



O du köstliche – Besuch bei Roland Mary, Besitzer des Borchardt und vieler anderer Restaurants in Berlin, in seinem Zuhause in Dahlem

„Ha, da klebt nix“

Zur Weihnachtszeit backt der Gastronom gern mit der Familie. Wie früher mit seiner Mutter

■ VON ALEXANDRA KILIAN

Kein Name zu erkennen. Das Klingelbrett an der Steinmauer der Villa in Dahlem verrät nicht, wer hier wohnt. Erster Versuch. Nein, Herr Mary sei nicht zu

Hause, heißt es. Man habe einen Termin? Hat man. Kochen will man, wahlweise backen. Ja, er sei in 15 Minuten wieder zurück, sagt eine Frauenstimme. Gleich in der Nähe sei ein nettes Café, vielleicht könne man dort kurz warten? Selbstver-

ständig. Für den kulinarischen Adventskalender hat Roland Mary sein Wort gegeben. Sein überraschendes Versprechen – „Ich stehe eigentlich nicht so auf Hausbesuche“ – hat er ein paar Tage vorher, bei der Vorstellung seines neuesten Projekts, noch einmal bekräftigt. Am 6. Dezember hat Roland Mary ein neues Restaurant eröffnet. Das Grosz mit Pâtisserie L'Oui im Haus Cumberland am Kurfürstendamm. Ob er da bereits für Ordnung sorgt?

Eine halbe Stunde später, ein Anruf von seiner Assistentin. Herr Mary sei jetzt eingetroffen und erwarte einen. „Hallo“, begrüßt er, in brauner Cordhose, grauem Hemd und Socken, nachdem

dustrie dann wohl Produktentwicklung. Egal, ich liebe die Herausforderung.“ Er zerschlägt acht Eier über der Schüssel. Und erzählt. Dass er zu Hause ab und zu durchaus mal ein Huhn mache. Und an Weihnachten immer Hummer und Gänse. Da sei er auch nicht in den Restaurants, das sei Familienzeit.

Roland Mary spricht selten über Privates. Bei der Frage nach dem Alter grinst er, wieder schüchtern, plötzlich. Wir wollten doch backen, sagt er. Ob er denn seinen 60. Geburtstag im Februar gar nicht feiern wolle? „Ich stehe nicht gern im Mittelpunkt.“ Roland Mary ist in Dillingen geboren. Der Internatszeit im Rheingau folgten eine Lehre zum Augenoptiker und ein abgebrochenes Studium der theoretischen Physik. Dann eine Ausbildung zum Kfz-Mechaniker, Amateurtheater, Weltreise und Kommunardenzeit in Berlin.

„So, jetzt muss ich aber mal die Kuvertüre machen“, sagt Roland Mary, unterbricht und zieht eine Box aus dem Schrank. Hat er gerade gezinkert? Er durchwühlt die Zutaten. Lebkuchengewürz, feine Speisestärke. „Hab' ich noch Kuvertüre? Hab' ich wohl für den Kakao für die Kids letztes genommen“, sagt Roland Mary. Vier davon habe er inzwischen. Kurz schaut er auf, einen kleinen Moment ahnt man, welch liebevoller Vater er sein muss. So warm ist sein Blick. Ja, jetzt müsse er aber leider wieder los, sagt er plötzlich, seit elf Uhr schon laufe eine Konferenz. Aber man könne sich ja morgen zum gemeinsamen Probieren treffen? Einen Tag später, eine Mail. „Ich erwarte Sie zur Kostprobe unserer Choux.“ Roland Mary hat sein Wort gehalten – und einen kleinen, einen kurzen Blick gewährt.

die steinernen Rundtreppen zur Tür erklimmen sind. „Und sorry, dass Sie warten mussten, ich war noch beim Arzt.“ Er grinst, fast schüchtern. An seiner Handkante klebt ein Pflaster. Er habe sich vor ein paar Tagen auf das Waschbecken gesetzt, da sei es herausgebrochen, erzählt er. Dabei habe er sich geschmitten. „Für das Foto ist das jetzt aber nicht so schön“, sagt Roland Mary und verschwindet.

Ruhe. Im Haus herrscht absolute Ruhe. Kein Mensch bewegt sich im Erdgeschoss. Im Empfangsbereich liegen ein paar Mäntel auf einer Kommode, davor sammeln sich Schuhe, mittendrin klemmt eine 14 oz.-Tüte, aus dem Geschäft von Grosz-Nachbar und Bread & Butter-Chef Karl-Heinz Müller. Ein paar Geschenke liegen neben dem Sofa. Sonst herrscht Purismus, Stein und Holz dominieren. Die Küche, Miele, glänzt mit Edelstahl und Komplettverkleidung. Sogar die Schwämme haben ihren eigenen kleinen Verschlag über dem Waschbecken. Auf einem der Hängeschränke neben der Tür steht eine Reihe von Kochbüchern. Daneben reihen sich Backbücher aneinander. „Backvergügen wie noch nie“, steht auf einem der Bücher geschrieben.

In Phase der Schadensbegrenzung

Roland Mary, pflasterlos, ist plötzlich zurück. „So, dann wollen wir mal“, sagt er und greift zu drei Schürzen. „Welche soll es sein?“ Die gestreifte. Er läuft zur Anrichte vor dem Fenster, zieht eine Schublade auf und drückt seinem Gast einen Messbecher in die Hand. Wasser und Milch portionieren. Er kümmert sich um Butter und Zucker, die ebenfalls in den Teig kommen. Choux backt Roland Mary heute, kleine Windbeutel, die es auch in seiner Pâtisserie L'Oui gibt. „Wir sind da gerade noch in der Phase der Schadensbegrenzung“, sagt Roland Mary, während er kraftvoll mit einem Schneebesen im Topf die Zutaten verrührt. Jetzt, am ersten Wochenende, da sei schon mal „die Hölle los gewesen“, sagt er. Nachdem er die Eröffnungsparty mit Berlins Regierendem Bürgermeister Klaus Wowereit (SPD), Gästen aus der Immobilien- und Finanzbranche bis hin zu Moderatoren wie Sabine Christiansen feierte, habe er sich geärgert. Über Presseberichte von Journalisten, die sich ausgeladen fühlten, über Stromausfälle und Probleme mit der Kasse. Das sei aber ganz normal in der ersten Woche, sagt Roland Mary. Nach drei Monaten erst könne man erwarten, dass alles halbwegs funktioniere, nach einem Dreivierteljahr müsse es dann laufen.

Die Masse im Topf von Roland Mary ist zu einem festen Teig geworden. „Ha, da klebt nix. Wenn das nicht professionell ist!“, sagt Roland Mary, grinst, schon weniger schüchtern, und spachtelt den Teig in seine weiße Teigmaschine. „Meine Mutter hat immer Plätzchen gebacken, aber das können die im Saarland sowieso alle“, sagt Roland Mary. „Später, bei den Pflaumenkuchen für ihre Konditorei in Wuppertal, da habe ich auch geholfen.“ Roland Mary schaut zufrieden auf sein Teigwerk. „Ich komme mir vor, als hätte ich nie was Anderes gemacht.“ Wieder grinst er, nein, lacht er, dann schaut er ins Rezept, das neben dem Herd liegt. „400 Gramm Vollei, das hab ich ja noch nie gehört“, sagt er. „Das nennt man in der In-

Windbeutel auf Französisch

Für den Teig:
250 Milliliter Milch
250 Milliliter Wasser
10 Gramm Salz
25 Gramm Zucker
275 Gramm Butter
275 Gramm Mehl
8 Eier



Für die Crème de pâtisserie:
250 Gramm Zucker
8 Eigelb
1 Liter Milch
50 Gramm Butter
40 Gramm Saucenbinder
50 Gramm Puddingpulver Vanille
1 Vanillestange

Milch, Wasser, Salz, Zucker und Butter in einem Topf unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und das Mehl nach und nach hinzufügen. Dabei kräftigiterrühren und den Teig nicht anbrennen lassen. Sobald das Mehl untergerührt ist, auf niedriger Hitze nochmals aufkochen, bis ein homogener Teig entsteht. Herd ausschalten. Acht Eier unter die Mi-



schung rühren, bis der Teig klebrig ist. Diesen in einen Spritzbeutel mit rundem Aufsatz füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech kastaniengroß aufspritzen. Backofen auf 170 Grad vorheizen und die Windbeutel, Choux genannt, darin acht bis zehn Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.



Spaß dabei Roland Mary scherzt beim Backen in seiner Küche. „Wenn das nicht professionell ist“, sagt er. Und: „Das nennt man wohl Produktentwicklung“

Ganz Grosz

Person Roland Mary wird in Dillingen im Saarland geboren. Er wächst auf dem Land auf. Ab dem achten Lebensjahr besucht er ein Internat im Rheingau, macht anschließend eine Lehre zum Augenoptiker und beginnt das Studium der theoretischen Physik. Anfang der



80er

Jahre zieht er von Bielefeld zu einer Freundin nach Steglitz und kellnert in ihrem Restaurant. 1985 eröffnet er sein erstes eigenes Restaurant, das Shell

an der Charlottenburger Knesebeckstraße. 1992 folgt das Borchardt, 1994 das Café am Neuen See, 2001 das Pan Asia, 2007 das San Nicci (das heutige Fritz 101), 2010 der Nachtclub Asphalt am Gendarmenmarkt, aus dem sich der Gastronom einen Monat später zurückzieht.

Aktuell Am 6. Dezember dieses Jahres eröffnete Roland Mary das Grosz mit Pâtisserie L'Oui im Haus Cumberland am Kurfürstendamm. Täglich ab acht Uhr gibt es Frühstück, Außer-Haus-Verkauf, Mittags-tisch, Dinner, Cocktails von Barmanager Thomas Pflanz.

„WER MIT 800 KM/H IM 2-METER-ABSTAND ZU DEN ANDEREN STAFFELFLUGZEUGEN FLIEGT, VERLÄSST SICH AUF DIE AUSSERORDENTLICHE LEISTUNGSSTÄRKE DER CHRONOMAT.“

BREITLING
CHRONOMAT

1874
JEWELIER
Lorenz
BERLINER FEINUHRMACHER UND JUWELIERE SEIT 1874
RHEINSTRASSE 59 • 12159 BERLIN
TELEFON 8512020 • WWW.LORENZ.DE

BREITLING
1884
INSTRUMENTS FOR PROFESSIONALS™