

So kocht man mit Wildpflanzen

Der Rotkreuzer David Krüger hat ein Kochbuch geschrieben und illustriert, das Emotionen weckt und zum Sammeln von Wildpflanzen animiert.

Martin Mühlebach

Der 47-jährige Rotkreuzer David Krüger, ehemals als bester Koch Deutschlands geehrt, wurde für seine kreativen Kochkünste in der Schweiz schon mehrmals mit «Gault-Millau»-Punkten ausgezeichnet. Er wird immer wieder angefragt, wie ein neuer Restaurationsbetrieb aufgebaut wird und wie dieser geführt werden soll. David Krüger erklärt: «Das Wichtigste ist der Geschmack.»

Geschmackvoll ist dann auch das Kochbuch, das er unter dem Titel «Ten Seasons» geschrieben und mit Fotografien und Zeichnungen illustriert hat. Und dieses Buch ist weitaus mehr als nur ein Kochbuch – es ist ein mit 220 Fotos und mehreren Skizzen versehener farbiger Bildband, der Emotionen weckt und zum Sammeln von Wildpflanzen animiert. Der Kochbereich ist nach einem phänologischen Kalender («Ten Seasons») aufgebaut. David Krüger betont: «Die Pflanzenwelt richtet sich nicht nach dem meteorologischen Kalender. Die Pflanzen blühen mal früher, mal später.»

Ein mögliches 3-Gänge-Menu

David Krüger hat sich dem Agefood verschrieben, dessen Bezeichnung sich aus den beiden Wörtern «alt» und «Essen» zusammensetzt. In seinem Buch,



Der Koch David Krüger lässt sich von der Natur inspirieren.

Bild: Stefan Kaiser (Zug, 5. Juni 2021)

für das er rund drei Jahre recherchiert und danach während der Coronapandemie ein Jahr lang gearbeitet hat, werden 80 geschmacklich relevante Kräuter

und 30 Haltbarkeitsmethoden und gegen 120 Rezepte beschrieben. Rezepte, die leicht umzusetzen sind, wechseln sich dabei mit Rezepten ab, die

insgesamt in der Zubereitung eine eher anspruchsvolle Kochkenntnis voraussetzen.

Ein Vorschlag für ein mögliches 3-Gänge-Menu: Als Vor-

speise gibt es Wachteln mit Gänseblumenwaffeln und einer Pilzcrème. Der Hauptgang besteht aus einem Kalbshohrücken mit Buchentortellini und Kornelkirschencoulis. Zum Dessert wird gefrorener Schaum von Wegwartenkaffee mit Brombeergelee und Emmerbrösel serviert.

Er möchte sein Wissen weitergeben

Heute schon bietet David Krüger Foodwanderungen im Wald und auf dem Feld an. Er sagt: «Dabei geht es darum, Urprodukte zu finden, die seit jeher in unseren Lebensräumen wachsen, und alte Aromen wieder zu entdecken. Unsere Urprodukte sollen wieder zum Kochalltag werden.»

David Krüger betont, dass er sein Wissen an Schulen, Firmen und Interessierte weitergeben will. «Ein tolles Projekt wäre es, in Zusammenarbeit mit Zug Tourismus am Hang des Zugerbergs einen Urkräuterweg anbauen zu können.» Und er suche in der Zentralschweiz ein Lokal, wo man seine Agefoodküche geniessen könnte.

Hinweis

Das Buch «Ten Seasons» mit einer persönlichen Widmung kann unter www.agefood.ch, unter www.weberverlag.ch oder in den Schweizer Buchhandlungen bezogen werden zum Selbstkostenpreis von 75 Franken.