

<http://www.tagesspiegel.de/berlin/schwein-muss-sein/4016952.html>

DER TAGESSPIEGEL

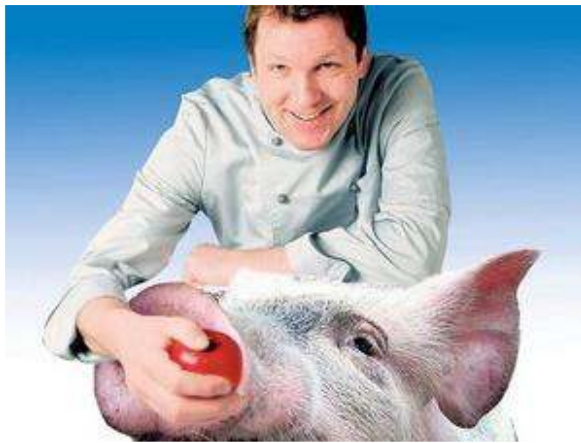
ERUM COGNOSCERE CAUSAS

03.04.2011 12:46 Uhr | Von Bernd Matthies

Kochserie April

Schwein muss sein

Ein Routinier, der nicht für Routine steht, ist Dieter Kobusch, Küchenchef des Vierseithofs Luckenwalde. Regionale Produkte sind nur die Basis seiner Gourmetküche – der Rest ist Kreativität. Saumäßig gut!



Vierseithof-Küchendirektor Dieter Kobusch verarbeitet in seinen Kochakademie-Workshops den Bauch des Bio-Borstenviehs anders als üblich: arabisch gewürzt. - FOTO/MONTAGE: KAI-UWE HEINRICH

Die besten Restaurants in Brandenburg sind auch die beständigsten. Wo andauernd Küchenchefs wechseln und Konzepte geändert werden, kann sich keine gute Küche entfalten. Läuft hingegen alles ruhig über viele Jahre, sind wir mehr oder weniger zwangsläufig bei Dieter Kobusch im Vierseithof. 1997, gerade fertig mit der Meisterprüfung, übernahm er die Küchenleitung des frisch eröffneten Hotels – und da ist er heute noch.

Das könnte den Verdacht der Routine aufkommen lassen, ist in diesem Fall aber unangebracht. Der 45-Jährige hat sich, wie

die meisten guten Köche, von der kulinarischen Entwicklung auf den Boden der Region tragen lassen und nennt als Leitmotiv sogar ausdrücklich: „Alte Gerichte neu interpretiert“.

Unsere Workshop-Teilnehmer können sich freilich davon überzeugen, dass er es damit nicht zu weit treibt, sondern animierende, stilistisch moderne Gerichte kocht, weltläufig, aber ohne Avantgarde-Anspruch.

Der Vierseithof bietet ihm den passenden Rahmen. Die ehemalige Tuchfabrik zählt von Anfang an zu den angenehmsten Hotels in Brandenburg, und sein Gourmet-Restaurant hat den hohen kulinarischen Anspruch von Anfang an auch gestalterisch deutlich gemacht – nicht unriskant in einer Umgebung, die schon auf geringste Spuren von Eleganz mit schroffer Ablehnung reagiert. Seit kurzem trägt das Restaurant den eigenen Namen „Vier“, und aus der rustikalen Weberstube wurde die „Weber Lounge“, ein mutiger Schritt ins 21. Jahrhundert.

Doch bei allem Risiko im Detail bleibt ja die Konstante in Gestalt des Küchenchefs. Dieter Kobusch, längst auch „Brandenburger Meisterkoch“, setzt sich kräftig für die Landwirte der Region ein: Linumer Wiesenkalb, Saalower Kräuterschwein, Havelländer Apfelschwein, Ruppiner Lamm und Beelitzer Kaninchen gehören für ihn zum selbstverständlichen Pflichtprogramm. Und der Beelitzer Spargel in der beginnenden neuen Saison sowieso.

Vier im Vierseithof, Haag 20, Luckenwalde, Tel. 03371 / 62680. Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 17 bis 23, Sa., So. 12 bis 22 Uhr.