

BRANDENBURG

AN DER HAVEL

Koch des Jahres
Über seine neuen Ziele
und was er selbst am
liebsten isst: Benjamin
Döbbel im Interview
des Monats.



Koch
des Jahres



Gans des Jahres

Das Lieblingsessen der Deutschen ist an Weihnachten eine Gans. Mit was sie serviert werden sollte und wie sie am besten gelingt, hat dem Stadtmagazin Benjamin Döbbel aus dem Restaurant „Inspektorenhaus“ verraten:

Weihnachtsgans: In Anis, Zimt confierte Keule von der Freilandgans mit Honig-Beifuß gelackt auf Cassis Blaukraut, kleinem Bratapfel und Erdapfelklößchen mit Grünkohlkern. Dazu reichen wir unsere kräftige Lebkuchensauce.

Kochtipps: Die Gänsekeule wird mit einer Gewürzmischung eingerieben (Meersalz, Beifuß, weißer Pfeffer, Lorbeer), abgedeckt über Nacht ziehen gelassen und dann in eigenem Fett mit Anis und Zimt in einer Auffangschale niedrig temperiert gegart. Die Garzeit beträgt, je nach Gewicht, etwa sieben Stunden bei 45-50 Grad. Dann wird sie aus dem Fett genommen, mit einer Honig-Beifuß Mischung eingepinselt und nochmals bei 200 Grad für weitere 8-12 Minuten – für die schöne knusprige Haut – in den Backofen geschoben.

uh



Interview: Ulrich Hansbuer

Längst ist die Liedzeile von Rainald Grebe „Nimm dir Essen mit, wir fahr'n nach Brandenburg“ widerlegt. Inzwischen werden im Land und auch in der Stahlstadt kulinarische Kreationen der Extraklasse kredenzt.

Einer der es im letzten Jahr im ganzen Land nach ganz oben geschafft hat, ist Benjamin Döbbel aus dem „Inspektorenhaus“. Mit 14 von 20 Punkten im Restaurantführer „Gault&Millau“ zog das „Inspektorenhaus“ in Brandenburg/Havel mit „Speckers Landhaus“ in Potsdam im letzten Jahr gleich, verteidigte seinen Platz und bekam vom Varta-Führer zwei Diamanten. Und die Koch-Karriere des 30 Jahre alten Brandenburgers Benjamin Döbbel, der im vierten Jahr selbständig ist, steht dabei erst am Anfang. Nicht nur für das Stadtmagazin ist klar: Der Koch des Jahres 2019.

Was macht das Inspektorenhaus in der Brandenburger Gastronomie besonders?

Gehobene Küche, trotzdem auf gutbürgerlicher Basis gestaltet. Eine Küche, die auch für jedermann zugänglich ist. Und das in familiärer Atmosphäre, in der jeder willkommen ist. „Casual fine dining“, nennen wir das. Zu Deutsch: gutes Essen im Wohnzimmer.

Was ist ihre Philosophie in der Küche?

Hochwertige Produkte aus der Region stehen auf unserer Einkaufsliste, aus denen wir was für die Sinne und das Auge schaffen. Wir wollen die Sinne anregen und dabei sind wir kreativ. Mal mit mehr asiatischer Richtung, mal mit mehr italienischem Geschmack. Da haben wir keine Grenzen.

Konkret: Was empfehlen sie zu Weihnachten im Inspektorenhaus?

Unsere Empfehlung: Rosa Rücken vom Pritzerber Rotwild unter Wacholder-Haselnusskruste an cremigem Butternut, sautiertem Baby-Kräuterseitling, Rote Bete Esspapier und Buchweizenkresse. Das ist mein kleines Highlight, es kommt auch jedes Mal frisch vom Jäger. Oder natürlich unsere Barnitzer Freilaufgans.

Es wird viel von nachhaltiger Küche geredet, was verstehen sie darunter?



Koch des Jahres

Über seine neuen Ziele und was er selbst am liebsten isst: Benjamin Döbbel im Interview des Monats.



Das wir alles von einem Rohstoff umsetzen und verarbeiten, und nicht nur die besten Teile rauspicken. Wir verwenden nicht nur das Filet - aus den Knochen machen wir Sauce und Brühe und auch den Bauchspeck verarbeiten wir. Und eine nicht so schöne Paprika wird nicht weggeschmissen, sondern da können wir noch kleine Kulis daraus produzieren.

Sie sind relativ jung, welche Ziele haben sie sich noch gesetzt.

Um die Ziele zu erreichen, kommt es natürlich auch auf die Manpower hinter einem an. Und die muss man sich leisten können. Mein Ziel ist natürlich mal ein Stern vom „Gault&Millau“ zu er kochen. Aber dafür muss auch die Stadt mit ihren Gästen bereit sein, wir gehen deshalb die Sache langsam an.

Haben sie Vorbilder in der Koch-Szene?

Da gibt es einige Vorbilder: Mario Lohninger mit seinem Liegerestaurant in Frankfurt „Silk“, oder Christian Bau mit seinen drei

Brandenburgs Koch des Jahres: Benjamin Döbel in seinem Restaurant dem „Inspektorenhaus“. Vor Allem die familiäre Atmosphäre ist ihm wichtig.
Fotos: U. Hansbuer (2), Adobe Stock/ MK-Photo

Sternen sind große Köche. Oder René Redzepi, er gilt als bester Koch der Welt, hat sein Restaurant »Noma« in Kopenhagen eröffnet und verkörpert die skandinavische Küche. Von allen kann man sich noch beeinflussen lassen.

Was isst der Koch selber denn am liebsten?

Einfache Sachen, aber eine schöne Gänsestopfleber auf einer schönen Brioche, das ist schon was Feines...

Und was machen sie am 24. Dezember?

Wir erholen uns für den 25. Dezember, weil für die Gastronomie Weihnachten und Ostern Hochsaison ist und wir fit sein müssen. Aber wir essen natürlich in der Familie an Heiligabend dann auch unsere Weihnachtsgans.

