

Der VIERSEITHOF



Foto: Stadtverwaltung Luckenwalde



Foto: Vierseithof



Foto: Vierseithof

Die Entwicklung der brandenburgischen Gastronomie ist nicht so rasant, dass die etablierten Betriebe Angst haben müssten, vergessen zu werden. Ihr Problem besteht eher darin, dass sie sich auf den einmal erreichten Lorbeeren ausruhen oder sogar nachlassen – nicht wenige Wirte haben ja das gute Kochen einfach wegen der schwankenden Nachfrage aufgegeben, oder weil sie draußen in der Pampa überhaupt niemanden gefunden haben, der beim Essen an mehr denkt, als sich nur schnell und billig den Bauch vollzustopfen.

Insofern ist die fortdauernde Existenz des Luckenwalder Vierseithofs auf hohem Niveau schon eine Besonderheit an sich. Das Haus, architektonisch modern in eine ehemalige Tuchfabrik eingefügt, ragt auch mit seiner hochwertigen Einrichtung weit über den Standard der Region hinaus, eine frühere Insolvenz dürfte Geschichte sein. Bemerkenswert für

Feinschmecker ist aber vor allem, dass Dieter Kobusch, Küchenchef von Anfang an, nach elf Jahren über alle Hürden hinweg immer noch am Herd steht und damit außergewöhnliche Beharrlichkeit zeigt. Diese Beharrlichkeit ist eine notwendige, aber nicht automatische auch schon hinreichende Bedingung für gute Küche, und ich will nicht verschweigen, dass ich in den letzten Jahren manchmal das Gefühl hatte, Kobusch koche weit unter seinen Möglichkeiten. Es mag sein, dass dabei auch die Arbeit im Berliner

Dämeritzseehotel störte, für dessen Küche er ebenfalls verantwortlich war, aber das scheint sich erledigt zu haben.

Jedenfalls erkläre ich mir so, dass nun doch ein deutlicher Ruck durch die Küche gegangen ist. Neues Servicepersonal, neuer, knapper Stil in der Speisekarte, sogar neue Impulse auf der Weinkarte, das alles deutet auf eine Runderneuerung, die dem Haus gut getan hat.

Es bleibt natürlich bei der bewährten Linie, die sich zwischen Frankreich und dem Mittelmeerraum durchschlägt, hier einen Blick in die regionale Tradition wirft und dort ein wenig mit dem Exotischen flirtet. Das ist sicher auch vernünftig, weil es den Erwartungen der meisten Gäste entgegenkommen dürfte. Doch dieses Konzept basiert vor allem auf vielen regionalen Produkten, die dann nicht ohne Augenzwinkern

zu Gerichten zusammengesetzt werden, die durchaus als neue brandenburgische Landküche gelten dürfen, beispielsweise, wenn Kobusch die Leber vom Linumer Kalb mit Kirschen aus Werder, Blattspinat und Stampfkartoffeln kombiniert, also nicht tut, was nicht auch schon Vorgänger ein Jahrhundert früher hätten tun können. Vom Balsamico in der Sauce einmal abgesehen...

Auch die Shiitake-Pilze, die es hier im Frühjahr zusammen mit Krebschwänzen und Spargel gibt, sind ja längst keine asiatischen Fremdlinge mehr, sondern kommen in jeder brandenburgischen Pilzzüchterei vor, der Bärlauch zum Lammkarree wächst überall im Wald, und die Wildkräuter zum Saibling werden, sofern Kobusch sie nicht selbst pflückt, äußerstensfalls aus Mecklenburg geliefert. Dass daneben allerhand Gerichte mit Nudeln, Gnocchi oder Risotto-Reis eher in Italien angesiedelt sind, rundet dieses Küchenprogramm auf angenehme Weise ab.

In der rustikaleren Weberstube gleich nebenan, die nicht so elegant mit Silber und Leinen eingedeckt ist wie das noble, lichte Restaurant, kann es dann auch durchaus auch Matjesfilets Hausfrauenart oder den unsinkbaren Rostbraten Strindberg geben. Doch das ist durchaus listig als Einstiegsdroge in Edleres konzipiert, beispielsweise in Richtung des Schwertfisches mit Pistou und Kamillesalz, der ebenfalls zum Weberstuben-Programm gehört. Zurück zum Gourmet-Restaurant: Auch die Desserts wie Kirsch-Caipirinha mit Mandeln, Schmandtorte und Sauerrahm- oder Rhabarber im Knuspermantel mit Panna cotta zeigen den neuen Ehrgeiz der Vierseithof-Küche, und die überarbeitete Weinkarte erst recht. Sie bietet zwar keine vinophilen Höhenflüge, aber allerhand Gutes vor allem im bürgerlichen Preissbereich zwischen 20 und 50 Euro, und auch die offenen Weine sind gut ausgesucht. Insgesamt bietet sich ein Bild, das auch Gäste früherer Zeiten wieder einmal zu einem Besuch verleiten sollte. Er lohnt sich bestimmt.

Bernd Matthies

Vierseithof, Haag 20, Luckenwalde
Tel. 03371 62680.

Restaurant Mi–Fr 18–22 Uhr, Sa/So 12–15 und 18–22 Uhr. Montag und Dienstag ist nur die Weberstube geöffnet.
www.vierseithof.de