

## Die zehn Jahreszeiten

Jeder kennt vier Jahreszeiten. Für Chefkoch David Krüger und seine Philosophie Agefood sind diese zu ungenau. Nachzulesen in seinem Buch, das anders als alle andern ist.

Text Corinne Nusskern

Obwohl sich David Krüger (47) seit über 20 Jahren mit Wildpflanzen auseinandersetzt, ist er immer wieder überrascht, etwa vom Waldziest. «Er hat ein starkes Aroma von Champignon über Steinpilz bis zu Trüffel. Eine Achterbahn der Aromen, wie ein Wein, der sich öffnet. Da haben kultivierte Kräuter keine Chance.»

Genau darum geht es in seinem Buch rund um die Philosophie Agefood. Sie basiert auf Urprodukten, die schon seit Jahrtausenden verwendet werden: Kräuter, Wurzeln, Blüten, Beeren, Samen, aber auch Fische und Krebse, Wildfleisch und Getreide. Krügers wichtigstes Tool ist der phänologische Kalender, der zehn Jahreszeiten kennt und sich an einer Zeigerpflanze orientiert. «Blüht der Holunder, weiss ich, welche 30 anderen Pflanzen in der Umgebung gerade bereit sind.» Das

ist ein Konzept, das ineinandergreift, und macht das Buch «Ten Seasons – Kochen mit Urprodukten» überall anwendbar – ob in den Bergen oder am Meer.

### Urnatur statt Dekadenz

Krüger arbeitete mit seinem Opera-Souschef Niclas Ohrmann vier Jahre am Kochbuch, das auch Kräuterlexikon und Bildband ist – er hat alles selbst fotografiert. Die Recherchen setzte er bereits als Executive Chef im Restaurant Opera in Zürich (2017 bis 2020) um, wo er sich innert acht Monaten 15 GaultMillau-Punkte erkochte. Sammeln, frisch verwenden, fermentieren, einmachen, erforschen. «Vom Bärlauch werden stets nur die Blätter genutzt», erklärt Krüger. «Die Zwiebel aber ist das ganze Jahr verfügbar, und die Blüten schmecken wunderbar zu weissem Spargel.» Er röstet wilde Rüebli Blüten und stellt fest: Sie schmecken nach Granny Smith, Sauerklee mit Rahm oder nach Banane. «Spannende Kreuzaromen!»

Der Deutsche hat lange in der Spitzengastronomie gekocht, unter anderem bei Harald Wohlfahrt. «Die Perfektion hat mich interessiert, aber ich hatte Mühe mit der Dekadenz, wie Produkte verän-



Naturverbunden: Chefkoch David Krüger mit seinem soeben im Werd & Weber Verlag erschienenen Kochbuch.

dert werden.» Urprodukte sind ihm näher. Das zieht sich bis heute durch: Er bietet an seinem Wohnort in Rotkreuz ZG Foodwanderungen an – auch für Gastronomen. Die Naturliebe lebt er seit seiner Kindheit auf der Insel Rügen, wo er bereits der Grossmutter, einer Küchenchefin, beim Sammeln und Einkochen half.

Das Buch ist fertig, und beruflich ist Krüger bereit für Neues. «Spannend wäre eine Produktpalette aus Urprodukten, geplant sind auch Workshops.» Auch ein Restaurant nach Agefood-Richtlinien schliesst er nicht aus. «Es müsste ganzheitlich sein, denn es muss Passion dahinterstecken.»

«Die beiden Agrarinitiativen führen zu höheren

Preisen für Schweizer Lebensmittel.

Dabei kämpft die Gastronomie schon heute

mit dem hohen Schweizer Preisniveau.»



” Casimir Platzer,  
Präsident GastroSuisse  
und Gastgeber  
Hotel Victoria,  
Kandersteg

am  
13. Juni

2×NEIN  
zu den extremen  
Agrar-Initiativen