

**Impressum:**  
treffpunkt – Das Magazin für Mitglieder

**Herausgeber:**  
Berliner Volksbank, Der Vorstand  
Postanschrift: 10892 Berlin  
Telefon 030/30 63-33 00

**Gesamtleitung:**  
Berliner Volksbank  
Strategische Unternehmenssteuerung  
Michael Schröder / Ingeborg Schleyer  
Telefon 030/30 63-54 17  
Fax 030/30 63-15 25

**Redaktionsleitung:** Caroline Methner

**Graphische Gestaltung:** Frank Rothe

**Redaktion:** Franziska Kremtz

**Erscheinungsdatum dieser Ausgabe:**  
5. Dezember 2014  
treffpunkt 49 erscheint am 6. März 2015

**Konzeption, Gestaltung, Herstellung, Anzeigen:** Consultum Communications GmbH & Co. KG, Alte Jakobstraße 79–80, 10178 Berlin

**Druck:** Druckhaus Schöneweide GmbH, Berlin/  
Frank Druck GmbH & Co. KG

**Bildnachweis:**

**Wird noch aktualisiert** S. 1 wonderphoto 1; S.3 Berliner Schulpatte GmbH, VIA Verbund für Integrative Angebote Berlin gemeinnützige GmbH, Marie Isabel Mora, K. Wendlandt; S. 4 Fotolia.com – Sliver; S. 5 Sabeth Stickforth, Schumann Architekten GmbH; S. 6–7 Barbara Seyerlein; S. 8 White Trash, Felicia Kubieziel, Philip Schulte, Minko Minev, The Pearl; S. 9 Ballhaus Spandau, Frank Rothe; S. 10 Senatskanzlei Berlin – Kulturelle Angelegenheiten; S. 12 Camera 4 Eberhard Thonfeld, Berlin Partner/FTB-Werbefotografie, Wolfgang Scholvien, promo; S. 13 Berliner Volksbank, Fotolia.com – photocrew; S. 14–15 Jürgen Rocholl; S. 16 Fotolia.com – Günter Manz; S. 17 Fotolia.com – Krimar; S. 18 Peter Adamik, Jürgen Rocholl, Thomas Hartmann, Ines Baier; S. 19 Berliner Volksbank, Berliner Schulpatte GmbH; S. 20 mb GmbH; S. 21 Thomas Bartilla, Auto Zellmann GmbH; S. 22 Auto Zellmann GmbH, Böhme GmbH & Co. KG; S. 23 Promo; S. 24 Lemkes Spezialitätenbrauerei GmbH, Brauerei Südsterne KG; S. 25 Schlossplatzbrauerei Köpenick, Jungblut, Philipp Broka mp; S. 26 Madi-Zelt GmbH, Thomas Grünholz, Gunnar Luesch; S. 27 Marie Isabel Mora, Archiv Christian Bleses, Hannes Caspar, Cyrille George Jerusalem; S. 28–29 Franz-Michael Rohm, Jennifer Spurgat, Ines Zinsch; S. 30 Jürgen Rocholl, Zoo Berlin, Fotolia.com – SG-design; S. 31 K. Wendlandt

**Gesamtauflage dieser Ausgabe:**  
132 750 Exemplare (wird noch aktualisiert)

[www.berliner-volksbank.de](http://www.berliner-volksbank.de)  
[treffpunkt@berliner-volksbank.de](mailto:treffpunkt@berliner-volksbank.de)

### Gewinnspielinformationen

Teilnahmeberechtigt sind alle volljährigen Mitglieder der Berliner Volksbank. Die Teilnahme kann durch E-Mail an [treffpunkt@berliner-volksbank.de](mailto:treffpunkt@berliner-volksbank.de) oder durch Postkarte an Berliner Volksbank, Unternehmenskommunikation, 10892 Berlin erfolgen. Wir bitten um Nennung des Stichworts der jeweiligen Verlosung (bei E-Mails in der Betreffzeile) sowie um vollständige Adressangabe. Für jede Verlosung senden Sie bitte eine gesonderte Postkarte bzw. E-Mail. **Teilnahmeschluss ist grundsätzlich der 9. Januar 2015.** Ausnahmen sind gekennzeichnet.

Die übermittelten Daten dienen ausschließlich zur Durchführung der Gewinnspiele. Nur zu diesem Zweck werden sie ggf. an das den Gewinn auslobende Unternehmen weitergeleitet, um im Fall eines Gewinns den Zugang zu Tickets an der Abendkasse zu ermöglichen. Personenbezogene Werbung Dritter erfolgt nicht. Die Daten werden nach Beendigung der Gewinnspiele gelöscht.

Es gilt das Datum des Poststempels oder des E-Mail-Eingangs. Das Los entscheidet. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

**Rechtlicher Hinweis:** Die Zeitschrift treffpunkt enthält personenbezogene werbliche Ansprache. Sie können dem Versand der Zeitschrift jederzeit widersprechen.

GUNNAR TIETZ, PREISGEKRÖNTER SOMMELIER IM „FIRST FLOOR“

## „Dekantieren – damit der Wein Luft bekommt!“

„Abends mit einem Buch über Wein einschlafen, morgens mit einer Flasche Wein in der Hand aufwachen.“ Das ist seine Philosophie, mit der er seinen Job gelernt hat. Er, das ist Gunnar Tietz, vielfach preisgekrönter Chef-Sommelier des Sterne-Restaurants „first floor“ im Hotel Palace. „Ich bin Autodidakt“, erklärt er. „Ich habe nachts gelesen und bin über Weinbüchern eingeschlafen.“

Dass für ihn im Wein die Wahrheit liegt, hat er gespürt, als er 1990 in der Ausbildung bei Peter Frühsammer, damals Berliner Sternekoch, tolle Weine getrunken hat. Da hat Tietz, geboren in Templin, im Heimatort von Kanzlerin Angela Merkel, seine „Liebe zum Wein entdeckt. Ich war bis dahin Sportler, Hindernisläufer, und habe gar nichts getrunken“. Die Ausbildung zum Restaurantfachmann war sozusagen seine eigene Wende bis zu dem Entschluss: „Wein kosten, Wein beurteilen, Wein empfehlen. Das hat mir mehr Spaß gemacht als Teller von einem Tisch zum anderen zu tragen.“

Der Spaß ist geblieben, sogar noch gewachsen. Welchen Wein er empfiehlt, ist sein „Spiel, das er täglich gern mit den Gästen spielt“. Die Tietz-Empfehlungen „kommen aus dem Bauch. Ich möchte niemandem Fachchinesisch um die Ohren hauen und auch selbst kein Fachidiot sein“. Da ist Berlins wohl bester Sommelier ganz demütig: Es sei wie beim Bobfahren. „Die Winzer sind die Fahrer, und ich bin für die der Anschieber.“

Für sein Wein-Spiel mit den Gästen hat er seit vier Jahren einen idealen Partner, den Sternekoch Matthias Diether und dessen moderne leichte Küche auf der Basis französischer Haute cuisine. „Wir haben eine Speisekarte, aber die Gäste finden es viel schöner, wenn wir ihnen ein Menü anbieten mit den begleitenden Weinen.“ Am meisten freue es ihn und Koch Diether, wenn der Gast das first floor mit einem Aha-Erlebnis verlasse und sich sage: „Da gehe ich wieder hin.“

Seine Auszeichnungen reichen längst für mehr als eine Wand. Darunter gibt es auch eine



„schönste“. „Im vorletzten Jahr von den 100 besten Köchen zum besten Sommelier gewählt zu werden, das war eine Herzblut-Auszeichnung.“ Natürlich hat auch ein Chef-Sommelier seine Favoriten. Was er liebt, ist eine gute Flasche Champagner oder ein Spätburgunder, in Frankreich heißt die Traube Pinot noir. „Und wenn es ein großer Name sein soll: Pinot noir aus der Lage Romanée-Conti in Burgund. Aber so oft habe ich den auch noch nicht getrunken.“ Der teuerste Wein in seinem Hotel-Weinkeller ist ein 1945er Mouton Rothschild für 5200 Euro.

Sein Rat an alle Weinfreunde: „Dekantieren. Das gilt für Weißwein und für Rotwein. Für Rotwein sogar ein bis zwei Tage vorher. Ein großes Glas rausgießen, damit der Rest der Flasche Luft bekommt. Das Glas darf gern zum Küchenschluck werden.“

Manchmal wird Tietz bei seinem Spiel mit den Gästen zum ehrgeizigen Marathonmann (den Berlin-Marathon läuft er seit Jahren): „Wie neulich bei einer Dame, die Wein für Wein kostete. Keiner schmeckte ihr, bis zur Flasche 13. Der war's dann.“ Es handelte sich um einen Sancerre von der Loire. Sie war zufrieden – und er noch ein bisschen mehr.

**first floor, Gourmet-Restaurant by Matthias Diether, Hotel Palace Berlin**  
Budapester Straße 45, 10787 Berlin, Telefon: 030/25 02 10 20, [www.firstfloor.palace.de](http://www.firstfloor.palace.de)