



Spitzkoch David Krüger überrascht mit Urprodukten in seinen Menüs.

RESTAURANT OPERA, ZÜRICH

«AGEFOOD IST MEINE LEIDENSCHAFT»

DAVID KRÜGER LEITET ALS NEUER KÜCHENCHEF DAS TEAM DES RESTAURANTS OPERA IM SMALL LUXURY HOTEL AMBASSADOR À L'OPÉRA IN ZÜRICH. BEI SEINEN RAFFINIERTEN MENÜS SETZT DER SPITZKUCH NICHT NUR AUF REGIONALITÄT UND SAISONALITÄT. ER ÜBERRASCHT MIT URPRODUKTEN, DIE SCHON SEIT JAHRTAUSENDEN IN DER SCHWEIZER NATUR VORKOMMEN.

INTERVIEW MIT DAVID KRÜGER
von Urs Huebscher



Geschäftsführer: Das Restaurant Opera ist eines der bekanntesten in Zürich. Was hat Sie und dieses Restaurant zusammengeführt?

David Krüger: Der Wunsch, neue Wege zu gehen und sich vom gastronomischen Mainstream abzusetzen. Aber andererseits die Traditionen und Werte zu pflegen.

Sie achten bewusst sehr auf Regionalität und Authentizität der Produkte, die Sie in Ihren Gerichten verwenden. Was inspiriert Sie an der Region Zürich?

Ich sehe Zürich genauso als saisonalen Wildgarten ■ wie andere Regionen und erlebe immer wieder Überraschungen.

Sie kochen sehr saisonal. Welche Jahreszeit ist Ihrer Meinung nach die spannendste für die Verarbeitung lokaler Produkte?
Der Spätsommer, alle Kräuter sind noch vorhanden, Wildbeeren sind aromatisch, die Fische sind herangewachsen, Eicheln und Kastanien reif. Eine grosse Palette von Aromen und Farben kann man für die Küche nutzen

Sie haben Ihr eigenes Konzept «Agefood» entwickelt. Handelt es sich dabei um Ihr Motto und die Handschrift auf Ihren Gerichten, oder möchten Sie das Projekt weiter für Endverbraucher ausbauen?

«Agefood» ist meine Leidenschaft und spiegelt meine persönliche Einstellung wider. Ich schätze sichere, nachhaltige und ehrliche Werte. Mein Ziel ist es, auch ausserhalb des Restaurants die Produkte und die Küche zugänglich zu machen. Ich möchte durch die Küche nicht nur die Produkte, sondern auch die Geschichten dahinter den Gästen im Restaurant Opera näherbringen.

Wie schätzen Sie die Zukunft des «Agefood» und der Regionalität von Zutaten im Gastronomie-Business ein?

Sehr gut, da der Verbraucher sensibilisiert und interessiert ist. Nicht ■ nur der ökologische Sinn, sondern auch die Einzigartigkeit der unverfälschten Produkte in der Schweiz wird hervorgehoben. Auch die grossen Lieferanten erkennen, dass diese Produkte gefragt sind. Wie ■ immer wird es Trittbrettfahrer geben, aber auf die Dauer setzt sich die Qualität sicher durch.

Was ist Ihr Tipp für Hobbyköche, die noch ihren eigenen Stil in der Küche suchen?

Man sollte seinem eigenen Gefühl folgen, sich nicht von bunten Bildern aufs Glatteis führen lassen. Der Geschmack entscheidet am Ende – und sonst sich bei uns im Restaurant Opera inspirieren lassen.

:: WWW.AMBASSADORHOTEL.CH ::

«DER GESCHMACK
ENTSCHEIDET.»