

Gestatten: Kee, Bin, Mischka, Sook

Sie haben chinesische Wurzeln, leben aber in der Schweiz: Der Koch, die Kinderbetreuerin, der Pianist und die Ärztin. Sie laufen hier zu Höchstleistungen auf, während unsere Athletinnen und Athleten in Peking olympische Wettkämpfe bestreiten.

Koch Kee Hock Leo (34), Chinarestaurant Min Kang Yuan in Küsnacht am Rigi SZ.

«In der Schweiz lebt es sich besser. Es ist kühler.»



Künstler Leo: Weisses Rettich, kunstvoll geschnitzt, gebratene Crevetten.

Die mit einer leckeren Sauce umhüllten Crevetten serviert Kee Hock Leo in einem kunstvoll geflochtenen Körbchen. Dieses essbare Flechtwerk ist dem sogenannten Vogelneest nachgebildet, dem Pekinger Olympiastadion des Schweizer Architektenbüros Herzog & de Meuron. So halten die Olympischen Spiele Einzug in das neu vom Gault Millau 2008 mit 13 Punkten ausgezeichnete Chinarestaurant von Koch Kee Hock Leo, genannt Leo, und seiner Frau Min Nian Conny (31).

Leo ist Küsnachts erster Punktekoch. Aufgewachsen ist er als Sohn einer chinesischstämmigen Familie in Malaysia. «Meine Familie war arm, das aufgetischte Essen einfach», erzählt er. Vielfältiges und schmackhaftes Essen zubereiten zu können, ist für ihn deshalb ein tief in der persönlichen Biografie verwurzelter Wunsch. Bevor er sich entschloss, Koch zu werden, hat Leo als Metallbearbeiter sein Geld verdient. Im Alter von 19 Jahren wagte er dann den Wechsel in die Gastronomie und hat sich langsam – und zuerst für einen Hungerlohn – zum Koch hochgearbeitet.

Wichtig war es ihm auch, an möglichst vielen Orten bei verschiedenen Köchen zu lernen. So kam er über Singapur und Kuala

Lumpur zuerst nach Genf und dann in die Innerschweiz, nicht zuletzt, um immer wieder «ein neues, anderes Leben auszuprobieren». Seit 2003 ist er in Küsnacht. Hier kocht er nicht nur für Gäste, sondern auch für seine Familie, zu der auch die vierjährige Tochter Lin-Yue Leo gehört.

Leo kennt kein Heimweh: «Vor ein paar Jahren bin ich wieder einmal in Malaysia gewesen. Es war mir viel zu heiss. In der Schweiz lebt es sich besser.»

Das Menüangebot haben Leo und Conny, die als charmante Gastgeberin im Service arbeitet, an die Schweizer Verhältnisse angepasst. Neben chinesischen gibt es auch thailändische und malaysische Menüs. Allzu scharf dürfte es für die zarten Gaumen der Schweizer nicht sein. Bis sich dies ändere, «braucht es wohl noch ein paar Jahre – etwa vier oder fünf Jahrzehnte», meint Leo mit Schalk in der Stimme. Und wie hält es Leo mit der Schweizer Küche? Allzu rässer Käse macht ihm Mühe. Und er isst den Käse auch lieber geschmolzen auf der Pizza als in rohen Mocken. «Aber im Prinzip habe ich alles gern, was gut zubereitet ist», sagt er, und strahlt dabei über beide Ohren.

Texte Daniela Janser

Bilder Tanja Demarmels

www.minkangyuan.ch