

Locker wie Jamie Oliver - der Jungkoch aus Wetzikon

Von Martin Gmür. Aktualisiert am 02.07.2009 6 Kommentare

David Geissers Diplomarbeit an der Steiner-Schule hat das Zeug zum Bestseller: 5000 Exemplare seines Kochbuchs sind gedruckt. Derweil beginnt der 19-Jährige diesen Sommer seine Kochlehre.



Feeling fürs Marketing: David Geisser beim Posieren fürs Buch-Cover. (Bild: Christian Egger)

Etwas gesehen, etwas geschehen?



Wie er da mit Jeans, rotem Gürtel und weissem Hemd neben Tellern auf dem Titelbild posiert, glaubt man auf den ersten Blick, ein Buch von Jamie Oliver in Händen zu haben. Locker wie der britische Starkoch blickt David Geisser vom Cover. Der junge Mann hat das Buch als Abschlussarbeit an der Rudolf-Steiner-Schule in Wetzikon geschrieben. Und mehr als das: Er hat alle 80 Gerichte selber gekocht, mit ästhetischem Flair angerichtet und fotografiert.

Drei Wochen am Soufflé getüftelt

Was als einfache Schülerarbeit begann und zuerst auch nicht mehr sein wollte, wurde zum professionell produzierten Werk. Mehr als 1000 Stunden Freizeit hat David Geissler dafür aufgewendet; das meiste musste er mehrmals kochen. Allein an einem Soufflé hat er drei Wochen gewerkelt, bis alles stimmte und er zufrieden war. Immer wieder war es auf dem Weg von der mütterlichen Küche ins Fotostudio unter dem Dach in sich zusammengesackt – und künstlich nachhelfen wollte er nicht: «Chemie ist nirgends drin, wie das sonst bei vielen Gerichten üblich ist, die für Kochbücher fotografiert werden.»

Der jüngere Bruder half beim Beleuchten mit Styroporplatten und Alufolie, die ganze Familie degustierte, und ein Kenner gab Weinempfehlungen

Haben Sie etwas Aussergewöhnliches gesehen, fotografiert oder gefilmt? Ist Ihnen etwas bekannt, das die Leserinnen und Leser von [Tagesanzeiger.ch/Newsnet](http://www.tagesanzeiger.ch/Newsnet) wissen sollten? Senden Sie uns Ihr Bild, Ihr Video, Ihre Information per MMS an **4488** (CHF 0.70 pro MMS).



Die Publikation eines exklusiven Leserreporter-Inhalts mit hohem Nachrichtenwert honoriert die Redaktion mit **50 Franken**.
Mehr...

ab. «Mit 80 Tellern um die Welt», nennt Geisser sein gut 200 Seiten starkes Werk. Die kulinarische Weltreise geht durch 20 Gegenden von der Schweiz über die Nachbarländer bis China, in die Karibik und nach Indien – überall serviert er ein 4-Gang-Menü.

Einige Rezepte selbst kreiert

Dabei gibts Aussergewöhnliches zu kosten wie den Erdbeerrisotto aus Italien oder die kanadische Ahorncrêmetorte, die mit einem Bunsenbrenner carameliert wird. Einige Rezepte, etwa das Zuger Kirscharfait, hat er selber kreiert. Das meiste jedoch

sind Standards wie Crevettencocktail (USA), Guacamole (Mexico), Saté-Spiesschen (Thailand) oder Paella (Spanien). Auch Jamie lehnt sich oft an Bekanntes an.

«Es stimmt, ich habe vieles abgeleitet. Züri Gschnätzlets zum Beispiel kann man ja nicht neu erfinden, nur variieren», sagt Geisser, der Kochen zu seinem Beruf machen will. Die Lehrstelle bei Antonio Colaianni im «il Casale» in Unterwetzikon tritt er diesen Sommer an. Sein Lehrmeister hat das Vorwort zum Buch verfasst.

Die Erstauflage war sofort weg

Was weder der Autor noch der Lehrmeister ahnten, als sie zu Werke gingen: Das Buch, das Geisser auf eigene Rechnung 500-mal drucken liess und im Biokornladen der Eltern in Kempten verkaufte, ist ein Renner. Innert drei Wochen waren alle Exemplare weg, was das Interesse von Verlagen geweckt hat. Die Rechte an Bild und Text habe er behalten wollen, erzählt Geisser. Deshalb habe er sich für den Guillotine-Verlag des KV Winterthur entschieden. Eine Fachfrau, die dort angehende Buchhändlerinnen unterrichtet, will das Buch mit ihren Klassen als praktische Marketingarbeit promoten – und ihn dazu. In 5000 Exemplaren wird es nachgedruckt. David Geisser erwartet die ersten in diesen Tagen; der offizielle Erscheinungstermin ist im Spätsommer.

Die Aussicht, möglicherweise bald im Schaufenster von Buchhandlungen und Medien zu stehen, schreckt den 19-Jährigen nicht. «Ich lass das jetzt einfach auf mich zukommen.» Bereits zugesagt hat er einem Biomagazin, wo er ab nächstem Jahr monatlich mit Bild und einem Rezept Werbung in eigener Sache machen wird.

Ein umsichtiger Jungunternehmer

Geisser ist auf gutem Weg, Jungunternehmer zu werden. Er trägt das Risiko der Grossauflage seines Buchs. Bei Bekannten hat er allerdings nur so viel Geld ausgeliehen,

wie er dank Vorbestellungen für die Neuauflage sicher wieder zurückzahlen kann. Mit den Eltern und dem Lehrmeister habe er das abgesprochen. Der künftige Chef habe ihm geraten, diese Chance zu packen; die Eltern hätten ihm lediglich das Dafür und Dagegen vor Augen geführt, ihm aber die Entscheidung überlassen. Schon ganz Unternehmer, vergisst er auch nicht, sein Mail für den Eigenversand anzugeben: d.geisser@hotmail.com.

(Tages-Anzeiger)

Erstellt: 02.07.2009, 22:56 Uhr

[Alle Kommentare anzeigen](#)