

Kochen ist wie ein Spiel ohne Grenzen

KOCHEN Alles, was seine Eltern kochen, isst er am liebsten und er sitzt regelmässig am Familientisch. Ihnen hat es Daniel Streiff letztlich auch zu verdanken, dass er im Hotel-Restaurant Löwen in Dielsdorf als Souschef seinen Traumberuf ausüben kann.

Als Daniel Streiff als neunjähriger Knirps für Daniel Schöchli, einen Freund der Familie, bei einem seiner Besuche eine Omelette zubereitete, konnte noch niemand wissen, dass es sich bei dem Gast

HIER KOCHT

Daniel Streiff

Wir werfen einen Blick in die Küchen der Region.

um Daniels späteren Lehrmeister handeln sollte. «Das hast du super gemacht», lobte damals Schöchli, der lange Zeit mit keinem Geringeren als dem legendären Bündner Spitzenkoch Jacky Donatz zusammengearbeitet hatte.

Dabei schmiedete Daniel Streiff (31) als junger Mann zuerst ganz andere Pläne, als in der Küche zu stehen. Aber nicht für lange. Denn nach nur zwei Schnuppertagen als Elektromonteur war für den jungen Regensdorfer klar, dass dieser Beruf nichts für ihn sein würde. Und erinnerte sich an die Kochkünste seiner Eltern, die er noch heute bewundert, was sie so alles auf den Tisch zaubern. «Zum Beispiel die Polenta oder den Gratin von Vater und Mutter bekomme ich auch heute noch nicht so schmackhaft hin», schwärmt Daniel Streiff.

Warum diesen nicht nach-eifern und eine Ausbildung als Koch absolvieren? Im Küssnacht Restaurant Steinburg nahm die Karriere von Daniel Streiff unter den Fittichen des besagten Daniel Schöchli ihren Anfang. «Es war eine sehr strenge Lehre, aber letztlich hat mich die harte Ausbildung weitergebracht, indem ich mir ein grosses Fachwissen aneignen konnte», erinnert sich Streiff. Zwar sei es ab und zu laut geworden, aber das habe man nach Arbeitsschluss schon wieder vergessen. Hektik gehöre nun mal in eine Küche, und persönlich dürfe man schon gar nichts nehmen.



Daniel Streiff beim Zubereiten seiner Dessert-Eigenkreation, die bei den zahlreichen Stammgästen beliebt und somit immer wieder gefragt ist.

Johanna Bossart

Als Profikoch liebt Daniel Streiff privat am meisten einfache Gerichte wie zum Beispiel Pasta. Gar nichts anfangen kann er hingegen mit Austern: «Da kann ich genauso gut Meerwasser trinken», ist sein vernichtendes Urteil. Um schon fast entschuldigend anzufügen: «Immerhin habe ich es probiert, wie so viele andere mir unbekannte Gerichte auch.»

Stolz auf Ravioli

Streiff und die ganze Brigade unter Küchenchef Dominik Gisler sind stolz darauf, dass im Löwen wenn immer möglich saisonale und frische Produkte verwendet werden. Fertiggerichte aus Dosen kommen nicht infrage. «Sogar die Ravioli und Teigwaren stellen wir selber her», sagt Daniel Streiff. Die von zahlreichen Gästen immer wieder verlangten klassischen italienischen Köstlichkeiten gibt es in drei Füllungen: mit Ochsenschwanz, mit Kalbfleisch oder für Vegetarier mit Spinat, Ricotta und Cherrytomaten. Die Füllungen variieren alle drei bis vier Wochen.

«Je länger man diesen Beruf ausübt, desto spannender wird das Spiel.»

Daniel Streiff

Mit dieser Philosophie haben sich Daniel Streiff und die ganze Küchenmannschaft eine treue Stammkundschaft erkocht. Angestellte und Gäste eines grossen, im Ort ansässigen deutschen Automobilimporteurs oder Mitarbeiter des Bezirksgerichts sind im Löwen regelmässig anzutreffen. Am Mittag ist schnelle Bedienung gefragt, da werden schon mal an die 120 Essen gutbürgerlicher Art serviert. Am Abend geht es etwas ruhiger zu und her, wenn A-la-carte-Gerichte auf einem etwas gehobeneren Niveau angeboten werden.

Demnächst figurieren – wie immer um diese Jahreszeit – schwarze Trüffel im Angebot. Schwarze Trüffel? Woher wird denn diese Köstlichkeit bezogen?

«Dazu nur so viel: Eine Kollegin meiner Mutter sammelt diese ebenso raren wie von Feinschmeckern geschätzten Pilze im Bachsersertal. Wo genau, bleibt natürlich ihr wohlbehütetes Geheimnis», schmunzelt Daniel Streiff. Dass der Honig von seinem Vater, einem Hobbyimker, kommt und zum Beispiel auch Obst, Früchte und Gemüse wenn immer möglich von Produzenten aus dem Dorf bezogen werden, kann hingegen gerne offengelegt werden.

Daniel Streiff hat auch eine Leidenschaft für das Süsses. So kreiert er mit viel Liebe einen weissen Schokoladenkuchen (siehe Box Rezept). «Es ist ganz einfach zu machen und ist für jedes Schleckmaul ein Höhepunkt», sagt Streiff zu seiner Eigenkreation. Ein Geheimtipp und ganz sicher nicht überall zu finden ist auch das Rucola-Zitronen-Sorbet, das schon so manchem Gast ein «Oh!»-Erlebnis beschert hat. «Man muss nur den Mut haben, etwas Eigenes zu kreieren und sattsam bekannte Pfade zu verlassen», sagt dazu Streiff.

Fachsimpeln als Hobby

Ideen für die Gestaltung der täglich wechselnden Speisekarte holt sich Daniel Streiff aus Kochbüchern («die Rezepte ändere ich nach meinem Gusto ab») und in Gesprächen mit befreundeten Berufskollegen. Fachsimpeln ist zu seinem Hobby geworden. «Als Koch hat man nie ausgelernt, uns sind keine Grenzen gesetzt. Das ist das Spannende an unserer Tätigkeit», meint Streiff. Nicht sein Ding sind die allgegenwärtigen

Kochsendungen im Fernsehen. «Diese Shows sind etwas für die Masse, aber für einen Profi bestenfalls gute Unterhaltung», meint er diplomatisch. Um doch noch einen Seitenhieb zu landen: Gelernt habe er auf jeden Fall noch nie etwas, wenn er wieder einmal zufällig in eine dieser Sendungen hineinzappte.

Spannende Herausforderung

«Der Kreativität eines Kochs sind keine Grenzen gesetzt. Die Kombination des Geschmacks mit den Farben und Aromen der verschiedenen Gerichte ist wie ein Spiel ohne Grenzen. Je länger man diesen Beruf ausübt, desto spannender wird das Spiel», fasst Daniel Streiff zusammen.

Peter Trüsch

Informationen

Hotel-Restaurant Löwen, Hinterdorfstrasse 21, 8157 Dielsdorf, Telefon 044 855 61 61. Restaurant täglich ausser Sonntag geöffnet. Hotel 7 Tage in der Woche geöffnet. www.loewen-dielsdorf.ch

DAS REZEPT

Weisser Schokoladenkuchen nach Art von Daniel Streiff

Zutaten für 4 Personen:
125 g Zucker, 80 g Mehl, 480 g weisse Schokolade, 100 g Butter, 8 Eier, 200 g Eigelb, 60 g Rum.
Zubereitung:
Butter und Schokolade schmel-



Der weisse Schokoladenkuchen ist im Entstehen.

BILDERGALERIE

in der Onlineausgabe



Gluschtig präsentiert sich Daniel Streiffs süsse Versuchung.

zen; Eier und Eigelb mit Zucker zuerst warm schlagen, dann kalt schlagen; alles vorsichtig und gut untereinanderheben; backen bei 180 Grad, 10 bis 12 Minuten; der Kern kann noch flüssig sein, aber muss nicht. En Guete!