



Lukas Strejcek pflegt einen unaufgeregten Stil – und zündet gerade damit ein sensorisches Feuerwerk.

## Lukas Strejcek kocht ohne Picasso

Der Zürcher Kreis 4 ist ein bewegtes und lebendiges Pflaster. Genau richtig für Lukas Strejcek, der in der Küche des Restaurants Camino einen erfrischend unaufgeregten Stil zelebriert. In einer Zeit des überbordenden Kreativitätswahns tut es gut, wenn einer sagt: «Ein Koch ist kein Picasso.» Auf dem Teller landet bei Lukas Strejcek nur das, was kulinarisch Sinn macht – und gut tut.

Von Selma Schlaginhauen

Der Kreis Cheib in Zürich ist ein Mikrokosmos. Einst das Quartier der Migranten, Prostituierten und Arbeiter, ist der Kreis 4 heute ein temperamentvoller Schmelztiegel, der von jungen Künstlern, Studierenden, Geschäftsleuten, Quartierbewohnern, jungen Familien und auch urbanen Junggebliebenen gleichermassen geschätzt wird. Die Schlagzeilen, die aus dem zentralen Stadtkreis kommen, sind vielleicht nicht immer positiv – aber eines kann niemand leugnen: Hier pulsiert das Leben!

Seit über 60 Jahren ist das Restaurant Camino ein wichtiger Bestandteil dieses Geschehens. Zwei Frauen verliehen der altherwürdigen Begegnungsstätte vor gut drei Jahren neuen Glanz: Claire Kuhn und Sarah Hartmann, das dynamische Mutter-Tochter-Gespann. Claire Kuhn zu GOURMET: «Das Camino passt bestens ins lebendige Bild des 'Kreis Cheib' –





**Lukas Strejcek in der Camino-Küche, wo er seine Gerichte mit einer Prise Emotionalität, einer Messerspitze Humor und viel Sinn würzt.**

geradlinig und lebendig.» Claire Kuhn und Sarah Hartmann konnten sich in den letzten Jahren eine treue Stammgästerschaft aufbauen, die vor allem durch Mund-zu-Mund-Propaganda vom Camino erfahren hat. Der Best of Swiss Gastro Award und die 13 Gault Millau-Punkte trugen das Ihre zum Erfolg bei.

### **Ruhige Oase**

Tritt der Gast ins Camino, wird er umgeben von einem warmen und gemütlichen Interieur – das übrigens saisonal angepasst wird, damit auch die Stammgäste immer wieder eine Abwechslung geniessen können. Gut 30 Sitzplätze bietet das Camino, im Sommer wird im lauschigen Innenhof getafelt – auch das bietet der «Kreis Cheib»; ruhige Oasen inmitten des bunten Treibens. Sechs Mitarbeitende kümmern sich aufmerksam und sorgfältig um das Wohl der Gäste. Nach ihrem Erfolgsrezept gefragt, sprechen Claire Kuhn und Sarah Hartmann ebendiese Gastfreundschaft an: «Wir haben unsere Gäste gern und interessieren uns für sie. Hier umgibt sie eine Menschlichkeit, welche im hektischen Alltag manchmal zu kurz kommt.»

### **«Ein Koch ist ein Koch»**

Als ob dies nicht schon genug der Gründe wären, das Camino zu lieben... Aber ein weiterer wichtiger Grund (für manche gar der einzig wahre Grund), weshalb viele Wege ins Camino führen, steht in der Küche: Lukas Strejcek. Seit zwei Jahren zaubert der Wahlzürcher mit tschechischen Wurzeln im Camino Gerichte aus der Küche, die zuweilen deftig, zuweilen federleicht sind – und manchmal beides zusammen.

Kochen ist für Lukas Strejcek ein Handwerk, das er mit Intensität und Emotionalität ausführt, ohne dabei abzuheben. Lukas Strejcek zu GOURMET: «Ein Koch ist ein Koch, kein Picasso. Ich möchte in meiner Küche schöne Produkte verwenden und sie möglichst so belassen, wie sie sind. Das verwendete Produkt soll man in seiner ursprünglichen Form und in seinem Eigengeschmack wiedererkennen; die Gerichte sollen bekömmlich sein und einem gut tun.» Fast überflüssig zu erwähnen, dass er dabei frische und saisonale Produkte verwendet.

### **Markante Handschrift**

Seine Lehr- und Wanderjahre absolvierte Lukas Strejcek unter anderem im Restaurant Aqua in Wolfsburg, im Jasper in Luzern (wo er sich mit Ulf Braunert einen Michelin-Stern erkochte), im Giardino in Ascona und im Seehotel Siber in Konstanz.

Bestimmend für seine berufliche Entwicklung war auch der Abstecher nach Australien, wo er im Restaurant Gianni mit Kochlöffel und Kochtopf allerhand anstellte. Lukas Strejcek – lachend – zu GOURMET: «Mein damaliger Chef war ein Wahnsinniger und hat mir viel Inspiration mit auf den Weg gegeben. Meinen heutigen Stil habe ich zu einem grossen Teil in dieser Zeit entwickeln können.»

### **Ein wilder Cheib!**

Lukas Strejcek ist eine fröhliche und entspannte Person, unkompliziert und nicht aus der Ruhe zu bringen. Und den-



**Impressionen vom Restaurant Camino, das ein wichtiger und langjähriger Bestandteil des Zürcher «Kreis Cheib» ist.**



noch spürt man: ihn juckt es in den Fingerspitzen. Dem konventionellen Pfad zu folgen ist seine Sache nicht, er braucht Abwechslung, will ausprobieren und schert sich nicht darum, was der vermeintliche Zeitgeist von einem Jungkoch erwarten würde. Lukas Strejcek ist wie sein früherer Chef und Mentor in Australien ein leidenschaftlicher Koch: überbordend mit Ideen, voller Energie und Leidenschaft. Oder, um es mit etwas mehr Lokalkolorit zu sagen: Lukas Strejcek ist ein wilder Cheib – und man muss seine Küche einfach lieben! Pendelnd zwischen Kutteln und Sashimi, serviert er seinen Gästen transparente und ehrliche Gerichte. Stilmässig festmachen lässt er sich dabei nicht: sowohl der gutbürgerlichen Küche wie auch internationalen Einflüssen (Stichwort asiatisch!) begegnet der Gast auf der Karte des Camino. Lukas Strejcek will mit seinen Kreationen vor allem eines erreichen: Emotionen wecken. Wenn ein Gast beim Geniessen der geschmorten Kalbsbäckchen plötzlich in Kindheitserinnerungen schwelgt oder dank dem Ceviché von Calamaretti in ferne Gefilde abschweift, hat Lukas Strejcek sein Ziel erreicht.

### Kein kurzlebiger Trend

Gerade für seine asiatischen Gerichte verwendet Lukas Strejcek gerne die naturbelassen gebraute Sojasauce von Kikkoman. Als Bestandteil einer Fleischmarinade, einer Vinaigrette oder eines Fonds schätzt er den dunklen Klassiker. Lukas Strejcek zu GOURMET: «Die Kikkoman-Sojasauce lässt sich kombinieren mit den klassischen asiatischen Aromen wie Ingwer und Limette. Zuweilen provoziere ich mit



Die Sojasauce von Kikkoman setzt Lukas Strejcek gerne und häufig ein – sei es, um klassische Kreationen zu untermalen oder überraschende Stilbrüche zu provozieren.

der Sauce aber auch gerne Stilbrüche: für den Wow-Effekt auf dem Teller. Für mich ist die Hauptsache, dass der Eigengeschmack der Grundprodukte im Vordergrund steht – und das ist mit der Sojasauce von Kikkoman bestens möglich, da sie ein Gericht nicht dominiert, sondern geschmacklich unterstützt.»

Die Kikkoman-Sojasauce passt aber nicht nur aus geschmacklichen Gründen gut in die Strejcek'sche Küche: Genauso wie man im Camino nicht dem kurzlebigen Trend folgt, ist auch die Sojasauce von Kikkoman in ihrem Wesen zeitlos – also keine kurzfristige Modeerscheinung, sondern ein natürliches Qualitätsprodukt mit einer langen Vergangenheit.

### Essen als Glücksbringer

Man könnte noch viel mehr Worte verlieren über Lukas Strejcek und seine Kochkünste – schliesslich will man das Schöne und Gute möglichst genau beschreiben. Er selbst bringt es aber mit ein paar Sätzen am besten auf den Punkt: «Mein Ziel als Koch ist es, keine sinnlosen Sachen zu machen. Wieso sollte ich mich mehr um die Präsentation kümmern als um das Gericht selbst; wieso sollte der Firlefanz wichtiger sein als der Geschmack? Letztendlich geht es doch darum, dass uns das Essen glücklich macht – und dass man sich auf das fokussiert, was einem Spass bereitet. Der Rest kommt von alleine.»



Lukas Strejcek mit den beiden Camino-Gastgeberinnen Claire Kuhn (links) und Sarah Hartmann.

Für weitere Infos: Seite 000