

David Krüger setzt mit Agefood einen Trend

Der Chef des Restaurants Opera in Zürich verwendet für seine Gerichte Kräuter, die vor seiner Haustür wachsen. «Agefood» nennt David Krüger sein Konzept mit Urprodukten, die er tagesaktuell kocht.

TEXT RETO E. WILD — FOTO DAVID KRÜGER/AGEFOOD

Irgendwann wurde David Krüger (45) «ein bisschen gelangweilt von Kobe-Beef, Trüffel und Gänseleber». Der Norddeutsche von der Ostseeinsel Rügen hatte jahrelang – unter anderem bei Harald Wohlfahrt – auf Spitzenniveau gekocht; diese edlen Produkte waren für ihn nur Wiederholung. Als er vor gut 15 Jahren Küchenchef im Hotel Drei Könige im Entlebuch LU wurde, legte er sich für das Menü eine eigene Handschrift zu und besorgte Zutaten, die im Umkreis von 50 Kilometern erhältlich waren. «In meiner Agefood-Küche werden Produkte verwendet, welche schon seit Jahrtausenden in der Natur zu finden sind. Viele davon kommen aus Wäldern, Seen und Bergregio-

nen, da diese am ursprünglichsten sind», erklärt Krüger. Die Idee dahinter: Er habe sich zusammen mit seiner Frau immer wieder gefragt, wie der Gast erkennen kann, welche Speisen im Restaurant selbst gemacht sind und welche gekauft. Mit der Einzelfirma Agefood, die er erst 2015 gründete, wollte er eine Marke für eine «grundehrliche Küche schaffen und diese neu entdecken und entwickeln». Ob er nicht manchmal das Bedürfnis habe, Hummer zu kochen? «Ich habe Krebse aus dem Zugersee. Hummer brauche ich nicht. Ich koche nur, was ich selbst mag», entgegnet Krüger.

2017 übernahm er als Executive Chef das 14-köpfige Team im Restaurant

Opera in Zürich und erreichte innerhalb von lediglich acht Monaten 15 GaultMillau-Punkte. Gleich hoch bewertet wurde er bereits während seines Engagements als Küchenchef von 2006 bis 2013 im Hotel Waldheim in Risch ZG sowie von 2003 bis 2006 im Entlebuch LU.

Doch für den jahresbesten Küchenmeister Deutschlands im Jahr 2000 und talentierten Foodfotografen geht es nicht um Sterne und Punkte allein. Er vertritt mit seiner Küche eine Philosophie, die sich beim Menü «Inspirationen» im Restaurant Opera bereits vor den ersten Gängen präsentiert: Zum hausgemachten Brot gibt es eine eigene Pfeffermischung mit lokalen Zutaten. Statt einem austauschbaren Sushi besteht sein erster Gang aus Felchen aus dem Zugersee. «Es gibt über 20 Felchenarten in der Schweiz. Unsere stammen vom Zuger Fischer Schwendeler, sie sind sehr saftig und lecker», erklärt Krüger. Sein Konzept ist in dieser Art schweizweit einmalig.

Die Küche besteht aus 200 Produkten

Es ist diese Perfektion fürs Detail und für geschmacksintensive Zutaten aus der Natur, welche Krügers Gänge so einzigartig macht. Jeder Teller wird von ihm oder vom Souschef angerichtet. Er arbeitet mit rund 200 Produkten, alle gibt es seit mindestens 150 Jahren in der Schweiz. Dazu sammelt David Krüger dreimal wöchentlich vor seinem Zuhause in Rotkreuz ZG Kräuter auf Wiesen, am Waldrand und im Wald. Dort findet er beispielsweise Nelkenwurz, sodass er keine Nelken mehr kaufen muss. «Es gibt Kräuter, die sorgen für ein Steinpilz-aroma. Die Nachtkerze wiederum erin-



David Krüger: «In meiner Agefood-Küche werden Produkte verwendet, welche schon seit Jahrtausenden in der Natur vorzufinden sind. Viele davon kommen aus Wäldern, Seen und Bergregionen, da diese am ursprünglichsten sind.»



Ein imposantes Amuse-Bouche mit Kräutern aus dem Zugerland



Süss-sauer eingelegte Felchen vom Zugersee, Fetthenne und Pumpernickel (Foto: rw)



Rücken und Wange vom Simmentaler Kalb mit Vogelkirschen und Auenkräuterpüree



Sauerkleeschaum mit Essenz von Walderdbeeren und gefrorenem Birkenwasser

nert an den Geschmack von Schinken», erzählt Krüger. «Damit will ich die Gäste überraschen und emotional überzeugen.» Die wilden Möhren schmecken nach Granny Smith und Pfeffer. Zudem habe er einen Deal mit dem Nachbarn, bei dem er alle Unkräuter sammeln darf.

Auf der Suche nach Fetthenne

Saisonalität und Regionalität ist in aller Munde. Doch der Chef hat das mit Agefood perfektioniert: Je nach Kräutern, die er findet, ändert er das Menü ab. Ist er einmal auf der Suche nach Fetthenne – beim Dickblattgewächs handelt es sich nicht um ein Huhn, wie ein Gast kürzlich meinte – erfolglos, kommt in der Opera-Küche Wiesenknopf oder ein anderes harmonisierendes Wildkraut zum Einsatz. Selbst im Januar sei es möglich, 15 verschiedene Kräuter zu sammeln. Für die Winterzeit sei es allerdings wichtig, alles voranzuplanen. Fisch könne er auch noch im Januar/Februar beziehen. Topinambur lagert der Chefkoch beim Bauern

ein. Die krautigen Nachtkerzen werden in Tempura ausgebacken, vakuumiert und gefroren, die Wurzeln eingekocht. «Bis im März, wenn wieder neue Sorten wachsen, ist das aufgegangen. Nur die Vogelbeeren sind mir ausgegangen», sagt Krüger.

Keine Angst vor Nachahmern

Vier- bis fünfmal pro Jahr geht er mit Konsumenten auf Kräuterwanderung. Agefood ist Teil seines Lebens geworden. Bis Anfang 2018 trocknete und lagerte er eingekochte Vogelbeeren, Heidelbeeren, Gelee, Kornelkirschen & Co. bei sich zu Hause. Jetzt nehmen ihm Kräuterfrauen aus Schaffhausen und Russikon ZH diese Arbeit ab. «Auch zu Hause koche ich immer frisch und bin zu geizig, um etwa den Thymian im Coop zu kaufen.» Hirtentäschli aus der freien Natur sei beispielsweise mit der Kresse verwandt. So habe er einen Salat in drei Minuten zubereitet.

Sein Konzept scheint auch in Zürich aufzugehen. Mittags sind die Tische im

Opera mit seinen maximal 45 Plätzen jeweils gut besetzt. Im November/Dezember habe seine Crew in zwei Monaten 1200 Menüs verkauft. Deshalb konnte das Opera den Weinkeller mit schönen Tropfen aufwerten, die mit den Agefood-Speisen harmonieren. Die aktuelle Diskussion über das Weltklima hilft dem Produkt zusätzlich. Sein Essen sei «extrem nachhaltig» und «foodkostentechnisch dankbar».

Dabei ist allerdings das Servicepersonal gefordert. Je spezieller die Menüs, desto eher wollen die Gäste wissen, was sie essen, woher die Produkte stammen und wie sie zubereitet sind. «Eine gute Crew, die mitzieht, ist das Wichtigste und gleichzeitig das Schwierigste bei einem solchen anspruchsvollen Konzept», sagt Krüger. Entsprechend bilde er auch seine Köche aus. Angst vor Nachahmern hat er nur bedingt, wissend um seine zehn Jahre Erfahrung. «Die Leute erkennen ausser Waldmeister oder Spitzweigerich die Kräuter im Wald kaum.»