

„Ich brauche etwas zum Zubeißen“

DONNERSTAGSGESPRÄCH Meisterkoch Dieter Kobusch über Lieblingsgerichte und prominente Gäste

Der neue Gourmetführer Gault Millau für 2012 ist erschienen. Der Luckenwalder Vierseithof hat mit 15 Punkten und der zweiten Kochmütze die beste Bewertung seit seinem Bestehen erhalten. Mit Meisterkoch Dieter Kobusch sprach Margrit Hahn.

MAZ: Haben Sie mit einer so guten Bewertung gerechnet?
Dieter Kobusch: Gerechnet nicht, gehofft schon. Wir hatten ja bereits eine Kochmütze erhalten und stehen seit 1997 regelmäßig im Gourmetführer. Mit 15 Punkten gehört das Restaurant „Vier“ des Luckenwalder Vierseithofes zu den Top Fünf im Land Brandenburg.

Wussten Sie, wann der Restauranttester kommt?

Kobusch: Nein, der meldet sich nicht an. Doch an Hand seines Berichtes im Gault Millau weiß ich, dass er an einem Sonntag bei uns war.

Woher wollen Sie das wissen?

Kobusch: An dem, was er gegessen hat. Das war genau der Tag, an dem wir unsere Speisekarte umgestellt hatten.

Was hat der Tester zu Ihrem Essen gesagt?

Kobusch: Gesagt nichts, denn ich habe ihn ja nicht zu Gesicht bekommen. Im Gourmetführer schreibt er, dass er eine geschmacksstarke Vorspeise gegessen hat, die im Wesentlichen aus Beelitzer Kaninchen bestand. Er lobt die gebratenen und marinierten Maränenfilets, die auf verblüffenden Kartoffel-Olivenplätzchen lagen und auch die Pfifferlingssuppe schien ihm gut geschmeckt zu haben.

Gab es auch Kritik?

Kobusch: Nur sehr wenig. Beim Hauptgericht, das aus Seeteufel mit krosser Schweineschwarte und gebratenem Blumenkohl bestand, hätte er sich die Krustentier-Currysauce etwas ausdrucksstärker gewünscht.

Wer stellt im Restaurant Vierseithof die Speisekarte zusammen?

Kobusch: Eigentlich ich. Aber jeder kann seine Ideen einbringen. Auch Geschäftsführerin Herma Kasimir gibt Tipps.

Woher stammen Ihre kulinarischen Ideen?

Kobusch: Ich treffe mich regelmäßig mit Brandenburgs „Köchen unter Dampf“. Wir kochen öfter zusammen. Zudem probiere ich viel aus. Dann schaue ich, was bei uns umgesetzt werden kann.

Sie sind ein großer Verfechter regionaler Produkte und haben es sich auf die Fahne geschrieben, sogenannte Arme-Leute-Essen salonfähig zu machen. Halten Sie noch immer daran fest?

Kobusch: Ja, ein Beispiel dafür sind Graupen. Diese bereite ich in verschiedenen Varianten zu – unter anderem wie ein Risotto, das ich mit Sellerie, Nüssen, Nussöl und Rote Bete zu einem vegetarischen Gericht zusammenstelle. Wichtig ist, dass Gemüse nicht zu zerkothen, sondern den Geschmack zu erhalten. Im Gourmetführer 2011 spielte Gemüse eine besondere Bedeutung. Aber nicht als lästige Beilage zum Fleisch, sondern als Hauptbestandteil.

Wann wussten Sie eigentlich, dass Sie Koch werden wollen?

Kobusch: Ich habe bei meiner Mutter und meiner Oma früher gern in die Töpfe geschaut. Doch erst durch einen Ferienjob wusste ich genau, was ich will.



Einer der brandenburger Meisterköche: Dieter Kobusch.

FOTOS: MARGRIT HAHN

Wer kocht bei Ihnen zu Hause?

Kobusch: Alle. Meine Frau, meine beiden Kinder und ich.

Wer bestimmt, was es gibt?

Kobusch: Dass ist unterschiedlich. Meine Frau Anja Erfurt ist gelernte Köchin und kocht fantastisch. Unser Sohn Tristan hat vor einiger Zeit entschieden, nicht mehr in der Schule Mittag zu essen.

Grundsätzlich gibt es bei uns gesunde Kost. Meine Frau backt sogar das Brot selbst. Hin und wieder dürfen sich die Kinder ihre Liebesspeisen aussuchen. Dazu gehören Lasagne und Ente.

Was essen sie am liebsten?

Kobusch: Alles, was gut gekocht ist. Ich mag keine gekünstelten Sachen, was nicht heißt, dass ich nicht auch mal

Kostproben der Molekularküche esse. Aber wenn Fleisch nur noch aus Duft und Schaum bestehen, ist das nichts für mich. Ich brauche etwas zum Zubeißen. Und es muss schmecken.

Was mögen Sie absolut nicht?

Kobusch: Wenn essen anstrengend wird. Wenn jemand neben mir steht und mir sagt, dass ich zuerst das grüne

Termine im Vierseithof

- Am 23. Dezember gibt es ab 17.30 Uhr im Innenhof hausgemachten Punsch und weihnachtliche Klänge.
- Am 24. Dezember ab 18 Uhr ist das Genießerrestaurant geöffnet.
- Am 25. Dezember um 17 Uhr gibt es Weihnachtsgeschichten mit Erika Harder und Gänsebraten mit Klößen.
- Am 26. Dezember Brunch und A-la-carte-Gerichte.
- Am 31. Dezember würziger Abend mit humorvoller Unterhaltung und Walzer um Mitternacht.

Blatt in die rote Tunke tauchen und dann die Zunge an den Gaumen drücken muss, um ein Geschmackserlebnis zu haben. Das ist dann kein Genuss, sondern Arbeit.

Würden Sie sich freuen, wenn ihre Kinder in ihre Fußstapfen treten würden?

Kobusch: Eher nicht. Aber es sieht auch nicht danach aus. Die Kinder erleben ja, dass man als Koch, fast jeden Sonn- und Feiertagen arbeiten muss.

Wer waren Ihre bisher prominentesten Gäste, die Sie bekoht haben?

Kobusch: Die Bundespräsidenten Köhler, Rau und Weizsäcker, die Bundeskanzler Schröder und Merkel, Ministerpräsident Matthias Platzeck aber auch Schauspieler wie Helen Mirren und Christopher Plummer.

Gab es mit der Prominenz lustige Begebenheiten?

Kobusch: Ja, wir erhielten einen Anruf am 1. April, dass der Bundespräsident Köhler kommen will. Das hat keiner ernst genommen, alle dachten, es handelt sich um einen Aprilscherz. Doch dann haben wir im Bundespräsidialamt angerufen und erfahren, dass er wirklich kommt.