

Daniel Reuner...

...dass ihm das Kochen in die Wiege gelegt wurde, kann er nicht unbedingt von sich behaupten. Doch vorgezeichnet war der Weg allemal und seit 1998 verfolgt er ihn mit viel Leidenschaft, Enthusiasmus und Ehrgeiz. Denn Kochen bedeutet für Daniel Reuner Freiheit und Kreativität, aber auch die Herausforderung, sich immer wieder an den eigenen Ansprüchen messen zu können.

Seine Karriere begann er direkt nach dem Schulabschluss im Zossener Ortsteil Dabendorf. Nach der erfolgreichen Beendigung der Lehre startete er seine „Wanderjahre“, die ihn über Usedom, Bansin und Hildesheim 2004 in das von seinen Eltern gegründete Flair Hotel Reuner zurück lenkten. Nachdem der Vater einer Tochter Anfang 2012 die Leitung des 1994 errichteten Hotels übernommen hat, führt er die Familientradition in Zossen nun federführend fort. Und auch wenn seine täglichen Aufgaben als Hotelier nun vielfältiger sind, lässt er es sich nicht nehmen, weiterhin regelmäßig hinter dem Herd zu stehen. Gemäß seinem Motto „Regionale Köstlichkeiten kulinarisch entdecken“ kreiert er Gerichte mit frischen Zutaten aus der Region und aus dem hauseigenen Garten. Denn an die regionale Küche hat er sein berufliches Herz verloren. Wildlammrücken mit frischem Gemüse und Kartoffelsoufflé, alles komplett aus eigenem Anbau und eigener Züchtung – dies ist nur eines der kulinarischen Highlights auf der Speisekarte des Hotelrestaurants.

Sein zweites großes Steckenpferd ist die Obst- und Gemüseschnitzerei. Schon seit Jahren übt er sich darin und vom Weltmeister dieser Disziplin, dem Chinesen Yiang Wang, ließ er sich sogar in einige Geheimnisse und Kunstgriffe einweihen. Sein Können brachte ihn bis zur Koch-Olympiade.

Doch auch darüber hinaus ist er stets auf der Suche nach neuen Ideen und Herausforderungen. Daher konnte das Angebot zu diesem Buchprojekt gar nicht erst abgelehnt werden. Es entwickelte sich die Idee, entlang des 45 Kilometer langen Regionalwanderwegs „Baruther Linie“, der von Blankenfelde-Mahlow bis nach Baruth führt (inklusive einiger Abstecher), die schönsten Attraktionen und die interessantesten Eckpunkte aus der Historie des Altkreises Zossen in Verbindung mit den geschmackvollsten Rezepten regionaler Küche vorzustellen.

Reuners Begeisterung für diesen Ausflug in das ihm eher ungewohnte Gefilde des Buches ist auch in der langen Planungsphase, die einige Nerven gekostet haben mag, nicht geschwunden. Im Gegenteil: Manchmal musste er aufpassen, nicht zu viele Ideen auf einmal verwirklichen zu wollen. Doch wie alles in seinem Leben hat er das Ziel nicht aus den Augen verloren und mit stetiger Unterstützung seiner Familie hat er es geschafft, die ihm liebgewonnene Heimat und seine Leidenschaft, das Kochen, in Einklang zu bringen. Die folgenden Seiten werden das bezeugen können.

