

<http://www.tagesspiegel.de/berlin/stadtleben/gunnar-tietz-ist-sommelier-des-jahres/2616336.html>

DER TAGESSPIEGEL

ERUM COGNOSCE CAUSAS

17.11.2010 15:09 Uhr | Von Bernd Matthies

Gunnar Tietz ist Sommelier des Jahres

Neue Ausgabe des Gault-Millau-Restaurantführers bringt viel Veränderung für Berliner Gastronomen.



Gunnar Tietz - FOTO: MIKE WOLFF

Große Auszeichnung für Gunnar Tietz, den langjährigen Chefsommelier des Restaurants „First Floor“ im Palace-Hotel: Der Restaurantführer Gault-Millau ernennt ihn in seiner neuen Ausgabe 2011 zum deutschen Sommelier des Jahres. „Er versäumt keinen aktuellen Trend, vertritt alle relevanten Regionen, pflegt originelle Nischen und macht mit Winzer-Hilfe selbst Wein. Sein Herz schlägt für die Südpfalz, deutsche Rote und Südafrikas „Weiße“, heißt es in der Laudatio. Am gestrigen Montag wurde Tietz im Rahmen eines

Galadiners in der „Traube Tonbach“ persönlich geehrt.

Noch einen weiteren Berliner Gewinner gibt es im neuen Gault-Millau, wenn auch keinen mit einem Titel: Michael Hoffmann, der Patron und Küchenchef des „Margaux“, steigt von 17 auf 18 Punkte und wird von Herausgeber Manfred Kohnke für seine ausgefeilte Gemüseküche im Vorwort besonders herausgehoben. Vor einigen Wochen war Hoffmann bereits vom „Feinschmecker“ zum „Koch des Jahres“ ernannt worden.

Noch höher eingestuft ist Christian Lohse von „Fischers Fritz“ im Regent-Hotel, der wie schon im Vorjahr 19 von 20 möglichen Punkten erhält, allerdings im Text auch ermahnt wird, die Weiterentwicklung seiner Küche nicht zu vernachlässigen. Erneut 18 Punkte erhält Tim Raue für sein neues Kreuzberger Restaurant; von 16 wieder auf 17 Punkte aufgestiegen ist Bruno Pellegrini („Ana e Bruno“). Wie bisher mit 17 Punkten vertreten sind „Hugos“ im Intercontinental, „Facil“, „First Floor“, „Rutz“ und „Vau“, während „Lorenz Adlon“ und „Alt Luxemburg“ von 17 auf 16 Punkte herabgestuft wurden. In dieser Gruppe treffen sie sich mit dem „Reinstoff“ und den Aufsteigern „Quadriga“, „Horvath“ und „Frühsammers Restaurant“ – viel Bewegung in kleinen Schritten, die fast einer Neusortierung der Berliner Gastronomie gleichkommen. Kaum Neuerungen gab es in der

15-Punkte-Kategorie mit „Berlin-St.Moritz“, „Bieberbau“, „Guy“, „Cochon Bourgeois“, „Lochner“ und „Spindel“; nur Danijel Kresovic vom „44“ schafft diesmal den Sprung auf 15. Die tiefsten Stürze gab es bei „Gabriele“ und „Uma“, die allerdings beide auch gerade neu aufgestellt wurden. In der Gruppe mit 13 und 14 Punkten gab es viele Streichungen und Neuaufnahmen

Die Gault-Millau-Bilanz für Brandenburg fällt negativ aus, Neuaufnahmen hat es überhaupt nicht gegeben. Weiterhin liegt Oliver Heilmeyer („Hotel zur Bleiche“) mit 18 Punkten einsam an der Spitze, gefolgt von Carmen Krüger („Carmens Restaurant“) in Eichwalde und Frank Schreiber (Goldener Hahn, Finsterwalde) mit 16 Punkten. Um gleich zwei auf 15 Punkte fiel Alexander Dressel vom Bayrischen Haus in Potsdam, eine ironische Wendung insofern, als er vor wenigen Tagen den Michelin-Stern wiedererringen konnte. Schloss Hubertushöhe verlor die Bewertung wegen seiner ungeklärten Zukunft ganz.

Unangefochten mit weiterhin 15 Punkten stehen in Potsdam „Juliette“ und „Speckers Landhaus“ auf der Liste, gefolgt vom „Fiore“ im Hotel am Jägertor mit 14 Punkten, wie bisher. Diese Bewertung bekamen auch „Gut Klostermühle“, das neu gestaltete „Vier“ im Luckenwalder Vierseithof und die „Alte Schule“ in Reichenwalde. *Bernd Matthies*