

Schöpfer unvergesslicher Momente

Michael Köhle, Sommelier & Geschäftsführer der »Tante Fichte«

Es war ein klirrend kalter Wintermorgen, als in Michael Köhle eine leise Ahnung zur Gewissheit reifte. Der Atem schwebte wie kleine Wolken in der Luft, die Reben am Steilhang waren eingehüllt in die Dämmerung. Um ihn herum nur eine Handvoll Menschen, in stiller Erwartung der geplanten Eiswelese. Und wie die Sonne über den Weinberg stieg, die Trauben im Morgentau fröstelten und der Glühwein in seinen Händen dampfte, da wusste, da spürte er: Dieser Tradition würde er treubleiben, und er würde alles dafür tun. Das war 2007, auf dem Weingut der Familie Aldinger, am Rand von Stuttgart. Köhle war 20 Jahre alt, seine Karriere noch jung. Damals ahnte er nichts. Nichts von seiner Zukunft als Chefsommelier und Manager in deutschen Spitzenrestaurants. Vom eigenen Unternehmen und einer Neueröffnung inmitten einer Pandemie. Gemacht hat er all das trotzdem. Er ist seiner Leidenschaft gefolgt, so wie er es immer tut, mit Ausdauer, Respekt und Beharrlichkeit. Im Mai 2021 stellte er der Öffentlichkeit sein neuestes Projekt vor, die »Tante Fichte« in Kreuzberg.

Südsternekiez, Mittwochmittag. Die Sonne hängt blass über der Fichtestraße, ein paar Birken spenden Schatten. Auf dem Gehweg stehen unübersehbar handbeschriebene Tafeln: »Auf den Punkt gegarte Schweineschulter mit Pfifferlingen« und »eingekochte Gerichte für zu Hause«, eine Reminiszenz an den zurückliegenden Lockdown – ein sprödes Wort, das so gar nicht zur Gemütlichkeit der »Tante« passt. Auf der heckengerahmten Terrasse stehen Tische und Stühle, locker und unpräzise. Die Fensterläden sind aufgeklappt, die Eingangstür zum Innenbereich im Souterrain leicht geöffnet. Aus der Küche dringt das Klappern von Geschirr, auch ein rauchiger Duft – ein Vorbote des heutigen Menüs, das schon beim Lesen Gaumenfreuden weckt. »Wildlachs, behutsam geräuchert«, sagt Michael Köhle und zeigt auf die Speisekarte. Da steht auch der mit Senf und Eigelb aromatisierte Fenchel, die hausgebackene Focaccia mit Olivenöl und der Damhirsch mit gelben Radieschen, Buchweizen und Aubergine. Insgesamt sieben Gänge haben sie im Angebot, wahlweise fünf, mit oder ohne Weinbegleitung. Wer spontan vorbeikommt, der kann die »Tante auf dem Gehweg« genießen. So heißt die kleinere Karte mit Häppchen wie Austern und Sardinen, Käse und eingelegten Oliven.

Restaurantleiterin Viktoria Kniely, die alle nur »Vicky« nennen, serviert frischen Apfelsaft und Zitronenlimo. Köhle nimmt draußen, an einem der Holztische Platz. Er mag es eigentlich nicht, dass sein Alter – er ist erst 35 – immer wieder Thema ist, aber er versprüht ihn einfach, diesen jugendlichen Charme, diese Unbedarftheit, Nahbarkeit. Und genau das möchte er auch mit der »Tante« transportieren. »Jeder hat sie doch, diese Lieblingstante, zu der man gerne geht, weil sie locker ist, einen kulinarisch verwöhnt und die auch der Mama nichts erzählt, wenn sie einen beim Rauchen erwischt. So ein Lieblingsort möchten wir sein.« Köhle trägt knielange Hosen, ein kurzärmeliges Hemd mit Blumenmuster, darunter ein schwarzes Shirt. Ein paar Silberringe zieren seine Finger, ein paar Tattoos die Unterarme: zum Beispiel ein Korkenzieher und ein Herz, »weil er es hin und wieder auf der Zunge trägt«. Eine Garnele mit Flügeln, »weil er manchmal Dinge möglich macht, die zuerst unmöglich scheinen«. Und eine Lilie, die Lieblingsblume seines Großvaters,

dem er viel zu verdanken habe und der es leider nicht mehr schaffte, seinen Enkel in der Hauptstadt zu besuchen.

Köhle ist auf dem Land großgeworden. Er wurde am 24. März 1986 in Tettngang, im schwäbischen Allgäu, geboren, mitten ins Gastgeberdasein hinein. »Es heißt, ich konnte Bier zapfen, bevor ich das Laufen lernte.« Seine Eltern führen ein Landhaus mit Hotel und Restaurant in Neukirch am Bodensee, gegründet hatte es sein Großvater Ende der Siebzigerjahre. »Ein klassischer Familienbetrieb. Mein Vater kochte, meine Mutter kümmerte sich um den Service, alle packten mit an.« Alle, das sind auch seine zwei jüngeren Brüder, von denen einer wie er den Sprung in die Gastronomie wagte. Köhle habe sich früh für den Beruf seiner Eltern interessiert, sagt er, vor allem für die Kommunikation mit den Gästen. Als Jugendlicher stand er selbst hinterm Tresen, servierte Wein und Gerichte – auch fürs Taschengeld. Seine Eltern hätten oft gesagt: »Wenn du dir etwas leisten möchtest, musst du es dir erarbeiten.« Er erzählt das ohne Reue, eher mit Dankbarkeit und Demut. »Sie haben mir vermittelt, dass nichts im Leben selbstverständlich ist, weder die Gesundheit noch der unternehmerische Erfolg.« Und auch die Leidenschaft für Kulinarik gaben sie ihm mit. Tütensuppen oder Ravioli aus der Dose – das kannte er nicht. »Bei uns wurde immer frisch gekocht. Einfache Landhausküche zwar, aber mit auserlesenen Zutaten.« Er gerät ins Schwärmen: »Für mich war es das Größte, morgens eine Stunde früher aufzustehen, nur um mit meinem Großvater zum Bauern zu fahren und frische Milch fürs Frühstück zu holen.« Er erinnert sich noch, an die Tasse Rahm, die es dann gab. Wie sie auf dem Rückweg beim Dorfbäcker hielten, der eigentlich noch gar nicht geöffnet hatte. Wie der Großvater jedes Brötchen begutachtete und die knusprigsten »Joggingbrote« behutsam in den Beutel legte. Und wie sie »all diese Köstlichkeiten« dann gemeinsam im Restaurant des Hotels verfrühstückten.

Etwas anderes als die Gastronomie sei für ihn daher nie infrage gekommen. Als er die Realschule abschließt, ist er 16 – zu jung für die anvisierte Ausbildung zum Restaurantfachmann. Die Nestwärme lässt er trotzdem hinter sich, zieht nach Lindau und besucht dort die vorbereitende Hotelfachschule. Für die Wahl der passenden Lehrstätte reisen seine Großeltern mit ihm durch Süddeutschland. Eine Woche speisen und übernachten sie in mehrfach besternten Hotels. Im »Bareiss« in Baiersbronn, einem der zehn besten Restaurants Deutschlands, spürt er: »Hier will ich einmal arbeiten.« Aber wieder ist er zu jung, erhält eine Absage, geht schließlich ins »Colombi Hotel« nach Freiburg. »Die Ausbildung war hart und hat mich sehr geprägt«, erinnert er sich. »Ohne die Unterstützung meiner Eltern hätte ich sie mir gar nicht leisten können.«

2006 dann der Sprung nach Stuttgart, wo die Rebstöcke mitten in der Stadt gedeihen und auch Köhles Leidenschaft für Wein erwacht. In der renommierten »Speisemeisterei« im Schloss Hohenheim, damals noch mit zwei Sternen ausgezeichnet, erhält er die erste Festanstellung. Er beginnt als Commis de Rang arbeitet sich aber schnell nach oben und wird schließlich die rechte Hand der Sommelière Magdalena Brandstätter. Sie weist ihn ein in die Feinheiten der Profession, von der Herstellung bis hin zur richtigen Lagerung, von der Organisation des Weinbestands bis hin zur passenden Weinbegleitung der Menüs. Bis heute ist der Beruf des Sommeliers nicht geschützt. Die beste Schule, sagt Köhle, sei aber ohnehin die Erfahrung. Verkosten, verkosten, verkosten! Was es sonst noch braucht, um in dem Metier erfolgreich zu sein? »Eine gewisse Begabung für den Geschmack und dessen Verankerung im Gedächtnis.« Für ihn ist ohnehin jeder Tropfen gleichsam eine Abkürzung in die Vergangenheit. Das hat er

lange trainiert. Zu jedem prägenden Moment erinnert er sich noch heute an den Wein, der ihn begleitet hat. Zum Beispiel im ersten gemeinsamen Urlaub mit seinem Partner Daniel, Südtiroler Weinstraße 2004. »Am ersten Abend kehrten wir in ein kleines Restaurant in Hanglage ein, es gab Sauvignon Blanc der Kellerei Sankt Michael-Eppan und einen Chardonnay vom Weingut der Familie Lageder.«

Den Grundstein für dieses Gaumengedächtnis legt er in Stuttgart. Dort lernt er, die feinsten Nuancen aus den verschiedensten Tropfen zu filtern und sich so Geschmacksbilder mit allen Sinnen zusammensetzen, wie ein Mosaik. Er ist viel unterwegs in dieser Zeit, reist zu Winzern, taucht ein in ihre Tradition. Und ihm wird bewusst: »In jeder Flasche steckt ein Stück Familie – eine Geschichte, die von ganz unterschiedlichen Facetten erzählt, von der Region, von der Beschaffenheit des Bodens, von einer ganz bestimmten Zeit.« Das fasziniert ihn bis heute. Er schließt die Augen, nimmt einen Schluck von seinem Apfelsaft. Er wirkt selig, fast so, als verkostete er Wein. Apropos, ...? Er schüttelt gedankenlesend den Kopf. »Ich faste«, sagt er. »An drei Tagen pro Woche rühre ich keinen Tropfen an. Da muss, da will ich strikt sein. Man darf Alkohol nicht unterschätzen!« Dann grinst er und schiebt nach: »Andernfalls hätte ich uns schon längst eine Flasche geöffnet.« Und sein Lieblingswein? Er mag es geradlinig und klassisch, vom gehypten Orange Wine hält er wenig, vom deutschen Riesling hingegen viel. Aber einen Lieblingswein habe er nicht. »Der perfekte Wein ist einer, der zum Moment passt. Zur Situation, zu den Gefühlen, zu den Menschen, die mich begleiten. Da kann es ein badischer Landwein sein oder ein Chardonnay aus dem Burgund.« Und wonach wäre ihm jetzt? »Champagner!«

Das Stuttgarter Kapitel endet 2007, als der damalige Inhaber und Sternekoch Martin Öxle die »Speisemeisterei« schließt. Köhle bleibt kaum Zeit zu trauern, denn das »Bareiss« bietet ihm eine Stelle als Sommelier Assistent. Sein Lehrmeister: Jürgen Fendt, einer der Großen seiner Zunft weltweit. Jede freie Minute verbringen die beiden im Weinberg, bei 15 Grad minus und bei 35 Grad plus. Fendt bereitet ihn auch auf die Wettbewerbe vor. 2008 geht Köhle aus dem 22. Badischen Weinwettbewerb als jüngster Gewinner in der Geschichte hervor. Auch den Juniorenwettbewerb des Deutschen Weininstituts entscheidet er für sich. Mit achtzigprozentiger Trefferquote erkennt er Zuckergehalt, Anbaugebiet und Rebsorte – aus hundert verschiedenen Weinen, serviert in dunklen Gläsern. Wie schafft man das? »Man kombiniert und schließt aus. Wenn ein Chardonnay zum Beispiel kalt ausgebaut ist und eine eher kreidige Mineralität aufweist, kommt er vermutlich nicht aus dem südlichen, sondern aus dem nördlichen Burgund, dem Chablis.« Und so weiter, dann der Jahrgang, Zuckergehalt, Alkohol. »Man entwickelt ein Gefühl dafür, mit der Zeit.«

Der Ruf der Hauptstadt ereilt ihn 2009. Das »Ritz-Carlton« holt ihn als Chefsommelier ins Gourmetrestaurant »Vitrum«. »Das war ein großer Schritt. Ich kannte bis dahin nur private, familiengeführte Restaurants. Plötzlich verantwortete ich eine Weinkarte, die so dick war wie ein Buch, für einen amerikanischen Konzern mit Millionenbudget.« Es ist aber nicht die Angst vor der Verantwortung gewesen, die ihn anfangs hadern lässt – es ist die Stadt. Mit ihrer Größe, noch dazu eher rau und ruppig, ist sie das knallharte Kontrastprogramm zum gewohnten Landidyll. Aber Köhle gewöhnt sich an die Metropole, lernt sie lieben. Dann, drei Monate später, der Schock: Das »Ritz« beschließt, das Restaurant zu schließen. »Das war hart. Ich hatte die sensationelle Stelle in Baiersbronn aufgegeben, den Umzug noch nicht abbezahlt, war mitten in der Probezeit«, erinnert er sich. »Ich habe eine Woche gebraucht, um das zu verdauen.« Mehr Zeit bleibt ihm auch

nicht, denn das nächste Sternerrestaurant hatte angeklopft. Schließlich wird er Sommelier und Restaurantmanager im »Hugos« vom »Interconti« an der Budapester Straße – berühmt, nicht nur für den atemberaubenden Blick aus der 14. Etage, sondern auch für seine prominenten, staatstragenden Gäste und den jährlichen Bundespresseball. Fünf Jahre lang genießt er die Arbeit mit Panoramablick, aber in dieser Zeit wächst auch der Wunsch, selbst zu gestalten. Sich das enge Korsett aus Vorgaben und Hierarchien abzustreifen. Er hatte längst verinnerlicht: Freiheit ist, die Dinge anders zu machen. Das sollte heißen: »Nie wieder eckig zugeschnittene Fischfilets, nur weil das gut aussieht. Und der Rest landet im Müll!« Das kannte er, das wollte er nicht mehr. Er reicht seinen Abschied ein und eröffnet im Mai 2014 mit dem Küchenchef Christoph Hauser das »Herz & Niere« in der Fichtestraße – am heutigen Sitz der »Tante«.

Sie sind mutig, sie sind innovativ, bringen die »Nose to Tail«-Philosophie als eines der ersten Restaurants in Deutschland auf den Teller. Das Konzept: Ganze Tiere verarbeiten, von der Nase bis zum Schwanz, auch alle essbaren Innereien – aus Respekt vor dem Tier. »Natürlich haben wir viel Kritik geerntet, vor allem am Anfang. Wir haben Fehler gemacht, sind erst mal in der Ekel-Ecke gelandet. Aber wir haben an uns und an die Idee geglaubt, Lebensmittel ganzheitlicher zu verarbeiten.« Auch Pflanzen verwerteten sie, vom Blatt bis zur Wurzel. Sechs Jahre kochen sie sich ins Herz ihrer Gäste, die bald nicht mehr nur aus Berlin, sondern aus der ganzen Welt kommen. Der Gault Millau, der sie anfangs zur Wirtshausküche degradiert, vergibt am Ende 15 von 20 Punkten. Sie bringen ein eigenes Kochbuch heraus, 2019 kürt sie das »Feinschmecker«-Magazin zu einem der 500 besten deutschen Restaurants. Und doch stellen sich beide irgendwann die Frage: Würde dieses radikale Konzept auf Dauer Bestand haben? Hatten sie nicht längst alles erreicht? »Wir waren dort, wo wir sein wollten.« Und so beschließen sie im Pandemiejahr 2020, einen Schlusspunkt zu setzen und getrennte Wege zu gehen. Michael Köhle entscheidet sich, an Ort und Stelle weiterzumachen, mit neuem Interieur, mit neuem Konzept. Seine langjährige Kollegin Vicky bleibt ihm treu, hinzu kommt Dominik Matokanovic, der sein Handwerk am »Bayerischen Hof« in München lernte. »Es ist seine erste Stelle als Küchenchef. Ich wollte einem jungen Menschen eine Chance zu geben, so wie ich sie einst bekam. Es ist wichtig, dass andere das eigene Potenzial erkennen und sagen: Ich glaube an dich!«

Undogmatische Regionalität, mehr Persönlichkeit – so würde Köhle das Konzept der »Tante« beschreiben. Heißt? »Mit dem »Herz und Niere« waren wir unverkennbar mit unserer Botschaft nach außen. Jetzt sind wir ein Restaurant, das von jungen Menschen geführt wird, die mit regionalen Produkten arbeiten und hin und wieder Ausflüge in mediterrane Gefilde machen, denn Dominiks Familie kommt aus Kroatien.« Die meisten Produkte beziehen sie aber nach wie vor aus der Umgebung. »Wir würden ein Rind nie aus Bayern nach Berlin karren. Hier gibt es tolle Jäger und Züchter. Aber gleichzeitig möchten wir auch auf die Zitronen und Orangen nicht verzichten, und die wachsen nun mal nicht bei uns im Garten.« Der ist wiederum im Spreewald und liefert die saftigen Gurken, Wildkräuter und anderes Gemüse, das sie in ihre Gerichte zaubern. Der Nachhaltigkeitsgedanke ist also geblieben. »Wir verwenden alles weiter, was uns an Essbarem begegnet.« Das können kiloweise Kirschen sein, die sie gemeinsam zu Fruchtbrot, Marmelade und Gelees verarbeiten. Auch beim Wein setzt Köhle nach wie vor auf Qualität, auf den möglichst behutsamen Umgang mit der Traube, auf Menschenhand statt Maschine. Die meisten Winzer und Produzenten kennt er persönlich.

Wie es war, die »Tante« im Mai 2021 der Öffentlichkeit vorzustellen?
»Ernüchternd«, sagt er. »Es schüttete wie aus Kannen, es war eiskalt und wegen der Beschränkungen durften wir nur den Außenbereich öffnen.« In der Nachbarschaft kannte man sie aber schon. Gestartet waren sie Anfang des Jahres, mit Genuss-Boxen und eingeweckten Speisen. Inzwischen ist die »Tante« durchgängig geöffnet und wird kulinarisch ernst- und wahrgenommen. Die Jury der Berliner Meisterköche hat Küchenchef Dominik schon jetzt als »Aufsteiger des Jahres 2021« favorisiert. »Es läuft gut«, sagt Köhle, »aber für überschwängliche Euphorie ist es zu früh.« Die Pandemie, die unsichere Wirtschaftslage, all das ging auch an ihm nicht spurlos vorüber. Von großen Zukunftsplänen hält er ohnehin wenig. Wenn die Tante Bestand hat, dann wäre schon viel erreicht. Solange kreierte er weiterhin Gänsehautmomente mit Kulinarik und erlesenen Weinen. Immerhin, sagt er, davon habe es in den letzten Monaten einige gegeben. Er erzählt von einem jungen Pärchen, das etwas zu feiern hatte. »Sie wollten es sich einen Abend lang gutgehen lassen, hatten aber wenig Erfahrung mit sieben Gängen und waren auch von der Weinauswahl überfordert.« Da tat Köhle, was er immer macht. Er servierte Weine, ohne aufdringlich zu sein. Er spürte, wann Erklärungen gefragt waren und wann es besser war zu schweigen. Am Ende verabschiedeten sie sich mit dem Satz: »Wir werden diesen Abend nie vergessen!« Momente wie diese sind für ihn die größte Entschädigung für den mitunter strapaziösen Beruf. Woher er die Kraft nimmt – all die Jahre genommen hat? Das wisse er selbst nicht so genau. »Ich glaube, am Ende des Tages geht es darum, das, was man tut, mit vollem Herzen zu tun. Mit Leidenschaft und dem nötigen Respekt.« Das hätten ihm seine Eltern mitgegeben, und dafür ist er dankbar – auch für ihre bedingungslose Unterstützung. Heute könne er viel besser verstehen, was sie geleistet haben. Welche Ängste sie aushalten, welche unternehmerischen Täler sie durchschreiten mussten. Auch die Unterstützung seines Lebensgefährten weiß er zu schätzen. »Er ist seit vielen Jahren an meiner Seite, hat mir oft Halt gegeben.«

Köhles Blick schweift über die Straße, er wird kurz still. Ist er stolz? Vielleicht, ein bisschen, aber das würde er nie ungefragt sagen. »Meine Mitarbeiter sind die wahren Stars. Erst durch Vicky wird ein Glas Riesling eine Wanderung entlang der Mosel, und durch Dominik ist ein Blumenkohl der Hauptdarsteller und nicht nur Beilage.« Sein Team, seine Arbeit geben ihm Kraft. Auch die gemeinsame Zeit mit seinem Partner und mit seinem Hund Freddy, auf dem Longboard oder in der Natur. Und er liebt es, nächtelang in Berliner Clubs zu tanzen, wenn er den Bass unter seinen Füßen spürt, er unter vielen und doch ganz für sich allein ist. Fest steht aber auch: Seine Leidenschaft legt er nicht an der Türschwelle ab: Gastgeber sein, für Genuss im Glas und auf dem Teller sorgen – das tut er auch außerhalb des Restaurants mit Freude. »Ich verbringe gerne Zeit mit Freunden, koche für sie. Hin und wieder«, fährt er fort, »packt es mich. Dann öffne ich eine ganz besondere Flasche.« Er lächelt. Gemeint sind die wenigen Exemplare der Winterlese, aus jener Nacht im Jahr 2007. Für einen Eiswein habe es damals nicht gereicht, aber allemal für eine Flasche, in der auch ein Stück seiner eigenen Geschichte steckt – eine Erinnerung, die ihm in besonderen Momenten auf der Zunge zergeht.

Köhle Gastronomie GmbH, Geschäftsführer Michael Köhle
Fichtestraße 31 | 10967 Berlin | 030 69 00 15 22
dinner@tantefichte.berlin | www.tantefichte.berlin