

„Süße Holzbrummer kommen mir nicht ins Glas“

Steve Hartzsch ist neuer Sommelier im Berliner Boutique-Hotel Das Stue und unterstützt künftig das Team von Spitzenkoch Paco Pérez.

BERLIN, 16. April 2015 (dh). – Einen Lieblingswein hat er nicht. „Es gibt einfach zu viele interessante Sachen“, meint Steve Hartzsch pragmatisch. „Aber ich finde Weine gut, die dem Gast etwas über die Gegend, in der sie wachsen, verraten und deren Rebsorten typisch sind für die Region, in der sie angebaut werden. Und wenn der Winzer dann noch naturnah und mit viel Liebe für sein Handwerk arbeitet, hat er mich“, bekennt der 33-Jährige. Seit März steht Hartzsch den Gästen im Gourmetrestaurant 5-CINCO beratend zur Seite und pflegt fortan den Weinbestand des kleinen Luxushotels. Nach vier Jahren im Berliner „Reinstoff“ und einem einjährigen Intermezzo bei Christian Lohse im „Fischers Fritz“ freut sich der gebürtige Zwickauer auf die neue Aufgabe. Nicht nur der Weinservice zur Avantgarde-Küche des katalanischen Sternekochs Paco Pérez reizt ihn – auch die Chance, Karte und Keller seines neuen Refugiums sukzessive nach eigenen Vorstellungen weiterentwickeln zu dürfen.

Der Weinkeller des erst vor zwei Jahren eröffneten Privathotels am Berliner Tiergarten umfasst rund 500 Positionen, vorwiegend aus Spanien und Deutschland, aber auch Frankreich und der Neuen Welt. „Die Auswahl ist klein aber fein“, bestätigt Hartzsch, „dennoch werden wir rigoros aufräumen. Alles ohne Gesicht oder Geschichte fliegt raus. Ebenso alles aus Übersee, damit wir wieder Platz haben, uns auf Neues zu konzentrieren. Zu einem individuellen Haus wie dem Stue gehört eine ebensolche Weinkarte.“

Was er nach und nach ändern will, hat Hartzsch bereits im Kopf. Ausbauen möchte er das Repertoire aus Deutschland, Österreich sowie Portugal. „Da gibt es noch viele unbekanntere Tropfen, die es verdient haben, öfter getrunken zu werden.“ Große Namen interessieren den langjährigen Sommelier indes weniger. Aus Spanien sollen deshalb vor allem kleine, ausgesuchte Weingüter aus Galicien, Jerez, Madrid, Bierzo, Katalonien und Rioja stärker positioniert werden. „Ich mag Weine, die polarisieren – die Ecken und Kanten haben. Keine gemachten, auf den Geschmack der Massen abgestimmten Holzbrummer mit zu viel Beeren- oder Vanillearoma. All das, was Spanien als einem der weltweit größten Weinproduzenten einen mitunter schlechten Ruf beschert hat, kommt mir nicht in den Keller“, verdeutlicht er.

Spannend werde die Weinauswahl auch im Hinblick auf die spanische Prägung der Küche, da die Menüs im 5-CINCO typischerweise aus vielen kleinen, komplexen Gängen bestehen. „Zu dieser Aromenvielfalt braucht es oft charakterstarke Alleskönner im Glas, doch im richtigen Moment muss sich der Wein auch mal komplett zurücknehmen und dem Essen die Hauptrolle überlassen“, erklärt Hartzsch. „Das fordert mich besonders, stets ein gutes Pairing zu finden.“

Auf die Frage, welchen Wein er selbst gerne einmal probieren würde, antwortet Steve Hartzsch spontan: Sancerre Clos la Neore, ein Loire-Wein von Edmond Vatan. „Aber das wäre ein Glücksfall – der ist sozusagen reine Bückware.“

Das STUE // 5-CINCO // CASUAL

Das Stue ist ein Luxus-Boutique-Hotel im Westen Berlins. Eine verschwiegene Adresse mit 78 edlen Zimmer und Suiten inmitten des Botschaftsviertels der Hauptstadt und mit direktem Blick auf die Gehege des Berliner Zoos sowie den Tiergarten. Die Gastronomie ist von der mediterran-avantgardistischen Küche des katalanischen Spitzenkochs Paco Pérez geprägt. Sein dreiköpfiges Küchenchefteam mit dem Spanier Monty Aguiló Wray, dem Argentinier Patricio Pato Zucarini sowie dem Österreicher Andreas Rehberger verantwortet die Kulinarik der Restaurants CASUAL und 5-CINCO, welches 2013 – knapp ein Jahr nach Eröffnung – mit dem ersten Stern im Guide Michelin ausgezeichnet wurde. In seiner Heimat Llança und Barcelona betreibt Pérez zudem die beiden zweifach besternten Restaurants „Miramar“ und „Enoteca“. Weitere Informationen unter www.das-stue.com oder www.5-cinco.com.

Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial

Daniela Heykes

ROOM426. Relations

Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstraße 6 // D-38446 Wolfsburg

t: +49 176-800 84340

e: heykes@room426.com

www.room426.com