

//

FOKUSSIERUNG IST  
DAS WICHTIGSTE. PRO  
GANG STELLEN WIR  
ZWEI AROMEN IN DEN  
MITTELPUNKT

—  
MARCO MÜLLER



# SCHÖNHEIT **IM** VERBORGENEN

Marco Müller ist Aromen-Architekt, Philosoph, Koch. Im Berliner Restaurant Rutz kocht er als Executive Küchenchef seit nunmehr 18 Jahren und wurde seitdem mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Sein Geheimnis? Inspiration aus der Natur, kreativer Entdeckergeist und bewusste Loslösung von dem, was Andere mögen.

Text Anna Engberg Fotos Ingo Hilger

**E**s ist ein puristisches, farbreduziertes Stillleben, das ganz auf Aromatik und Haptik fokussiert: Zwischen grauen Kieselsteinen und Kiefernäzweigen, auf einem Holzbrett angerichtet, steht der dreifache Pilz-Auszug in einer schlichten weißen Keramikschale. Einen Mund voll Herbstpilz, über den Spieß abgezogen: gerade so viel, dass man weiß, wo es heute hingehet. Noch während sich der flüssige Pilz-Auszug, einem Tee gleich, wohltuend im Mund entfaltet, beißt man auf kleine Kiefernpollen, die der Komposition eine charmante Note hinzufügen.

Bei diesem Opener in Marco Müllers aktuellem Inspirationsmenü „Natur & Aromen“ verbinden sich mit Pilz und Kiefer zwei dominante Naturaromen: „Dieser Gang ist zum Ankommen und Neutralisieren, eine Ansage an die Gäste, um in die Jahreszeit und unsere Philosophie einzusteigen“, erklärt der Executive Küchenchef im Berliner Restaurant Rutz. Wie in allen seinen Menügängen geht es Müller ums intensive Erleben während des Essens: Jeder Gang erschließt und entwickelt sich Löffel um Löffel, der Genuss steht im Vordergrund und das Filigrane steckt in der Tiefe der Eigenaromatik. Zusatzstoffe gibt es nicht.

## Jeder Gang entwickelt sich beim Essen

Tatsächlich verbirgt sich hinter dem schlicht anmutenden „Flying“ eine höchst aufwendige Herstellungsprozedur mit sowohl drei Pilz- als auch Kieferkomponenten: Gleich drei Waldpilzarten – knackige Waldmarone, Steinchampignon und säuerlich eingelegte Herbsttrompete – sind hier verarbeitet: rund 12 Stunden vakuumiert bei 58 Grad im Wasserbad, leicht angesalzen und entwässert. Für die Geschmacksfacetten der Kiefer holt der Koch im Frühjahr die kerzenförmigen Blüten von den Bäumen: rund tausend Stück pro Baum. Jede trägt vor dem Pflücken



Marco Müllers Aromenreich:  
Restaurant Rutz in Berlin

Waldpilz  
 Kiefer  
 Wilder Oregano



etwa 70 kugelförmige, gelbliche Pollen in pergamentbräunlicher Haut verpackt. Genau zum richtigen Zeitpunkt, kurz vor dem Aufplatzen, geerntet, haben die Pollen noch ihr elegant-harzige Aroma. Um das facettenreiche Aroma der Kiefer optimal zu extrahieren, legt Müller die Pollen sauer ein. Kiefernöl, aus Strunken hergestellt, gibt er zusätzlich in den Pilzauszug. Die Kiefernadeln wiederum verarbeitet der Koch zu Pulver, das er über den Tee stäubt. „So steuern wir, wie ausgeprägt der leicht harzige, elegante Geschmack ist“, erklärt der Spitzenkoch. Um die 2-Aromen-Komposition zart ätherisch zu unterstreichen, fügt Müller seinem „Philosophie-Gang“ ergänzend Blüten und Blätter des wilden Oregano hinzu.

„Wir arbeiten beim Essen mit regionalen Aromen und Erinnerungen“, erklärt der 51-jährige Koch und dreifache Familienvater, der fast täglich bei der Laufrunde durch den Wald nach neuen Inspirationen und Zutaten aus der Natur sucht. Die

Hauptstadt ist für ihn aus kulinarischer Sicht „ein unbeflecktes Blatt“: „Berlin ist seit seiner Entstehung international geprägt und hat keine typisch eigene Esskultur entwickelt, wie andere Teile Deutschlands.“ Als Koch, der fast ausschließlich in und um die Hauptstadt herum gearbeitet hat, geht es ihm deshalb in erster Linie darum, für sich und seine Gäste zu entdecken, was Regionalität in der Tiefe bedeutet.

### Kindheitserinnerungen an Aromen wecken

Viele machen die Region an Geschmackserinnerungen aus der Kindheit fest, findet Marco Müller. Mit seinen Gerichten will er diese Prägungen aufgreifen und ausbauen. „Ich untersuche seit über 15 Jahren die Aromenwelt des Waldes und schaue, was die Region im und am Wasser, auf und unter dem Acker bereithält: Welche Blätter, Knospen, Stiele und Blüten, Nadeln, Pilze, Flechten und Moose sind essbar? Wo sitzen Aromen und Geschmacksbausteine, welche Komplementär-Aromen gibt es? Was lässt sich sinnvoll zu neuen Produkten verarbeiten?“ So vergeht nicht ein Tag, an dem Müller nicht neue wissenschaftliche Projekte startet – am liebsten im Austausch mit Rutz-Küchenchef Dennis Quetsch, mit dem er seit zehn Jahren eng zusammenarbeitet.

Diese kreative Experimentierfreude setzt sich in den Zwischengängen fort. Der zweigeteilte Karpfengang liegt Müller besonders am Herzen.

Beim ruhevollen Angeln in den Bergen sei ihm vor Jahren torpedoartig ein Karpfen durch die Beine geschwommen. Ein Schlüsselmoment, der ihm bewusst machte, dass Karpfen als Speisefisch abseits der Festtage noch weitgehend unentdeckt sei. „Hier verbinden wir Nachhaltigkeit und Regionalität“, stellt er klar: Als Süßwasserfisch sei der wohlschmeckende Karpfen in Deutschland „ohne Präsenz“. Der Hauptgrund: verdreckte Flüsse und schlechte Wasserqualität in der Vergangenheit. „Karpfen schmeckten früher häufig modrig-fischig“, erinnert sich der Koch an seine Jugend: „Inzwischen haben sich die Fischbestände und Flüsse erholt. Für das Rutz holen wir Wildkarpfen aus der Müritz, die zwischen Oktober und April eine sehr gute Wasserqualität hat“, erzählt er.

Ob Wollschwein, Geflügel oder Gemüse: Der regionale Bezug von Zutaten höchster Qualität ist für den Sternekoch ein Philosophie-Baustein für seine Naturküche. 2020 erhielt Müller nicht nur den dritten Michelin-Stern für seine Arbeit im Rutz, sondern auch den grünen Michelin-Stern für Nachhaltigkeit. „Wir erstellen seit vielen Jahren gemeinsam mit den Erzeugern Bepflanzungspläne, legen Kriterien für die Tierhaltung, -fütterung und -schlachtung fest. Wir suchen ständig Leute, die mit uns neue Projekte umsetzen“, betont Müller und fügt an: „Bevor wir Gerichte bauen, planen wir über ein Jahr im Voraus die Erzeugung der Zutaten. Viele Erzeuger sind Liebhaber, die nur kleine Mengen produzieren – für uns als Gourmet-Restaurant genügt das.“

### Karpfen „Nose to tail“

Nach den Vorspeisen folgt mit dem Karpfen der erste Hauptgang – ein Farb- und Formenspiel aus Rot, Grün und Weiß, über dem zarter Rauch aufsteigt: „Wir hangeln uns bei diesem Gang durch die Geschmackswelt

---

## MARCO MÜLLER

Jahrgang 1970

Der gebürtige Babelsberger wuchs zur Hälfte als Stadtkind, zur Hälfte auf dem Land auf. Nach seiner 1988 abgeschlossenen Ausbildung kochte Müller bis 1998 u. a. im Schloßhotel Grunewald, im Restaurant Grand Slam bei Johannes King und als Sous-Chef im Restaurant Imperial Bühlerhöhe sowie im Alten Zollhaus Berlin. Ab 1999 war er als Küchenchef im Grand Hotel Esplanade der Hauptstadt tätig, seit 2004 ist er im Restaurant Rutz zuhause. Für seine Küche im Rutz wurde Marco Müller vielfach ausgezeichnet, u. a. mit drei Michelin-Sternen und 2020 außerdem mit dem grünen Michelin-Stern. 2022 belegte er bei den Best Chef Awards Platz 51 unter den 100 besten Köchen der Welt. Der Feinschmecker kürte das Rutz im September 2022 zum „Restaurant des Jahres“.

[www.rutz-restaurant.de](http://www.rutz-restaurant.de)

---

Dry aged Karpfen

—  
 Molke

—  
 Holunder



Rippchen (Karpfen)  
Fischgarum



von Molke, Holunder und Karpfen. Beim Blick auf den Teller haben unsere Gäste jedoch normalerweise keine Ahnung, was auf sie zukommt“, erzählt Müller lachend. „Wir wollen, dass sie die Gerichte mit Freude und Neugier selbst entdecken – dazu gehören neben einer tollen Verarbeitung der Produkte auch viel Haptik und Mundgefühl.“

Das zeigt der Karpfengang durch seinen Mix aus Leichtigkeit, Frische und Crunch par excellence: Das Fischtatar selbst bleibt dabei stets unsichtbar gewürzt mit Karpfengarum und dem reduzierten Abhang von Tomaten. Für das Topping hat Müller selbst gemachten Sauerrahm mit eingelegerter Holunderblüte vermengt und als in Stickstoff geeiste Kugeln aufbereitet. Der charmante Nebeneffekt: aufsteigender Rauch. Blanchierte, getrocknete und ausgebackene Schuppen vom Barsch sorgen für die crunchige Note. Für die grünliche Färbung gießt der Koch die Molke mit eigens dafür produziertem Holunderblattöl an, zusätzlich erntet er Holunderknospen nach der Blüte vor dem Beeren-Austrieb und legt sie wie

Kapern in Salz ein. Für die Säurestruktur setzt Müller auf roten Rettich und mengt zusätzlich Sauerrahm unter den Karpfenrogen. Ist der letzte Happen vom Tatar gegessen, serviert der Küchenchef als Aufbaugang das Rippchen: mit emulgiertem Fischgarum eingestrichen und auf Holzkohle gegrillt.

Zur nachhaltigen Verarbeitung gehört für Spitzenkoch Marco Müller auch die Nose-to-tail-Verarbeitung beim Fisch, die bei der Ikjime-Schlachtung beginnt: Hier werden Blut, Eiweiße und Nervengewebe direkt ausgeleitet, der Fisch für 24 Stunden in Eiswasser gelegt. So bleibt er lange frisch und schmeckt eleganter. Durch vierwöchiges Dry Aging und Abhängen wird das muskuläre Fleisch zarter: „Besonders der Roggen vom Karpfen schmeckt hierdurch schön nussig“, schwärmt Müller. Übrige Bestandteile wie Kopf und Haut verarbeitet er über zehn Monate zu einem hochkonzentrierten Karpfen-Garum, einer Fischsauce, die im Zusammenspiel mit Tomaten-Abhang und Tatar aus Rückenmuskelfleisch eine nussig-fruchtig-salzige Gesamtkomposition ergibt.

### Ein Lächeln ins Gesicht zaubern

Die weiteren Gänge zeigen andere Facetten aus der Natur, beispielsweise Meeresaromen beim Muschel-Gang „Nordseeriff“.

Beim Duo „Makrele & Meerrettich“ entsaftet Müller die Wurzeln und stellt Vinaigrette her, die er mit Wildrosenöl aromatisiert. Das Wollschwein (s. Seite 4/5) kombiniert der Koch mit sauer eingelegten Kohlaromen und scharfem, fettfrei angeröstetem wildem Brokkoli. So fügen sich die ganzheitlichen Produktbausteine zu Müllers ganz persönlichem Kochstil: einer Inspiration, die zum Handwerk wird und die Gäste glücklich machen soll, wie er betont: „Ich würde nie ein Gericht auf die Karte setzen, das mir und Anderen kein Lächeln ins Gesicht zaubert.“

Eine Kochkunst mit individueller Handschrift, die man spürt: Nicht nur sind die Zutaten unkonventionell verarbeitet, sie werden auch so präsentiert. Die visuelle Anrichtung mit Schiefer, Holz, Getreide oder Kiesel zeugt von Ursprünglichkeit, Naturverbundenheit, Minimalismus. Unterstrichen wird das durch die eigens entworfene Keramiklinie. 320 Euro kostet das 8-Gang-Menü im Rutz derzeit. Dafür beschäftigt man rund 10 Küchenkräfte. Der Service ist dabei ein wichtiges Element, wenn Müller mit seinen Gästen den gemeinsamen Abend einläutet. Seine Vision? „Ich möchte meine Naturküche direkt in Berlin Mitte platzieren.“ Das dürfte verstärkt internationale Foodies auf den Plan rufen, so die Hoffnung des Sternekochs.

//

## ALS KOCH GEHT ES MIR DARUM, NEUE BLICKWINKEL DURCH NEUE KREATIVE VERARBEI- TUNGSWEISEN ZU GEWINNEN

MARCO MÜLLER

Makrele  
—  
Meerrettich  
—  
Wildrose

