

Koch-Tüte für Hobby-Köche

GOURMET-KÜCHE Zutaten aus dem Vierseithof

LUCKENWALDE Im Vierseithof in Luckenwalde kann man nicht nur speisen, sondern ab Mittwoch dieser Woche auch einkaufen. Die Idee hatte Geschäftsführerin Herma Kasimir. „Ich kenne das aus dem Kochhaus in Berlin. Dort werden verschiedene Gerichte vorgestellt und die Kunden können alle Zutaten auch in kleinen Mengen vor Ort erwerben“, sagt Herma Kasimir.

Und genau das soll es jetzt auch in Luckenwalde geben. Dieter Kobusch, Chefkoch des Luckenwalder Vierseithofes, kreiert jede Woche ein aktuelles Rezept mit Kochanleitung. Dabei handelt es sich um Gerichte der Saison, die leicht zuzubereiten sind – von der Vorspeise über Salat und Suppen bis hin zu verschiedenen Pasta-, Fisch-, Fleischgerichten und raffinierten Nachspeisen.

Das Besondere daran ist, man braucht nur die Zutaten zu kaufen, die tatsächlich für das Gericht benötigt werden. In die Vierseithof-Kochtüte kommt also nur das, was eine, zwei, vier oder sechs Personen auch wirklich verzehren. „Wie oft kauft man einen ganzen Topf Basilikum und braucht doch nur einen Zweig?“, fragt Herma Kasimir.

Wenn jemand seine Liebste oder seinen Liebsten mit einem leckeren Gericht überraschen will, kann er die Zutaten dafür samt Rezept im Vierseithof erwerben, und braucht nicht alles im Supermarkt zusammenzusuchen.

„Das Gericht kann man sich dann in aller Ruhe zu Hause auf der Zunge zergehen lassen“, so Herma Kasimir. Wer wissen will, ob das Gericht im Vierseithof besser geschmeckt hätte, kann es ausprobieren, denn das aktuelle Menü gibt es in der jeweiligen Woche auch im Restaurant. „Dadurch haben wir auch immer alle Zutaten frisch im Haus – sei es Fisch, Fleisch, Gemüse oder das entsprechende Öl“, fügt die Geschäftsführerin hinzu. Wer das perfekte Dinner sucht, der kann sich von Sommelier René Salzmann zur Abrundung einen passenden Wein empfehlen lassen, der ebenfalls im Vierseithof gekauft werden kann.

Für die Woche vom 23. bis 29. März empfiehlt Chefkoch Dieter Kobusch Entenbrust, Rosenkohl, Zwetschgen-Chutney und Trüffel-Kartoffelpüree. Als Nachspeise gibt es ein warmes Törtchen von zweierlei Käse mit Portweimbirnen.

Die Gäste können sich von der Frische der Produkte überzeugen. Alles, was für das aktuelle Rezept benötigt wird, kann im Restaurant begutachtet werden – bis auf das, was gekühlt gelagert werden muss. „Unser gedeckter Tisch ist gleich Dekoration fürs Restaurant“, betont Herma Kasimir. Sie hofft, dass viele Hobbyköche die Gelegenheit nutzen. „Unsere Kochtüte spricht alle an, die Spaß am Kochen und am Ausprobieren haben“, so Kasimir. mh



Dieter Kobusch und Herma Kasimir am „Zutatentisch“.