

Am Familientisch:  
Louis, Annina,  
Mama Irena, Papa  
Agron, Anna-Lea  
und Helena Lleshi  
(v. l.) zu Hause  
in St. Gallen.



Geschwisterliche Harmonie: Louis und Annina beim Dekorieren der Osterkuchen.

TEXT DAVID SCHNAPP  
FOTOS THOMAS BUCHWALDER

**F**eiertage wie Ostern, Auffahrt oder Weihnachten sind bei den Lleshis aus Prinzip Pflichttermine familiärer Gemeinsamkeit. «Das Restaurant ist dann grundsätzlich geschlossen, die Familie geht vor», sagt Agron Lleshi. Als Chef des traditionsreichen «Jägerhofs» in St. Gallen gehört der 37-Jährige zu den besten Köchen der Ostschweiz – 17 Punkte und ein Michelin-Stern sprechen für eine ausgezeichnete Küche. Aber Agron Lleshi ist keiner, der seine Gäste mit Tellern beeindrucken will, die in feinmechanischer Präzisionsarbeit erstellt wurden. «Bei uns gibt es auch ein Wiener Schnitzel, weil das die Leute hier einfach mögen», sagt der sympathische Pragmatiker.

An diesem Samstagmorgen ist der Koch, der schon seine Lehre im «Jägerhof» gemacht hat, aber ganz der Familienmensch am Herd. Mit den vier Kindern Louis, 5, Annina, 7, Anna-Lea, 10, und Helena, 12, bereitet er einen Cheesecake zu – «den klassischen Oster-Reiskuchen macht schliesslich jeder», sagt er. Und da hört man dann doch ein wenig den Spitzenkoch, der sich mit seiner Kreativität vom Mittelmass abheben möchte. Daneben geht es aber traditionell zu: «An Karfreitag gibt es immer Fisch und sonntags sicher Lamm», sagt er. Auch das Verstecken von Osternsachen im Garten hinter dem

# Küche, Kinder & Kuchen

**Spitzenkoch Agron Lleshi** vom «Jägerhof» in St. Gallen ist ein Familienmensch. Mit den vier Kindern und Ehefrau Irena bäckt er zu Hause Oster-Cheesecake. Streift es nicht einmal um die Osterhasen.



Gute Laune bei den Ostervorbereitungen in der Küche: Helena und Louis pressen Zitronen aus, Vater Agron schaut gelassen zu.



Die siebenjährige Annina macht den Geschmackstest für die Quarkmasse.



Irena und Agron Lleshi sind seit 14 Jahren verheiratet, traditionelle Werte sind ihnen wichtig.

## Mit Mami ist es leichter. Sie hat mehr Geduld als Papi»

HELENA LLESHI, 12

leitet ihre jüngeren Geschwister an oder hilft, Kochschürzen zu binden.

### Süsse Welt in Rosarot

Der Höhepunkt dieser kulinarischen Ostervorbereitungen der Familie Lleshi kommt – aus Kindersicht – ohnehin erst nach dem Backvorgang. Die fertigen Cheesecakes dürfen nun mit einer reichhaltigen Auswahl von Schoggi-Hasen, Zuckerblumen und anderen Dekorationselementen verziert werden. Bei solchen Aktivitäten zu erwartende Unstimmigkeiten gibt es dabei nicht einmal im Ansatz, das Quartett geht in Harmonie und mit geschwisterlicher Fürsorge ans Werk. Von den kleinen Zuckerbienen etwa teilt Helena ihren Schwestern und dem Bruder jeweils exakt vier Stück zu, sodass niemand zu kurz kommt.

Annina erschafft sich ihre kleine süsse Osterwelt auf dem Quarkkuchen in Rosarot und Violett – «meine Lieblingsfarben», sagt sie. Und der kleine Louis versucht, seinen Namen auf einen Schokokuss zu schreiben: «Das sind Filzstifte mit Lebensmittelfarbe, die habe ich in München gekauft», erklärt Agron Lleshi. Ostern, das steht fest, wird im hübschen Holzhaus der Familie Lleshi in St. Gallen ein verbindendes buntes Familienfest im kleinen, aber fröhlich geschmückten Rahmen. ●

Wie Agron Lleshi seinen Glauben lebt: Beitrag im Kirchen-Special auf Seite 63.

Haus gehört zur Tradition. «Irgendwo liegt sogar noch ein Hase vom letzten Jahr im Gebüsch, der nicht mehr auffindbar war», sagt Lleshi lachend.

### Köchin, Polizistin, Schauspielerin

Das Lleshi-Kinderquartett ist sich gutes Essen und eine gepflegte Tischkultur gewohnt. Die älteren beiden Schwestern, Helena und Anna-Lea, besuchen ihren Vater mit ihren Freundinnen mittlerweile auch mal mittags im Restaurant. Dann wird der Mädchenschar ein spezielles Menü aufgetischt, und Helena versichert cool: «Ich habe alles gern und esse, was es gibt.» Eine besondere Vorliebe hat die Zwölfjährige mittlerweile für Trüffel entwickelt, was den Vater mit

einem gewissen Stolz erfüllt.

Zu Hause allerdings ist in der Regel Mutter Irena, 35, die Chefköchin – Ausnahmen wie der Osterkuchen bestätigen die Regel. Seit 14 Jahren sind Irena und Agron verheiratet, traditionelle Werte wie Anstand, gegenseitige Unterstützung oder Gemeinsinn vermitteln sie ihren Kindern mit liebevoller Konsequenz. So wird auch in der Küche gemeinsam angepackt. Die zehnjährige Anna-Lea kann sich sogar vorstellen, einmal Köchin zu werden – «oder Polizistin oder Schauspielerin», wie sie mit entschlossener kindlicher Überzeugungskraft sagt. Helena hingegen hat andere Zukunftspläne und verrät, dass sie zwar mit beiden Eltern gern in der Küche stehe, «aber mit

Mami ist es leichter, sie hat mehr Geduld als Papi. Bei ihm muss es immer schön sein», sagt die Zwölfjährige mit einem leisen Lächeln.

Agron Lleshi nimmt es gelassen: Wie jeder anspruchsvolle Küchenchef hat er einen ausgeprägten Sinn für Disziplin und Ordnung, den er auch seinen Kindern möglichst locker vermitteln will. Die erweisen sich als ziemlich aufmerksame und interessierte Juniorchefs. Louis und Annina streichen die Zitronen-Biskuitmasse in einen Backrahmen, Anna-Lea schlägt Eier in die Schüssel, in der danach die Masse aus Appenzeller Rahmquark, mit Rahm, Zucker, Maizena und Zitronensaft entsteht. Und Helena hilft überall mit, wo es sie gerade braucht,



Bunte Osterwelt mit Schoggihasen und Zuckerblumen: die geschmückten Oster-Zitronen-Cheesecakes der vier Lleshi-Kinder.