



Sie befinden sich hier: » Märkische Allgemeine » Lokales » Teltow-Fläming » **Lokalnachrichten**

02.11.2011

**KOCHEN: Dessert kurz vor Mitternacht**

## Dieter Kobusch gibt Kurse mit raffinierten Rezepten im Küchenstudio Walbrach

**LUCKENWALDE** - Es heißt, viele Köche verderben den Brei. Nicht, wenn Meisterkoch Dieter Kobusch das Zepter schwingt. Er schafft es, auch mit zehn Hobbyköchen gemeinsam Gerichte zu kreieren. Und am Ende entsteht dabei auch noch etwas Leckeres. Kobusch, der Küchenchef im Luckenwalder Hotel Vierseithof ist, tauscht gern mal seinen Arbeitsplatz, wie jetzt beim Kochkurs, mit dem Platz im Küchenstudio Walbrach. Dafür überlegt er sich raffinierte Rezepte. Dieses Mal hatte er Petersilienwurzelsuppe, Kalb im Rinderfilet mit Madeiraspinat, Paprikacreme, Quark-Nougatknödel, Zimt Chilibrösel und Apfel-Ingwer-Kompott ausgesucht. Die Zutaten brachte Dieter Kobusch mit. Um alles andere kümmerte sich Nadine Walbrach. Bevor es losging, stattete sie die Hobbyköche erst einmal mit Schürzen aus. Auch den Tisch hatte sie zuvor liebevoll gedeckt.

„Die Idee, hier im Küchenstudio Kurse anzubieten, entstand schon, als die ersten Koch-Sendungen im Fernsehen gezeigt wurden“, berichtete Nadine Walbrach. Inzwischen war Dieter Kobusch schon öfter bei ihr, um mit Interessierten zu kochen.

Zuerst wurde die Vorspeise zubereitet, die dann gemeinsam verspeist wurde. Anschließend ging es an die Zubereitung des Hauptganges und zuletzt – kurz vor Mitternacht ließen sich der Meisterkoch und seine Lehrlinge das Dessert schmecken.

Kobuschs präzise Anweisungen wurden bestens befolgt. Selbst Gynäkologe Toralf Bauer aus Rheinsberg machte genau, was ihm aufgetragen wurde. „Ich kenne das von zu Hause. Da mache ich auch genau das, was mir meine Frau sagt. Ich koche sehr gern. Meine Frau stammt aus Norwegen und ist in der Küche eine echte große Konkurrenz“, sagt Toralf Bauer, der früher in Luckenwalde die Kinder- und Jugendsportschule besucht hat. Damals war Olaf Walbrach sein Lehrer. Der Kontakt zur Familie Walbrach ist bis heute erhalten geblieben.

Die Bundestagsabgeordnete Katherina Reiche unternahm vor einiger Zeit schon einmal den Versuch, an einem Kochkurs teilzunehmen. „Ich hatte mich schon darauf gefreut, dann allerdings festgestellt, dass ich es arbeitsmäßig nicht rechtzeitig schaffe. Ich habe eine SMS geschickt, dass ich eine halbe Stunde später komme, dann noch eine, dass es noch später wird, und zum Schluss musste ich gänzlich absagen“, erzählte sie. Unter Anleitung von Dieter Kobusch hat sie schon einmal ein Herbstmenü gekocht. „Ich finde, er ist ein wunderbarer Koch und guter Lehrer. Er bietet raffinierte Küche mit regionalen Zutaten. Das Schöne daran ist, dass man die Gerichte gut nachmachen kann“, fügt sie hinzu. Ihr Mann Sven Petke hielt vom Gemüseputzen nicht allzu viel. Das überließ er den anderen. „Ich schaue lieber zu und behalte den Überblick“, so Petke, der sich bei Dieter Kobusch erkundigte, wann dieser die erste Kochsendung im Fernsehen präsentiert.

Katrin und Andreas Briesemeister nahmen erstmals an einem Kochkurs teil. „Mir gefällt es sehr gut. Die Anleitungen von Dieter Kobusch sind genial. Ich bekomme jede Menge Hintergrundwissen und ich finde es auch sehr amüsant. Wir sind eine lustige Runde und es geht ganz locker zu“, sagte Katrin Briesemeister.

Dieter Kobusch schaute zwischendurch immer wieder, ob alles gut läuft. „Beim Nachsalzen nicht gleich wieder probieren, sondern erst nach einigen Minuten, sonst stellt sich plötzlich heraus, dass man das Gericht versalzen hat“, gab Kobusch zu bedenken.

Zwischendurch konnten die Hobbyköche ganz nach Belieben Rot- und Weißwein oder alkoholfreie Getränke probieren. Besonders freuten sich die Teilnehmer, dass sie nach dem dritten Gang weder den Geschirrspüler ausräumen noch die Küche aufräumen mussten. Das übernahmen Nadine und Björn Walbrach für sie. „Eine Küche ist zum Kochen da. Genau das wollen wir mit den Kochkursen demonstrieren und wir wollen zeigen, dass gute Geräte die Arbeit wesentlich erleichtern“, so Nadine Walbrach. (Von Margrit Hahn)



Ihre Meinung ist gefragt!