

Kochbuch aus dem Vatikan: Das sind die Lieblingsgerichte des Papstes

11.11.2014 - 15:04, Regina Kerner



Rom – Dem Papst hat er „Buon Appetito“ persönlich überreicht. „Ich war ziemlich nervös“, sagt David Geisser, „der Papst ist ja nicht irgendwer.“ Die Übergabe fand nach der wöchentlichen Generalaudienz auf dem Petersplatz statt. „Er hat ein paar Minuten im Kochbuch geblättert und sich begeistert das argentinische Menü angeschaut“, sagt Geisser zufrieden, „ich denke er hat sich gefreut.“ Besonders über das Rezept für Dulce de Leche, eine sehr süße Süßspeise aus seiner Heimat, die Franziskus liebt, wie man im Vatikan weiß.

„Buon Appetito – Rezepte, Geschichten und prominente Porträts“ enthüllt nicht nur die kulinarischen Vorlieben des amtierenden Oberhauptes der Katholiken, sondern auch der Vorgänger Benedikt und Johannes Paul II: Regensburger Wurstsalat ist eines der bevorzugten Gerichte des Deutschen, Fleischvögel mit Rotkraut hatte der Pole gern auf dem Teller.

Von der Mutter gelernt

David Geisser, ein hochgewachsener blonder junger Mann, ist Vatikan-Insider. Dem Papst ist er nicht zum ersten Mal begegnet. Mindestens zwei, drei Mal die Woche sieht er ihn aus nächster Nähe. Zuweilen steht er sogar Wache vor Franziskus' Zimmern im vatikanischen Gästehaus Santa Marta. Geisser ist nämlich Schweizergardist und gehört zur persönlichen militärischen Schutztruppe des Papstes. Außerdem ist er Koch und Kochbuch-Autor. Man könnte ihn etwas reißerisch den „Jamie Oliver des Vatikans“ nennen.

In der Schweiz jedenfalls gilt der 24-Jährige aus Wetzikon im Zürcher Oberland als einheimische Version des britischen Koch-Stars. Begonnen hatte alles mit der Abiturarbeit für die anthroposophische Waldorf-Schule. Während Mitschüler Baumhäuser oder Cellos bauten, legte Geisser eine Rezept-Sammlung vor. Schließlich hatte er immer gern neben seiner Mutter in der Küche gestanden.

An eine Veröffentlichung war nie gedacht, doch dann drängten ihn alle dazu. Er fand einen Verlag und das Kochbuch „Mit 80 Tellern um die Welt“ erschien. Die ersten 500 Exemplare waren nach sechs Wochen vergriffen. Der damals 18-Jährige wurde schlagartig bekannt. Er gab Interviews und trat im Fernsehen auf. „Ich war jung und der Titel des Buchs war peppig“, erklärt sich David Geisser den Erfolg. Auf dem Umschlag posierte er mit Wuschelhaaren und aus der Jeans gerutschtem Hemd.

Eine Lehre als Koch kam erst nach dem Bestseller, bei einem Sternekoch in Wetzikon. Es folgten zwei Jahre im Direktionsrestaurant der Großbank UBS in Zürich. Mit 22 veröffentlichte David Geisser sein zweites Kochbuch.

Wie landet so einer im Vatikan? „Schweizergardist zu sein war ein Traum von mir“, sagt Geisser. Des Rätsels Lösung: Sein Vater war in jungen Jahren auch bei der Päpstlichen Garde gewesen. Vor drei Jahren bewarb er sich und wurde nach einer harten Auswahl rekrutiert. Jetzt steht er in der blau-rot-gelben Galauniform mit Pluderhose an den Eingangstoren des Kirchenstaats – sofern er nicht gerade den Papst bewacht. Alle zwei Minuten fragen Touristen, ob sie sich mit ihm fotografieren lassen dürfen. „Das nervt“, sagt Geisser. Anders als viele seiner Kollegen lässt er sie abblitzen. Wenn Bischöfe und andere Geistliche vorbeilaufen, salutiert er.

In seiner Freizeit gibt der Gardist nun wieder viele Interviews. „Buon Appetito“ hat, obwohl bisher nur auf Deutsch erschienen, international Interesse geweckt. Päpstliche Leibgarde und päpstliche Leibgerichte – das ist eben eine unschlagbare Kombination. Italienische, französische und englische Ausgaben sind schon geplant.

Die Idee für das Kochbuch hatte aber nicht der geschäftstüchtige Jungkoch selbst. Sie kam vom Kommandanten der Schweizergarde, Oberst Daniel Rudolf Anrig, der schon beim Rekrutierungsgespräch den Vorschlag machte. Auskünfte über die Essgewohnheiten der Päpste wurden dann über deren Sekretäre eingeholt. Der Argentinier mag besonders Empanadas, gefüllte Teigtaschen, und Colita de Cuadril, geschmortes Rindfleisch.

Einfach und schnell

Auch andere Vatikan-Geistliche haben ihre Vorlieben verraten, etwa Benedikts Privatsekretär Georg Gänswein, der für Saltimbocca alla Romana schwärmt. Zudem stellt das Buch die Festtags- und Alltagsgerichte der Gardisten vor. In ihrem Quartier im Vatikan bekommen die 110 Schweizer von sechs polnischen Köchinnen meist Italienisches serviert. „Viel Pasta“, sagt Geisser. Er selbst rührt in Rom nur selten in den Töpfen. Die 60 Rezepte aus „Buon Appetito“ hat er allerdings alle mehrfach zubereitet und überarbeitet. „Einfach und nicht zu zeitaufwendig muss es sein, trotzdem fein und mit dem gewissen Etwas“, erklärt er sein Konzept.

Von Franziskus weiß man, dass er als Bischof von Buenos Aires gern selbst kochte. Dass sich der Papst nun aber mit Hilfe von „Buon Appetito“ im Vatikan ein Dulce de Leche zubereitet, ist eher unwahrscheinlich.