

20 FRAGEN AN...



Hans Sigl

Wandlungsfähig: Den 1969 in Rottenmann in der Steiermark Geborenen kennt man von vielerlei TV-Rollen, so aus „Soko Kitzbühel“. Jetzt ist Sigl als Arzt Dr. Martin Gruber aus New York in sein Ellmau zurückgekehrt, auf der Suche nach seinen Wurzeln. „Der Bergdoktor“ (donnerstags um 20.15 Uhr, ZDF) krempelt sein Leben um und muss dabei dazulernen.

MAZ: Sind Sie Frühaufsteher oder Nachtschwärmer?

Hans Sigl: Ich halte gerne Winter schlaf und wenn im Sommer die Sonne aufgeht, muss ich raus.

Welches war Ihr schlimmster Albtraum?

Sigl: –

Worüber haben Sie zuletzt gelacht?

Sigl: Über mich selbst, weil ich die Dinge im Leben immer wieder zu ernst sehe.

Worüber können Sie sich schwarz ärgern?

Sigl: Wenn jemand sein Versprechen nicht einhält, jemand seinen Job nicht macht oder mein Vertrauen missbraucht.

Was macht Sie verlegen?

Sigl: Wenn mir jemand Komplimente macht.

Wann hätten Sie gern Gedächtnislücken?

Sigl: Niemals nicht ..., ich vergesse gerne die unschönen Dinge, aber sonst habe ich ein Elefantengedächtnis. Manchmal leider ...

Bei wem möchten Sie mal Mäuschen spielen?

Sigl: Gehört sich das?

Was machen Sie nur heimlich?

Sigl: Wenn ich es jetzt sage, wäre es dann noch heimlich?

Welche Schwächen anderer Menschen tolerieren Sie?

Sigl: Ich versuche, alles zu tolerieren, auch wenn es einem manchmal schwer gemacht wird.

Wer hat bei Ihnen zu Hause den Hut auf?

Sigl: Der Hutständer.

Wofür würden Sie ein Vermögen ausgeben?

Sigl: Für die wertvollsten Dinge im Leben braucht man zum Glück kein Geld.

Worauf können Sie am ehesten verzichten?

Sigl: Auf's Handy.

Wofür möchten Sie endlich mal genug Zeit haben?

Sigl: Um all die Bücher zu lesen, die ich noch nicht gelesen habe, meine Ideen aufzuschreiben und um die Welt zu reisen.

Wen würden Sie zu einer Tafelrunde nach Sanssouci einladen?

Sigl: Nach Sanssouci? Niemanden. Auf einen schönen Vierkant-hof meine Freunde.

Welche kulinarischen Genüsse schätzen Sie?

Sigl: Da ich viel unterwegs bin, die beste Küche, und die ist zu Hause.

Wen oder was würden Sie auf eine einsame Insel mitnehmen?

Sigl: Da wusste ich schon zu Schulzeiten keine Antwort darauf, da dieses Szenario für mich niemals zu treffen wird.

Welches Buch lesen Sie gerade?

Sigl: Samuel Shem: „House of god“.

Ihre Lieblingsgestalten in Literatur und Geschichte?

Sigl: Schwer zu sagen, denn alle großen Persönlichkeiten sind faszinierend.

Wie halten Sie sich fit?

Sigl: Rad fahren, laufen, Fußball schauen.

Haben Sie einen Vogel?

Sigl: Nein, aber ich kann gut welche imitieren.

Ende März ist Dieter Kobusch zu Gast beim Großen Gourmetpreis Brandenburg 2008. Für die MAZ hat er ein Drei-Gänge-Menü zum Nachkochen gezaubert.

Von Ariane Mohl

Bei Dieter Kobusch war es Liebe auf den zweiten Blick. Als er vor zehn Jahren zum ersten Mal nach Luckenwalde kam, war er alles andere als begeistert. Verglichen mit St. Moritz, wo er lange gearbeitet hat, nahm sich der Glamourfaktor der ehemaligen Industriestadt einigermaßen bescheiden aus. Ganz zu schweigen davon, dass die Aussicht, sich künftig in die Niederungen der Brandenburger Küche begeben zu müssen, bei einem Spitzenkoch wie ihm naturgemäß keine Begeisterungstürme ausgelöst hat. Das kulinarische Brandenburg, das waren für den 42-Jährigen damals fettige Buletten mit Sättigungsbeilage – oder wie es Kobusch ostwestfälisch-unverblümt auf den Punkt bringt: „Eigentlich genau das, was ich nicht mag.“ Dass aus ihm und der Brandenburger Küche doch noch ein Liebespaar wurde, liegt am Luckenwalder „Vierseithof“. Hier ist Kobusch auf den Geschmack gekommen. „Hochwertige Gastronomie zu bieten, ohne dabei permanent auf die Sterne zu schießen – das war das, was ich machen wollte.“ Mit „hochwertig“ meint er nicht etwa übersichtlich angerichtete Speisen mit unaussprechlichen Namen, sondern originelle Kreationen aus regionalen Produkten. Gerichte, bei denen die Frische und der Geschmack im Vordergrund stehen und die mehr sind als eine teuer bezahlte Illusion. „Eine Gänsestopfleber so zuzubereiten, dass alle begeistert sind, ist keine Herausforderung“, findet er. Ein erschwichtiges Drei-Gänge-Menü zusammenzustellen, das auch ein durchschnittlich geübter Hobbykoch ohne größere Krisen meistern kann – das ist eine Aufgabe, die jemanden wie Kobusch reizt.

Der Kopf der Forelle dient als Haltegriff

Zum Warmwerden gibt es einen „Salat von Frühlingsgemüse an Forellentatar mit Bärlauchquark“. Kobusch macht den Frischetest. Mit der rechten Hand streicht er über die glitschige Oberfläche der Forelle. „Der Schleim ist ein Zeichen dafür, dass mit dem Fisch alles in bester Ordnung ist“, erklärt er zufrieden. Um den Fisch zu filieren und von der Haut zu befreien, braucht man eine ruhige Hand. Und die richtige Technik, die darin besteht, dass der Kopf der Forelle erst ganz zum Schluss abgetrennt wird. „Der Kopf des Fisches eignet sich bestens zum Festhalten.“ Auch wenn es um das Entfernen der Gräten geht, hat der Koch eine unkonventionelle Lösung parat. Ein Griff in eine der vielen Schubladen – und zum Vorschein kommt ein Gerät, das man so ziemlich überall, nur nicht in der Küche eines Viersterne-Restaurants erwarten würde. „Andere nennen es Kneifzange“, sagt er grinsend. Mit der einen Hand biegt er die inzwischen kopflose Forelle so, dass die zarten Gräten sichtbar werden, die andere hantiert mit der Zange. Ein letzter prüfender Streichler. Kein Kratzen, keine Gräte, weiter geht's.

Kobusch schneidet die Forelle in kleine Stücke und würzt das Ganze mit Olivenöl, Limettensaft und Petersilie. Mit einem Löffel füllt er das Tartar in ein kleines Förmchen. Ein bisschen Druck von oben und die waberige Masse steht wie eine Eins. Dazu gibt es Gemüse aus der Region, das für ihn vor allem eines sein muss: knackig. Passend zur Saison hat der Gourmetkoch sich für eine Mischung aus Radieschen, Möhren, Zuckerschoten, Blattspinat und grünem Spargel entschieden. Er kombiniert das Ganze mit

Handwerker am Herd



Beim Anrichten der „Variation vom Beelitzer Kaninchen“ ist Dieter Kobusch vom Luckenwalder „Vierseithof“ nicht Handwerker, sondern Künstler.

FOTO: MARGRIT HAHN

Schlemmen mit der MAZ – Gewinnen Sie Karten für Gourmetpreis

Der Große Gourmetpreis findet am 29. März ab 19 Uhr im Seminaris Seehotel in Potsdam statt. MAZ-Leser können ein Luxuswochenende für zwei Personen mit Übernachtung und Frühstück gewinnen. Dazu müssen Sie folgende Frage richtig beantworten:

Womit entfernt Dieter Kobusch die Gräten der Forelle?

Einsendeschluss ist der 22. März. Die Gewinner werden mit der Limousine abgeholt und ins Hotel

gebracht, wo ein Champagner-Empfang und ein Sechsgänge-Menü der sechs besten Köche Brandenburgs auf sie wartet. Einsendungen per Post an: MAZ, Friedrich-Engels-Straße 24, Kennwort: Gewinnspiel, 14473 Potsdam, oder per E-Mail an: magazin@MAZonline.de.

Wem Fortuna nicht hold war, der kann zum Preis von 149 Euro am Gourmetpreis teilnehmen. Reservierungen nimmt das Seminaris Seehotel unter ☎ 0331/9 09 07 01 entgegen.

Rezept

Schmandtörtchen, marinierte Erdbeeren, Minze-Pesto
125 g Butter mit 80 g Puderzucker, 1 Prise Salz und 1 Prise Vanillezucker verrühren. 200 g Mehl, 15 g Speisestärke und 15 g Vanillepuddingpulver vermischen und sieben. 125 g Butter und 1 Ei dazugeben. Den Teig dünn ausrollen, in eine gefettete Form geben, mehrmals einstechen. Den Teig mit Backpapier belegen, darauf die Linsen zum Beschweren geben. Bei 160 Grad 10 Minuten backen. 50 g Zucker mit 15 g Puddingpulver

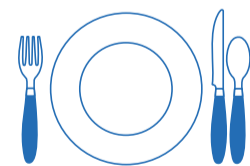
und 1 Ei verrühren, 500 g Schmand unterrühren. Auf den vorgebackenen Teig geben und bei 170 Grad 15 Minuten backen. 400 g Erdbeeren kleinschneiden. 40 g Zucker mit 30 g Butter karamellisieren, mit 60 ml Grand Manier ablöschen. 80 ml Orangensaft zugeben und einköcheln lassen. Erdbeeren zugeben. 20 g Minze, Limettensaft, 30 g Pinienkerne, 70 g Honig fein pürieren. www.maerkscheallgemeinde.de/maerksche

Mangold, Rauke und Eichblattsalat. Abgerundet wird der erste Gang durch frisch zubereiteten Bärlauchquark, ein Estragon-Walnuss-Dressing und hauchdünne Ciabatta-Scheiben, die in Olivenöl angebraten werden.

Auf geht's zum zweiten Gang, der „Variation vom Beelitzer Kaninchen“. Mit einem spitzen Küchenmesser rückt Kobusch dem Kaninchen zu Leibe, das, fein säuberlich in seine Einzelteile zerlegt, auf einem roten Brett vor ihm liegt. Vorbereitung ist beim Kochen ja bekanntlich die halbe Miete. Und so hat er die Keulen des Tieres, das noch vor Kurzem nichts Böses ahnend über Beelitzer Wiesen gehoppelt sein muss, schon am Vortag angebraten, eine Dreiviertelstunde lang in den Ofen geschoben, in Würfel geschnitten, mit einem gelierten Fleischfond in eine Form gegossen und in den Kühlschrank gestellt. Herausgekommen ist ein längliches durchsichtiges Etwas, das noch nicht wirklich an das erinnert, was es einmal werden soll. Aber davon lässt sich ein alter Hase wie Dieter Kobusch nicht aus der Ruhe bringen. Mit atemberaubender Geschwindigkeit zerkleinert er den gelierten Mümmelmann in mundgerechte Stücke. Anschließend wälzt er die Würfel in Mehl, Ei, geriebenem Weißbrot und Petersilie. Auf dem Herd steht schon eine Pfanne mit heißem Rapsöl bereit. „Butterschmalz geht aber auch.“ Kobusch gehört nicht zu den Köchen, die behaupten, dass ein Gericht nur dann gelingt, wenn die teuersten Zutaten zum Einsatz kommen. Dazu ist der zweifache Vater, der zu Hause auch schon mal

Spaghetti mit Tomatensoße serviert, viel zu bodenständig. Überhaupt ist Kobusch niemand, der es mag, wenn zuviel Aufhebens um seine Person gemacht wird. Nie würde er auf die Idee kommen, sich als Künstler zu bezeichnen. Kochen, das ist für ihn erstmal ein Handwerk, das „Einfachste der Welt“, etwas, das jeder lernen kann, der ein bisschen guten Willen mitbringt. „Beim Kaninchenragout kann man nichts falsch machen. Die Hauptsache ist, dass das panierte Fleisch in Fett schwimmt. Sonst wird es nicht gleichmäßig.“

Auf das richtige Handwerkszeug



GROSSER GOURMETPREIS 2008

kommt es natürlich auch an. „Eine Pfanne, die wackelt, kann man gleich wegschmeißen“, sagt Kobusch, während er energisch den Kaninchenrücken, den zweiten Teil der „Variation vom Beelitzer Kaninchen“, in Angriff nimmt. Wieder zückt er das Messer, wieder geht alles so schnell, dass man zur Sicherheit noch mal nachfragt, ob die Fingerkuppen noch dran sind. Mit Kobuschs Fingern ist alles in Ordnung, mit dem hauchzarten Bauchlappen des Kaninchens auch. Das mit den kreuzförmigen Einschnitten ist schließlich Absicht. „So verhindert man, dass sich die Roulade später verbiegt“, verrät Kobusch. Er

greift zum Salz- und Pfefferstreuer, die sich, anders als bei Alfred Biolek, in haushaltsüblicher Größe präsentieren, und belegt den Bauchlappen mit Coppa Schinken. „Der ist kräftiger als Parmaschinken“, sagt der Küchenchef, der sich längst einer anderen italienischen Köstlichkeit zugewandt hat: dem Taleggio.

Das Kaninchen schmiegt sich formvollendet an den Teller

Nachdem Kobusch den Käse von seiner zähen bläulichen Schimmelrinde befreit und in Würfel geschnitten hat, rollt er das Kaninchenrücken-Bauchlappen-Schinken-Käse-Ensemble wie eine Roulade auf. Ein Zahnstocher hier, ein Zahnstocher dort, und die märkisch-mediterrane Rolle wandert in die Pfanne. Es zischt, es brutzelt, Kobusch greift zu Thymian, Rosmarin und Knoblauch – Kräuter, die natürlich nicht aus dem Supermarkt, sondern frisch aus dem Garten kommen. Ein Käserinnsal ergießt sich träge, aber stetig in die Edelstahlpfanne. „Das muss so sein“, sagt der Koch, um irritierte Fragen gar nicht erst aufkommen zu lassen.

Schließlich wartet ja schon das Innenleben des Kaninchens auf ihn. Flugs zerkleinert er die Nierchen und die Leber des Langohrs. Die Innereien steckt er abwechselnd auf einen Schaschlikspieß, wälzt das Ganze in Mehl und – nein, genau das nicht. Der Griff zum Salzstreuer könnte fatale Folgen haben. „Wenn man die Leber vor dem Braten salzt, wird sie hart wie ein Brett“, warnt der Koch. Ein Drama, das Kobusch nur zu gut kennt. Nicht aus eigener Erfahrung, sondern aus den Erzählungen der Märker, die

seine Kochkurse besuchen. Ob jemand in den Olymp der Hobbyköche aufsteigen oder es nie weiter als bis zum Käse-Omelette bringen wird – dafür hat Kobusch einen Blick entwickelt. „Man merkt es schon daran, wie das Essen angerichtet wird. Der eine gibt sich Mühe, der andere klatscht alles auf den Teller.“ Für ihn wäre es undenkbar, den Gast mit einem wohlgeschmeckenden, aber lieblos angerichteten Menü abzuspiesen. Keine Frage, dass er selbst Hand anlegt, wenn das Kaninchenragout, die Roulade und der Spieß auf dem Teller drapiert werden. Noch ein paar in Butter goldbraun gebratene Gnocchi, die Juniorsouschef Martin Grütznar am Vortag zubereitet hat, ein Löffel Soße, fertig. Kobuschs „Variation vom Beelitzer Kaninchen“ schmiegt sich so formvollendet an die Rundung des Tellers, dass man nicht weiß, ob man dieses kulinarische Gesamtkunstwerk sofort aufessen oder doch lieber nur anschauen möchte.

Für stille Bewunderung bleibt ohnehin keine Zeit. Dieter Kobusch hat schon mit Vollgas in den dritten Gang geschaltet: „Schmandtörtchen mit marinierten Erdbeeren und Minze-Pesto“. Wenn das mal nicht vielversprechend klingt. Die Törtchen sind fertig, die Pesto auch. Kobusch schwenkt die Erdbeeren in karamellisiertem Zucker, gießt frischgepressten Orangensaft dazu, löscht die süße Mischung mit einem Schuss Cointreau. Fertig ist das Frühlingsdessert. „Wer will, kann eine Kugel Eis dazu geben“, gibt Kobusch den märkischen Hobbyköchen noch mit auf den Weg. Na dann, ran an die Töpfe!