

„Die Auszeichnung macht Lust auf mehr“

Matthias Rösch kocht in der „Villa am See“ in Bad Saarow und ist „Brandenburger Meisterkoch 2012“

Das Restaurant „Villa am See“ des Sport & Spa Resort A-Rosa Scharmützelsee liegt direkt am Ufer des größten Brandenburger Sees in Bad Saarow. Hier kocht Matthias Rösch. Der 27-Jährige ist in Hamburg aufgewachsen. Seit 2009 ist er Küchenchef in der „Villa am See“ und nun „Brandenburger Meisterkoch 2012“.



Herr Rösch, herzlichen Glückwunsch zu der Auszeichnung. Waren Sie überrascht?

Nach der Nominierung hatte ich das Thema schon fast vergessen. Als der Anruf kam, habe ich mich natürlich sehr gefreut. Das ist für mich und mein Team eine große Ehre. Und es macht Lust auf mehr.

Wie würden Sie Ihre Küche beschreiben?

Ich setze auf viel Abwechslung und lasse mich auch von der regionalen Küche inspirieren. Wir versuchen auch bodenständige Gerichte mit einer besonderen Note zu versehen, so dass die Gäste bei einem Eisbein immer ein Aha-Erlebnis haben.

Sie sind erst 27 Jahre alt und bereits Küchenchef. Was ist Ihr Erfolgsrezept?

Das sind meine Mitarbeiter. Allein kann man als Küchenchef nichts bewirken. Mein Team ist jung und seit drei Jahren hat uns niemand verlassen. Ganz wichtig sind die Partner aus der Region, die uns mit frischen Produkten beliefern. Wir haben hier tolle Lieferanten. In Bad Saarow bekomme ich den Fisch wirklich direkt aus dem See. Der Fischer bringt ihn mir in direkt in die Küche. Frischer geht es nicht.

Wie sind Sie zum Kochen gekommen?

Ich bin durch Freunde auf die Idee gekommen, Koch zu werden. Später habe ich mir einige Küchen angeschaut und dann war schnell klar, dass ich das machen will. Jeden Tag kreativ sein, das fasziniert mich an diesem Beruf.

Wie entsteht eine neue Karte bei Ihnen?

Das passiert bei uns gemeinschaftlich in der Freizeit. Jede Idee ist willkommen. Auch wenn sie im ersten Moment verrückt klingt. Dann wird ausprobiert. Ganz wichtig ist, dass alle in der Küche mitziehen. Sonst funktioniert es nicht. Eine neue Karte entsteht über einen Zeitraum von zwei bis drei Monaten.

Was isst ein Brandenburger Meisterkoch gerne?

Das werde ich oft gefragt. Mein Lieblingsgericht ist Labskaus. Das ist ein Essen für richtige Kerle. Wenn man eine Portion schafft, hat man Energie für zwei Tage.

Der Scharmützelsee liegt direkt vor Ihrem Arbeitsplatz. Was macht ein Meisterkoch in seiner Freizeit?

Im Sommer gehe ich nach der Arbeit auch noch mal im See baden. Das genieße ich. Als ich 2009 herkam, hatte ich bewusst nach einer etwas ruhigen Umgebung gesucht. Es ist ein Kontrast zu Hamburg. Ich fühle mich hier in Bad Saarow aber sehr wohl.