

Israelische Sterne-Küche: Natasha Katz & Assaf Granit

Eine ungewöhnliche Sommelière

im neuen Lokal Berta in Berlin

Vor wenigen Monaten eröffnete der israelische Sternekoch Assaf Granit im *Hotel Precise Tale* in Berlin am Potsdamer Platz sein neues Restaurant *Berta*. Seine Küche will eine Brücke zwischen Berlin und Jerusalem schlagen und traditionelle Familienrezepte mit modernen Ideen verbinden. Die Sommelière Natasha Katz hat eine ungewöhnliche Biografie und ganz eigene Wein-Ideen.

Die 36-jährige Nastasha Katz stammt aus Minsk (Bellarus), als sie fünf war zog die Familie nach Israel. Obwohl sie an der Universität in Tel Aviv ihren Abschluss in Theaterwissenschaften schaffte, zog es sie in die Gastronomie, wo sie sich bis zum „Wine Director“ hocharbeitete. Zur damaligen Zeit war in Israel der Beruf des Sommeliers nicht wirklich bekannt und hatte keinen vergleichbaren Stellenwert wie beispielsweise in Frankreich oder Deutschland. Genau genommen waren die normalen Servicekräfte für die Weinempfehlungen zuständig. Die Möglichkeiten für eine Weiterentwicklung schienen in Israel jedenfalls beschränkt.

Es war ein glücklicher Zufall, dass Sternekoch Assaf Granit oft in dem Restaurant in Tel Aviv zu Gast war, in dem Natasha Katz arbeitete. Er meinte, dass ihm der Wein bereits allein durch ihre Beschreibungen schmecken würde, noch bevor er ihn überhaupt probiert hatte. Ein Kompliment, das nicht viele Weinberater hören. Jedenfalls kamen die beiden zusammen, wobei

Natasha Katz vor über einem Jahr nach Berlin zog, um im neuen Restaurant Berta als Sommelière anzufangen.



Natasha Katz

Der Anfang war schwer, da sie niemanden kannte, musste sie erst neue Beziehungen zu Weinproduzenten aufbauen. Darüber hinaus musste sie lernen, wie deutsche Gäste ticken, denn die Ansprüche sind anders die der Gäste in Israel. Natasha Katz hat eine Vorliebe für kleine Bio-Weinproduzenten. Die Weine auf der Weinkarte im Berta stammen insbesondere von Weingütern aus Deutschland, Südfrankreich, Italien, Ungarn und Israel. Künftig sollen noch Weine aus Griechenland und dem Libanon dazukommen.

Was macht einen guten Sommelier aus? Für Natasha Katz bedeutet es, authentisch zu sein und in kürzester Zeit zu verstehen, was der Kunde möchte. „Es geht darum, dem Gast den Wein anzubieten, den er gerne will und nicht den Wein, den man

gerne verkaufen möchte. Wenn ein Gast einen günstigen Wein wünscht, dann bekommt er den besten günstigen Wein. Steht ihm der Sinn nach einem mehr ausgefallenen Wein, so erfülle ich ihm diesen Wunsch. Bescheidenheit und Aufmerksamkeit sind für mich die wichtigsten Eigenschaften eines guten Sommeliers“, meint Natasha Katz.

Natasha Katz verrät uns ihre drei Favoriten auf der Weinkarte des Restaurants Berta und welche Gerichte dazu passen

Tokaji furmint Sec vom Weingut Kiralyudvar aus der Region Tokaji in Ungarn

„Der Tokaji ist einer der besonderen Weine auf unserer Karte, denn er ist reichhaltig und rund und doch mit einer schönen hohen Säure, die den Wein auf die beste Weise intensiv macht. Dieser Wein ist reich an Orangenschalen und Gewürzen. Da unsere Speisen voller Aromen sind, brauchen wir einen Wein, der Hand in Hand mit ihnen gehen kann. Die Reichhaltigkeit des Weins passt perfekt zu unserem Tintenfischgericht: Der Oktopus ist in Mango eingelegt, was ihm einige fruchtige Noten verleiht, die sich auch im Wein wiederfinden. Er wird auf einer Harira-Sauce serviert, die eine schöne Cremigkeit hat, die wiederum gut zu den Rundungen des Weins passt, und die Säure hält diese Paarung frisch.“

Chenin Blanc „wild“ vom Weingut Sea Horse, Judean Hills, Israel

„Ich liebe es, wenn ein Winzer eine bekannte Rebsorte nimmt und etwas Besonderes und Einzigartiges aus ihr macht. Der Wein hat schöne Kamille-Noten, am Gaumen ist er sehr lebendig und

würzig mit Aromen von reifen gelben Früchten, er fühlt sich definitiv wild an. Dieser Wein weckt wirklich alle Geschmacksknospen und ist genau das, was wir für unser Berta-Erlebnis suchen. Der Tzimmes- Thunfisch-Tataki (mit ausgeprägten Pfeffernoten) passt gut zu diesem Wein, da das Gericht ein einzigartiges Dressing mit Rosinen, geräucherten Äpfeln und Mandeln enthält. Dieser reiche Geschmack verbindet sich wunderbar mit dem lebhaften Wein, der genug Kraft hat, um das Gericht zu umarmen und ihm zu schmeicheln.“

Trollinger „Alte Reben“ vom Weingut Rainer Schnaitmann aus Württemberg

„Ein schöner und eleganter Rotwein mit viel Mineralität, kombiniert mit weichen roten Früchten wie Erdbeeren und roten Johannisbeeren. Es handelt sich um einen Rotwein, der sich wie ein Weißwein verhält, mit nur 11% Alkohol und erstaunlicher Geschmeidigkeit. Er hat weiche Tannine und einen ziemlich hohen Säuregehalt, der gut zu unserem Hühnerleber-Ashkenazi-Gericht passt. Das Gericht hat süße Noten, die roten Früchten ähneln, die wir im Wein vorfinden, aber die scharfe Säure und die Mineralität lockern die Saftigkeit des Gerichts auf und sorgen für einen perfekten eleganten Biss.“



Nach zahlreichen erfolgreichen Restaurants in Jerusalem, Tel Aviv, London und Paris präsentieren der bekannte israelische Chefkoch Assaf Granit und die JLM Machneyuda Gruppe ihr gastronomisches Konzept erstmals in Deutschland. Namensgeberin für das Restaurant Berta ist die in Berlin geborene Großmutter des Kochs, mit deren Küche Assaf Granit in Jerusalem aufgewachsen ist. Hinter der JLM Machneyuda Gruppe stehen Israelis aus Marokko, Georgien, Deutschland, Irak, Russland, Kurdistan und Polen, deren Wege sich in

Paris kreuzten und die eine gemeinsame Vision und Mission teilten. Assaf Granit erhielt sein israelisches Restaurant Shabour in Paris einen Michelin-Stern, in Berlin muss sich die Küche erst noch bewähren. Berta will aber auch mehr ein „Happy Bistro“ sein und kein Fine Dining Restaurant.

Photocredit: Legacy Films, Berta Berlin

Assaf Granit links im Bild