

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

Herkunft, Qualität und Kreativität:

Ein Blick hinter die Kulissen des Restaurant reinstoff, Berlin

Berlin im November 2015 (rs). Mit zwei Michelin Sternen und 18 Punkten im Gault&Millau zählt das von Daniel Achilles und Sabine Demel betriebene Restaurant reinstoff zur Spitze der Berliner Gourmet-Landschaft. Der Erfolg kommt nicht von ungefähr, denn mit seiner Idee von einer modernen Gourmetküche hat der gebürtige Leipziger Daniel Achilles Kritiker und Feinschmecker aus der ganzen Welt mitten ins Herz getroffen. 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. Ein Gespräch mit dem Spitzenkoch gibt Aufschluss darüber, wie der 39-jährige seine Produkte findet, woher er seine Ideen nimmt und was ihn antreibt:

Frage: Eine Frage, die Ihnen sicherlich immer wieder gestellt wird: Woher nehmen Sie Ihre Ideen?

Daniel Achilles: Das kann ich pauschal gar nicht beantworten, denn es gibt viele Quellen für neue Ideen. Generell ist es aber so, dass ich mich in einer Art dauerhafter Bringschuld befinde. Gäste, die in Berlin essen gehen, haben eine solche Vielfalt an Möglichkeiten. Ich versuche einfach, ihnen etwas anderes, neues zu bieten. Und das gelingt mir in der Regel über das Produkt. Bei uns finden Sie eher selten Hummer, Kaviar, Austern und Stopfleber. Dafür aber Rapsblüten, Ostseeschnäpel oder deutsche Taube.

Frage: Deutsche Taube? Ist es nicht ein fast ungeschriebenes Gesetz, im Gourmet-Bereich mit Geflügel aus Frankreich zu arbeiten?

Daniel Achilles: Das habe ich auch lange gedacht und gelebt. Aber ich liebe die Herausforderung und als sich vor einiger Zeit ein Geflügelbauer in sechster Generation aus der Oberlausitz bei mir vorstellte und mir von seinem Betrieb erzählte, wurde ich neugierig. Ich bekam dann zunächst Gänseschinken, der mich beim ersten Biss überzeugt hat und den ich so

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

nur aus Frankreich kannte. Neben der Qualität und dem rauchigen Geschmack hat mich vor allem die nachhaltige und tiergerechte Haltung der Tiere begeistert: Frank Zelyk, der Bauer, konnte mir genau sagen, wie die Tiere aufwachsen und geschlachtet werden. Mit der Zeit kamen dann Hühner und Enten bei uns dazu - und irgendwann habe ich dann nach Wachteln und Tauben gefragt. Die hatte Herr Zelyk nicht im Programm, aber anscheinend habe ich seinen Ehrgeiz geweckt. Denn ein gutes Jahr später stand er mit einer Taube vor der Tür - aufgezogen bei einem befreundeten Bauern, anschließend aber von ihm selbst geschlachtet und auch bei ihm gereift. Was soll ich sagen? Das Tier hatte eine sehr große Brust und einen ganz wunderbaren Taubengeschmack. Er hat mich also überzeugt und wir hatten inzwischen die Hubbeltaube aus Sachsen auf der Karte. Ich habe bei diesem Gericht versucht, alle Teile der Taube zu verwenden: Aus Keule, Flügeln, Herz und Leber habe ich beispielsweise ein Ragout gemacht, das in einen Akazienblütenfond getaucht und warm auf einem Taubenhaut-Chip serviert wurde. Die Brust habe ich dann für den eigentlichen Hauptgang verwendet: Ich habe sie Sous Vide gegart, kurz auf der Haut gebraten und anschließend noch mit einer Kruste aus Akazienbutter und Bröseln unter den Salamander geschoben. Dazu haben wir hauptsächlich weißes Gemüse, wie ganz junge Schwarz- und Haferwurzeln, Topinambur und jungen Sellerie serviert. Die Beschaffung der Taube hat am Ende des Tages zwar ziemlich lange gedauert, aber als ich dann die Taube probiert habe, blühten gerade die Akazien - und es war völlig klar, dass ich den optimalen Begleiter gefunden habe. Das Gericht war dann ganz schnell entwickelt.

Frage: Fällt es Ihnen immer so leicht, ein Gericht zu entwickeln?

Daniel Achilles: Bedauerlicherweise nicht (lacht). Manchmal hat man einfach Glück, dass die Produkte so gut sind, dass man fast nichts tun muss bzw. darf, um den Geschmack noch zu verbessern. Das ging mir mit unserem Gang „Taschenkrebs und Schweinebauch“ so, den wir im Spätsommer auf der Karte hatten - das lief von Anfang an einfach rund. Andere Gerichte wiederum entwickeln sich auf ganz natürliche Art und Weise weiter, sie bekommen in der täglichen Zubereitung einen neuen Fluss. Vielleicht macht das auch unsere Küche aus, dieses intuitive Arbeiten. Für mich werden Gerichte nicht maßgeblich besser, weil es sie seit zwei Jahren gibt und es so genannte Signature Dishes sind. Gerichte haben meiner Meinung nach einen Zenit, sie sind nur für kurze Zeit perfekt. Wenn dann aber die Saison vorbei ist bzw. sich eine Komponente verändert, dann unterliegen diese Gerichte Schwankungen. Und das ist das, was ich mag: die Auseinandersetzung mit dem Produkt, die Notwendigkeit etwas Neues zu entwickeln.

Frage: Entwickeln Sie alle Gerichte allein, oder entstehen neue Gänge auch im Team?

NEWS

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: Einige Gerichte kommen zu 100 Prozent aus meiner Feder, andere wiederum entstehen im Team. Wir sind zu acht in der Küche und wir alle haben Ideen, die wir meist ganz nebenbei besprechen. Das ist toll, denn so entwickeln wir uns stetig weiter, erobern neue Horizonte.

Frage: Sie haben ein Menü mit dem Namen „ganznah“. Verwenden Sie dafür ausschließlich Produkte aus der Region?

Daniel Achilles: Nein, das ist leider nicht möglich. Aber wir arbeiten weitestgehend mit Produzenten aus Deutschland zusammen. Das liegt maßgeblich daran, dass unser Menü „ganznah“ besonders gut angenommen wird und wir uns in den vergangenen Jahren mehr und mehr mit deutschen Produkten auseinander setzen.

Frage: Was ist Ihr Fazit? Gibt es ausreichend gute deutsche Produkte?

Daniel Achilles: Im Vergleich zu Ländern wie Frankreich, Spanien und Italien könnte es natürlich immer noch mehr gute Produkte geben. Trotzdem sollten wir die Entwicklung hier in Deutschland anerkennen und dank des gestiegenen Engagements einiger Produzenten können wir sicherlich auch schon zufrieden sein. Die Hubbeltaube ist ein schönes Beispiel, aber auch Lieferanten wie Grete Peschken und Richard's Wild aus Brandenburg, Riebels feine Fischdelikatessen aus Reichenau und viele mehr.

Frage: Waren Sie schon einmal in der Situation, ein Produkt einfach nicht beziehen zu können?

Daniel Achilles: Das passiert mir eher selten, denn meistens kommen mir Ideen, wenn ich das Produkt schon in der Hand habe. Ich erinnere mich aber daran, dass wir im Frühjahr Döberitzer Wasserbüffel als Tatar auf der Karte hatten - und ich wollte unbedingt Magnolienblüten dafür verwenden. Weil ich die nirgends bekommen konnte und ein Lieferant mir einen Tipp gab, bin ich in dieser Zeit jeden Morgen mit dem Fahrrad zu einem Park in die Nähe von Schloss Bellevue gefahren und habe dort Blüten geschnitten. Die Leute haben wahrscheinlich gedacht, ich sei verrückt...aber für mich war das die beste Lösung. Leider war nach vier Wochen die „Ernte“ vorbei und ich musste eine Alternative suchen...

Frage: Der Michelin schrieb 2014 über das reinstoff, „dass Spitzenküche keine Luxusprodukte braucht“. Der Gault&Millau kürte Sie 2014 zum Koch des Jahres und sprach von „vermeintlich einfachen Produkten“ aus denen Sie eine „große Küche“ machen. Was reizt Sie so an den besonderen Produkten?

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: Da ist zum einen der Anspruch, etwas ganz anderes zu machen. Zum anderen muss ich mich als Koch aber auch mit der Verfügbarkeit von Produkten auseinandersetzen - und die ist bei einigen Luxusprodukten sehr wahrscheinlich irgendwann limitiert. Warum sollte ich also darauf warten, bis es soweit ist - anstatt mich schon jetzt damit zu beschäftigen, welche Alternativen es gibt. Fisch ist so ein Thema: Wenn man einen festen und weißfleischigen Fisch sucht, kommt man fast automatisch auf Steinbutt. Ich wollte aber einen geangelten Fisch, der nicht bedroht ist, und kam auf den Flussbarsch. Das Problem ist, dass Sie einen guten Flussbarsch meist ungeschuppt bekommen. Und das tut sich eigentlich kein Gastronom mehr an. Ich habe also so lange gesucht, bis ich einen Lieferanten gefunden habe, der mir den Fisch im Ganzen liefert, ihn aber zuvor schuppt. Wenn ich dann ein Hauptprodukt gefunden habe, suche ich nach den weiteren Komponenten: Beim Fisch war das zunächst junger Raps, den wir aus der Strelitzer Heide von unserem Jäger bekommen. Der blüht zeitgleich mit Waldmeister...einer weiteren Komponente. Am Ende haben wir unseren Flussbarsch vom Bodensee mit einer wunderbar grünen Waldmeisterbutter, Rapsspitzen und -stielen, die ganz wie junger Broccoli schmecken, und einem mit Rapsblüten aromatisierten Salz serviert. Dazu gab es eine Hafercreme mit Topinambur und jeder Menge Hafermilch.

Frage: Ihr Küche ist sehr leicht und aromatisch, da ist die passende Getränke-Begleitung sicherlich nicht immer leicht. Wie wählen Sie die korrespondierenden Weine aus?

Daniel Achilles: Das macht unser Restaurantleiter und Sommelier Pascal Kunert, der nun seit zwei Jahren bei uns ist und meine Küche entsprechend gut kennt. Pascal hat unsere Weinkarte in dieser Zeit stark verändert und sich auch anderen Getränken, wie Spirituosen, Säften und Craft Bieren, mehr geöffnet. Als wir angefangen haben, gab es bei uns ausschließlich spanische und deutsche Weine - inzwischen haben wir auch viele deutsche, österreichische und französische Weine auf der Karte. Außerdem haben wir eine eigene Wasseranlage installiert, die das Wasser nach höchsten Standards aufbereitet und, auf Wunsch, mit Kohlensäure versetzt. Es gibt eine eigene Saft-Begleitung und auch viele andere anti-alkoholische Alternativen, wie Frucht-Seccos und mehr. Es macht viel Freude, mit einem so jungen Sommelier wie Pascal zusammen zu arbeiten, denn er bringt viele neue Ideen mit ein: Bei einem Tomatengang, den wir im Sommer in unserem Menü „weiterdraußen“ präsentiert haben, haben wir beispielsweise ein Craft Bier mit hausgemachtem Tomaten-Sirup dazu serviert. Das hätte es vor ein paar Jahren noch nicht bei uns gegeben.

Das reinstoff befindet sich in der Schlegelstraße 26c in 10115 Berlin und ist dienstags bis samstags ab 19 Uhr geöffnet. Reservierungen nimmt das Restaurant unter der Telefonnummer

NEWS

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

030 30881214 oder per Email unter contact@reinstoff.eu entgegen. Weitere Informationen sind unter www.reinstoff.eu zu finden.