

Menüs mit Tendenz zur zweiten Kochmütze

GASTRONOMIE Gourmetführer Gault Millau 2010 bewertet den Vierseithof in Luckenwalde mit 14 Punkten

Von Uta Franke

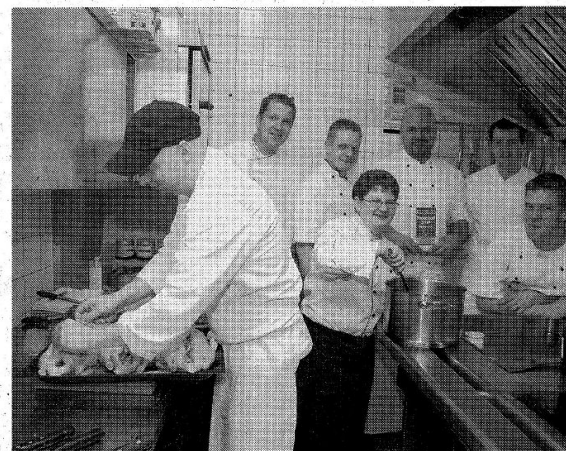
LUCKENWALDE | Der Gourmetführer Gault Millau Deutschland hat 1060 Restaurants neu getestet und kommentiert. Im neuen Gault Millau für das Jahr 2010 hat auch der Luckenwalder Vierseithof wieder seinen Platz.

Das Buch erscheint jeweils im November und wird in der Fachwelt mit großer Spannung erwartet. „Wir wissen ja nie, ob und wann ein Tester zu unseren Gästen zählt“, so Küchenchef Dieter Kobusch. Ihm und seinem Team wird im Gault Millau Deutschland für 2010 mit „frischer Landhausküche ein deutlicher Drang zur zweiten Kochmütze“ bescheinigt. Der Vierseithof wurde mit 14 von 20 möglichen Punkten bewertet. „Wir sind konstant seit zwölf Jahren im Gourmetführer dabei“, erzählt Geschäftsführerin Herma Kasimir. Im Eingangsbereich zum Restaurant haben rot-weiß-gelbe

Gault-Millau-Plaketten der verschiedenen Jahrgänge ihren Platz gefunden.

Zu den Vierseithof-Gerichten, die im neuen Gourmetführer empfohlen werden, gehört beispielsweise Kohlrabisuppe mit Kalbsbries, Pfifferlingen und Wildkräutern sowie pochierter Seeteufel im Tomaten-Kürbiskernölsud, ebenfalls mit Pfifferlingen. Empfehlenswert sei auch der Strudel vom Freilandhühnchen mit Aprikosen, weißen Rübchen und Erbspüree. Gäste der Region haben zum Beispiel Filet vom Pommerischen Ochsen mit Ochsenchwanzragout, Spinat und Kartoffel-Lauch-Törtchen zum Lieblingsgericht erklärt.

Als „angenehmer Standard“ wird im Vierseithof der „aufmerksame, überaus freundliche Service“ beurteilt, was laut Gault Millau „in Brandenburg keine Selbstverständlichkeit“ sei. Erwähnt wird auch, dass die Tester an Sommerausflugswochenenden im



Team der Vierseithof-Küche.

FOTOS (2): MARGRIT HAHN

Vierseithof mehrmals größere Hochzeitgesellschaften erlebt, „deren Bewirtung unser kulinarisches Erlebnis nie beeinträchtigte“. Das zeige, „wie professionell der Service ist“. Restaurantleiter René Salzmann freut sich insbesondere auch, dass im Gault Millau die Weinkarte

mit ihrer „durchaus erfreulichen Auswahl“ hervorgehoben wird. „Auf diesem Gebiet gab es früher hin und wieder ein paar Kritikpunkte“, erklärt der Restaurantleiter. René Salzmann hat 2001 als Azubi im Vierseithof angefangen. Seit fünf Jahren ist er nun als ehrgeiziger und hoch moti-

vierter Restaurantleiter tätig. Insgesamt sind im Vierseithof 25 Mitarbeiter beschäftigt, davon sechs Lehrlinge. Mit Dieter Kobusch steht im Vierseithof einer der dienstältesten und erfahrensten Gourmetköche Brandenburgs am Herd.

Freundliche Worte findet der Gault Millau auch für das Hotel Vierseithof. „Gediegene Moderne und erlesener Geschmack bis ins Detail prägen das Hotel“, heißt es im Gourmetführer.

Für die Zeit bis zum Jahresende hat der Vierseithof spezielle Angebote vorbereitet. So gibt es Gans oder Ente als Weihnachtsbraten ofenfertig aus der Vierseithof-Küche mit Zubereitungsanleitungen von Meisterkoch Dieter Kobusch. Weiterhin stehen im Dezember eine Weihnachtsparty in der Kunsthalle, Mafia- sowie Draculadinner auf dem Programm, bevor zu Silvester die „Lizenz zum Feiern“ nach James-Bond-Manier erteilt wird.



Dieter Kobusch, Herma Kasimir, René Salzmann (v.l.n.r.)