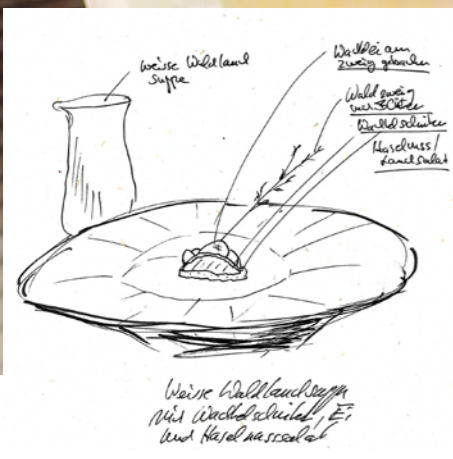
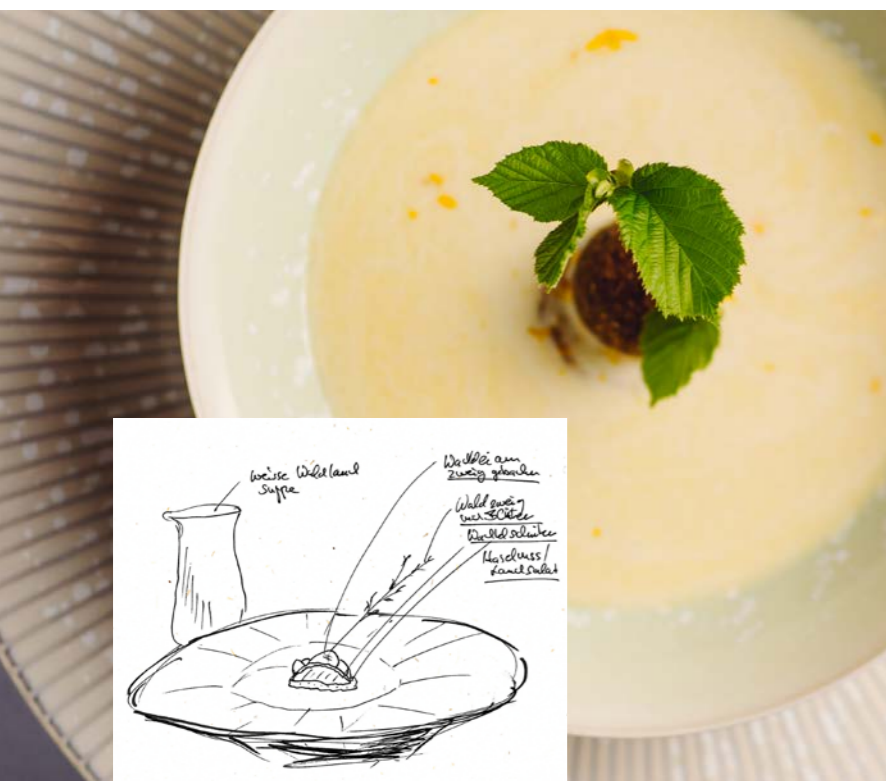


SPITZENGÄNGE MIT KRÄUTERN AUS SCHWEIZER WÄLDERN, SEEN UND BERGREGIONEN

David Krüger überzeugt als Küchenchef des Restaurants Opera in Zürich mit innovativen kulinarischen Kreationen – und seit diesem Frühling mit dem neusten Konzept: dem «David's Table».

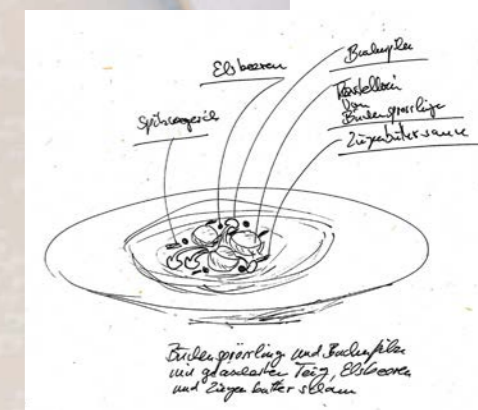
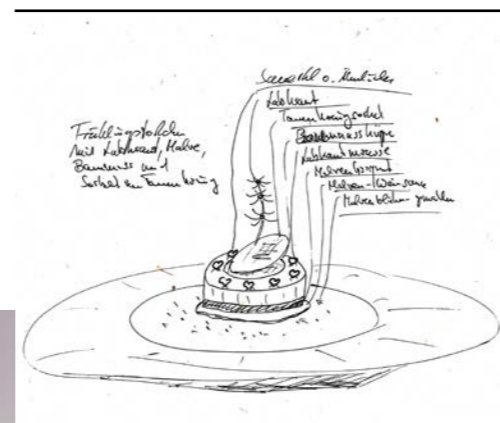
TEXT: CLAUDIA MARINKA - PHOTOS: OLIVIA PULVER - ILLUSTRATIONEN: DAVID KRÜGER



Weisse Waldlauchsuppe mit Wachtelschinken, Ei und Haselnuss-salat

Waldlauchsuppe, Buchensprösslinge, Sauce von wildem Wein, Wiesenthymian, Labkrautmousse... wer bei Spitzenkoch David Krüger im Restaurant Opera zu Gast sein darf, der taucht ein in eine andere Welt – in eine Welt der kulinarischen Raffinesse und dem sinnlichen Erleben der Aromen. «Unsere Wälder und Wiesen geben viel Schmackhaftes her: Urkräuter und unverfälschte Produkte, die ich direkt vom Produzenten erhalte oder gleich selbst sammle», sagt Chefkoch David Krüger.

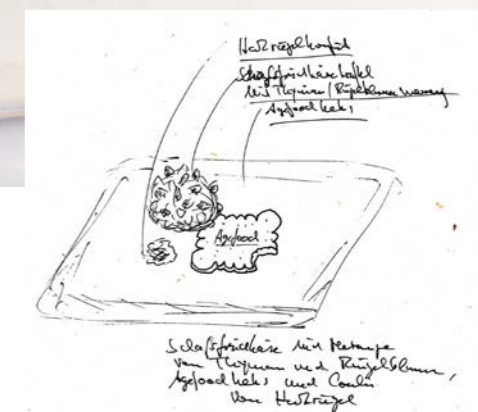
Frühlingstörtchen mit Labkrautmousse, Malve, Baum-nuss und Sorbet von Tannenhonig



Buchensprösslinge und Buchenpilze mit geäschertem Teig, Elsbeeren und Ziegenbutter-schaum.

Begriffe wie «saisonal» und «regional» werden bei Krüger nicht vom Marketing vorgegeben, sondern in seiner Küche tatsächlich gelebt. Er steht dem Küchen-Team des Restaurants Opera im «Small Luxury Hotel Ambassdor à l'Opéra» in Zürich vor. Mit der von ihm dort eingeführten «Agefood»-Küche (15 Gault-Millau-Punkte), greift er auf die Kraft und Unverfälschtheit von Urprodukten zurück: Age – alt und Food – soll den Fokus auf die Produktauswahl richten. «Die natürlichste Form, um den originalen Charakter zu präsentieren», sagt Krüger.

Krüger kocht mit Produkten, welche schon seit Jahrtausenden in der Natur vorzufinden sind. Die Philosophie seiner Kreationen ist es, den Gästen ein einzigartiges gastronomisches Erlebnis zu bieten, bei dem ursprüngliche Produkte und Aromen aus unserer Natur glänzen. Er verwendet zum Beispiel Kräuter, die man nirgends bestellen kann. Krüger: «Sie kommen direkt aus dem Wald oder der Wiese und haben eine ganz andere Frische und Kraft.»



Schafsfrischkäse mit Meringue und Wiesenthymian, Agefoodkeks und Coulis vom Hartriegel.

WEITERE TERMINE

Der erste «Davids Table» war bereits nach kurzer Zeit ausgebucht, für die beiden weiteren Termine am 6. Juni sowie am 25. September 2019, an denen die neusten sorgfältig ausgewählten Menükreationen präsentiert werden, gibt es noch freie Plätze. David Krüger sind auch der lokale Honigproduzent Dr. Schiers und der Önologe Andreas Stössel vor Ort und bieten den Gästen die Möglichkeit, den Produktionsverlauf aus erster Hand zu erfahren.



INTERVIEW MIT DAVID KRÜGER

«WARUM MUSS ICH JAPANISCHEN WASABI NEHMEN, WENN ICH WASSERKRESSE HABE?»

David Krüger, der Küchenchef des Restaurants Opera in Zürich, ist ein Kräuterfreak. Im Interview mit SEESICHT verrät er, was seine Grossmutter mit seiner Passion zu tun hat, warum der Spitzwegerich zu seinen Top 5 zählt und was für ein Date wichtig ist.



PHOTOS: OLIVIA PULVER

SEESICHT: Kräuter sind Deine grosse Leidenschaft. Warum?

DAVID KRÜGER: Ich mag gerne die natürlichen Aromen, experimentiere gerne, und bin sowieso sehr viel in der Natur. Unsere Urkräuter sind extrem unterschätzt und vergessen. Die «ungezähmten», also unverfälschten Aromen, sind spannend und man kann damit einen Kontrast auf den Teller zaubern, optisch wie aromatisch.

Wo findest Du Inspiration für Deine kulinarischen Kreationen?

Im Wald, in alten Büchern, aber in erster Linie entstehen die Ideen in meinem Kopf, wenn ich die Kräuter auf meinen wöchentlichen Kräutersammlungen sehe. Ich erlebe extrem die Jahreszeiten und Wetterbedingungen, und die Kräuter widerspiegeln dies. Ich möchte dieses Feeling dem Gast auf den Teller bringen.

Du gehst mehrmals pro Woche Kräuter sammeln und schleppst 2 bis 4 Kilogramm Kräuter ins Restaurant, wo findest Du diese überall?

Da jedes Kraut eine andere Vorliebe hat, sind die Standorte sehr vielfältig. Ich habe ein grosses Einzugsgebiet, dazu gehören Wälder, Wiesen, Seewiesen, Bachläufe.

Wenn Du in den Ferien bist: geht's dann ohne «Kräuterjagd»?

Auch in den Ferien habe ich immer die Augen offen und wenn ich etwas sehe, schmecke ich daran, probiere es und versuche den Charakter zu erkennen.

Wenn Du ein Kraut wärst, für welches würdest Du Dich entscheiden?

Wasserkresse (schmunzelt). Robust, belastbar, am Wasser, unverkennbarer Geschmack.

Welche Kräuter sind deine Top 5 und warum?

Fetthenne, wegen ihrem Gurkengeschmack und saftigen Perlen, Vogelmyrte, wegen ihrem Kopfsalaroma und den dekorativen Blüten, Spitzwegerich, es hat ein sehr schönes Champignonaroma, die Teufelskrallenwurzeln, eine Mischung aus Tobinambur und Kohlrabi – knackig, und auch roh essbar und die Bärlauchzwiebel, nicht zu dominant, mit einer schönen weissen Farbe.

Woher kommt Deine Leidenschaft für Kräuter?

Die Natur hat mich bereits als Kind interessiert, und durch meine Grossmutter, welche Küchenchefin war, habe ich früh gelernt mit Produkten aus der Umgebung zu arbeiten und sie für die Wintermonate haltbar zu machen.

Sie haben viele Jahre überall auf der Welt gearbeitet.

Ich arbeitete in international ausgerichteten Restaurants und hinterfragte nach einer gewissen Zeit die Produktauswahl. Warum muss ich zum Beispiel Japanischen Wasabi nehmen, wenn ich Wasserkresse habe. Oder haitische Vanille anstatt Mädesüss. Somit habe ich mich immer mehr mit Produkten aus unserem unmittelbaren Lebensraum befasst und deren Charaktere. Mit nachhaltigem und bewusstem Kochen möchte ich den Fokus der Gäste auf unser aromatisches Erbe zu lenken.



Du bereitest auch Sushi aus Süsswasserfisch her: was bedeutet für Dich Neues ausprobieren?

Experimentieren und kreativ sein zu können, und oft selbst vom Ergebnis überrascht zu werden. Agefood-Küche ist eine experimentelle Küche. Da wir jedes Menü von A bis Z neu kreieren, müssen wir uns jedes Mal neu erfinden. Dies macht mir und meinem Team grossen Spass.

Wie kochst Du in Deinem Alltag?

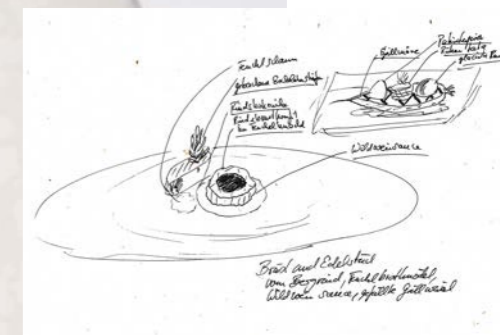
Da ich keine Fertigprodukte vertrage, koche ich auch im Alltag immer frisch, jedoch einfach und bodenständig mit weniger Komponenten aber auch da mit einem aromatischen Kräuterakzent.

Das perfekte (selbst gekochte) Dinner für ein Date?

Leichte Küche, gut geplant und früh genug eingekauft, nicht zu kompliziert damit mehr Aufmerksamkeit dem Date gilt. Ein paar Sinne anregende Kräuter oder Blüten gehören auch ins Menü, wie etwa die Pfefferwurzel: fürs Auge die Blüten und für die Schärfe die Wurzel.

DAVID KRÜGER

Den Grundstein seiner Haltung zu Produkten und deren respektvollen Verarbeitung hat der 45-Jährige in seiner frühen Tätigkeit bei Harald Wohlfahrt, langjähriger bester Koch Deutschlands, in der Traube Tonbach, erlernt. Im Jahre 2000 konnte er seine Fähigkeiten beim Abschluss des Küchenmeisters als Jahresbester und damals Jüngster unter Beweis stellen. Darauf arbeitete er als Küchenchef im Hotel Drei Könige in Entlebuch, von 2006 bis 2013 war er Küchenchef im Hotel Waldheim in Risch und 2014 organisierte er die gastronomische Neueröffnung des Restaurants Feinwerk in Regensdorf – nach seinen Agefoodkriterien. 2015 gründete David Krüger seine Einzelirma Agefood. Er bietet Konzeptführungen für Profis sowie Kochkurse und Foodwanderungen für alle an.



Brust- und Edelstück vom Berggrind, Fenchelbrotknödel, gefüllte Grillwurzeln und Sauce von wildem Wein.

Er bezeichnet sich selbst als Jäger und Sammler, der ständig auf der Suche nach neuen gastronomischen Herausforderungen ist. Er arbeitet vor allem mit Produkten, die man erst wieder neu entdecken muss und versucht in seinen Gerichten, vergessene Produkte ihren urigen Charakter wie Bitterstoffe, Aromen und Gerbstoffe wieder hervorzuheben. Zweimal in der Woche geht er jeweils rund zwei Stunden Kräuter sammeln. Krüger: «Da jedes Kraut eine andere Vorliebe hat, sind die Standorte sehr vielfältig.»

Kochen selbst hat David Krüger übrigens von seiner Grossmutter gelernt, die selbst Küchenchefin war, Sein Wissen beruht auch auf alten Kochbüchern, auf die er bis heute gerne zurückgreift. Krüger: «Die Natur hat mich bereits als Kind interessiert, und durch meine Grossmutter, welche Küchenchefin war, habe ich früh gelernt, mit Produkten aus der Umgebung zu arbeiten und sie für die Wintermonate haltbar zu machen.»

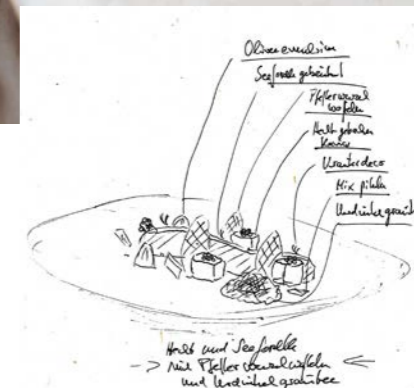
Restaurant Opera
Falkenstrasse 6, CH-8008 Zürich
Telefon +41 44 258 98 98
www.ambassadorhotel.ch

Mehr Infos über Agefood und Krüger gibt es unter www.agefood.ch



Wasserkresse

PHOTO: ADOBESTOCK



Hecht und Seeforelle mit Pfefferwurzelwaffeln und Urdinkelgranité.