

<http://www.tagesspiegel.de/berlin/dieter-kobusch-buchstabiert-altdeutsches-ganz-neu/4016954.html>

# DER TAGESSPIEGEL

ERUM COGNOSCERE CAUSAS

03.04.2011 12:42 Uhr | Von **Susanne Leimstoll**

Koch-Event im April

## Dieter Kobusch buchstabiert Altdeutsches ganz neu



Kleiner Bio-Turm. So sieht das Schweinchen auf dem Teller aus: ein leckeres „Sandwich“ mit Brioche-Teig obenauf, den Kobusch „Zwieback“ nennt. - FOTO: KAI-UWE HEINRICH

### KOCHEN UND SPEISEN

**Zwölf Spitzenköche** aus Berlin und diesmal auch aus Brandenburg, jeden Monat ein anderer, öffnen ihre Küchen und Schatzkästchen für Tagesspiegel-Leser: in **Kochseminaren, exklusiv** für diese Serie. Und weil die Workshops mit Lesern den Küchenchefs 2010 viel Spaß gemacht haben, sind viele von ihnen noch einmal dabei – mit **Zusatzkursen** und neuen Menüs (siehe nebenstehender Text). Alle Workshops mit den Meistern inklusive Essen und Getränken können Sie **zum**

### Sondertarif buchen.

**Dieter Kobusch** vom Restaurant „Vier“ im Hotel Vierseithof Luckenwalde, keine Autostunde entfernt im Süden von Berlin gelegen, bestreitet die April- Folge mit zwei Kochseminaren: **an den Samstagen 16. und 30 April .**

Beginn ist **jeweils um 13.30 Uhr**. Bis etwa 18.30 Uhr kocht die Gruppe zusammen mit dem Chef und seinem Team, danach werden die fünf Gänge gemeinsam im Restaurant stilvoll verspeist. Wer keine Lust auf den schnellen Heimweg hat, kann selbstverständlich im Vierseithof übernachten: Auch die Zimmer gibt es im Rahmen unserer Kochakademie zum Sondertarif.

Dieter Kobusch musste für sein Thema nicht lang überlegen: „Aus Altdeutsch wird Neudeutsch“, sagt er. Was das heißt? Der Meisterkoch liebt es, altbekannte Gerichte und Produkte anders, zeitgemäßer zuzubereiten. Zum Beispiel Graupen. „Die müssen ja nicht, wie man das aus Kinderzeiten gewöhnt ist, matschig sein. Wir servieren sie beim Workshop-Menü als Risotto, mit Kräutern und Spargel.“ Den allseits propagierten Trend „regional und nachhaltig“ praktiziert er sehr lange schon, sagt Kobusch. Das passt bestens

zum Agrarland Brandenburg. „Wir haben ja alles da: Lämmer, Kaninchen, Enten, Rind, Bio-Schwein . . . Genau das nenne ich authentisch.“

Das Kursangebot im Detail:

gut vierstündiges Kochseminar mit Küchenchef Dieter Kobusch und seinem Team

Fünf-Gänge-Menü im Restaurant „Vier“ des Vierseithofes Luckenwalde,  
korrespondierende Weine inklusive

Rezepte

Das Programm:

### **Die Vorspeise**

. . . räumt gleich mit einem Vorurteil auf: Schweinebauch muss nämlich nicht fett und wabbelig auf dem Teller liegen. Kobusch verarbeitet Havelländer Apfelschwein, ein Tier, das mit Apfeltrester, also den Fruchtresten bei der Apfelsaftherstellung, gefüttert wird. Der Effekt: Das Fleisch schmeckt nicht penetrant nach Schwein. Kobusch mariniert das Bäumlein mit arabischen Gewürzen, gart es 24 Stunden bei 80 Grad und bettet es auf ein mit Chili verfeinertes Brioche zwischen Avocadocreme und Salat – ein leckeres kleines Sandwich.

### **Der erste Zwischengang**

Da lässt sich Welsfilet, plattiert und von einer Kräuterfarce ummantelt, in eine kross zu bratende Weißbrothülle einwickeln. Als Begleitung bekommt die ungewöhnliche Roulade einen mit Kürbisöl aufmontierten Tomatensud.

### **Der zweite Zwischengang**

„Ich bin ein absoluter Kaninchen-Fan. Das Fleisch lässt sich praktisch immer neu verwandeln und kombinieren“, sagt Dieter Kobusch. Deshalb zeigt er den Workshop-Teilnehmern, wie prima Beelitzer Kaninchenrücken zu selbst gerührter Zitronenmarmelade und gekräuterten, kross angebratenen Quetschkartoffeln passt.

### **Der Hauptgang**

. . . präsentiert das vierte Tier: Ruppiner Lamm. Und weil, wie Kobusch sagt, Filet jeder kann, wird hier die Schulter verarbeitet – geschmort nämlich, nachdem sie ein vierstündiges mediterranes Olivenölbäd genommen hat. Dazu Spargel-Graupen-Risotto und Bärlauchpesto.

### **Das Dessert**

. . . schürt die Sehnsucht nach einem Österreich-Trip. Es gibt Milchrahmstrudel, Mandelschaum, marinierte Erdbeeren und selbst zubereitetes Pistazieneis. Ein sämiger Genuss für den Gaumen, ein Erlebnis in Pastell fürs Auge.

### **ANMELDUNG**

**10 Plätze** gibt es in jedem Kochseminar. Der Preis: 125 Euro pro Person, Essen und Getränke inklusive. **Begleitpersonen** zum Essen bezahlen günstige 69 Euro. Wer auf dem Vierseithof **übernachten** will, kann das zum Sonderpreis von 45 Euro inkl. Frühstück (bitte unbedingt bei der Buchung mit ankündigen). Anmeldung ab Dienstag, 5. April, von 10 Uhr an, unter der **Hotline 290 21-520**.

## **GEWINNEN**

In jedem Fall können Sie kulinarisch von unserer Serie profitieren. All-Clad, Hersteller von **Profigeschirr**, stellt pro Folge Produkte **im Wert von 500 Euro** zur Verlosung zur Verfügung ([www.all-clad.de](http://www.all-clad.de)). Diesmal sind aus der Serie Stainless mit Kupferkern zu gewinnen: ein Pastatopf mit Siebeinsatz (sieben Liter Fassungsvermögen) und eine Stielkasserolle mit Deckel und Kaltstahlgriffen (ein Liter Fassungsvermögen). Bitte eine E-Mail mit Ihrer Adresse und Telefon an **verlosungen@tagesspiegel.de** (Stichwort: Kochakademie). Einsendeschluss ist der 8. April, 12 Uhr.