

Betrieb

Unterkunft · Verpflegung · Business · Freizeit · Gesundheit

TEXT: BERNADETTE BISSIG
BILDER: HOLGER JACOB

Seit gut einem halben Jahr ist David Krüger Executive Chef im Hotel Ambassador à l'Opéra. Durch seine naturnahe, kompromisslose Küche erhielt das Restaurant Opera eine neue Ausrichtung. Hoteldirektor Michael Böhler hatte es sich zum Ziel gesetzt, das Lokal mit einem klaren, einzigartigen Konzept neu zu positionieren. In David Krüger und seinem patentierten Konzept des Age Food hat er den idealen Mann gefunden.

Der 43-jährige Koch entwickelte dieses Konzept während seiner Zeit als Projektleiter und Mitglied der Geschäftsleitung bei Thessoni in Regensdorf, wo er für den Bereich Food und für die Neuausrichtung des Restaurant Feinkost zuständig war. Dem Hotelbesitzer schwebte eine auf der Paleo-Ernährung basierende Küche vor. Diese setzt sich ausschliesslich aus Nahrungsmitteln zusammen von denen angenommen wird, dass sie bereits in der Steinzeit verfügbar waren. Will heissen Gemüse, Fleisch vom Wild, Fisch, Schalentiere, Eier, Obst sowie Kräuter, Pilze, Nüsse und Honig. Verzichtet wird auf Zucker, raffinierte Produkte, Milch und Milchprodukte, sowie Getreide und Getreideprodukte.

Ein auf Urprodukten basierendes Food-Konzept

Doch David Krüger, der seit Jahren auf Regionalität setzt und gemäss der Saison kocht, war die Paleo-Diät zu undifferenziert. Also stellte er sich weitere Bedingungen: Die Produkte müssen aus dem unmittelbaren Lebensraum stammen und die Umgebungsbedingungen widerspiegeln. Möglichst viele Produkte sind aus Wäldern, Seen und Bergregionen zu beziehen, da diese Bereiche am ursprünglichsten sind. Hier kann der Koch auf ein grosses Netz von Produzenten, die er alle persönlich kennt, zurückgreifen. Weiter wird Getreide nur in seiner Urform, also nicht in Zuchtformen, verwendet. So kommen etwa Eichel- und Kastanienmehl zum Einsatz. Bei der Zubereitung der Pro-

dukte legt der Küchenchef grossen Wert auf eine produktschonende und aromatische Verarbeitung, ohne die Zutaten zu verfremden. Künstliche Inhaltsstoffe, Fertigprodukte, Farbstoffe und Bindemittel haben bei ihm nichts verloren. Die Küche ist dadurch auch für Allergiker sehr gut geeignet, da zudem keine Milchprodukte und raffinierte Getreide verwendet werden. «Mein Ziel ist es, durch natürliche unverfälschte Aromen und spannende Kombinationen Genuss zu erzeugen und dabei das Bewusstsein für den eigenen Lebensraum zu steigern.»

Ein wichtiger Bestandteil seiner Küche sind die Wildkräuter, die er selber sammelt. «Vielen Kräutern, die heute angebaut werden, sind die ursprünglichen Aromen weggezüchtet worden. Dadurch fehlen auch Bitter- und Gerbstoffe, die für den Körper so wichtig

«Mein familiärer Hintergrund hat mich stark geprägt.»

wären.» Jede Woche geht er zweimal für ein bis zwei Stunden in den Wald. Die Ernte, die er dann jeweils in die Küche des Restaurant Opera bringt, ist beachtlich. Auch im Winter. Die gesammelten Kräuter fotografiert er, um den Gästen zu zeigen, dass sein Konzept nicht nur ein Marketinggag ist.

«Ich bin in einer Familie von Kräutlerhexen und Homöopathen gross geworden», erzählt David Krüger. «Dieser Hintergrund hat mich stark geprägt und ich habe dieses Wissen für meine Küche verfeinert.» Auf der Winter-Karte etwa waren Schafgarbe, Labkraut und Schwarzdorn zu finden. Nun sind es Sauerampfer, Bärlauchblüten und Kno-



David Krüger

Nach seiner Kochausbildung im Hotel Van Beber in Xanten am Niederrhein führten ihn seine Lehr- und Wanderjahre unter anderem zu Harald Wohlfahrt in die «Schwarzwaldstube» in Baiersbronn. 1998 zog es David Krüger in die Schweiz. Ab 2003 war er in leitender Funktion tätig, zuerst als Küchenchef im Hotel Drei Könige in Entlebuch, danach im Hotel Waldheim in Risch. Ab Januar 2014 arbeitete er bei Thessoni classic & home als Projektleiter, bevor er zu Gamma Catering wechselte. Seit Sommer 2017 amtiert der 43-Jährige als Executive Chef im Hotel Ambassador à l'Opéra in Zürich.

blaukraute. Sein Kräuterwissen wird der Executive Chef bald auch in Kursen weitergeben. Ab September wird er ein bis zweimal im Monat mit Gästen durch Wald und Wiesen unterwegs sein. Dabei kommen gut und gerne bis zu 25 Wildkräuter zusammen. Zu Beginn seien die Kursteilnehmer jeweils sehr skeptisch und stellten ängstliche Fragen, ob dieses oder jene Kräutlein so ganz ungewaschen ohne Bedenken zu geniessen sei. «Doch irgendwann steht dann jeweils die



Ennetbürgener Lamm im Eichelmantel, saisonale Wurzeln, Vogelbeeren, gebackenes Wachtelei und Trüffel vom Fusse der Rigi servierte Krüger im Rahmen seiner Winterkarte.

ANGERICHTET

VON
DAVID KRÜGER

HOTEL AMBASSADOR À L'OPÉRA
ZÜRICH



20 Jahren war sehr prägend für mich. Er war in der damaligen Zeit das Non-Plus-Ultra.» Doch David Krüger konnte die dort gelebte Philosophie der Edelprodukte immer weniger nachvollziehen. Warum musste es Haiti-Vanille sein, warum ein 40 Jahre alter Steinbutt aus der Bretagne, wenn ein Eglifilet aus der Umgebung genauso gut schmeckt.

So emanzipierte er sich immer mehr von der Haltung, dass Spitzenküche zwingend mit Luxusprodukten einhergehen muss und setzte auf «einfache», aber qualitativ hochstehende, unverfälschte Produkte aus der unmittelbaren Umgebung. Dieser Philosophie getreu kochte er, der immer wirtschaftlich und ohne Mäzen im

Kräuter und rare Produkte. Das ist für mich schön zu sehen», so der Chef. Für Gäste, die nicht ganz so experimentierfreudig sind, hat David Krüger auch einige Klassiker im Angebot. Aber auch diese Gerichte werden nach seinem Konzept zubereitet. Denn er will sich «vom gastronomischen Mainstream absetzen, dabei aber Traditionen und Werte auf zeitgemäße Weise pflegen.»

Passend zum Age Food-Konzept von David Krüger werden im «Opera» biologische und biodynamische Weine sowie Naturweine serviert. ←

«Viele Gäste kennen seltene Kräuter.»

→ ganze Gruppe im Bachbett und knabbert selbstvergessen wilde Brunenkresse», erzählt David Krüger mit einem Schmunzeln.

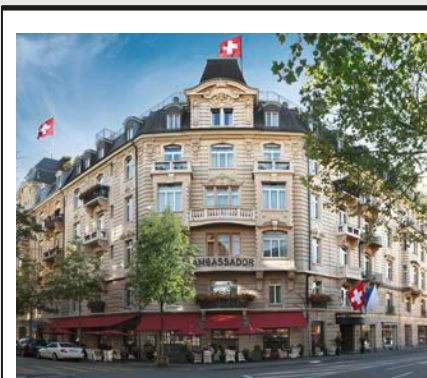
Die Liebe zum Kochen verdankt er seiner Grossmutter, die auf der Ostseeinsel Rügen als Küchenchefin ein Restaurant führte. In der damaligen DDR musste sie kreativ sein, um abwechslungsreich zu kochen. Sie hatte einen grossen Gemüsegarten und orientierte sich strikte an der Saison. Und sie fermentierte, räucherte und kochte ein, um die Ernte des Sommers für die kargen Monate haltbar zu machen.

Den Ansatz, aus regionalen, vermeintlich einfachen Produkten Gerichte auf Punkteniveau zu kreieren, verinnerlichte David Krüger bereits während seiner Ausbildung im Hotel Van Beber in Xanten, das über 14 Gault Millau-Punkte verfügte. Präzision und Schnörkellosigkeit perfektionierte er während seiner Zeit bei Harald Wohlfahrt in der mit drei Michelin-Sternen und 19,5 Gault Millau-Punkten dekorierten «Schwarzwaldstube» in der «Traube Tonbach» in Baiersbrunn. «Die Zeit bei Harald Wohlfahrt vor über

Rücken gearbeitet hat, bereits im Hotel Drei Könige im Entlebuch. Dort hatte er sich innert kürzester Zeit 15 Gault Millau-Punkte erkocht. Wie auch im Hotel Waldheim in Risch, wo er während sieben Jahren als Küchenchef tätig war.

Er kocht nicht um Punkte, sondern für die Gäste

Der Koch, der in seiner Freizeit gerne taucht, auch mal nach Flusskrebse, hat also nicht nur mit Urprodukten Erfahrung, sondern auch mit Gault Millau-Punkten. Auf die Frage, ob er denn im Restaurant Opera mit einem Eintrag im Gault Millau liebäugle, winkt er ab. «Ich koche nicht um Punkte, sondern für die Gäste. Wenn wir Punkte erhalten, habe ich nichts dagegen einzuwenden, aber es ist nicht mein erklärtes Ziel», so der erprobte Koch. Und den Gästen scheint es zu schmecken, wie die Reaktionen zeigen. «Viele Gäste kennen seltene



Das Hotel

Das von Michael Böhler geführte Small Luxury Hotel Ambassador à l'Opéra im Zürcher Seefeld ist Teil der Ambassador & Opera AG, zu der das Restaurant Opera sowie das Hotel Opera Zürich gehören. Die AG ist in dritter Generation im Besitz der Familie Hoppeler. Das Viersternehotel bietet 45 stilvolle Zimmer, eine Suite und einen bezaubernden Dachgarten. Das Haus verfügt über eine zentrale Lage: Die Seepromenade, die Oper, Galerien und Museen liegen in unmittelbarer Nähe. Das Restaurant Opera, das vor Kurzem einen neuen Look erhalten hat, bietet mit David Krüger als Küchenchef eine unkonventionelle Küche.

ambassadorhotel.ch