

Agefood – wenn Regionalität auf Paleo trifft

David Krüger kocht nur mit Produkten, die seit Jahrtausenden in der Umgebung wachsen. Agefood nennt er seine raffinierte Küche, die viel Fachwissen erfordert. Dieses möchte er nun weitergeben.

Wie hebt man sich ab, wenn plötzlich jedermann Regionales anbietet? Vor dieser Frage stand David Krüger als er 2013 das Hotel Waldheim in Risch verliess. 15 Gault-Millau-Punkte erkochte er sich dort mit einer grossmehrheitlich regionalen Küche. «Ich war schon immer ein radikaler Vertreter davon», sagt der 41-jährige Deutsche. Dank seiner Grossmutter, Köchin und Autoritätsperson, sei er schon früh mit Gemüse und Früchten aus dem eigenen Garten in Kontakt gekommen. Schon als Kind war ihm klar, dass auch er ein Koch werden würde. «In meiner Ausbildung bin ich dazu erzogen worden, mit normalen Produkten aus der Region auf Sterne hin zu kochen. Die Molekularküche war mir stets ein Graus.» Besonders in der Zeit im Hotel Drei Könige im Entlebuch hat er viel gelernt. Auf diese 15 Gault-Millau-Punkte, erkocht mit rein regionalen Produkten, ist er besonders stolz.

Er will die Urform der Produkte

Als er dann im Oktober 2013 vom Besitzer des Hotels Thessoni nach Regensdorf gerufen wurde, um als Mitglied der Geschäftsleitung das Restaurant Feinwerk auf Vordermann zu bringen, bot sich die Gelegenheit, etwas Neues zu erarbeiten. Der Besitzer des Hotels mit drei Restaurants in der Ag-

glomeration Zürichs wollte dort ursprünglich eine Paleo-Küche anbieten. Die sogenannte Steinzeiterernährung setzt sich aus Nahrungsmitteln zusammen, von denen angenommen wird, dass sie schon in der Altsteinzeit verfügbar waren. Also Gemüse, Wild, Fisch, Meeresfrüchte, Schalentiere, Eier, Obst sowie Kräuter, Nüsse, Pilze und Honig. Auf Getreide, Milch und raffinierte Produkte wird verzichtet. «Da diese Art der Ernährung für mich zu viele Widersprüche in sich trägt, habe ich während sechs Monaten ein Konzept erarbeitet, das auf Paleo sowie Regionalität auf hohem Niveau basiert – etwas noch nie Dagewesenes – und nannte es Agefood», erzählt David Krüger.

«Meine Gäste sollen sich Gedanken über die Umgebung machen, in der sie leben.»

Agefood, weil er es sich zum Ziel gesetzt hat, nur Produkte zu verwenden, die im Umkreis von rund 100 Kilometern seiner aktuellen Wirkungsstätte schon seit Jahrtausenden vorzufinden sind. «Ich verwende die Urform der Produkte. Etwa Wachtel- und Entenstätt Hühnereier. Schwarzdorn statt Pflaume. Wild statt Rind. Wildkohl anstatt Kohl aus dem Garten.» Da Wälder, See- und Bergregionen am ursprünglichsten sind, sollten die Produkte mög-



Rebhuhn mit Wildapfel und Honignüssen.

ZVG

lichst dort vorkommen. David Krügers Ziel ist es, das Bewusstsein für den eigenen Lebensraum zu steigern und durch natürliche, unverfälschte Aromen sowie spannende Kombinationen Genuss zu erzeugen. «Meine Gäste sollen sich Gedanken um die Umgebung machen, in der sie leben.»

Wo sind Gartenschaukraut und Wildkrebse zu finden?

Für diesen Schritt galt es, als Erstes herauszufinden, welche Produkte denn nun urschweizerisch sind und wo diese wachsen. «Heute kenne ich unberührte Wiesen, wo ich Spitzweggerich, Senfkresse und Gartenschaukraut sammle. Befindet sich zufällig ein Produzent – etwa von Weinbergschnecken – in der Nähe, steht das Rezept für das Menü «Bergwiese» schon fast. Hierfür kocht er, wie in der französischen Haute Cuisine üblich, die Muskeln der Schnecken ein, blanchiert und kocht sie anschliessend im Gemüsefond weich. Auf einem Beet aus Gartenschaukraut serviert David Krüger sie als Amuse-Bouche. Das aktuelle Menü im «Feinwerk» besteht aus Tro-

ckenfleisch von Zuger Seeforelle mit Löwenzahn und Leindotteröl, Wachtel mit Rigitrüffeln und echten Wiesenkräutern, Ampferfond mit Rauchhecht und heimischen Krustentieren. Als Hauptgang gibt's Damwild von der Rigi mit Brennesselsamen gebraten, Vogelbeergaletten und Distelragout. Als Dessert wird ein Eichelsavarin mit gefrorenem Birkenwasser und marinierten Rosenblättern angeboten.

Ist es nicht gewährleistet, dass David Krüger und seine Crew genügend Kräuter selbst sammeln können, beauftragt der Koch kleine Bauernbetriebe damit, für ihn das Benötigte anzupflanzen. Kerbelwurzeln oder Disteln lässt er beispielsweise so produzieren. «Schabt man bei Letzteren die Stacheln ab, lässt sich deren Boden essen, wie man es von der Artischocke her kennt», hat David Krüger herausgefunden. Der Sternekoch scheut keinen Aufwand, wenn es heisst, Urprodukte aufzutreiben. Dafür holt der ausgebildete Tauchlehrer auch mal persönlich Krebse aus dem Zugersee oder zapft Birken im Wald über Nacht an. «Es macht grossen Spass, mein Fachwissen für diese

leichte, aber geschmackvolle Küche in eine neue Richtung zu lenken», sagt der 41-Jährige.

Um den ersten Siebengänger zu rezeptieren, benötigte David Krüger ungefähr drei Monate. In diese Zeit hat er die Crew im Restaurant Feinwerk auf diese neuartige Küche vorbereitet. Plötzlich hiess es, Brot aus selbstgemahlenen Eicheln oder 80 Prozent Nüssen zu backen. Ein dazu passendes Wildtatar oder Kaninchenschmalz herzustellen und aus Sauerklee Pesto als Topping zu machen. Auch das Servicefachpersonal ist gefordert. Je spezieller die Produkte desto mehr wollen die Gäste wissen, was sie essen, woher sie kommen und wie sie zubereitet sind. «Eine gute Crew, die mitzieht, ist das Wichtigste und gleichzeitig das Schwierigste, wenn man ein solch anspruchsvolles Konzept umsetzt», weiss David Krüger. Nach einigen Wechseln hat er in den vergangenen eineinhalb Jahren im «Feinwerk» zwei Sous-chefs zu Agefood-Spezialisten ausgebildet.

Agefood soll weitere Lebensräume widerspiegeln

Nun zieht er weiter. Um sein Konzept weiterzubreiten, hat David Krüger im Raum Zürich und Luzern diverse Restaurants und Hotels angeschrieben, die allenfalls Interesse an seinem Konzept zeigen könnten. Er denkt, dass besonders die Städter offen und experimentierfreudig genug sind für seine Agefood-Gerichte. «Den Bauern muss ich die Natur nicht näherbringen.»

Ab kommendem Januar ist David Krüger für eine neue Herausforderung offen, bis dann zeichnet er bei Gammacatering für hochstehende Anlässe verantwortlich. Er schaut frohen Mutes in die Zukunft: «Die Kosten der Agefood-Küche sind durchaus tragbar. Zum einen, weil ich direkt und nicht über Zwischenhändler einkaufe. Zum anderen, weil ich mit einem Team aus zwei Sous-chefs bis zu 50 Personen mit etwas ganz Speziellem bekochen kann.» Das Konzept sei also nicht nur in Gourmetrestaurants umsetzbar, sondern durchaus auch in einem etwas spezielleren Businessrestaurant. SARAH SIDLER



David Krüger arbeitete schon in Restaurants, die mit 19,5 Gault-Millau-Punkten und 3 Michelin-Sternen ausgezeichnet sind.



GASTROJOB.ch

DAS GRÖSSTE STELLENPORTAL DER BRANCHE

Gratis für Mitarbeitende • Über 1.000 Jobangebote • Bewerberprofile
Kurse & Seminare • 10 % Rabatt für Mitglieder der Hotel & Gastro Union • Lehrstellen und Praktika