

Garum statt Fond

Restaurant Rutz
Chausseestrasse 8, 10115 Berlin-Mitte;
Telefon: +49 30 24 62 87 60;
montags bis freitags ab 18 Uhr.

Das einzige Drei-Sterne-Restaurant der deutschen Hauptstadt, ausserdem ausgezeichnet mit viereinhalb Gault-Millau-Hauben, ist ein schöner Beweis dafür, wie konsequente Arbeit über längere Zeit zum Ziel führt. Der schnelle Erfolg war nie das Ziel von Küchenchef Marco Müller, der seit fast zwanzig Jahren im «Rutz» arbeitet. Früher als «Restaurant & Weinbar» bekannt, ist das Lokal in Berlin-Mitte heute die vermutlich erste Anlaufstelle der Bundesrepublik für eine frei von Dogmen praktizierte, geschmacklich überzeugende Regionalküche.

Müller arbeitet nicht mit klassischen Fonds und Saucen, sondern nutzt etwa die auf die



Römer zurückgehende Idee des Garums, um mit dieser fermentierten Würzsauce seinen Gerichten Tiefe und Breite zu verleihen. Eine leicht gebeizte Makrele aus dänischer Zucht etwa wird eingebettet in leicht florale Noten von wilden Rosen und die gutdosierte Schärfe von Meerrettich. Fein abgestimmt sorgen ein Miso, Fisch-Garum sowie Räucheraal für komplexen Wohlgeschmack.

Müritz-Karpfen gibt es in zwei Gängen, spektakulär ist die Rippe mit einem Tomaten- und

Rauchanstrich sowie wiederum etwas Karpfen-Garum. Es ist der schlichteste Gang des Menüs, in dem ansonsten Gerichte wie Gemälde mit einer Vielzahl von Farb- oder eben Geschmackschichten aufgebaut werden. Zartes Schweinekönn und Kohl etwa klingt zunächst wie ein sehr deutsches Gericht, wird durch eingelegte Senfsaat, Kohlblüten und Kohlblütenessig sowie fermentierte Tomaten aber in fein abgestimmte Aromen aufgefächert.

Die einzige kleine Schwäche ist vielleicht das verbreitete «Storytelling», viele Gerichte werden ausufernd aufgrund ihrer konzeptionellen Grundlagen oder der Herkunft der Zutaten erklärt, was nicht immer optimal im Sinne der Menü-Dramaturgie erscheint. Die meisten von Marco Müllers Tellern schmecken auch ohne ausufernde Anmoderation hervorragend.

David Schnapp ist Autor beim Gault-Millau-Channel.

WEIN/PETER RÜEDI

Stachelschwein und Aussenseiter

Elena Walch: Istrice. Cabernet Alto Adige
DOC 2020. 13,5 %.
Weibel Weine, Thun-Gwatt. Fr. 31,-.
weibelweine.ch

Zur Echtheits-Obsession mancher Wein-freaks gehört die Skepsis gegenüber «internationalen Sorten». So lässlich die Aufmerksamkeit für alles «Autochthone» ist – sie hat uns die Wiederentdeckung vieler lange verdeckter oder marginalisierter Sensationen beschert, denken wir nur an den Nerello Mascalese vom Ätna oder den Walliser Cornalin –, so skurril ist die Vorstellung, in Bordeaux berühmt gewordene Sorten (nur zum Beispiel) produzierten anderswo überbeuerte Allerweltsweine. Einmal abgesehen davon, dass nicht allein die Sorte, sondern die Umstände den Wein machen, das Terroir im weitesten Sinn, wozu nicht allein Grund und Boden, Geologie und Pedologie gehören, sondern auch die klimatischen Voraussetzungen und selbst die Mühevaltung des Winzers, ist nicht einzusehen, wieso bei der Vielfältigkeit, mit der sich Rebsorten selbst an



ein und demselben Ort im Lauf der Zeit genetisch verändern, lokale oder gar nationale Grenzen wichtig sein sollten. Wie bei vielen grundsätzlichen Vorbehalten im Umgang mit Wein, vermute ich, geht's da weniger um Ideen als um Ideologie.

Dies nebenbei und als Vorbemerkung zu einem Wein, den man im üppigen Sortenstrauss seiner Produzentin zunächst nicht vermuten würde. Elena Walch, die seit ihrer Heirat mit Werner Walch, Besitzer einer Kellerei in Tramin, mit ihren eigenen rigorosen Vorstellungen von Qualität, namentlich in den bald unter ihrem Namen geführten Weinbergen Vigna Castel Ringberg (oberhalb des Kälterer Sees) und Vigna Kastelaz (bei Tramin), zur Grande Dame des Weinbaus im Südtirol wurde, führt neben vielen,

zum Teil spektakulären Weissweinen wie dem Beyond the Clouds oder dem Gewürztraminer Kastelaz auch einen fast reinen Cabernet Sauvignon (ergänzt durch 10 Prozent Cabernet Franc). Er trägt dem schönen Namen «Istrice» (Stachelschwein) und war ihr erster Rotwein. Ihm folgten unter vielen anderen Merlots, bemerkenswerte Weine aus Lagrein oder selbst ein Spitzen-Pinot noir. Der Istrice stammt von Ringberg, es ist ein ebenso typischer wie eigenwilliger, charaktervoller Cabernet mit viel Wald- und Rotbeerfrucht, aber auch einem Unterzug von Kaffee- und Röstnoten, vielleicht etwas Schokolade; sehr würzig, kräftig, aber sozusagen mit angelegten Stacheln. Will sagen: sanft in den Tanninen, sehr diskret im Holz vom Ausbau in der Barrique.

Signora Walch kam aus Mailand ins Südtirol und ist abermals das Beispiel einer erfolgreichen Quereinsteigerin. Als Architektin arbeitete sie unter anderem beim charismatischen Carlo Scarpa in Venedig. Das Geschäft hat sie kürzlich, ohne sich allerdings ganz zurückzuziehen, ihren beiden Töchtern Julia und Karoline Walch überantwortet.