

Dieter Kobusch mit Titel „Meisterkoch Brandenburg 2005“

Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass der Küchenleiter vom DÄMERITZSEEHOTEL und Küchenchef vom VIERSEITHOF IN LUCKENWALDE, Dieter Kobusch, die Auszeichnung „Meisterkoch von Brandenburg 2005 “ erhalten hat.

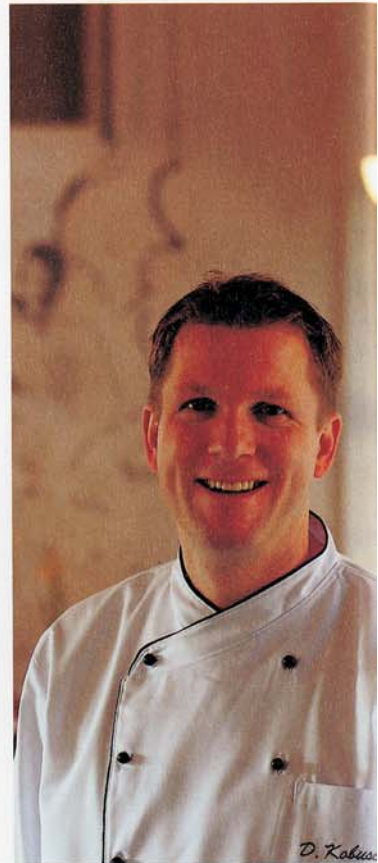
Seit 1997 zeichnet die Berlin Partner GmbH jährlich die besten Köche der Hauptstadtregion Berlin-Brandenburg aus. Die Auswahl der Preisträger liegt in den Händen einer unabhängigen Jury aus Vertretern der Branche und Journalisten. Neben der Qualität der Kochkunst werden die Originalität der Kreation, die Präsentation der Speisen und der Service bei der Wahl berücksichtigt.

Die offizielle Ehrung fand im Rahmen eines Gala-Diner am 30. Oktober 2005 im Hotel Interconti in Berlin vor ca. 300 geladenen Gästen statt. Dieter Kobusch kochte sich in die Herzen der Gäste mit seinen Zwischengang „Bachsaibling mit Ziegenkäse-Kürbistörtchen und Kressschaum“.

Nach der Ehrung gratulierte der anwesende Brandenburg - Minister Schönbohm, aber in die Arme fiel ihm zurückhaltend seine Frau Anja. Seine Eltern betrachteten diesen Augenblick mit großem Stolz.

BRANDENBURGER
MEISTERKOCH
2005

DIETER KOBUSCH



Es muss die Bäckermütze gewesen sein, die ihm ein Onkel schenkte: Mit vier Jahren serviert Dieter Kobusch seinen Eltern das Frühstück, mit acht – die Mütze ist ein paar Nummern größer – präsentiert er seine erste Torte: Quark mit Mandarinen. Dass er schließlich doch nicht Bäcker wurde, sondern Koch, lag einzig an seiner inneren Uhr: »Ich bin nun mal kein Frühaufsteher«, sagt Kobusch. Mit 15 Jahren absolviert er ein Kochpraktikum, darf Petersilie schneiden, Krabben pulen, Salat anrichten. »Viel kann nicht mehr kommen«, denkt Kobusch. Erst später, als Lehrling im Bielefelder »Waterbör«, dämmert ihm: »So schnell lern' ich hier nicht aus.« Diese Erkenntnis begleitet ihn durch seine Wanderjahre: Ob im Hamburger »Landhaus Dill« oder im »Europa«-Hotel Sankt Moritz – überall guckt sich Kobusch Kniffe ab. Auch seine Grenzen lernt er kennen, etwa unter Sterne-Koch Alfred Klink in Freiburg. Zwei Tage lang soll Kobusch, damals 25 Jahre alt, Kenia-Bohnen halbieren: »Einmal längs, einmal quer!« Seither weiß er: »Zu viel Klein-Klein ist einfach nicht mein Ding.«

Nach Stationen im Vierwaldstätter See-Hotel »Winkelried« und im Eschweger Schloss »Wolfsbrunnen« besteht Kobusch 1997 erfolgreich die Prüfung zum Küchenmeister und erhält ein Angebot vom »Vierseithof« in Luckenwalde. Hier verfeinert er seinen eigenen Stil: eine gehobene, regionale Küche, die kleine Extravaganzen bietet, doch vor allem dem Eigengeschmack der Produkte vertraut – und wird prompt mit Lob überschüttet: Beste Kritiken im »Gault Millau«, dazu zwei »F« im »Feinschmecker«. So gelingt Kobusch das scheinbar Unmögliche: Gourmets aus ganz Deutschland reisen nach Luckenwalde, in eine Stadt immerhin, die noch mitten im Strukturwandel steckt und erst nach und nach neue wirtschaftliche Perspektiven entwickelt. Gefragt nach seinem größten Erfolg, zählt Kobusch weder Punkte noch Preise auf, sondern erwähnt eine simple Geschäftsbilanz: Seit drei Jahren schreibt der »Vierseithof« schwarze Zahlen.

Vignette: Bärlauch



In der Geschichte Luckenwaldes gilt das Jahr 1997 als ein besonders glückliches: Am Frankfelder Berg entsteht ein Biotechnologiepark und mitten in der Stadt, am Ufer der leise dahinplätschernden Nuthe, eröffnet in alter barocker Pracht der »Vierseithof«. Zwei Jahre lang war das 1782 von einem Tuchfabrikanten als Herrensitz errichtete Gebäudeensemble nach Vorgaben des Denkmalschutzes restauriert und zu einem Vier-Sterne-Hotel umgestaltet worden. Die Umsicht und Liebe zum Detail, die Investoren und Architekten dabei walten ließen, machten das Haus schnell über die Grenzen Brandenburgs hinaus bekannt. Zum hervorragenden Ruf trägt neben den Kochkünsten Dieter Kobuschs das ebenso exquisit wie behaglich gestaltete Gourmetrestaurant bei. Hier sitzt der Gast unter einer hohen preußischen Kappendecke auf Stühlen von Frank Lloyd Wright, umgeben von Werken Peter Hermanns. Im Spätsommer empfiehlt es sich jedoch, im lauschigen Innenhof Platz zu nehmen und den Kranichen beim Flug nach Süden zuzusehen.

»VIERSEITHOF«
 Hotel, Restaurant
 und Weberstube
 Haag 20
 14943 Luckenwalde
 Telefon +49 3371 6268-0
www.vierseithof.com
 Öffnungszeiten Restaurant:
 Mittwoch – Samstag
 12.00 – 14.00 Uhr
 18.00 – 22.30 Uhr
 Sonntag und an Feiertagen
 12.00 – 14.30 Uhr
 18.00 – 22.30 Uhr