

Von: Munsch Laure <laure@agencemelchior.com>
Gesendet: Mittwoch, 19. April 2023 16:19
An: Dr. Wolf Siegert
Betreff: NATASHA KATZ @BERTA BERLIN: EINE FASZINIERENDE SOMMELIÈRE

Im Dezember 2022 eröffnete der israelische Sternekoch Assaf Granit im Hotel Precise Tale Berlin Potsdamer Platz gemeinsam mit der JLM Machneyuda Group sein neuestes Restaurant Berta. Seine kreative Küche schlägt eine Brücke zwischen Berlin und Jerusalem und verbindet traditionelle Familienrezepte mit einem modernen Akzent. Für die perfekt passende Weinauswahl ist Natasha Katz zuständig - eine Sommelière aus Leidenschaft. „Wenn Du etwas machst, mache es richtig, und nicht nur halbherzig“ - so lautet das Credo von Natasha Katz.



IHR WERDEGANG

Die heute 36-jährige Nastasha Katz stammt gebürtig aus Minsk, Bellarus. Im Alter von 5 Jahren zog sie gemeinsam mit ihrer Familie nach Israel. Dort absolvierte sie an der Universität in Tel Aviv ihren Abschluss in Theaterwissenschaften. Um sich ihr Studium zu finanzieren, arbeitete sie mehrmals in der Woche in einem Restaurant. Bereits zu dieser Zeit spürte sie eine gewisse Leidenschaft für diese Branche und wusste, dass sie eines Tages in der Gastronomie arbeiten würde.

Nach ihrem Studium begann sie ihre Karriere in der Gastronomie als „Chief Manager“ eines Restaurants in Tel Aviv. In 2015 wurde sie zum „Wine Director“ ernannt. Zur damaligen Zeit war in Israel der Beruf des Sommeliers nicht wirklich bekannt und hatte keinen vergleichbaren Stellenwert wie beispielsweise in Frankreich oder Deutschland. Es waren die Servicekräfte, die für die Weinempfehlungen am Tisch des Gastes zuständig waren. Aufgrund ihrer Leidenschaft für Wein bestand Natasha Katz darauf, Sommelière zu werden, um dem Wein die Bedeutung im Restaurant zu schenken, die er in ihren Augen verdient. Schließlich wurde Natasha Katz zur ersten Sommelière ernannt. Nach dem Lockdown hatte sich in der Gastronomie vieles verändert. Der Traum von Natasha Katz war es aber nach wie vor, sich als Sommelière mehr entfalten und verwirklichen zu können. Sie merkte allerdings, dass sie in Israel nicht die Möglichkeiten dafür hatte.

IHRE BEGEGNUNG MIT ASSAF GRANIT

Es war ein glücklicher Zufall, dass Sternekoch Assaf Granit öfter in dem Restaurant in Tel Aviv zu Gast war, in dem Natascha Katz arbeitete. Er kannte ihr unglaublich beeindruckendes Wissen über Wein und war stets zufrieden mit ihrer exzellenten Weinempfehlung. Er sagte, dass ihm der Wein bereits allein durch ihre Beschreibungen schmecken würde, noch bevor er ihn überhaupt probiert hatte!

Als Natascha Katz 2021 beschloss, sich nach einer neuen Herausforderung umzusehen, war es die perfekte Chance für Assaf Granit, sie in der JLM Machneyuda Group willkommen zu heißen. *„JLM Machneyuda Group versteht die Bedeutung von Sommeliers. Daher hat auch jedes Restaurant in der Gruppe seinen eigenen Sommelier“* - so Natasha Katz. Es macht sie sehr glücklich, dass Assaf Granit ihre Liebe zu Wein erkannte hat und sie nun die Gelegenheit hat, diese mit anderen zu teilen.

So kam es, dass Natasha Katz vor 1,5 Jahren nach Berlin zog und Sommelière im neueröffneten Restaurant Berta wurde.

IHRE LIEBE ZU WEIN

Natasha Katz stammt, wie sie von sich selbst sagt, aus keiner gastronomischen Familie. Sie erinnert sich noch genau daran, als sie selbst das erste Mal Wein probierte: ein unübertroffener Wow-Moment, eine verrückte Erfahrung, die viele Emotionen in ihr weckte.

Das Faszinierende für Nastasha Katz an Wein ist die Tatsache, dass man bei diesem Thema unglaublich viel lernt: Man setzt sich mit dem jeweiligen Land und der jeweiligen Kultur auseinander, aus welcher der Wein stammt, man erfährt mehr über die Menschen, die hinter dem Wein stehen, über die Region und seine Geschichte. Man lernt im Grunde etwas über die ganze Welt!

Natasha Katz hat eine Vorliebe für kleine Bio-Weinproduzenten und freut sich, diesen eine Möglichkeit zu geben, ihre Weine zu präsentieren. Am liebsten arbeitet sie mit Menschen, die die gleiche Passion für Wein teilen.

Das meiste, was sie über Wein gelernt hat, hat sich Natasha Katz selbst beigebracht. Wissen über Wein bedeutet nicht nur Wein zu verkosten, sondern auch unglaublich viel lesen. Sie besitzt einen „WSET Level 3 Award in Wines“ von der WSet School in London. Zudem hatte sie einen tollen Mentor in Israel, der zugleich ihre Inspiration war!

IHR JOB ALS SOMMELIÈRE IM RESTAURANT BERTA

Als Natasha Katz vor 1,5 Jahren nach Deutschland kam, fing sie im Restaurant Berta quasi bei null an. Da sie niemanden kannte, musste sie erst neue Beziehungen zu Weinproduzenten aufbauen und durfte die Auswahl für die Weinkarte von Berta ganz alleine kreieren. Darüber hinaus musste sie lernen, wie deutsche Gäste ticken, denn die Ansprüche sind anders die der Gäste in Israel. Es war ihre bislang größte, aber auch zugleich aufregendste Herausforderung ihrer

Karriere und sie ist unglaublich dankbar, dass Assaf Granit ihr zu 100% vertraut.

Die Weine auf der Weinkarte im Berta stammen insbesondere von Weingütern in Deutschland, Südfrankreich, Italien, Ungarn aber auch Israel. Zukünftig sollen auch Weine aus Griechenland und dem Libanon angeboten werden.

Natasha Katz hatte niemals das Gefühl, dass sie in einer von Männern dominierten Branche arbeiten würde. Sie hat immer eine sehr professionelle Einstellung zu ihrer Arbeit gehabt, kannte ihre Stärken und ihr Wissen und machte stets einen guten Job. Ein Profi zu sein und die negativen Dinge auszublenden, hat sie erfolgreich gemacht.

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 Kunden den Wein anzubieten, den er gerne möchte und nicht den Wein, den man gerne verkaufen möchte. Wenn ein Kunden 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“*, so Natascha Katz.

IHRE WEINEMPFEHLUNG

Natasha Katz verrät uns ihre drei Favoriten auf der Weinkarte des Restaurants Berta und welche Gerichte sich dazu perfekt eignen.

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 schöne 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 Schaitmann aus der Region Württemberg in Deutschland:

„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 den weichen roten Früchten ähneln, die wir im Wein vorfinden, aber die scharfe Säure und die Meeresmineralität lockern die Saftigkeit des Gerichts auf und sorgen für einen perfekten eleganten Biss.“

ÜBER BERTA, ASSAF GRANIT & JLM MACHNEYUDA GRUPPE

Nach zahlreichen erfolgreichen Restaurants in Jerusalem, Tel Aviv, London und Paris präsentieren der renommierte israelische Chefkoch Assaf Granit und die JLM Machneyuda Gruppe ihr einzigartiges gastronomisches Konzept erstmals in Deutschland. Im Hotel Precise Tale Berlin Potsdamer Platz beginnt eine wahrhaft magische Geschichte, die eine unbändige Atmosphäre und kreative Köpfe mit mediterran-berliner Küche verbindet. Namensgeberin für das Restaurant Berta ist die Großmutter des Sternekochs, mit deren Küche Assaf Granit in Jerusalem aufgewachsen ist. Das Berta ist feierlich, energiegeladen, lebendig und einladend - ein Ort, an dem sich Kulturen treffen und austauschen. Die kreative Küche des Michelin-Sternekochs Assaf Granit schlägt eine Brücke zwischen Berlin und Jerusalem und verbindet traditionelle Familienrezepte mit einem modernen Akzent. Ein Essen ins Berta in Berlin ist ein einzigartiges Erlebnis, eine Entdeckungs- und Sinnesreise.

Hinter der sensationellen JLM Machneyuda Gruppe, die das Berta eröffnete, stehen acht Hände, vier Köpfe und vier Herzen. Sie alle sind Israelis von nah und fern - aus Marokko, Georgien, Deutschland, Irak, Russland, Kurdistan und Polen - deren Wege sich in Paris kreuzten und die eine gemeinsame Vision und eine Mission teilten. Assaf Granit, der zusammen mit Dan Yosha und Uri Navon dieses wunderbare kulinarische Orchester dirigiert und für sein israelisches Restaurant Shabour in Paris mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, und Tomer Lanzman, der es schafft, ein Restaurant in ein Theater des Lebens zu verwandeln.

PRAKTISCHE INFORMATIONEN

Restaurant BERTA
Stresemannstraße 99
10963 Berlin
+49 162 8861827
Contact@bertarestaurant.com
www.bertarestaurant.com

Öffnungszeiten:

Abendessen täglich, außer sonntags, von 18:30 Uhr bis 23:00 Uhr
Unsere Cocktail-Bar begrüßt Sie von 18:30 Uhr bis 2 Uhr

PRESSEKONTAKT

MELCHIOR Kommunikations GmbH
Laure Munsch

laure@agencemelchior.com
+49 176 43242451

Barbara Stockinger-Torelli
Barbara@agencemelchior.com
+49 (0)176 34453692

Webseite

MELCHIOR Kommunikations GmbH
Geschäftsführung : Laure Munsch, Clarisse Ferreres-Frechon
Amtsgericht München : 272693

Hier können Sie sich [abmelden](#).

Attachments



Natasha Katz @BERTA Berlin
Natasha Katz.JPG

(c) Joerg Lehmann (2) - Petite.jpeg