

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501
Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.reinstoff.eu

Daniel Achilles
Küchenchef im Restaurant reinstoff
Edison Höfe Berlin

Berlin im Januar 2014 (rs). Seit bald fünf Jahren gibt es das Restaurant reinstoff in den Berliner Edison Höfen, das von den beiden Geschäftsführern Daniel Achilles und Sabine Demel betrieben wird. Daniel Achilles zeichnet sich für die Küche verantwortlich. Mit seiner Idee von einer modernen Gourmetküche hat der gebürtige Leipziger Kritiker und Feinschmecker aus der ganzen Welt mitten ins Herz getroffen, denn das reinstoff ist mit zwei Michelin Sternen sowie 18 Punkten im Gault&Millau ausgezeichnet. Zudem trägt der 39-jährige den ebenfalls vom Gault&Millau verliehenen Titel „Koch des Jahres 2014“.

Der Erfolg kommt nicht von Ungefähr, denn Achilles ist getrieben von dem unbedingten Willen, seinen Gästen immer wieder etwas Neues zu bieten. Das muss nicht zwangsläufig ein Produkt sein, sondern vielmehr die Art und Weise der Zubereitung oder Präsentation. Da kann es auch schon einmal sein, dass der Spitzenkoch bewusst auf klassisches Geschirr verzichtet und für die Präsentation seines Amuse Bouches lieber einen schön geformten Ast vom Walnussbaum verwendet. Bei seiner Suche nach Veränderung geht Achilles fast fanatisch vor und tüfelt gemeinsam mit seinem jungen Team so lange, bis etwas ganz Persönliches, Eigenes und vor allen Dingen für ihn bisher Unbekanntes entsteht. Dabei verliert er jedoch nie den roten Faden und bleibt seinem Küchenstil immer treu. Diese Hingabe zum Beruf und das damit verbundene Höchstmaß an Fleiß, Konzentration und Disziplin zeichnen Daniel Achilles aus und heben ihn von anderen ab.

Sein Werdegang ist ebenso spannend, wie eindrucksvoll: Nach Abschluss der Mittleren Reife absolvierte der Sohn einer Köchin 1992 zunächst eine Ausbildung zum Koch im Paulaner Palais Leipzig. In der großen Brauerei-Küche lernte Daniel Achilles nicht nur, wie man möglichst viele Gäste in möglichst kurzer Zeit mit guter Hausmannkost versorgen kann, sondern er bekam auch einen Einblick in die hauseigene Schlachtereierie und lernte die Herstellung klassischer Gerichte wie Gulasch, Spätzle, Rouladen und mehr von der Pike auf. Von dort aus ging es 1995 in das erste Spitzenrestaurant Leipzigs - das Restaurant Stadtpfeiffer. Bei Küchenchef Rainer Behringer wurde Daniel Achilles, wie er heute selbst sagt, mit der "Sterneküche infiziert". Der ehemalige Patron lieh ihm moderne Kochbücher

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501
Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.reinstoff.eu

aus, sagte ihm, wohin er essen gehen sollte und lud ihn so manches Mal auch in eines der neueren Restaurants zu einem Essen ein. Ein gutes Jahr später musste Daniel Achilles sich jedoch von Behringer verabschieden und den Zivildienst antreten. Diesen absolvierte er in der Gartenpflege eines evangelischen Pflegeheims. Das mehrere Hektar große Grundstück, der Kräuter- und Gemüsegarten zur Selbstversorgung und eine schier unendlich große Fülle an Schnittblumen, Bäumen und anderem Grün lehrten ihn die Achtung vor der Natur.

Von Leipzig ging es 1997 dann zum ersten Mal in den Süden des Landes - ins Landhotel Schlosswirtschaft nach Altenstadt. Das schon damals mit einem Michelin Stern ausgezeichnete Restaurant sollte die erste richtig harte Schule sein, die Daniel Achilles durchlief. Und von da an war klar, wohin es gehen sollte - nach ganz oben. Es folgten Stationen bei Juan Amador im Fährhaus Munkmarsch auf Sylt und bei Bernhard Diers - zunächst im Historischen Gasthaus Schwanen in Haigerloch und später im Restaurant Am Marstall in München. Diers und seine Frau waren es, die Daniel Achilles einen Einblick in die Selbstständigkeit ermöglichten und damit auch seinen späteren Lebensweg beeinflussten. Darüber hinaus lernte Daniel Achilles im Historischen Gasthaus Schwanen Sabine Demel kennen und später auch lieben. Gemeinsam heuerten sie 2002 bei Christian Bau, zum damaligen Zeitpunkt mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet an, und blieben mehr als zwei Jahre auf Schloss Berg in Nennig. Ende 2004 ging es dann gemeinsam nach Frankfurt, wo Daniel Achilles seine erste Stelle als Küchenchef im Restaurant Maintower bekleidete. Ein gutes Jahr kochte er dort, bevor ihn Juan Amador 2005 dann als Sous-Chef in sein Restaurant Amador nach Langen holte. Ende 2007 entschieden sich Daniel Achilles und Sabine Demel, sich gemeinsam mit einem Restaurant in Berlin selbständig zu machen. Nach knapp eineinhalbjähriger Planung eröffnete im März 2009 schließlich das reinstoff. Nur acht Monate nach der Eröffnung wurde das Restaurant mit einem Michelin Stern ausgezeichnet. Im November 2011 folgte der zweite Stern. Im November 2013 wählte der Gault Millau Daniel Achilles zum „Koch des Jahres 2014“ und zeichnete das Restaurant mit 18 Punkten aus.