

LIFESTYLE



Edle, leichte Steine für den Sommer – weg mit schweren Klunkern.

43

Aus der Gosse zu den Sternen

Die Karriere des Berliner Kochs Tim Raue begann ganz unten. Jetzt kocht er im Gourmet-Himmel

Er gehört zu den umtriebigsten und charismatischsten Sterne-Köchen Berlins. Tim Raue – seine bewegte Vergangenheit erzählt er nun in einem Buch.

VON SILVIA SCHAUB

Diese Hände, die da liebevoll über das Fell von Jack-Russell-Hündin Shirley streicheln, sind nicht grob, aber das Arbeiten zweifellos gewohnt. Diese Hände können auch zaubern – wunderbare Kompositionen etwa wie ein Hamachi (Gelbschwanzmakrele) mit Holunderblüte und Purple Curry oder eine Dorade mit Algenbutter und Spargel. Diese Hände haben aber auch eine Vergangenheit – jenseits von Streicheleinheiten.

Sie gehören Tim Raue, dem wohl umtriebigsten und charismatischsten Sterne-Koch Berlins. Entspannt sitzt er auf dem Lounge-Sofa seines Restaurants in Berlin-Kreuzberg, nur ein paar Meter vom Checkpoint Charlie entfernt. Eigentlich ist es ja das Restaurant seiner Frau Marie-Anne, obwohl es den Namen «Time Raue» trägt. «Ich bin nur ihr Angestellter», meint er verschmitzt.

IM LETZTEN HERBST ist er zurück zu den Wurzeln seiner Vergangenheit gekehrt, in das Viertel, wo er als jugendlicher seine Hände – oder viel mehr seine Fäuste – sprechen liess. Denn der heute gefeierte Kochkünstler gehörte einst der gefürchteten Kreuzberger Strassengang «36 Boys» an. Ein Kapitel seines Lebens, das der 37-Jährige jetzt mit einer Biografie «Ich weiss, was Hunger ist» (Piper-Verlag) abschliessen will. «Ich stehe dazu, dass ich nicht immer ganz artig war, aber langsam habe ich genug, immer wieder damit konfrontiert zu werden.»

Er beschreibt mit gnadenloser Offenheit seine Jugend als Gang-Boy, als er sich mit grosser Klappe durchs Leben schlug. Er erzählt über seinen Vater, der ihn immer wieder brutal verprügelt hat. Doch damit liesse sich kein Buch füllen – und schon gar nicht verkaufen. Es zeigt vielmehr den Weg und die Statio-



Früher liess er seine Fäuste sprechen, heute seine Kochkunst: Der Berliner Sterne-Koch Tim Raue.



nen Raues aus der Gosse in den Sternen-Himmel.

Eine Mission habe er damit nicht bezwecken wollen, sagt er mit ruhiger Stimme, «aber wenns den einen oder anderen herausholen kann, umso besser». Mut und Neugier seien die wichtigsten Tugenden, ergänzt er. Diese hat er bis heute bewahrt, was sich sehr inspirierend auf seine Küche auswirkt. Mittlerweile darf sich der Berliner, dessen

Weg unter anderem über Spitzenhotels wie das Swissôtel oder das Adlon führte, mit 18 «Gault Millau»-Punkten und (vorerst) einem Michelin-Stern schmücken.

WER IM «TIM RAUE» EINKEHRT, tut es nicht des Hungers wegen, sondern weil ihn hier ein Genusserelebnis der besonderen Art erwartet. Seine Küche – eine Verbindung zwischen chinesischem Aromatik mit japanischem Produkteperfektionismus – führt in höhere Sphären. Auf Beilagen wie Brot, Nudeln oder Reis wird

verzichtet, ebenso auf weissen Zucker, Milchprodukte und Gluten. Trotzdem oder vielleicht gerade deshalb fühlt man sich nach dem Essen voller Energie – und irgendwie ganz leicht.

Dann zieht Perfektionist Raue doch den Vergleich zu früher: «Es war nicht alles schlecht – damals.» Den Zusammenhalt, die emotionale Ersatzfamilie, das erlebe er heute mit seinen Jungs in der Küche. «Ohne dass wir gewalttätig sind.»

Mehr Infos: www.tim-raue.com

ENTKORKT

DEUTSCHE ROMANTIK

«Denk ich an Deutschland in der Nacht, dann bin ich um den Schlaf gebracht», schrieb der in Paris lebende letzte deutsche romantische Dichter Heinrich Heine 1844 in seinem Gedicht «Nachtgedanken». Auch ich wurde um den Schlaf gebracht, als ich kürzlich mit Deutschland oder besser gesagt deutschem Wein zu tun hatte. Ich war an einem lauen Sommerabend zu Gast im Garten des neu eröffneten Restaurants Orsons Küche.de, das sich im Claridge Hotel Zürich verbirgt. Aufgetragen wurden entsprechend dem Slogan des Hauses «deutsche Speisen zu tollen Preisen», die der junge deutsche Chef Danilo Oettel mit ebenso viel Traditionsbewusstsein wie Kreativität zubereitete. Dazu kredenzte der Chef de Service Martijn Grim deutsche Weine vom Feinsten. Angetan hatte es mir besonders der trockene Riesling Blauschiefer vom aufstrebenden Weingut Bastgen in Monzel an der Mosel – für mich eine echte Neuentdeckung. Der **Riesling trocken Blauschiefer 2009** strahlt in hellem Gelb mit Grünreflexen, duftet nach weissen Blüten, Pfirsich mit mineralischen Noten und besitzt einen mittleren Körper mit frischer Säure, einem Hauch Kohlensäure und recht langem, trockenem Abgang. Er ist ein eleganter, finessenreicher Wein, der einem mit seinem leichtfüssigen, quirligen Wesen wirklich den Schlaf rauben könnte. Ein Wein für romantische Nächte voller Sehnsucht, in denen die Zeit stillzustehen scheint und sich Vergangenheit und Zukunft miteinander vermischen – wenigstens bis zum Morgen grauen, wenn der ganze Spuk weicht und andere Weine angesagt sind. So wie es am Schluss von Heines Gedicht steht: «Gottlob! Durch meine Fenster bricht französisch heitres Tageslicht; es kommt mein Weib, schön wie der Morgen, und lächelt für die deutschen Sorgen.»

ANDREAS KELLER



RIESLING TROCKEN BLAUSCHIEFER 2009
PRODUZENT: Weingut Bastgen, Monzel (D)
HERKUNFT: Mosel
REBSORTE: Riesling
BESTE TRINKREIFE: jetzt bis Ende 2015
PASSENGE GERICHTE: Apéro, Salat, Gemüse, Fisch, helles Fleisch, asiatische Gerichte
BEWERTUNG: 17 Punkte
BEZUGSQUELLE: Boucherville AG, Hohlstrasse 150, 8004 Zürich, Tel. 044 299 40 30, www.boucherville.ch, Fr. 14.90

AUFGETISCHT

Palmengroove am Thunersee

RESTAURANT BEL AIR, HOTEL BEATUS, MERLIGEN

Wer sich in Thun entschliesst, die Hauptverbindungsachse via Spiez Richtung Interlaken oder Wallis zu nehmen, verpasst definitiv etwas. Zum Beispiel das Palmendorf Merligen und das Hotel Beatus. Allein die Lage direkt am Thunersee mit dem majestätisch thronenden Niesen vor Augen lässt fast vergessen, dass hier auch hervorragend gekocht wird. Als Hotelgast wählt man zwischen dem Menu du Marché, Wellness-Plus-Menu oder Menu Balance Végétarien – oder wie der kurz Hereinschauende à la carte.

Das Team von Küchenchef Dirk Holtkamp zaubert im Restaurant Le Bel Air eine leichte Küche mit mediterranen Kompositionen, asiatischen Aromen und Schweizer Produkten auf den Tisch. Wir starten mit einem Culatello di Zibello (italienischer Schinken) an weisser Tomatenmousse und Tomatentatar auf Crostini (Fr. 28.-). Direkt aus dem Thunersee kommt das Felchenfilet, das mit einer Meaux-Senf-Dill-Haube auf Zucchini carpaccio und mit Champagnerisotto serviert wird – eine äusserst angenehme Liaison. Einziger Makel: Der Fisch war etwas trocken. Die Weinkarte lockt mit einigen Thunersee-Spezialitäten wie etwa Oberhofener und Merliger.

SILVIA SCHAUB



Vizedirektor Roland Eckert im Restaurant Le Bel Air im Hotel Beatus, Seestrasse 200, Merligen BE. Tel. 033 252 81 81, www.beatus.ch. Geöffnet: täglich.

KÜCHE Leichte Schweizer Küche, asiatisch-mediterran inspiriert
SERVICE Sehr aufmerksam und charmant
AMBIENTE Mediterrane Stimmung im Lokal und im Garten
PREISE Vorspeisen ab Fr. 16.-, Hauptgerichte ab Fr. 38.-

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmts»

Darf ich im edlen Hotel an der Réception sagen, dass ich allein aufs Zimmer finde und keinen Kofferträger brauche für mein Köfferchen?

AUF JEDEN FALL DÜRFEN Sie im Hotel auf den Kofferträger verzichten, wenn Sie das möchten. Hierzulande sind wir es ohnehin gewohnt, das Gepäck selber zu tragen, und machen daraus keine grosse Sache. Im Ausland könnte es als knausrig eingestuft werden. Hier geht es weniger darum, ob man fähig ist, das Gepäck selber zu tragen, sondern es könnte der Eindruck entstehen, dass Sie Geld sparen möchten. Denn pro Gepäckstück gibt man einen Dollar oder Euro Trinkgeld. In gewissen Hotels geht es auch darum, dass man Ihnen das Zimmer zeigt und Sie mit den Einrichtungen wie Fernseher, Minibar und den Lichtschaltern vertraut machen möchte. Sodass Sie sich rundum wohl fühlen.

Stellen Sie ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch