

WIL: Grillieren mit dem neuen Jamie Oliver

Der aufstrebende Koch David Geisser ist zwar erst 26jährig, schreibt aber an seinem bereits vierten Kochbuch. Auch Papst Franziskus hat er einst bewacht und dessen Lieblingsrezept veröffentlicht. Seit kurzer Zeit arbeitet Geisser in Bazenheid - wenn er nicht gerade Interviews gibt.

Simon Dudle

13.06.2016, 06.44 Uhr

Merken Drucken Teilen



Noch sitzt David Geisser alleine an der Grillstelle am Lamperswiler Weiher. Diesen Sommer wird er Leser der Wiler Zeitung kulinarisch verwöhnen. (Bild: Simon Dudle)

WIL. Ob «Aeschbacher», «Glanz & Gloria» oder «Fernsehgarten»: Bei allen war David Geisser schon. Auch von nicht-deutschsprachigen Fernsehstationen kommen Anfragen. Es wurde ein 30minütiger Beitrag in der BBC ausgestrahlt, und selbst in den «Fox-News» hatte er einen Auftritt. «In Amerika wurde ich auf der Strasse angesprochen. Das ist schon speziell», sagt Geisser. Die Bekanntheit erlangte der gebürtige Zürcher Oberländer mit drei Kochbüchern – und als Schweizer Gardist. Zwischen 2013 und 2015 bewachte er während zweier Jahre Papst Franziskus. «Damit habe ich mir einen Kindertraum erfüllt. Dreimal pro Woche kam ein Staatspräsident vorbei. Das war wahnsinnig spannend», sagt der 26-Jährige.

Was Papst Franziskus gerne isst

Besondere Aufmerksamkeit erlangte David Geissers drittes Buch «Buon Appetito, Guardia Svizzera». In diesem listete er auf, was die Lieblingsmenüs der drei letzten Päpste sind. Johannes Paul II. schwärmte für Fleischvögel mit Rotkraut. Dessen Nachfolger Benedikt hielt es eher mit Währschafterem aus seiner Heimat Bayern und verspeiste mit Vorliebe Wurstsalat, Spanferkel oder Semmelknödel. Der aktuelle Papst Franziskus bleibt ebenfalls seinen Wurzeln treu und entscheidet sich gerne für argentinische Empanadas, die mit Cherry-Tomaten gefüllt werden. Danach gibt es ein Colita de Cuardil, also geschmortes Rindfleisch mit Kartoffel-Kürbis-Püree. Als Dessert wird ein Dulce de Leche serviert, eine Crème aus Milch und Zucker. «Die ist viel zu süß», findet Geisser.

Im Herbst dieses Jahres erscheint das vierte Buch des aufstrebenden Autors, der Teilzeit als Eventkoch bei der Micarna Bazenheid arbeitet. Unter dem Titel «Kleine Häppchen erhalten die Freundschaft» gibt Geisser Tips, wie man einen Apéro riche auf einer Platte fixfertig vorbereitet, so dass man sich beim Eintreffen der Gäste vollumfänglich um diese kümmern kann. «Und nachher hat man kaum etwas abzuwaschen», sagt er.

Rezepte sind nur Inspiration

Von seiner dynamischen Art her erinnert Geisser, der einst ein Tor für die Fussballnationalmannschaft des Vatikans erzielte, an den englischen Fernsehkoch Jamie Oliver. «Ich bin zwar ein anderer Mensch, finde aber gut, was er macht. Jamie ist kreativ und hat gute Ideen. Es geht uns beiden darum, einfache Sachen mit Qualität zu machen. Heute fehlt vielen Leuten die Zeit für eine dreistündige Vorbereitung, bevor Gäste eintreffen», sagt Geisser. Er hat zu Hause Kochbücher von Jamie Oliver – zur Inspiration. Denn gekocht wird nicht nach Rezept. «Ich habe die Bilder im Kopf und bereite dann das Menu zu.»

Dass der Zürcher zu den aufstrebenden Köchen des Landes gehört, lässt sich an der stetig steigenden Anzahl Auftritte in nationalen und internationalen Medien ablesen. Er selbst bleibt aber bescheiden: «Ich hatte viel Glück in meinem Leben und war oft zur richtigen Zeit am richtigen Ort.» Er profitiert auch davon, dass Kochsendungen in diesem Jahrzehnt boomen. Doch warum ist das so? «Das Thema Ernährung war in früheren Jahren nicht von grosser Bedeutung. Das ändert sich immer mehr. Heute verbindet man viel damit, auch wenn das Fastfood immer beliebter wird», sagt Geisser.