

Marco's top of the league



Marco Müller of Weinbar Rutz was voted Berlin's Master Chef 2011. So it was high time to visit him in his restaurant in Chausseestraße and ask him for his restaurant tips.

Berliner Meisterkoch 2011 wurde Marco Müller von der Weinbar Rutz. Höchste Zeit für Berlin&I, ihn in seiner Küche zu besuchen und um seine Restaurant-Tipps zu bitten.

TEXT: OLIVER KOEHLER

Marco Müller is a man with a mission. The passionate chef de cuisine of Weinbar Rutz, who has just been voted Berlin's Master Chef 2011, wants to rescue German culinary and eating culture. He aims to free German cuisine of its outdated image, challenging the stereotype that it only consists of stodgy, greasy food. He wants to take it back to its roots and show that it can be both light and hearty, elegant and traditional. "In the past, if you wanted to go out to eat good German food you had to go to an Austrian restaurant," explains Müller, "That always made me very sad." At Rutz, one aspect of our culinary concept is to bring old German classics "back to life", dishes that have long been shied away from

Marco Müller ist auf einer Mission. Der passionierte Chefkoch der Weinbar Rutz, der gerade zum Berliner Meisterkoch 2011 gewählt wurde, will die deutsche Ess- und Kochkultur retten. Ihm geht es darum, deutsches Essen von dem altbackenen Image zu befreien – weg von dem Vorurteil, dass es sich nur um schwere, fettige Kost handelt. Sein Motto: Zurück zu den Wurzeln einer Küche, die sowohl Leichtes als auch Deftiges, Elegantes als auch Zünftiges kennt und zu bieten hat. „Zeitweise ist man, wenn man wirklich gut deutsch essen gehen wollte, zum Österreicher gegangen“, beschreibt Müller die Situation in der Vergangenheit. „Das fand ich immer sehr, sehr schade.“

Photo: Marko Seifert

Photo: © Bando1 sur mer



are given a new lease of life. In Weinbar Rutz, the wine bar cum restaurant on the ground floor, you can expect to encounter old German staples, like rauchknacker (smoked sausages), leberworscht (liver sausage), schweinbauch (pork belly) and blutwurstbrot (bread with black pudding). Here, these classic German dishes are prepared and presented with a contemporary twist. Restaurant Rutz, located on the second floor, only offers a set menu. "We serve inspirations, which are then prepared as experiences - or courses. Each inspiration takes a specific food, feeling or method of preparation and we let guests view the inspiration from different angles." The concept has been a success, both amongst local regulars and visitors from abroad. No wonder, then, that thanks to the likes of Müller the capital is slowly but surely turning into a culinary hotspot. Müller takes a holistic approach to things and to ensure better quality on the tables in his restaurant he goes on forays around Berlin and the surrounding area in search of the right suppliers. "I have a direction, and that is to have no direction," Müller explains. "To me, it's all about interesting, sophisticated cuisine, with the best products, best dishes and best wines, all in perfect harmony. Berlin is becoming more confident again, especially in terms of returning to its culinary roots. The interaction between traditional and modern cuisine is a big passion of mine." Read on to find out which of his peers Müller rates highly.

Fester Bestandteil des Küchenkonzepts im Rutz ist es, deutsche Klassiker wieder zu beleben, Gerichte, an die sich lange keiner rangetraut hatte. In der Weinbar Rutz im Erdgeschoss trifft man auf alte Bekannte wie „Rauchknacker, Leberworscht, Schweinebauch und Blutwurstbrot“ – allesamt klassische deutsche Gerichte in zeitgemäßer Zubereitung und Präsentation.

Im Restaurant in der ersten Etage werden ausschließlich Menüs aufgetischt. „Wir servieren Inspirationen, die in Erlebnissen bzw. Gängen gereicht werden.“ Das Konzept kommt an – bei Berliner Stammgästen wie auch bei Besuchern aus dem Ausland.

Kein Wunder, dass sich dank Köchen wie Müller die Hauptstadt langsam aber sicher zu einem kulinarischen Hotspot entwickelt. Müller denkt dabei ganzheitlich. Um bessere Qualität auf die Esstische zu bringen, schaut er sich im Berliner Umland nach geeigneten Lieferanten für seine Gerichte um. „Ich habe eine Richtung, und die heißt, keine Richtung zu haben“, sagt Müller. „Es geht mir darum, eine interessante, ausgefeilte Gastronomie zu machen: beste Produkte, beste Gerichte, beste Weine, alles perfekt aufeinander abgestimmt.“ Insgesamt findet Müller, wird man in Berlin selbstbewusster, gerade wenn es darum geht, sich auf seine Wurzeln zu besinnen. „Aber dieses Spiel zwischen der Traditionsküche und der Moderne, das ist eine große Leidenschaft von mir.“ Lesen

THE BIRD
▶ AM FALKPLATZ 5, PRENZLAUER BERG
MON-SUN: 18:00-0:00
T 030 051 05 32 83

HOT SPOT
▶ EISENZAHNSTRASSE 66, WILMERSDORF
MON-SUN: 12:00-21:00
T 030 89 00 68 78

DIE SCHEUNE
▶ EICHKAMPSTRASSE 155, GRUNEWALD
MON-SUN: 11:00 - 24:00
T 030 892 49 03

BANDOL SUR MER
▶ TORSTRASSE 167, MITTE
MON-SUN: 18:00 - 23:00
T 030 67 30 20 51

RESTAURANT BIEBERBAU
▶ DURLACHER STR. 15, WILMERSDORF
TUE-SAT: 18:00-24:00
T 030 853 23 90



▲ CREATIONS À LA BIEBERBAU

Sie selbst, welche Kollegen Müller gerne aufsucht, wenn er sich einmal verwöhnen lassen will.

The Bird

Wenn es um wirklich wirklich gute Burger geht, finde ich The Bird top! Ihre Burger – die Steaks auch – sind wirklich weit vorne. Vor allem gefällt mir, dass man sieht, dass die Gerichte handgemacht sind. Da gibt es keine Konkurrenz, wenn es um Frische und Qualität geht.

Hot Spot

Ich gehe gerne zu Herrn Wu ins Hot Spot. Die Küche aus Shanghai und Szechuan ist eine willkommene Abwechslung. Wu ist auch ein absoluter Riesling-Narr, genau wie ich. Er hat eine sehr gute Auswahl an Moselweinen, die hervorragend zur Würzigkeit und Schärfe seiner Gerichte passt.

Die Scheune

Im Sommer gehe ich gerne in Die Scheune in Grunewald. Der Betreiber ist ein Freund von mir. Er leitet das Lokal gemeinsam mit seinem Vater, der genauso gut deutsche Klassiker kocht wie meine Oma früher. Mittlerweile hat sich die Scheune sehr schön in Grunewald etabliert. Sie ist längst kein Insider-Tipp mehr, sondern immer gerammelt voll.

Bandol sur Mer

Das Restaurant ist relativ bekannt und bietet schöne, ehrliche, französische Küche. Ich mag die Produktpräsentation, und das Essen ist sehr, sehr gut gemacht – gerade was die Qualität betrifft. Inzwischen arbeiten auch zwei meiner Jungs da drüben. Mein ehemaliger Sous-Chef ist dort jetzt Küchenchef.

Restaurant Bieberbau

Chefkoch Stephan Garkirsch ist – genau wie ich – so ein Verrückter, der zu den Landwirten raus fährt und auch gegenüber vom Restaurant auf einem Grundstück Kräuter selbst anpflanzt. Er kocht klassisch deutsch in einem absolut gemütlichen Fachwerkhaus, wie wir es in Berlin halt mögen, so mit Holz und Schnörkelei.

Photo: © Bieberbau



Night guide

GOING OUT
WITH JACKIE ASADOLAHZADEH

Meet me at Alex

Neue Clubs in Mitte. Und ein ganz alter

When I was 15, I got home from school one day, packed my bag, grabbed my ghetto blaster and got on a train. It took over two hours to get from my home town of Potsdam to Berlin because back then the railway lines had to pass around the wall. I locked myself in the train toilets, turned up the ghetto blaster, and backcombed and hairsprayed my hair until it began to resemble a mountain of candy floss. Martin Gore was singing "Let me see you stripped down to the bone" and I was starting to feel nervous about my impending debut visit to a nightclub.

I got off at Alexanderplatz and could see the queue for the infamous **Alextreff** discotheque from afar. This was the meeting point for East Berlin's "New Romantics" and it was recommended to me by a guy from school with big hair and a black cloak. My legs turned to jelly as I approached the building. I was wearing an OTT tulle dress and about 500 pearl necklaces around my thin neck but when I reached the bouncers at the door they turned me away with a curt "not you". I cried with rage for the duration of the journey home and vowed that I would never again be turned away from a club and, what can I say, to this day I've been successful.

The cheerless concrete block that was Alextreff no longer exists but the nearby Cubix Cinema shares its aesthetics. Despite the loss of Alextreff the fascination with Alexanderplatz hasn't waned over the years, thousands of young people still alight here every day only to be turned away by the numerous clubs.

Photo: privat

The Bird

When it comes to really good burger joints, I think "The Bird" tops the list! Their burgers - and steaks too - are ahead of the game. You can really taste the fact that everything is handmade and there's no competition in terms of freshness and quality.

Hot Spot

I like going to Mr. Wu's restaurant Hot Spot. The Shanghai and Szechuan cuisine on offer is a welcome change for me. The owner is also a total Riesling nerd, just like me, and he has an excellent selection of Mosel wines which suit the the spiciness and aromas of the dishes.

Die Scheune

In the summer I like going to Die Scheune in Grunewald. The owner is a friend of mine who, together with his father, cooks German classics just as well as my grandma used to. They have made quite a name for themselves in Grunewald and are no longer an insider tip; the place is always packed.

Bandol sur Mer

This place is relatively well known and offers beautiful, honest French cuisine. I like the way the products are presented, and the food is done very well - especially in terms of quality. Two of my guys now work over there, and the chef de cuisine was once my sous-chef.

Restaurant Bieberbau

Head chef Stephan Garkirsch is just as mad as I am when it comes to driving out to local farmers. Across the road from his restaurant, he also has a plot of land for planting his own herbs. He cooks traditional German food in an absolutely beautiful half-timbered house - just how we like it here in Berlin, with all of the wood and ornate fittings.