

# INTERVIEW MIT DANIEL KOCH

*Küchenchef*

LIEBER DANIEL, WIE KOMMST DU VON ÖSTERREICH IN DIE PFALZ?

„ Ich suchte nach einer neuen Herausforderung und bin durch Freunden zum Hotel Das Prinzregent gekommen. Außerdem stamme ich selbst aus einer Weinregion.

WIE WÜRDEST DU DEINEN KOCHSTIL BESCHREIBEN?

„ Jung, modern und ehrlich mit Hauptmerkmal auf das Produkt und der Umgebung des Restaurants.

INWIEWEIT ARBEITEST DU AUCH INTERNATIONALE AKZENTE IN DEINE KÜCHE EIN?

„ Mein Kochstil ist sehr an der französischen und mediterranen Küche angelehnt. Daher versuche ich immer internationale Produkte mit der "heimischen" Küche zu verbinden.

WER HAT DICH ZUM KOCHEN GEBRACHT, BEEINFLUSST ODER GEPRÄGT?

„ Gebracht würde ich sagen meine Mutter, da sie kochen in einer Fachschule unterrichtet. Beeinflusst und geprägt hat mich meine gesamte Karriere von verschiedenen Küchenchefs, über Kochwettbewerbe sowie meine Zusatzausbildungen wie der Küchenmeister und F&B Manager.

WELCHE KREATIONEN LIEGEN DER BESONDERS AM HERZEN?

„ Ich denke, dass mir die Desserts am meisten am Herzen liegen, da man extrem kreativ sein kann und sie meistens jeden Gast glücklich machen.

## WAS IST DEINE PHILOSOPHIE IN DER KÜCHE? UND WELCHE BESONDERHEITEN GIBT ES IN DEINER KÜCHE?

„ Mir ist wichtig, dass die Grundprodukte immer erkennbar sind und dass die Gerichte Geschmacklich wie auch Optisch ansprechend sind. Außerdem ist mir wichtig, dass man in der Küche als ein Team fungiert und so nicht nur zusammen kocht, sondern auch die Gerichte und Ideen zusammen erarbeitet. Als Besonderheit würde ich den Umgang und den Ton in der Küche beschreiben.

## WAS ERWARTET DIE GÄSTE IM RESTAURANT MAMA'S?

„ Sobald der normale Alltag wieder beginnt, können die Gäste mittags und nachmittags lässige und einfache Gerichte erwarten, um gemütlich auf der Terrasse mit einem Glas Wein zu verweilen. Abends können sie jedoch eher gehobene und komplexere Gerichte, welche auf bestimmte Regionen und der Saison abgestimmt sind genießen.

## WELCHE GERICHTE DÜRFEN AUF DEINER SPEISENKARTE NICHT FEHLEN?

„ Das kommt immer auf die Situation an, auf der Lunchkarte sollte hier in der Region immer ein Flammkuchen stehen, außerdem sollte ein Wiener Schnitzel und ein Burger seinen Platz haben. Abends gibt es kein Richtig oder Falsch. Wir werden uns ein bestimmtes Thema für jedes Menü überlegen, und danach die Gerichte wählen. Dadurch gibt es für Gäste immer Neues zu entdecken.

AUF WELCHE PRODUKTE KÖNNTEST DU NIE VERZICHTEN UND WELCHE KOMMEN BEI DIR GAR NICHT IN DIE KÜCHE? NACH WELCHEN ANSPRÜCHEN WÄHLST DU DEINE PRODUKTE AUS?

” Ich versuche eigentlich immer mit jeder Situation und jedem Produkt zu arbeiten. Was ich nicht möchte sind Convenience Produkte, daher versuche ich so gut wie möglich auf diese zu verzichten. Die Qualität steht bei der Auswahl meiner Produkte an oberster Stelle, jedoch muss das Preis-Leistungsverhältnis auch stimmen.

WOHER NIMMST DU DIE IDEEN FÜR DEINE GERICHTE?

” Ich sehe ein Produkt oder eine Komponente eines Gerichts und überlege mir dann wie ich diese in meinen Kochstil einbauen kann.

WELCHE 3 DINGE WÜRDEST DU MIT AUF EINE EINSAME INSEL NEHMEN?

” Eine Axt, eine Lupe und eine andere Person.

LIEBER DANIEL... DANKE, DASS DU UNS EIN PAAR FRAGEN ZU DIR UND DEINER KÜCHE BEANTWORTET HAST. WIR FREUEN UNS AUF VIELE GENUSSMOMENTE MIT DIR UND DEINEM TEAM!

