

BM 26.05.12 MORGENPOST-MENÜ

Frische Prise im Westen

Sternekoch Matthias Diether serviert das Juni-Morgenpost-Menü persönlich

Von Alexandra Kilian

Ein Klopfen, ein Hämmern, Motoren dröhnen. Rund um den Breitscheidplatz herrscht selten - derzeit aber überhaupt keine Ruhe. Auf mehreren Baustellen gleichzeitig hieven Kräne zentnerschweres Material in die Höhe, meißeln Handwerker Steine aus alten Fassaden. Zoobogen, Bikini-Haus, Waldorf Astoria - das Bild der City West ändert sich Hammerschlag auf Hammerschlag. Mittendrin, an der Budapester Straße, leuchtet ein Haus verlässlich in die Nacht. Aus dem ersten Stock, aus den Fenstern des first floor, lässt sich Moderne aus Tradition heraus beobachten.

Das Hotel Palace, von Familie Pepper geführt, steht seit 44 Jahren hier. Jahrzehntlang von Karl Stiehle und später Kurt Lehrke gemanagt, schien der 60er-Jahre-Bau von Veränderung unberührt. Doch seit Juli 2010 ist das anders. Seit der 40-jährige Michael Frenzel die Führung des Hauses übernommen hat, rumort es innerhalb der Wände. Der Hotelhalle, den Zimmern und Suiten wurde eine Frischkur verordnet, dem geschwungenen Holz, den Stilmöbeln und braunen Tönen Eichenholzparkett und LED-Licht hinzugefügt. Monatlang wurde die siebte und achte Etage des Hauses zu einer Club Lounge umgebaut, die Bar Sam's mit Möbeln und Fotografie modernisiert. Und auch im Restaurant first floor, das die Morgenpost-Leser im Juni zum Menü empfängt, hat sich Einiges getan.

Nach hausgemachten Minilaugenstangen, Bärlauchbrötchen und Dreierlei vom Stör bringt Küchenchef Matthias Diether seinen ersten Gang, die Variation vom Spargel, persönlich an den Tisch. "Frisch gemähter Rasen, Frühling ist das Thema", sagt der Sternekoch und zwinkert. Zarte Beelitzer Spargelspitzen, süßlich-intensive Walderdbeeren, würzige Schinkenstreifen, Morcheln - ein Beet voll wunderbarer Zutaten auf dem Teller, durch die sich der Gast probieren darf. Gunnar Tietz reicht dazu einen 2011er Sylvaner vom Weingut Kranz aus der Pfalz, leicht mineralisch mit Restsüße. "Er soll den Gaumen animieren", sagt der Sommelier und legt beim zweiten Gang einen 2004er Vouvray Moelleu Chenin Blanc von der Loire nach. Ebenfalls mild, rundet dieser den kraftvollen zweiten Gang, Brunnenkressensuppe und Hummer, angenehm ab. Auch diesen bringt Matthias Diether persönlich. Wieder schnellt er aus der Küche, schöpft zu Hummernocke und Kräuter-Topping zwei Kellen Grün auf den Teller.

Matthias Diether kocht seit April 2010 für das first floor. Nachdem der Berliner im Stuttgarter Intercontinental gelernt hatte, zog es ihn in die Küchen der Drei-Sterneköche Harald Wohlfahrt, Dieter Müller und Sven Elverfeld. Es folgten Stationen in Dubai, Abu Dhabi und Schottland. In Berlin wurde Matthias Diether noch im Jahr seiner Ankunft zum "Aufsteiger des Jahres 2010" gekürt. Er erkochte 17 Punkte im Gault Millau sowie den Michelin-Stern, um den das first floor nach dem Weggang von Matthias Buchholz bangen musste. Nachfolger Matthias Diether hat die klassische Linie der Küche nicht umgekrempelt. Aber er gibt ihr neue Impulse, kocht frecher, mutiger.

So wie beim dritten Gang, den er serviert. Auf Makrele hobelt er gefrorene Gänseleber, sagt: "Moment" und "Zehn Sekunden müssen Sie warten - dann hat sich die Leber mit dem Fond vermisch". Dazu überrascht Meerrettich-Mousse in einem Chicoree-Türmchen. Der Meursault Charnes Premier Cru aus dem Burgund von 1999 ist nicht nur besonders edel dazu - er schmeckt einfach herrlich.

Taube, der Klassiker des Chefs

Die 1500 Positionen aus dem Weinvorrat des Hauses kombiniert Gunnar Tietz nach bestem Wissen und Gefühl. Der "Sommelier des Jahres 2011" erläutert charmant, wenn gefragt, entschwindet, wenn der Erklärungen zu viel. Zum vierten Gang reicht er einen 2006er Fabelhaft aus der Doppelmagnum von Dirk van der Niepoort. Der den absoluten Klassiker des Küchenchefs, Taube, Möhren und kandierte Nüsse, entsprechend kürt. Ein zartes, saftig schimmerndes Stück Fleisch auf würziger Sauce und Extras wie Rote-Bete-Mohn-Kuchen, Gelbe-Bete-Püree, eine Sphäre von Nüssen und Gänseleber-Schaum. Ein Gedicht von einem Essen, ein Gemälde von einem Teller. Wie der fünfte und letzte Gang, Gâteau vom Holunder und Mango, der zum Pinot Nero Rosé aus Veneto kommt.

Bis zu 40 Handgriffe erledigt Matthias Diether pro Teller. Beziehungsweise er mit Mannschaft. "Den Service am Gast, unser neues Konzept, kann ich mir nur erlauben, weil ich meinem Team bedingungslos vertrauen kann", sagt Matthias Diether und zeigt auf seine Sous Chefs Nicolas Hahn und Arne Anker sowie Sabrina Janke und Karin Appeldorn aus der Patisserie. "Und seit Michael Frenzel hier ist, ist viel Frische im Haus."

"Es ist toll, wie sich Matthias Diether in Berlin mit uns weiterentwickelt hat", sagt Manager Frenzel. Auf die Konkurrenz, das Waldorf Astoria, freue er sich, sagt er. Sie belebe die City West. Michael Frenzel muss sie auch nicht fürchten. Moderne, die schafft er auch. Nur stört hier kein Klopfen, kein Hämmern.