

Der Mann, der für den Papst kochte

Im ersten «Lunch-Talk» im neuen Jahr empfing Moderator Stefan Nägeli den Schweizer Koch David Geisser. Gleich zu Beginn verglich Nägeli den 28-Jährigen mit dem britischen Starkoch Jamie Oliver. Dieser Vergleich hinkt vielleicht in Bezug auf die Bekanntheit selbst im eigenen Land, jedoch nicht, was die Karriere angeht.

Schauplatz

David Geisser ist Spitzenkoch, schreibt Bücher und war Gast im ersten «Lunchtalk» des Jahres.

Geisser hat bereits mit 18 Jahren sein erstes Kochbuch veröffentlicht. Dieses habe er damals als schulische Abschlussarbeit geschrieben und sei ursprünglich nicht für eine Veröffentlichung gedacht gewesen. Zu dieser Zeit war er in der Lehre im berühmten Restaurant il Casale in Wetzikon. Danach stieg er in rasendem Tempo die Karriereleiter hoch. «Ich durfte fortan im Direktionsrestaurant der UBS sowohl für den CEO Oswald Grübel wie auch für dessen Nachfolger Sergio Ermotti kochen», erzählte Geisser.

2013 zog es den in Wetzikon aufgewachsenen Geisser nach Rom zur Schweizergarde, wo bereits sein Vater gedient hatte. Zwei Jahre habe er als Gardist für zwei Päpste gedient, erzählte Geisser. Auch während dieser Zeit hat er ein Buch geschrieben, welches sich passenderweise Rezepten aus dem Vatikan widmet. «Papst Franziskus mag die süd-amerikanische Küche sehr.» Er habe ihm sogar seine Frau vorstellen und ein Exemplar seines Buchs überreichen können, sagte Geisser stolz. «Es war sehr schön und für mich ein Privileg, eine Persönlichkeit dieses Formats zu treffen.»

Auch für Papst Benedikt XVI. hat er gekocht. Durch die Arbeit im Vatikan sei er zudem in Kontakt mit anderen Persönlichkeiten wie dem amerikanischen Präsidenten Obama, der Queen oder dem russischen Präsidenten Putin gekommen. «Es war beeindruckend zu sehen, wie Barack Obama mit rund 150 Fahrzeugen anreiste, aber menschlich war für mich die englische Queen am

spannendsten.» Diese habe zeitweise nur etwa einen Meter von ihm entfernt gestanden, erzählte Geisser.

Auch in Hollywood durfte David Geisser seine Kochkünste unter Beweis stellen. «Ich hatte die Ehre, für einen Hollywoodstar kochen zu dürfen.» Er dürfe aber nichts Konkretes verraten, da er ein Geheimhaltungsvertrag habe unterzeichnen müssen. Mit der englischen Übersetzung des Buchs «Buon Appetito, Guardia Svizzera Pontifica» zu den Vatikan-Rezepten tourte er auch durch die USA.

Mit Erfolg: Das Buch hat sich bis heute im sechsstelligen Bereich verkauft. Doch die Radio- und Fernsehshows hätten ihm mitunter Probleme bereitet, etwa wenn er eine Frage nicht richtig verstanden habe. Zudem habe er feststellen müssen, dass es nicht seine Welt sei. «Es ist alles so pompös und oft oberflächlich.»

Zurück in der Schweiz hat Geisser in Wermatswil ein Kochstudio eröffnet. Dort kocht er vorwiegend für Team-Events und Firmenessen oder gibt Kochkurse. Aber auch eine italienische Tavolata bietet er einmal im Monat an. «Jeder kann aus einer grossen Schüssel schöpfen, und das in einer persönlichen Atmosphäre.»

Für Geisser ist die Esskultur wichtig, denn es sei doch schade, wenn man abends heimkomme und sich mit einer Ofenpizza begnüge. «Ich finde es schön, wenn man sich nach der Arbeit hinsetzt und kultiviert zusammen isst und sich unterhält.» So seien ihm denn auch eine gesunde Küche wie auch die Regionalität und die Saisonalität wichtig. «Wenn ich einkaufen gehe, schaue ich sehr genau hin, denn die Qualität meiner Zutaten ist mir sehr wichtig.»

Um seine neuesten Rezepte zeitnah an die Leute bringen zu können, ist Geisser auch auf den Sozialen Medien präsent. Dies, obwohl er den Kanälen anfangs wenig Wichtigkeit beimessen habe, wie er zugab. Inzwischen hat er rund 64'000 Follower auf Instagram. Und er erhalte regelmässig Fragen zu Rezepten oder gebe auf Wunsch auch Rezeptvorschläge.



David Geisser zusammen mit Moderator Stefan Nägeli bei der «Lunch-Talk»-Aufzeichnung. Foto: Seraina Boner

«Ich hatte die Ehre, für einen Hollywoodstar zu kochen.»

David Geisser

Im Herbst dieses Jahres soll dann sein viertes Buch erscheinen. Allerdings könne er noch nicht zu viel verraten. Doch: «Wir waren dafür im Piemont und in der Champagne, und es wird eine Weinbegleitung enthalten.» Zudem solle es gute, einfache Rezepte beschreiben, die möglichst unkompliziert zum Nachkochen sein würden. Bald bekomme er

auch seine eigene Kochsendung, sagte Geisser stolz.

Es scheint gut möglich, dass der junge Koch zunehmend an Aufmerksamkeit gewinnen wird, doch aus seinen Worten ist auch eine gewisse Demut zu entnehmen: «Ich kann zwar mehr tun, je bekannter ich bin. Ich möchte aber gleichzeitig auf dem Boden bleiben.» Laurin Eicher

Radio 15 wird in Ghana abgefeiert

USTER Der Internetsender Radio 15 wird auch in den USA oder in Afrika eingeschaltet. In Ghana gibt es sogar einen Fan-Klub.

«Wir staunten nicht schlecht, als wir die Freundschaftsanfrage aus Ghana bekommen hatten», sagt Mathias «Betschi» Betschart, Gründer des Ustermer Internetsenders Radio 15. Einige Monate später ist aus dem Kontakt etwas «Festes» geworden, und zwar in Form eines kleinen Fan-Klubs mit einem Dutzend Mitglieder. «Denen gefällt, dass wir keine Hitparade spielen, sondern auch viel Unbekanntes laufen lassen», so Betschart. Mittlerweile tauscht man sich regelmässig aus, und Fan-Klub-Gründer Kingsley Iroka hat als Dank für die Zuneigung zwei Radio-15-Shirts zugeschickt bekommen.

Noch mehr Fan-Klubs

Laut Betschart verzeichnete Radio 15 im vergangenen Jahr mehr als 100'000 Zugriffe. Am meisten Hörer habe der Sender in Deutschland, gefolgt von der Schweiz und den USA. «Erst kürzlich haben uns Leute aus Nevada und Texas geschrieben, dass sie unseren Musikmix mögen.» Und auch in Afrika geht es voran. So ist bereits der Grundstein für zwei weitere Fan-Klubs gelegt – im Senegal und in Tunesien. tba

In Kürze

FÄLLANDEN

«Isle of Dogs» in der Filmfabrik

Am Freitag, 11. Januar, um 20.15 Uhr wird in der Zwicky-Fabrik der Film «Isle of Dogs» des amerikanischen Regisseurs Wes Anderson gezeigt. Die Film-Bar ist ab 19.45 Uhr geöffnet. zo

USTER

Swingin' Birds im Musikcontainer

Am Sonntag, 13. Januar, 14 Uhr findet ein Konzert der Band Swingin' Birds im Musikcontainer statt. Der Eintritt kostet 25 Franken. Weitere Infos zum Anlass sind unter www.swiss-jazzorama.ch zu finden. zo

DÜBENDORF

Literaturzyklus mit Reto Schneider

Am Sonntag, 13. Januar, findet ab 17 Uhr in der Oberen Mühle ein Lesung von NZZ-Journalist Reto U. Schneider statt. In der Lesung stellt er seine besten Texte aus seinen 20 Jahren als Journalist vor. zo

USTER

Im «Hut» Schuberts «Winterreise»

Am Sonntag, 13. Januar, 17 Uhr singt der Tenor Nino Aurelio Gmünder, begleitet vom Pianisten Mischa Sutter, im «Hut» Franz Schuberts «Winterreise». Eintritt: 30 Franken. zo

USTER

«A Polar Year» im Qtopia

Am Montag, 14., und Dienstag, 15. Januar, zeigen Qtopia und Cinedolcevita im Central den Film «A Polar Year». Spielzeiten finden sich auf www.qtopia.ch. zo

Blog der Woche von Laura Cassani: Foodblog

Italienische Verlässlichkeit

Manchmal bin ich der notorischen Unpünktlichkeit von gewissen Bahnunternehmen ganz dankbar. Zum Beispiel dem jahrelang missglückten Zusammenspiel von SBB und italienischer Trenitalia. Eines war auf der Reise gen Süden immer sicher: Den Anschluss am Mailänder Bahnhof verpasste man. Vor einiger Zeit wurden deshalb die Fahrpläne angepasst – und eine halbe Stunde Mailand-Aufenthalt gehört jetzt zu jeder Italienreise.

Wenn ich also nun in Mailand aus dem Zug steige, dann habe ich mindestens 30 Minuten Musse. Zu wenig Zeit zwar, um aus der prunkvollen Halle rauszugehen und etwas norditalienische Luft zu schnuppern. Genug aber für den ersten Kaffee – den ersten von unzähligen in den kommenden Italien-Tagen.

Ganz links am äussersten Rand der mächtigen Gleishalle, direkt neben der goldig-rot dekorierten Bahnhofkapelle, befindet sich eine kleine Bar. Früher war sie sympathisch heruntergekommen, mit den typischen Fussballklub-Devotionalien an der Wand und italienischen

Bonbons neben der Kasse, wenn ich mich richtig erinnere. Seit einigen Jahren strahlt sie – neu renoviert – etwas weniger Charme aus. Zu essen gibts jetzt Bagel und Quinoa-Salat statt Panini und Insalata caprese. Und die Reisenden stehen sich mit ihren Rollkoffern immer im Weg.

Doch das macht nichts. Denn eines ist gleich geblieben und wird es wohl immer bleiben: der Caffè.

Nein, er heisst hier selbstverständlich – wie überall in Italien – nicht Espresso, der kleine Schluck mit haselnussbraunem Häubchen. Der Caffè kommt in einem dickwandigen Tässchen, das so heiss ist, dass man es kaum anfassen kann. Der kleine Schluck ist schnell weg, doch der Geschmack des Kaffees bleibt auf der Zunge haften, intensiv, nicht zu bitter, nicht zu sauer, genau richtig.

Ein bisschen wie ein kleines, edles Praliné. Oder: Glück am Bartresen. An jedem Bartresen in ganz Italien, sei es in der Dorfbar irgendwo in der Toskana (ja, dort, wo die Fussball-Devotionalien noch

an der Wand hängen), im Hipster-Café in der Innenstadt von Napoli oder eben im Mailänder Bahnhofbuffet – für einen Euro zwanzig.

Doch dieses Glück – es währt leider nur so lange wie der Italien-Aufenthalt. Denn sobald ich den Schnellzug Richtung Gott-hard wieder besteige, bereite ich mich mental auf die helvetischen Selecta-Kaffeeautomaten und wässrigen Kafi Crèmes vor. Ich weiss zwar mittlerweile, wo man am Zürcher Limmatquai oder in der Nähe des Basler Bahnhofs einen feinen Espresso bekommt. Es gibt auch hierzulande – vor allem in den trendigen Quartieren – immer mehr Gastronomen, die sich auf den perfekten Schluck Kafi spezialisiert haben – für fünf Franken. Und manchmal überrascht auch irgendwo im Schweizer Hinterland ein heisses Tässchen in einem italienischen Spunten mit seiner Intensität.

Aber nichts kommt an die italienische Verlässlichkeit heran. An das Wissen, jederzeit, überall ein Schlückchen Glück am Bartresen zu finden. Und nie, wirklich nie, eine Tasse lauwarme Brühe.