

GLÜCKLICH GESCHAFFT

Koch des Jahres 2014, Berliner Meisterkoch:

MATTHIAS DIETHER, Küchenchef des

»First Floor«, holt derzeit jeden Titel.

Mit schwäbischem Fleiß, klugem

Konzept und Spaß am Job.

Eine Einladung zum Mitkochen

TEXT Susanne Leimstoll

FOTOS Ailine Liefeld



So kann man sich schwäbischen Ehrgeiz in Person vorstellen. Klein, wendig, unruhige schwarze Augen. Ständig in Bewegung. Ein Spontaner mit Köpfe. Klasse Idee? »Komm, des mach mer schnell.« Den Plan B hat er schon. Der Mund wird nur schmal, wenn ihn gerade etwas wurmt. Dann rennt er raus, kommt zwei Minuten später durch die Schwingtür zurück in seine Küche, locker, und ruft: »A waaas, des wird super!« Sein Achterteam grinst sich eins. Der Chef ist gut drauf. Es läuft.

Das trifft es generell. Matthias Diether, 38, seit gut drei Jahren Küchenchef des »First Floor« im Fünf-Sterne-Hotel Palace, sammelt einen Erfolg nach dem anderen. Der Bertelsmann Guide kürte ihn zum Koch des Jahres 2014. Diether ist Berliner Meisterkoch 2013. Den Michelin-Stern von Vorgänger Matthias Buchholz hält er souverän, der Gault Millau spendiert ihm 17 Punkte. Das klappt nur mit der richtigen Einstellung.

Matthias Diether stammt aus einer schwäbischen Handwerkerfamilie. So was kann helfen. In der Schule belegt er als einziger Junge Hauswirtschaft, schneidert an der Nähmaschine sein gelb-rotes Fußballtrikot für den SSV Reutlingen. Die Küche daheim ist sein liebster Raum. Da duftet es, da hilft er der Mutter kochen. Der Bub hat Talent. Sein Onkel, ein ambitionierter Küchenchef, wird sein Förderer, verhilft dem Neffen in den 1990ern zu harten Lehrjahren bei den prominentesten Zwei-Sterne-Köchen: Lothar Eiermann, Wolfgang Staudenmaier, Harald Wohlfahrt. Nichts als schaffe, schaffe. Er zieht das durch trotz Ohrfeigen, Fasanenrupfen im Keller, Heimweh, Sechs-Tage-Woche, Dienst von morgens bis nachts. 2005 will Wohlfahrt ihn als Sous-Chef für die Schwarzwaldstuben. »Das«, sagt Matthias Diether, »war schon ein Dankeschön«. Aber er reist weiter: zwei Jahre auf dem Fischposten bei Dieter Müller, anderthalb Jahre Sous-Chef bei Sven Elverfeld im Ritz-Carlton Wolfsburg. Als Chef de Cuisine ein Team zu führen, lernt er in Dubai, zig Nationalitäten in der Crew, Leibkoch für den Scheich von Abu Dhabi, Werben um Gäste aus der deutschen Community. Ein Singleleben bei Champagner und guten Bezügen. »Ging auf

Dauer nicht.« Er verabschiedet sich, erlebt eine böse Zeit als verhasster Deutscher in Schottland, übernimmt ein Sterne-Haus in Schleswig-Holstein, trennt sich wieder, privat und beruflich, und wird Wahl-Berliner für den Posten im »Palace«.

Er sagt: »Ich bin erst jetzt so richtig angekommen in Berlin.« Es lief nicht gleich alles rund. In den letzten zwei Jahren hat er den Stil seiner französisch inspirierten Küche perfektioniert. Moderner ist sie: Regionale Lebensmittel sind der Star auf dem Teller. Ökonomischer arbeitet er, entscheidet täglich, was er frisch auf die Karte nimmt. Nichts bleibt im Kühlhaus liegen, alles wird schnell verwertet, kaum etwas landet in der Tonne. Mit einem rundum neuen Team entwickelt er die Karte, setzt auf Überraschungsmenüs. Mittlerweile geht er raus zum Gast, er hat gelernt: Das Publikum will den Kontakt zum Küchenchef. Meist taucht er am Tisch auf, wenn Chefsommelier Gunnar Tietz die Gäste schon lockergescherzt hat, wenn sie nach in Schälchen servierten Grüßen aus der Küche – Heu-Espuma, Macadamia-Nuss und Hühnchen oder Grüntee-Mousse plus Zitronen-Macaron – schon angefixt sind. Während der Sternekoch seine Karte erklärt, wird er zum Vertrauten. Und im besten Falle gesteht ein Gast, wie neulich: »Ich bin dem Charme Ihrer Küche bereits erlegen!«

Zeit fürs Privatleben nimmt Matthias Diether sich noch immer nicht. Fünf Tage ist er »im Laden«, zwei sind reserviert fürs Geschäft außer Haus, in diesem Jahr ist kein Wochenende frei. Morgens und zwischendurch rennt er mit Cockerspaniel Charly durch den Tiergarten. Er sagt: »Ich bin sehr glücklich hier.« Urlaub? Allenfalls ein spontaner Trip in die schwäbische Heimat. Zur Meisterköche-Gala kam seine Familie nach Berlin. Da lachten seine schwarzen Augen.

Auf Facebook gibt's ein Video von ihm. Einer seiner Köche hat ihn gefilmt, wie er tanzt zur Musik von Charles Bradley. Der Chef beim Artischockenputzen, fröhlich und beseelt. Matthias Diether eben.



Matthias Diether geht gern vor der Arbeit mit Cockerspaniel Charly im Tiergarten spazieren.

GENIESSEN!



DINNER IM »FIRST FLOOR«

Matthias Diethers Wintermenü mit einem weiteren Gang inkl. Wein, Wasser und Kaffee im Restaurant genießen? Reservierungen sind für Dienstag und Mittwoch von November bis Januar nach Verfügbarkeit möglich. Spezialpreis: 149 Euro (statt 173).

ANMELDUNG

mit Kennwort »Tagesspiegel-Wintermenü« im Restaurant unter Tel. 25 02 10 20. Adresse: Hotel Palace, Budapester Str. 45, Charlottenburg.



2



3



1



VORSPEISE

ENTE VON KOPF BIS FUSS

DIE GUTE NACHRICHT zuerst: Für das Rezept zum Nachkochen haben wir schon einige aufwendige Komponenten weggelassen – etwa die geräucherten Chips von der Entenbrust, die marinierte und pochierte Leber, das abgekochte und angebratene Bries oder die in Shiitake-Sud eingelegten, zuvor angebratenen Auberginenbalken und -scheibchen.

DIE SCHLECHTE NACHRICHT:

Für den Gang benötigen Laien wie Profis ganze drei Tage, zwei davon, um Jus,

Consommé oder die Gänsestopfleber-Rolle vorzubereiten. Das ist Sterneküche. Klar spart man Zeit, wenn man sich die Entenkarkassen, die völlig von Innereien befreit sein müssen, schon vom Händler klein hacken lässt (1). Auch die fürs Marinieren der Leberrolle benötigte Portwein- und Süßweinreduktion kann eher gemacht und auch für andere Gerichte benutzt werden (2). Freunde der sinnlichen Küche haben am Zubereiten der Rolle ihre Freude: Mischen und matschen darf man beim Marinieren

nach Laune. Wichtig ist, das Ganze am Ende in eine pralle Wurstform zu pressen, die Enden ordentlich festzuhalten, die Verpackung ordentlich zu zwirbeln und abzubinden (3).

Im »FIRST FLOOR« wird das Gericht auf vier Tellern serviert, denn jedes Ententeil ist geschmacklich anders: die Consommé erinnert an Frankreich, die Entenbrust samt Sesam an Asien, die Aubergine spielt mit Mediterranem, die Chips von Entenbrust-Rilette sind eher deutsch.

BERLINER MMMMHHHHHEISTERKÖCHE.



Botschafter des guten Geschmacks

Seit 17 Jahren prämiert Berlin Partner die »Berliner Meisterköche«. 96 Köche und Restaurants stehen seither für kulinarischen Genuss, made in Berlin.

Berlin Partner gratuliert den Preisträgern 2013 in den folgenden Kategorien: Berliner Meisterkoch, Brandenburger Meisterkoch, Aufsteiger des Jahres, Berliner Szenerestaurant, Berliner Gastgeber und Gastronomischer Innovator.

Herzlichen Glückwunsch!

www.facebook.de/BerlinerMeisterkoeche
www.berlin-partner.de





Das
MENÜ
Making of



HAUPTGANG

SEETEUFEL, PFIFFERLING & SCHWARZER KNOBLAUCH

»**WIR SPIELEN NICHT GROSS RUM**«, sagt Matthias Diether über seine Gerichte. »Drei bis vier Komponenten pro Teller reichen.« Ehe ein Gang es von der bloßen Idee bis zur Karte schafft, vergehen zwei bis drei Wochen: Diether und sein Team suchen die saisonal beste Ware, legen die Grundzutaten und die Geschmacksrichtung fest. Dann wird pro Posten in der Küche probiert: welche Garmethode für welches Detail, ob mild oder scharf, knackig oder samtig ...

Am Ende wird angerichtet, probiert, nachjustiert. Der Gang geht eine Woche zur Probe ins Restaurant. Ob er drei Monate auf der Karte bleibt, entscheiden die Gäste.

Zum **SEETEUFEL**, einem festen Fisch, serviert Diether Steinpilze. »Erdige Aromen passen prima dazu.« Fisch würde er immer mit Kopf kaufen – weil u.a. rote Kiemen und klare Augen die Frische verraten. Beim Seeteufel mit der Küchenschere sämtliche Flossen

abschneiden **(1)**, mit einem langen, scharfen Messer unter die Haut fahren, um sie abzulösen, ebenso die obersten Fettschichten des Fisches **(2)**. Alles, was wabbelt, muss weg. Es bleiben zwei lange, schlanke Filets.

TIPP Dekoration – hier Scheiben von Champignons oder Streifen fermentierter Schalotten – lässt sich gekühlt gut zwischen zwei Schichten über einen Teller gespannter Frischhaltefolie aufbewahren **(3)**.

DER MENSCH LEBT NICHT VOM BROT ALLEIN

ZUCKERWATTE - SESAM HELL & SCHWARZ

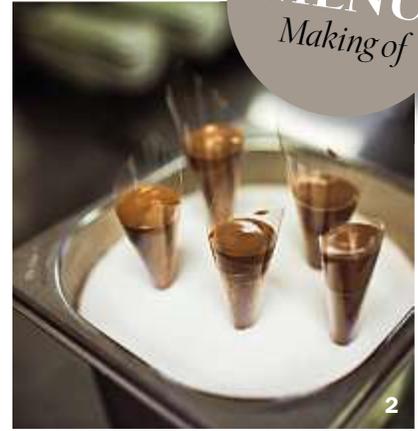


+49 (0)30 2502-1020 www.firstfloor.palace.de



first floor

GOURMETRESTAURANT
BY MATTHIAS DIETHER



DESSERT

ORANGE, BITTERSCHOKOLADE & RINGELBLUME

»**MEINE ROYAL LADIES**« nennt Matthias Diether sein Patisserie-Duo Karina Appeldorn und Sabrina Schanz. Seine beiden »Diven« genießen sein volles Vertrauen, er gibt allenfalls die Strategie vor, sagt, wann Petits Fours die Snacks eines Menüs abrunden, welche Aromen das Dessert beherrschen sollen.

»Zu diesem Wintermenü wollte er Schokolade«, sagt Sabrina Schanz, 30. Und er bekam eine kleine Landschaft

auf Schokobisquit: süß, herb, sauer, frisch, auf 20 Quadratzentimetern Dunkelbraun, Ringelblumengelb, Orangerot. Mit einer Schokocrumble-Piste, auf der einem ein zartes Eiskügelchen entgegenrollt.

ORANGEN zu filetieren schafft jeder mit etwas Übung: Die Frucht mit einem scharfen Messer bis zum Fleisch von der Schale befreien, die Filets zwischen den Häutchen ausschneiden (1). Die Folientüten für die **MOUSSE-KEGEL**

baut man am besten schon in der Adventsbastelstunde. Mit Tesa fixieren und, damit sie samt Inhalt eingefroren werden können, in ein Gefäß mit Zucker stecken (2). Nach dem Abziehen der Folie haftet der zuvor getrocknete **ORANGENABRIEB** bestens (3). Der Kegel wird am Ende in die kleine Aussparung der Teigplatte gesetzt.

DER GAG DES DESSERTS: Wer ein Stück absticht, hat nicht ein Aroma, sondern alle Aromen im Mund vereint ...