

Eventreihe im Wolfsberg- UBS Center for Education und Dialogue



Natur pur! Nachhaltigkeit und Genuss sind kein Widerspruch – dies stellte [David Krüger](#) im Rahmen des Wolfsberg Dialogue Programs gemeinsam mit unserem Küchenteam gleich zweimal unter Beweis. Nach der Einführung durch [Christoph Zeller](#) resp. [Fabian Stirnemann-Di Giorgio](#) erklärte der vielfach ausgezeichnete Spitzenkoch im Interview mit [Nils Walt](#) seine «Agefood» Küchenphilosophie.

Zudem überraschte uns der Pionier der Wildkräuterküche mit einem grossartigen Menu. Natürlich ganz ohne Convenience Food, industrielle Halbfabrikate oder Importprodukte. Vielmehr setzt er, dem phänologischen Kalender folgend, konsequent auf Saisonales, das er direkt im Wald und auf den Wiesen findet. Die nicht alltäglichen Menükomponenten mögen teilweise exotisch anmuten, sind es aber nicht. Im Gegenteil: Wiesenknopf, Bachbitterkresse, Hexenlauch, Waldsauerklee, Nelkenwurz oder Hundsrose findet man in der Natur.

Der Autor von «Ten Seasons» wurde nicht nur vom legendären Harald Wohlfahrt inspiriert und geprägt, sondern auch von seiner naturliebenden Grossmutter. Mittlerweile kann er wohl jedem Botaniker auf Augenhöhe begegnen. Mit der innovativen Verwendung längst vergessener Urprodukte und dem respektvollen Umgang mit der Natur leistet David einen einzigartigen Beitrag zu nachhaltigem und gesundem Genuss auf höchstem Niveau. Er liefert aber auch food for thought: Vieles wird achtlos konsumiert und ist mit dem Einsatz von Chemie, Unmengen an Wasserverbrauch oder einem enormen CO2-Ausstoss verbunden. Der Küchenvisionär zeigt, dass es auch anders geht.

Herzlichen Dank, David, für dein kulinarisches Gastspiel bei uns. Wir haben uns gerne von dir inspirieren und begeistern lassen. Die herrliche Natur rund um den [Wolfsberg](#) hält viel Unbekanntes bereit, was es durchaus verdient, auf unsere Teller zu kommen.