

„Der Osten kann auch dreckig“

Für die Neueröffnung des Rutz Zollhaus am Landwehrkanal ist der Sommelier **Hendrik Canis** zurück nach Berlin gekommen. Er hat die Weine aus Saale-Unstruth mitgebracht. Eine Verkostung

Interview: Clemens Niedenthal



Herr Canis, sind Sie mit der Mission aus Weimar zurückgekehrt, die Weine aus Saale-Unstruth in Berlin großzumachen?

Auffällig war zumindest, dass nur noch von saisonaler und regionaler Küche die Rede ist. From-Farm-to-Table. Nur die Weine kommen weiterhin von weit weg. Dabei gibt es quasi im Vorgarten Berlins dieses kleine, wahnsinnig interessante Anbaugebiet, das keiner auf der Rechnung hatte. Mit dem ICE ist man in eineinhalb Stunden dort.

Wie haben Sie die Region entdeckt?

Aus dem Zugfenster, als ich vor vier Jahren als Sommelier ins Hotel Elephant nach Weimar kam. Ich sah die Weinhänge und sah, dass da wirklich etwas passiert. Also ging es an jedem freien Tag mit dem Rennrad zu einem anderen Winzer, einer anderen Winzerin.



Altes, im neuen Licht: Im Rutz Zollhaus steckt ganz viel Rutz ... und auch viel Zollhaus

Was war passiert? War die Zeit einfach reif für Weine aus den neuen Bundesländern?

Etwa seit 2010 wirkt eine Winzergeneration in Weinberg und Keller, die ihr Handwerk auf der ganzen Welt gelernt hat – nicht mehr in einer LPG oder einem Staatsweingut. Plötzlich sind eine neue Offenheit und Wissen in die Region gekommen. Und auch Mut und neues Selbstbewusstsein. Exemplarisch zu nennen sind da die neun Winzer der Vereinigung Breitengrad 51, die sich gegenseitig richtiggehend zu Höchstleistungen kitzeln. Da ist durchaus so ein kleiner „Grand Cru“-Gedanke in der Region entstanden.

Wie also schmecken die Weine aus Thüringen und Sachsen-Anhalt?

Vielleicht ein wenig säuriger als, sagen wir, Rheinhessen. Durch die lange Tradition der Bukettrebsorten einerseits fruchtiger, aber bei den Rieslingen auch schlanker. Die Rotweine, die mittlerweile mehr als nur trinkbar sind, erinnern durchaus an den Norden der Pfalz. Vor allem aber schmeckt Saale-Unstruth vielfältig, was nicht mit beliebig verwechselt werden darf. Es gibt viele trinkfreundige Sachen, von denen man auch mal das dritte oder vierte Glas bestellt und genauso einen maischevergorenen, orangenen Grauburgunder von André Gussek. Der Osten kann eben auch dreckig – nur mal als Hinweis an die Berliner Naturwein-Fraktion.

Nennen Sie doch mal drei Winzer, die exemplarisch für diese Vielfalt stehen.

Auf alle Fälle Wolfgang Proppe in Jena-Löberschütz, für mich einer der talentiertesten deutschen Weinmacher mit einem riesigen Potenzial. Dann Matthias Hey aus Naumburg als jüngstes VdP-Mitglied. Und bei den Roten sicher André Gussek, der jedes Jahr einen Zweigelt raushaut, den man so aus Deutschland nicht erwarten würde.

Apropos Erwartungshaltungen: Warten die Gäste im Rutz Zollhaus schon auf diese neuen Weine aus den neuen Ländern?

Da gibt es diese und jene. Die, die lauthals sagen, dass das doch nie und nimmer geht. Und ich merke dann meist an einem überraschten Huster, dass diese Vorurteile schon mit dem ersten Schluck nicht mehr haltbar sind. Es gibt in Berlin aber traditionell auch eine sehr neugierige Klientel, die sich vorurteilsfrei an neue Themen herantrinkt. So gesehen habe ich es mit diesen Weinen hier leichter, als es noch in Weimar war.

Im Berliner Handel ist das neue Saale-Unstruth, auch aufgrund der oft sehr kleinen Mengen, noch rar. Können Sie helfen?

Gerne. Eine Menübegleitung mit offenen Weinen aus Thüringen und Sachsen-Anhalt wäre uns eine Freude. Da bleibt dann für einen Abend sogar der Bordeaux verkorkt.



Die Drei vom Zollhaus: Florian Menicken, der Küchenchef vor Ort, Marco Müller und Sommelier Hendrik Canis (v.l.)



Tatar, Gurke, Forellenkaviar

Wirtshaus 4.0

Im **Rutz Zollhaus** zelebriert Marco Müller eine beglückende Bodenständigkeit

CASUAL DINING Süß, salzig, bitter, scharf – für Marco Müller muss das vergangene Frühjahr geschmeckt haben, wie man es sonst eher von seinem deutlich aromenplakativeren Kollegen Tim Raue kennt. Erst der verdiente dritte Stern für sein Restaurant Rutz. Dann der Corona-Shutdown. Und mittendrin ja noch dieses neue, alte Lokal, mit dem Müller seine Vision einer zeitgemäßen Wirtshausküche an den Landwehrkanal bringen wollte. Das Alte Zollhaus, lange und legendär geführt von Herbert Beltle, Joschka Fischer und Gerhard Schröder waren dort gern zu Gast.

Fischer, der gute, aber auch feine Esser, wird wiederkommen. Und viele andere mehr. Denn was Marco Müller und das Weinhändlerpaar Anja und Carsten Schmidt da aus dem charaktervoll entstaubten Zollhaus gemacht haben, ist ein genauso zeitgenössisches wie in der Tradition einer gutbürgerlichen Gastlichkeit verankertes Lokal. Im Weingarten kommt der Wildschweinschinken aus der Schorfheide und die „Leberwurst“ aus der Pfalz. Die Rennsteiger-Bratwurst spielt genauso wie die „Berlin Wurst“ (eine delikate panierte Jagdwurst) mit kulinarischer Ostalgie – und doch geht es nicht um einen Scherz, sondern um eine sehr gute und handwerkliche Küche.

Wenn der Abend später und die Stimmung gesetzter wird, wäre das Tatar vom Weideochsen mit Speck ein vollmundiger, dank Gurke und Forellenkaviar auch frischer Starter. Alternative: das Tatar von der Röstkarotte. Danach die Brust vom Weidehuhn mit Gartenkarotte und Liebstöckel. Das liest sich vertraut. Und schmeckt aufregend un-aufgeregt. So souverän und auch so nah am Gast kann das eben nur einer, der sich nichts mehr beweisen muss. Willkommen zurück, du altes, neues Haus. CLE

Rutz Zollhaus Carl-Hertz-Ufer 30, Kreuzberg,
Tel. 23 32 76 670, Mi-Sa ab 16 Uhr, So ab 13
Uhr ●●●●●



Auf geht's am 15. August zum „Tag der Loire Weine“

Frankreichfans und Weinliebhaber aufgepasst: Streicht Euch den Termin weinrot im Kalender an, der „Tag der Loire Weine“ kommt nach Berlin

Frankreichs schönstes Weingebiet lädt Euch zu einem vinophilen Spaziergang durch Euren Kiez ein. Der Countdown läuft und die Weinhandlungen und Weinbars stehen schon bereit und freuen sich auf Euren Besuch. Am 15. August könnt Ihr den ganzen Nachmittag über auf Verkostungstour gehen. 13 Weinhandlungen warten darauf Euch die Weine der Loire näher zu bringen. Ob in Kreuzberg, Neukölln, Charlottenburg oder Mitte, überall warten spannende Geschmackserlebnisse auf Euch. Ob sprudeliger Crémant de Loire, fruchtig frische Weißweine oder gehaltvolle Rotweine, die Vielfalt der Loire Weine könnt Ihr an diesem Tag unkompliziert kennenlernen und verkosten.

Nutzt die Gelegenheit – für nur 5 Euro pro Verkostungsort drei Weine der Loire zu probieren!

Natürlich haben wir auch die aktuelle Situation und die Corona-Hygienemaßnahmen bedacht. Deshalb haben wir in manchen Weinläden Verkostungslots eingerichtet, damit Ihr nicht zu lange warten oder Euch mit zu vielen Leuten auf engstem Raum tummeln müsst. Weitere Informationen dazu findet Ihr hier: www.loire.eventbrite.de



ADRESSEN „TAG DER LOIRE WEINE“

KREUZBERG

Kleiner Weinstock, Fdincisstraße 8a, 10966 Berlin
Weinladen Schmidt, Schleiernmacherstraße 26, 10961 Berlin
Weinkeller, Bücherstraße 22, 10961 Berlin
Cavatappi, Körtestraße 28, 10967 Berlin
Weinhandlung Suff, Oranienstraße 200, 10999 Berlin

NEUKÖLLN

Weinhandlung von Eisen, Lenaustraße 23, 12047 Berlin
Das schwarze Glas, Jonasstraße 33, 12063 Berlin
m|a feine kost, Kienitzer Straße 93, 12049 Berlin

CHARLOTTENBURG

Weinladen Schmidt, Pestalozzistraße 86, 10626 Berlin
La Cave de Bacchus, Westfälische Straße 33, 10709 Berlin
Vinculture, Grotmanstraße 44-45, 10623 Berlin
Schöner Trinken - Weinhandlung Hertz, Leonhardtstr. 7, 14057 Berlin

MITTE

LaVida Wine Club (ab 17 Uhr), Taubenstraße 20, 10117 Berlin