



O du köstliche – Hausbesuch bei Hobbykoch Gunnar Tietz in Glienicke, der im first floor des Hotels Palace als Chef-Sommelier arbeitet



Gute Nase Gunnar Tietz hat bei Peter Frühsammer im Restaurant „An der Rehwiese“ gelernt. Seinen ersten Wein probierte er erst mit Mitte 20, seitdem ist er fasziniert

Frohe Weinnächte

Zu Hause sucht der Sommelier auch die Getränke aus – und kocht selbst dazu. An Weihnachten kommt Fisch auf den Tisch

■ VON KATRIN LANGE

Wie im Rampenlicht steht Gunnar Tietz in der Küche, mitten im Lichtkegel eines Sonnenstrahls. Sie ist seine Bühne für die nächsten zwei Stunden. Er schwingt sich seitlings auf den Küchentresen, der den Esstisch vom Kochbereich trennt. Zu seinen Füßen steht – hoch wie eine Boden vase – eine leere 18-Liter-Rotweinflasche. Sie ist das Überbleibsel einer Party und ein Hinweis darauf, dass in diesen Wänden das Wort „Wein“ groß geschrieben wird. An seinem Haus in Glienicke hätten ihn zwei Dinge interessiert, erzählt der 43-Jährige. Der Weinkeller und die Küche. Alles andere habe er seiner Frau überlassen. Er blickt sich gut gelaunt um und sagt: „So muss es sein. Wenn ich koche, will ich mit meinen Gästen ein Glas Wein trinken und mich unterhalten können.“

Durststrecken sind nicht erlaubt

Confierter Seeteufel mit Wurzelgemüse, Kräutersaitlingen und Kalbsjus, das ist Gunnar Tietz' Menü-Vorschlag. Auf der Arbeitsplatte neben ihm liegen schon Karotten, Kartoffeln, Sellerie und Pastinake bereit. Um 6.30 Uhr ist er aufgestanden, hat mit seiner Frau Tee getrunken, und

sich auf den Weg zu einem Halbmarathon durch den Schnee gemacht. Zwei Mal in der Woche laufe er mit einem Nachbarn 20 Kilometer, erzählt der gebürtige Uckermärker. Auch die 20 Kilometer bis zu seinem Arbeitsplatz im first floor im Hotel Palace, wo er als Chef-Sommelier über 1500 verschiedene Weine bestimmt, fährt er mit dem Fahrrad. Sport, der sportliche Wettkampf und das Ziel, vorn dabei zu sein – das treibt ihn im Leben an.

Beim Schälen des Gemüses erzählt er von seiner ersten Begegnung mit dem Wein. Die ersten zwei Jahrzehnte seines Lebens trinkt er keinen Tropfen Alkohol. Als Leistungssportler läuft er Langstrecke und schafft es bis auf einen 5. Platz über 2000 Meter Hindernis bei Junioren-Europameisterschaften. Er sitzt mit Sprinterin Katrin Krabbe und Kugelstoßerin Astrid Kumbnuss in einer Klasse an der Kinder- und Jugendsportschule (KJS). Irgendwann sei ihm klar gewesen, dass er es nicht wie sie an die Weltspitze schaffen werde, sagt er. Als ihm auch noch sein Sport-Studium versagt wird, sucht er sich einen Job an der Bar in einem Templiner Hotel. So kann er tagsüber trainieren und nachts arbeiten. Die Wende ist auch sein Wandel. Er geht auf das Arbeitsamt für Abiturienten und schreibt zehn Bewerbungen als Restaurantfachmann. Neun Absagen kommen. Und eine Zusage. Er beginnt bei Peter Frühsammer im Restaurant An der Rehwiese, das zu dieser Zeit einen Stern hat.

Dort wird die entscheidende Weiche gestellt. Als er das erste Mal in seinem Leben ein Schluck Wein trinkt, spürt Gunnar Tietz die Süße am Gaumen. Er spürt, wie die Flüssigkeit warm und weich seine Kehle hinab rinnt und sich ein angenehmes Gefühl in seinem Körper breit macht. Er weiß, dass es einer der besten Weine

sein muss, ein Gevey Chambertin Grand Cru von Armand Rousseau, die Flasche kostete damals zwischen 200 und 300 Mark, und er erinnert sich an seine Ehrfurcht. Seine Erwartungen werden von einer Faszination übertroffen. Es ist der erste Schluck eines künftigen Sommeliers, der es heute in der Gastronomie an die Spitzenposition gebracht hat. 2012 wird Gunnar Tietz der Titel „Beste Sommelier Deutschlands“ verliehen.

Wissen, was der Koch macht

Kochen und Weintrinken gehören für ihn zusammen. „Der Sommelier muss wissen, was der Koch macht“, sagt Gunnar Tietz. Das Gericht für das Weihnachtsmenü hat er auf dem Kreuzfahrtschiff Aida, auf dem er zwei Mal im Jahr als Sommelier an Bord ist, kennengelernt. Er lässt das klein geschnittene Gemüse in Salzwasser kurz aufkochen, schreckt es mit kaltem Wasser und Eiswürfeln ab und widmet sich dem Fisch. Sein Geheimtipp für den Fischkauf ist das Frischeparadies an der Morsestraße in Charlottenburg. Die Filets hat er am Tag zuvor in Öl und Rosmarin eingelegt und schiebt sie jetzt bei 80 Grad für eine halbe Stunde in den Ofen. Dann schneidet er die Saitlinge in dünne Scheiben und dünst sie kurz in Butter. Bevor der Fisch fertig ist, wird auch das Wurzelgemüse in Butter geschwenkt.

Vom Sommelier zum eigenen Wein ist es für Gunnar Tietz nur noch ein kleiner selbstverständlicher Schritt. Vor einigen Jahren reist er zum ersten Mal nach Afrika und besucht dort Weinbauern. Mit einem befreundet er sich. Sie bringen unter dem Label „The Gurus“ ihren Wein auf den Markt. Als das zu aufwendig und zu teuer wird, sucht sich Gunnar Tietz drei Winzer in Deutschland und kreierte in eigener Regie einen Grauburgunder, Spätburgunder, Silvaner und einen Riesling unter dem Namen „Wein-Guru“. Etwa 900 Flaschen für acht bis zehn Euro vertreibt er jedes Jahr über das Internet. Demnächst soll noch ein Rosé dazukommen.

Sein Weinkeller im Souterrain des Hauses ist von atmungsaktiven Steinen umgeben. Wie viel verschiedene Flaschen dort liegen, kann der Sommelier nicht sagen. Jedes Jahr nehme er sich vor, Inventur zu machen, sagt er. Und verschiebt es wieder. Vor dem Keller steht ein Weinschrank. Das sei seine erste Anschaffung gewesen, sagt Tietz. Noch vor einem Auto, aber in derselben Preisklasse.

Zurück aus dem Weinkeller in der Küche ist das Menü fast fertig. Der Fisch bekommt noch ein paar Minuten. Das Besondere an seinem Gericht sei, dass die Kalbsjus die Kombination von Rotwein mit Fisch erlaube, sagt Hobbykoch Tietz. Die Jus hat er schon am Vortag vorbereitet. Gunnar Tietz portioniert den Fisch auf den Tellern, drapiert Saitlinge und Wurzelgemüse daneben und träufelt mit einem großen Löffel Kalbsjus über das Kunstwerk. Dazu ein guter Spätburgunder – und alles ist perfekt.

Seeteufel mit Wurzelgemüse und Kräutersaitlingen

- 2 Seeteufelfilets à 400 Gramm
- Rosmarin, Knoblauch
- Kalbsknochen
- grobes Meersalz, Pfefferkörner
- 500 Milliliter Olivenöl
- 1 Zitrone
- 2 Karotten
- 2 Kartoffeln
- 1 Sellerie
- 1 Pastinake
- 3 Kräutersaitlinge



blanchieren. In der Pfanne mit etwas Butter anschwemmen (Foto 1.) und Salz und Pfeffer hinzugeben. Kräutersaitlinge in Scheiben schneiden, nicht waschen und in der Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten.



Für den Kalbsjus Kalbsknochen im Ofen anrösten. Schalotten, Staudensellerie, Pilze dazugeben und anbraten, bis eine bräunliche Farbe entstanden ist. Dann mit Rotwein ablöschen und einreduzieren. Aus dem Ofen nehmen und in einen Topf geben.

Den Seeteufel waschen, leicht mit Zitrone säuern und 24 Stunden vor der Zubereitung mit Rosmarin und Knoblauch in das Olivenöl einlegen (Foto o. r.).



Nun die Tomaten halbieren und dazu geben, mit Wasser aufgießen und alles auf ein Drittel herunter reduzieren. Etwas Portwein hinzugeben sowie Wacholder, Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Pfefferkörner. Nochmals reduzieren. Alles durch ein Sieb gießen und den Fond neu ansetzen. Kurz aufkochen lassen.

Abschließend vom Herd nehmen, etwas kalte Butter dazugeben, anrichten – und servieren (Foto r.).

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und den Fisch bei niedriger Temperatur etwa 35 Minuten confieren lassen. Filets aus dem Öl nehmen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Dann in Tranchen schneiden und anrichten.



Für das Wurzelgemüse und die Kräutersaitlinge Gemüse in kleine Würfel schneiden und kurz

➤ In unserer Adventsreihe sind wir bei den 20 bekanntesten Gastro-Persönlichkeiten Berlins zu Besuch. Bei ihnen zu Hause kochen wir ihr Lieblingsgericht zur Weihnachtszeit. An den Adventssonntagen veranstalten wir mit vier Sternköchen zusätzlich Events. Als nächstes serviert Zwei-Sternekoch Christian Lohse (Fischers Fritz) Hühnerbrühe und -frikassee in einem Spandauer Seniorenheim.

➤ Im interaktiven Adventskalender erklären Kinder per Video Weihnachten. www.morgenpost.de/adventskalender

Der Wein-Kenner

Person Gunnar Tietz ist 1969 in Prenzlau (Uckermark) geboren worden und in Templin aufgewachsen. In Frühsammers Restaurant An der Rehwiese ließ er sich zum Restaurantfachmann ausbilden. Seit September 2001 ist Gunnar Tietz Chef-Sommelier im first floor des Hotel Palace (Foto). In seiner Zeit als Chef-Sommelier hat Gunnar Tietz die Weinkarte von 700 auf jetzt



900 Flaschen aus eigener Herstellung auf den Markt.

Auszeichnungen 100 Köche Deutschlands wählten Gunnar Tietz im Jahr 2012 zum „Besten Sommelier Deutschlands“, ermittelt

aus den Restaurant-Ranglisten des Gourmet-Portals. Im August dieses Jahres wurde Tietz mit dem „Wine Award 2012“ ausgezeichnet. Der Schlemmer-Atlas führt ihn unter den „Top 50 Sommeliers 2012“.

1500

Weine aufgestockt. Unter dem Label „Wein-Guru“ bringt er jedes Jahr etwa

KOSTBARE VIELFALT BEI LORENZ

WAHRE WERTE

Wellendorff

SCHMUCKMANUFAKTUR SEIT 1893

Rheinstraße 59
Berlin-Frieden'au
auf dem Hof, Toreinfahrt 58
Telefon 851 20 20
www.lorenz.de

Öffnungszeiten
Montag bis Samstag 10 – 20 Uhr
Sonntage 9. und 23. Dezember
13 – 18 Uhr