

Ein Fest für alle Sinne

«5 Sinne Catering» ist ein anderer Name für Geschmack, Gastfreundschaft und kreative Aufmachung. Dahinter steckt der Güttinger Dano Lehoczki, Koch aus Leidenschaft.

Güttingen. Dano Lehoczki sieht sich bei seiner Arbeit mehr als Künstler. Er probiert immer wieder gerne etwas Neues aus, das er in seine Aufträge einfließen lässt. Traditionelle Küche findet man bei ihm vergebens, dafür leckere Crossover-Kreationen. Seine Mutter hat ihm das Kochen beigebracht und die Leidenschaft daran weitergegeben.

Sein Pickup ist der Hingucker schlechthin. Deshalb kann der eigens im Rost-Look aufgewertete Chevrolet Pick Up 3104 seit 2012 auch einzeln gemietet werden. Der Ami-Schlitten peppt jede Party auf. Er dient ebenfalls prima als Bar. Auch wenn dadurch automatisch Assoziationen mit Texas und Burgern hervorgerufen werden, geht Lehoczki auf alle Wünsche der Kunden ein und bietet zum Beispiel auch einen Spaghetti-Plausch, BBQ, Apéros oder Desserts an. Auch was die Destination anbelangt ist er flexibel.

Für Lehoczki ist es wichtig, dass nur qualitativ hochwertige Produkte ihren Weg in seine Gerichte finden. Deshalb kommt das Fleisch wenn möglich vom Bio Hof Moosburg in Güttingen. Das Brot wird frisch aus der Bäckerei geliefert. Eines seiner Spezialitäten sind



Dano Lehoczki .

Bild: zvg

selbstgemachte Chips aus Randen, Orangen, Tomaten oder auch Fenchel, welche sechs bis acht Stunden gedörrt werden. Dadurch behalten sie den ursprünglichen Geschmack. Die Chips finden auch als Dekoration auf Speisen Verwendung. Aus übriggebliebenen Saucen, die Lehoczki weiterverarbeitet hat, entstand die Idee Dips und Chutneys herzustellen. Sie sind 100 Prozent Vegan, Gluten- und Laktosefrei. Wenn er Burger brät, dann stehen die Dips zum Verfeinern bereit. Sie können auch gekauft werden.

Ab Juli steht der Pick Up vom «5 Sinne Catering» jeden Samstag und Sonntag in der Güttinger Badi und bietet Burger und Getränke an. Auch die Dips sind mit von der Partie. *Sandro Zoller*
www.5sinne-catering.ch