

# Eigengewächs mit Raue-DNA

Raphael Reichardt folgte 2021 auf André Macionga als Head Sommelier und Restaurantleiter im Restaurant Tim Raue. Ein Schritt ins Rampenlicht, schließlich ist das Restaurant Tim Raue Dauerbrenner bei den „The World’s 50 Best Restaurants“ und ausgezeichnet mit zwei Sternen im Guide Michelin. Für Reichardt eine Modellkarriere vom Commis zum Chef über Service und Wein.

**Raphael, André Macionga war 15 Jahre Head Sommelier und Restaurantleiter im „Restaurant Tim Raue“. Du bist auch schon seit über 11 Jahren im Service dabei. Das hört sich nach Beständigkeit an. Woran liegt’s?**

Weil ich mich hier wohl fühle und genau das tue, was mich glücklich macht. Meine Chefs Marie-Anne Wild und Tim Raue haben mich immer gefördert und mir alle Entwicklungsmöglichkeiten gelassen. Als ich vor 11 Jahren hier anfang, hatte ich keinerlei kulinarische Erfahrung. Als meine Chefin damals erfuhr, dass ich noch nie einen Dom Pérignon getrunken hatte, wurde sofort eine Flasche aus dem Keller geholt und an die Mitarbeitenden ausgeteilt. Diese Großzügigkeit lässt Raum für die persönliche Weiterbildung. Und ich war ein wissbegieriger Schwamm.

**Die intensive Umami-Küche von Tim Raue (scharf, süß, sauer ...) mit Weinen zu begleiten ist nicht einfach. Straff, schlank und staubtrocken dürfte nahezu ausgeschlossen sein. Das sind echte Herausforderungen für einen Sommelier. Wie meisterst Du die, und welche Weine sind aus Deiner Sicht die geeigneten Begleiter für diesen Küchenstil?**

Ja, es ist herausfordernd, aber genau das macht doch den Reiz aus. Und ich bin inzwischen so in der Aromenwelt des Chefs drin, dass für meinen Gaumen manche Gerichte sogar subtil anmuten und ich auch bei den

Weinen zartere Gewächse auswählen will, weil sie passen. Außerdem ermöglicht mir diese Aromenvielfalt, mit so vielen interessanten Weinen zu arbeiten, etwa gereiftem Amontillado oder den wunderbar salzigen Weißweinen aus dem Jura, die oft sehr gut harmonieren, obwohl sie trocken sind. Ich habe große Lust, eine Begleitung zu finden, die komplex und anspruchsvoll, aber trotzdem mit Spaß zu trinken ist.

**Und Ihr habt eine Top-Auswahl an Sake, die Ihr einsetzen könnt, wenn kein Wein mehr passt.**

Ja genau, Sake würde ich gerne noch häufiger als Begleitung anbieten, aber manche Gäste zeigen sich hierfür leider nicht offen. Oftmals wird Sake mit billigem Reisschnaps verwechselt und abgelehnt.

**Welches Gericht, welche Speise hat es Dir bisher am schwersten gemacht, einen passenden Wein zu finden? Musstest Du schon mal passen?**

Normalerweise finden wir immer einen Wein, der die Speise gut begleitet, auch wenn man einiges ausprobieren muss. Aber ein Spitzkohl, mit viel Säure und grüner Schärfe zubereitet, dazu noch mit Kümmel gewürzt, entpuppte sich als worst case für Wein. Ich war schon am Verzweifeln und bat um ein

Bier zum Runterkommen. Ein Kollege brachte mir eine Berliner Weiße von BRLO. Bei den ersten Schlucken entwickelte sich ein wunderbares Prickeln auf dem Gaumen und ich merkte, wie sich das Sauerbier auf das Beste mit dem Kümmel verbunden hatte. Es war dann klar, welches Getränk dieses Gericht begleitet. Ein echter Zufall.

**Tim Raue trinkt ja selbst gerne Wein, inwieweit hat das Einfluss auf die Weinauswahl?**

Der Chef liebt rote Burgunder, vor allem gereifte, und sammelt diese Weine auch. Das bedeutet, dass wir natürlich eine ansehnliche Auswahl an hochpreisigen reifen Burgundern im Keller haben, die man teilweise nirgendwo anders mehr bekommt. Und die Chefin Marie-Anne Wild ist eine Champagner-Expertin. Wir haben nicht nur die großen Namen, sondern auch ausgewählte Champagner von kleinen, unbekannteren Weingütern. Aktuell liegen in unserem Keller insgesamt rund 1.000 Positionen.

**Welche Weine trinkst Du auch privat gerne?**

Ich muss gestehen, dass ich ein konservativer Weintrinker bin. Am liebsten trinke ich Weißweine aus dem Burgund, in einer idealen Welt einen gereiften Puligny-Montrachet.

## FACTS

Raphael Reichardt geboren 1989 in Heidelberg  
2009-2012 Ausbildung als Hotelfachmann im Travel Charme Kurhaus Binz sowie zum Professional Barkeeper an der Barschule Rostock

2013 als Commis de Rang im Restaurant Tim Raue begonnen  
2013 Demi-Chef im Restaurant Tim Raue  
2017 Ausbildung zum IHK-geprüften Sommelier bei der Deutschen Wein- und Sommelierschule  
seit 2021 Head Sommelier und Restaurantleiter im Restaurant Tim Raue  
Januar 2024 Teilnehmer World’s Best Sommelier Selection in London

**Was hat Dich in Deiner bisherigen Laufbahn im Umgang mit den Gästen am meisten geprägt?**

Essen gehen, selbst Gast sein. Nur dabei lernt man, was man richtig macht und was man anders machen sollte. Die Kunst unseres Jobs ist es, den Gast zu lesen, zu erkennen, warum er hier ist, welche Wünsche und welches Budget er hat. Und das gilt es dann von Tisch zu Tisch verschieden zu spielen und gleichzeitig den ganzen Raum im Blick zu behalten.

**Aktuell befindet sich die gehobene Gastronomie in einer Krise. Spürt Ihr das auch – oder geht das am „Restaurant Tim Raue“ vorbei?**

Wir merken das auch. Vor ein paar Jahren waren wir Monate im Voraus ausgebucht, jetzt bekommt man auch oft noch eine Woche vorher einen Tisch. Am Ende sind wir aber trotzdem sehr gut gebucht und meist sogar ausgebucht. Und das ist, was zählt. Daher ist das wahrscheinlich Jammern auf hohem Niveau, weil wir durch die Diversität unserer Gäste ganz gut aufgestellt sind. Das sind teilweise Menschen, die 1.000 Euro für einen Abend nicht schmerzen. Solche Stammgäste zu haben, das gibt Sicherheit. Dann sind es Gäste, die kommen, weil sie Tim Raue vom Fernsehen her kennen und viel internationales Publikum, die meine Chefs über ihre vielen Reisen und internationalen Kontakte anziehen.

**Und die Personalknappheit ...?**

Auch hier haben wir uns gut aufgestellt, weil wir geregelte Arbeitszeiten anbieten können, da wir unser Lunch-Angebot gestrichen haben. Und mit arbeitnehmerfreundlichen Bedingungen bekommt man auch das gewünschte Personal. Natürlich zieht auch der Promifaktor Tim Raue bei der Personalakquise.

*Interview: Susanne Salzgeber*



FOTO: NILS HASENAU