

# NOBELHART UND SCHMUTZIG



## Voll brutal, ey! „Und ich mach mein Ding...“

Bettina Linnig

**N**ein, nein. Keine Sorge. Ich habe auch in Zukunft vor, mich ordentlich zu artikulieren. Allerdings fordert Besonderes besonderes Handeln. In dem vorliegenden Fall sind es nicht nur die einfachen Worte, sondern auch die Ehrlichkeit und Besonderheit der einfachen Dinge. Was wiederum in keinsten Weise heißen soll, dass es niveaulos ist oder wird. Apropos wird. Billy Wagner, Sommelier – unter anderem von Fallstaff als „Sommelier des Jahres 2011“ gekürt und Rebell – ist jetzt Wirt. Micha Schäfer – nach kurzem Ausflug in die Theologie – ist und bleibt Koch. Dem Himmel sei Dank. Erst genannter sorgt schon seit einem Jahr für starke Unruhe. Denn noch nie wurde ein Abgang in der einschlägigen Presse so besprochen, noch nie ein „was macht er jetzt“ so diskutiert, noch nie jemand so unter Beobachtung gestellt. Zu recht. Billy Wagner macht nämlich gerne alles anders und hätte sich zu keinem besseren und medienträchtigeren Zeitpunkt aus der Sommelierszene verabschieden können, als halt gerade dann. Nach einer Ausbildung als Restaurantfachmann und der Entdeckung zur Weinleidenschaft war er vom August

2008 an Gastgeber und Sommelier im „RUTZ“ in Berlin. Dort wurde man dank ihm und seinem Team 2010 von 16 auf 17 Gault Millau-Punkte herauf gestuft. Diese Punktzahl und einen Stern im Michelin, seit 2007, hielt man erfolgreich. Seit 2011 kreiert er mit verschiedenen europäischen Winzern seine eigenen Weine, die „Rutz Rebellen“. Seine Weinkarte



wurde von Gaut Millau zur besten Weinkarte Deutschlands gekürt – und dann ging er. „...egal was die anderen sagen...“! Das war im Februar 2014. Größer hätte kein Paukenschlag ausfallen können. Ab diesem Zeitpunkt stand Billy Wagner unter ständiger Beobachtung, denn man wusste, der brütet etwas aus. Und es würde dieses Mal nicht nur ein hervorragender, handgefilterter Kaffee sein. Dann platzte die Bombe. Billy wird Wirt im eigenen Speiselokal. Ok. Also noch ein Speiselokal in Berlin. Irritiert, auch ein kleines bisschen enttäuschend. Hört sich erst mal voll normal an. Aber man sollte halt die Rechnung nie ohne den Wirt machen.



*Erdbeere, Lindenblüten, Traubenkernöl, Schafsrahm*

„Nobelhart & Schmutzig“ möchte Produzenten in Berlin und im Berliner Umland unterstützen und mit eigenen Worten „Brutal lokal“ kochen. Im Zeitalter des Überflusses und der Globalisierung, in dem jeder immer alles zur Verfügung hat und haben möchte, will man sich hier wieder konsequent auf die lokalen zur Verfügung stehenden Zutaten beschränken. Olivenöl, Pfeffer, Muskatnuss, Zitrusfrüchte sowie Vanille, Zimt und Schokolade etc. wird man also auf der Speisekarte nicht finden. Sie werden aber auch sicherlich nicht vermisst. Um einige Lebensmittel auch außerhalb der Saison anbieten zu können, wird man sich wieder traditioneller Konservierungs- und Zubereitungsmethoden bedienen. So hat das Fermentieren neben dem Pökeln, Einwecken, Säuern, Salzen und Marinieren nicht nur einen geschmacklichen Reiz, sondern galt und gilt noch immer als Art der natürlichen Haltbarmachung. Mit Micha Schäfer fand Billy Wagner einen Koch, der so dachte wie er. Micha begann, nach Abbruch seines Theologiestudiums im August 2010 seine Ausbildung als Koch. Im Januar 2012 fing er in der „Villa Merton“ – 2 Sterne im Guide Michelin – als Commis de Cuisine an. Küchenchef Matthias Schmidt bezog ihn stets intensiv bei den Neukrea-



*Erbse, Zwiebelgewächse, Holunderblüte*

tionen mit ein. Dieses bot ihm als Koch eine große Entfaltungsmöglichkeit. „Time and Place in the Nordic Cuisine“, das Buch von Rene Redzepi, weckte dann mit Erscheinung seine Begeisterung für die lokale Küche, die Micha Schäfer seitdem auch nicht wieder losgelassen hat. Vielmehr arbeitet er in Perfektion an und mit ihr. Seine Gerichte sind geschmacklich auf das Wesentliche reduziert, aber immer spannend. Handwerklich perfekt ausgearbeitet und immer wahrnehmbar. Was man selbst von der Sterneküche nicht immer behaupten kann.

Micha Schäfer wird sich pro Gericht auf zwei bis vier Geschmacksrichtungen konzentrieren. Also auch hier ein „back to the roots“. Für manchen Gaumen sicherlich ein entspanntes und wohltuend genussreiches Erlebnis. Essen ist eben eine emotionale Handlung. Durch Essen lässt sich pure Erfüllung empfinden. Es kann uns berauschen. Die eindrucksvollsten Erlebnisse waren beim Essen meistens die, bei denen das Essen unglaublich intensiv, aber gleichzeitig einfach war. Ich esse deutsch und besser gibt es nichts. Nein, das ist sicherlich nicht die Idee die dahinter steckt. Billy Wagner sagt es so: „Uns geht es nicht um besser, also dass wir besser oder die anderen besser sind, sondern es geht uns um unser Ding. Micha sagt, er will so kochen, weil er sich das anders nicht vorstellen kann. Ich will das so, weil ich diesen Nachhaltigkeitsaspekt wichtig finde und weil es das noch nicht in Berlin gibt. Und das Berlin eine Entwicklung braucht. Deutschland braucht die.“

Die Getränkekarte mag auf den ersten Blick etwas irritieren. Lokal? Wie jetzt? Enzian in Berlin? Billy erklärt es mir: Rebsorten müssen zum Beispiel an einem bestimmten Ort Sinn machen und nicht nur einfach irgendwo angebaut werden, weil es funktioniert. Die Weine sind authentisch.

Bestimmte Dinge kommen ihm aber einfach nicht auf die Karte. Da ist der Wirt dann doch mal richtig Chef. Das aber sicherlich nicht zum Schaden des Gastes. Das Bier ist ebenfalls regional. Handwerklich perfekt gebraut. Zum Beispiel das Weizenbier aus Mühlendorf oder das IPA aus Berlin. Die Säfte natürlich hergestellt, der Filterkaffee frisch aufgebriht. Die Obstbrände und Kräuterspirituosen sind aus Deutschland oder den angrenzenden Ländern. Wasser kommt aus der Leitung. Ein Krug Leitungswasser, gefiltert, wird gratis zum Menü gereicht. Das Menü nimmt der Gast an der Theke, in deren Zentrum sich die Küche befindet, ein. Er sitzt also im Mittelpunkt des Geschehens. Oder er setzt sich an den großen Tisch. Das Menü besteht aus 10 Gängen und kostet 80 Euro. Die Speisekarte wechselt jeden Tag. Gerichte oder einzelne Zutaten werden ausgetauscht. Es gibt, was der lokale Markt anbietet. So einfach ist das. Als Gast wird man sich wohl ein bisschen umstellen müssen. Man bekommt nicht mehr alles für Geld. Auch nicht für viel Geld. Dafür bekommt man aber beste Qualität, Offenheit, Lebensfreude, Spass und auch mal die nötige Ernsthaftigkeit. Als „Gegenleistung“ erwarten Billy, Micha und das Team Ehrlichkeit und Fairness. Fair oder? Nobel fängt der Abend an, mittendrin wird er dann schon mal hart und zum Schluß meistens schmutzig. So oder so ähnlich erklärt sich der Name. Rebellen. Sie machen ihr Ding.

[www.LaViaVita.de](http://www.LaViaVita.de)



*Billy Wagner*

Nobelhart & Schmutzig ist ein reines Speiselokal in der Friedrichstraße 218 in Berlin. Man findet es südlich vom Checkpoint Charlie auf dem Kreuzberger Teil der Friedrichstraße, südlicher Ausgang des U-Bahnhofs Kochstraße. Weitere Informationen wie zum Beispiel ein Blick in die Speisekarte oder die Telefonnummer für die Tischreservierung gibt es auf [www.nobelhartundschmutzig.com](http://www.nobelhartundschmutzig.com)

*geschossener Kopfsalat, Dill, Sauerrahm*

