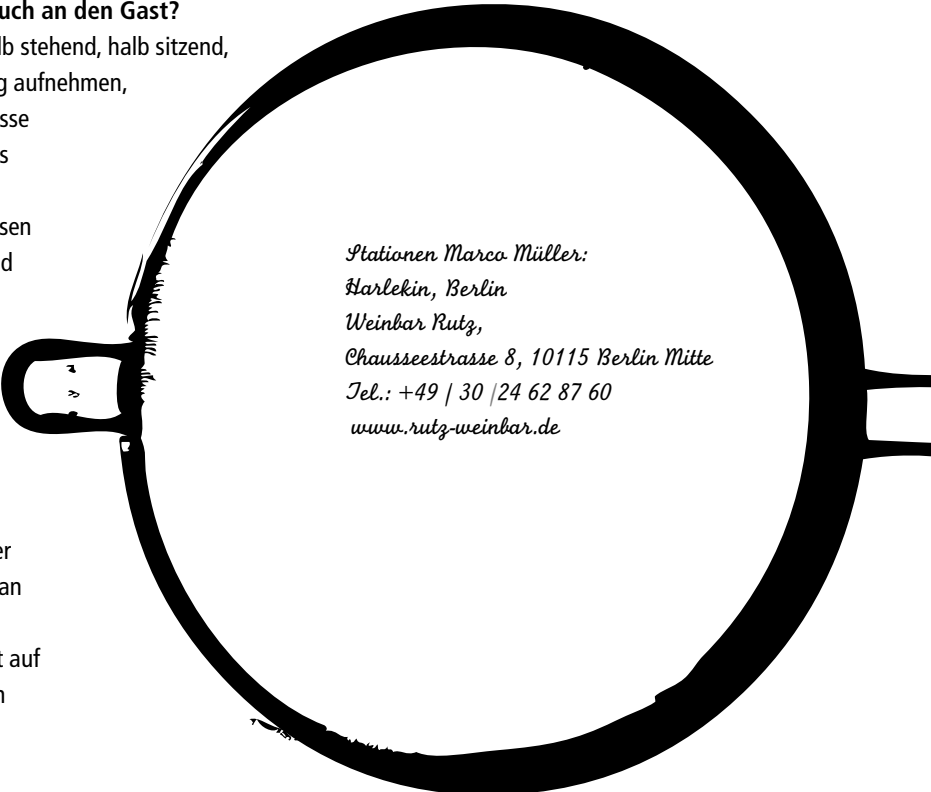
abschalten kann und seine Freundin sieht.

Gibt es ausländische Einflüsse, zum Beispiel von Imbissbuden?

Die Weizengrassäfte am Hackeschen Markt haben mich interessiert. Es ist ein interessantes Produkt. Ich habe mich daran erinnert, dass ich in meiner Kindheit an den Grashalmen kauend über die Wiesen gelaufen bin. Das ist sensationell lecker.

Hast du einen Anspruch an den Gast?

Was ich nicht mag: halb stehend, halb sitzend, auf der Flucht Nahrung aufnehmen, ohne zu wissen, was esse ich gerade. Ich will, dass er sich einen Moment Zeit nimmt und das Essen genießt, es begreift und dem Essen Beachtung schenkt. Ich meine, ich kann es nicht verhindern, ich kann den Gast nicht verprügeln und rausschmeißen. Aber ich habe früher darüber nachgedacht. Wenn man genervt ist, kann man nicht genießen. Es fällt auf einen zurück. Was man



*Stationen Marco Müller:
Harlekin, Berlin
Weinbar Rutz,
Chausseestrasse 8, 10115 Berlin Mitte
Tel.: +49 | 30 | 24 62 87 60
www.rutz-weinbar.de*

ANGEBRATENES TATAR VOM WAGYURIND:

200 gr *Wagyu Rinderfilet (entseht)*
wenn kein Wagyu beef zur
Hand, funktioniert es auch mit
herkömmlichem Rinderfilet

½ Ptk *Schalotte, fein gewürfelt*

1 Ptk *nicht scharfe Chilischote,
fein gewürfelt*

2 Ptk *Pardellenfilets, fein gerieben*

15 ml *Olivöl extra vergine*

1 Tl *Werder Ketchup*

¼ Tl *Pommerysenf*

¼ Tl *Dijonsenf*

1 tl *Schnittlauch, fein geschnittenen*

je ¼ Tl *gehackten Rosmarin, Thymian*

1 Msp *Majoran*

*Meersalz, grüner Pfeffer,
aeröstete, gemahlene Koriandersaat*

Das Rinderfilet in feine Würfel schneiden, leicht ansalzen und vor dem Marinieren eine Std. kalt stellen, damit es seine schöne rote Farbe behält.

Dann die verbleibenden Rezeptbestandteile unter das Fleisch mengen und abschmecken.

Aus dem Tatar kleine Bouletten formen, diese kurz und heiß von einer Seite in der Pfanne anbraten und servieren.

Nicht nur die durch das Anbraten entstehenden Röstaromen ergeben einen angenehmen Geschmack, auch die geringe Hitze trägt dazu bei, dass sich der Eigengeschmack des Fleisches gut entfalten kann.



isst, wie man isst. Gerade in einer Zeit, in der viele Leute ihr Essen aus der Plastepackung holen und alles gleich zu schmecken scheint, möchte ich, dass die Leute über ihr Essen nachdenken. Essen ist nicht nur ein Stoffwechselproblem. Das ist mein Beitrag zur Traditionspflege: ein bewusstes Essen.

Kann man etwas »unschuldig« essen?

Ich kann abschalten. Wenn ich in einem Landgasthaus bin, habe ich an das Handwerkliche keine große Erwartung, es muss nicht alles auf Kante gelegt sein, nur der Geschmack muss stimmen. Ganz abschalten kann ich also doch nicht.

Was hasst du an Spitzengastronomie?

Ich liebe das Kochen, das Handwerk, aber ich habe keine Lust, im stocksteifen Restaurant zu sitzen, vom Ambiente erschlagen zu werden und vom Service. Es läuft was falsch, wenn man anfängt zu flüstern, wenn die Unterhaltung knapper wird. Man fühlt sich nicht wohl, man fängt an, einen Knoten im Bauch zu haben. Wenn der Service einen permanent umschwänzelt und durch Einschenken, Servietten falten, Ausdecken und übermäßige Erklärung daran hindert, das Gespräch aufzubauen. Es hat was mit Gastlichkeit zu tun, wenn der Gast rausgeht und sagt: das war ein toller Abend. Die übermäßige Huldigung an den Koch hilft nicht. Es ist das Gesamtkonzept das zählt, also auch die Kellner und der Wein.



