

«Hotelier»-Gespräch mit dem Natur- und  
Kräuterkoch David Krüger

## «Mein Vorbild ist meine Grossmutter»

David Krüger hat sich dem Erforschen alter Naturaromen und der  
Verarbeitung von vergessenen Rohstoffen verschrieben und zeigt, wie  
nachhaltig und aromatisch das Kochen damit sein kann. Die perfekte  
Verarbeitung von Produkten erlernte er beim renommierten Küchenchef  
Harald Wohlfahrt. Ein Gespräch über Krügers Küchen-Philosophie und  
sein neues Buch.

INTERVIEW Hans R. Amrein  
BILDER David Krüger

**David Krüger, Sie haben sich als «Natur- und  
Kräuterkoch» einen Namen gemacht. Erklären  
Sie mir doch, was ein Natur- und/oder Kräu-  
terkoch eigentlich tut, was ihn auszeichnet?**

Ich denke, es ist am Anfang keine bewusste Entschei-  
dung, ein Natur- und/oder Kräuterkoch zu sein. Die  
Nähe zur Natur und das Interesse daran muss ein  
innerer Antrieb sein, und nicht aus gesellschaftlichen  
Strömungen und Moden heraus entstehen. Es braucht  
eine gewisse Hartnäckigkeit, da viele Produkte nur  
kurz vorhanden sind und gefunden oder neu entdeckt  
werden müssen. Ein Blick für die ganze Natur in Be-  
zug auf Wetter, Boden, jahreszeitliche Schwankun-  
gen und deren Zusammenspiel ist wichtig. Genauso  
wie ein Interesse am Wissen der Fischer, Jäger, Gross-  
mütter und Bauern. Wichtig ist es, das zu lieben was  
man macht, um überzeugend und authentisch die  
Gäste aus Ihrer Komfortzone zu holen und sie auf neue  
(alte) aromatische Wege zu führen.

**Es gab bereits in den 80-Jahren in der Schweiz  
einen Koch, der mit Kräutern und einer  
lokalen «Naturküche» grosse Erfolge feierte  
und von Gault & Millau mit 17 und 18 Punkten  
geehrt wurde. Sein Name ist Oskar Marti,  
genannt «Chrüter Oski». Kennen Sie ihn?**

Mein Vorbild ist meine Grossmutter, aber ich bewun-  
dere Oskar Marti für seine weitsichtige Küche, da er  
schon auf die Produkte in der Umgebung setzte, als  
die meisten Küchenchefs noch dachten, je länger der  
Weg vom Produzenten zum Gast, desto besser.

**Wie würden Sie denn Ihre Küchenphilosophie  
umschreiben?**

Meine Küchenphilosophie beruht, einfach gesagt, auf  
dem Gedanken, dass was in unserem Lebensraum  
vorkommt, gesund für uns und nachhaltig für unsere  
Umwelt ist, und dass der Hauptbestandteil der Er-  
nährung auch daraus bestehen sollte. Wichtig ist, dass  
die Nahrungsmittel nicht nur hier angebaut werden,  
sondern auch ihre wertvollen Inhaltsstoffe besitzen,  
also Bitterstoffe, Aromen, Gerbstoffe, Senföle usw.  
Natürlich sollen die Produkte mit den Inhaltsstoffen  
genossen werden, und da kommt das Know-how der  
Agefood-Küche ins Spiel. ►



02



03

«Viele Köche sehen Kräuter und Blumen als praktische Dekoration für ihre Gerichte und gehen nicht in die Tiefe.»

DAVID KRÜGER

**Darauf kommen wir noch. Sie sammeln selbst Blumen, Kräuter, Pflanzen auf Wiesen und in Wäldern. Später kreieren Sie daraus Rezepte. Wie kamen Sie eigentlich auf diese Idee?**

Ich bin mit der Natur aufgewachsen, da ich viel Zeit bei meinen Grosseltern verbringen durfte, die für ihr Restaurant selbst anbauen und sammelten, so war es für mich eine ganz normale Sache, unsere Natur in die Mahlzeiten einfließen zu lassen. In meinen Lehrjahren durfte ich unter anderem auch bei Harald Wohlfahrt arbeiten und die Perfektion in der Verarbeitung von Produkten in der 3-Sterne-Küche erlernen. Die Zeit war sehr lehrreich und ich bin sehr dankbar über das Erlernte. Über Jahre hinweg hat es mich nicht mehr losgelassen, diese beiden Welten zusammen zu bringen. So habe ich mich dann entschieden, diesen anderen Weg zu gehen. Menü-Kreationen entstehen in meinen Gedanken bereits beim blossen Riechen oder Schmecken der Urkräuter.

**Die meisten Köche verwenden Kräuter und Blumen in ihren Küchen. Worin unterscheiden Sie sich von diesen Kolleginnen und Kollegen?**

Ich denke, viele Kolleginnen und Kollegen sehen Kräuter und Blumen als praktische Dekoration für ihre Gerichte und gehen nicht in die Tiefe. Ich dekoriere auch mit Blüten, Wurzeln und Urkräutern, aber der Unterschied ist, dass die Pflanzen ein geschmacklicher Teil vom Gericht sind und nicht nur Dekoration. Dafür ist es wichtig, sich mit der Pflanze zu beschäftigen, das heisst Inhaltsstoffe der einzelnen Teile analysieren, wie reagieren die Inhaltsstoffe auf Wärmeeinwirkung, wie kann man die Aromen konservieren, wie verändert sich die Aromatik der Pflanzen in Bezug auf Jahreszeit und Standort.

**Wie wichtig sind für Sie Bio-Produkte? Ja, was halten Sie grundsätzlich von «Bio Labels»?**

Dazu möchte ich von einem Erlebnis berichten. Um die Organisation eines Grossanlasses zu erlernen, habe ich mich vor einigen Jahren bei einem Messerveranstalter als Koch für einen Anlass angemeldet.

[01] Portrait von mir.

[02] Wildkräuterjalousie, Knoblauchsraukenmousse mit Lammsalami.

[03] Terrine von Alpegeiss mit Rauchspeck, eingelegte Birne, Haferbiskuit und Haselnusskrokant.

[04] Fische von Zuger Fischer.

[05] Portrait von mir im Bach.

[06] Sauerampfergelee & Gebackene Blätter von Gundelrebe & Meringue von Pastinakenwurzel.



04

Buch-Tipp

## Ten Seasons. Kochen mit Urprodukten

David Krüger führt den Lesenden ein in die Geheimnisse des Suchens, Sammelns und Kochens von unverfälschten und seit Jahrhunderten in unseren Gegenden vorkommenden Urprodukten. Dazu gehören Kräuter, Wildfrüchte, die Fische und Krustentiere unserer Gewässer und das Wildfleisch der Wälder, aber auch Honig der Berge und Täler. Mit detaillierten Rezepten und bebilderten Gerichten wird der Leser durch die Zubereitung von mehrgängigen, anspruchsvoll präsentierten Menüs begleitet.

**Autor: David Krüger**  
272 Seiten, 24 x 30 cm,  
gebunden, Hardcover  
Mit zahlreichen Abbildungen.  
ISBN 978-3-03922-115-8  
CHF 75.00  
Werd Verlag, 2021

An dem Anlass gab es als Vorspeise Nüssli-salat, dieser war aber voller Erde, also nicht oder schlecht gewaschen. Auf meine Beanstandung hin, wurde der Salat nicht etwa gewaschen, sondern der Service angewiesen, bei Reklamationen mit dem Hinweis darauf zu reagieren, dass der Salat Bio sei und zudem aus der Region komme.

In meinen Augen zeigt dies, wie «schwarze Schafe» das Vertrauen von Gästen ausnützen können – und Labels unglaubwürdig gemacht werden können. Ich persönlich gehe gerne auf den Bauernhof in meiner Nähe, da kann ich mir selbst ein Bild machen. Spannender finde ich Labels wie «ProSpecieRare». Die unterstützen meine Küchenphilosophie der unverfälschten Produktauswahl aus unserem Lebensraum sehr.

**Deutschlands Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann hat mir in einem Interview gesagt, «Bio» sei nichts anderes als «platte Werbung» für ganz normale Produkte ...**

Leider sind viele Produkte heute nicht mehr «normale Produkte», in Bezug auf

Genetik, Dünger und Inhaltsstoffe und deswegen braucht es leider eine Unterscheidung. Ob man es Bio nennen muss oder «normale Produkte», ist am Ende Ansichtssache.

**«Der Star in der Küche ist nicht der Koch, sondern immer das Produkt», hat Witzigmann ebenfalls gesagt. Teilen Sie diese Meinung?**

Ich mag dieses Zitat sehr, es lehrt dem Koch eine Demut, die wichtig ist, um sich selbst nicht zu wichtig zu nehmen. Aber schlussendlich braucht es beides, ein sehr gutes Produkt und einen sehr guten Koch, um ein hervorragendes Ergebnis zu erhalten.

**Sie haben einige Jahre im Hotel Ambassador-Opera in Zürich gekocht und dort Ihre «Naturküche» lanciert. Wie ist die Küche dort bei den Gästen angekommen?**

Die Feedbacks waren sehr gut. Die Naturküche haben wir in Form eines Inspirationsmenüs präsentiert. Die Gäste waren oft überrascht von der der geschmacklichen Vielfalt und der grossen Auswahl ►



05



06

## Wer ist David Krüger?

David Krüger hat sich dem Erforschen alter Naturaromen und der Verarbeitung von vergessenen Rohstoffen verschrieben und zeigt, wie nachhaltig und aromatisch das Kochen damit sein kann. Die perfekte Verarbeitung von Produkten erlernte er beim renommierten Küchenchef Harald Wohlfahrt. Die Ausbildung zum Küchenmeister schloss er mit Auszeichnung ab. Er ist Food-Fotograf und Chefreferent in Kochschulen. Seine Urproduktküche wurde von Gastroführern hervorragend bewertet. David Krüger lebt in Rotkreuz ZG.

der Urprodukte, die sie zum Teil aus früheren Kindheitserinnerungen heraus als «nicht essbar» in Erinnerung hatten. Ein gutes Beispiel hierfür ist die Vogelbeere.

### Was tun Sie eigentlich aktuell?

Da ich alle Bilder im Buch selbst fotografiert habe, bilde ich mich im Bereich Fotografie gerade etwas weiter, teste Restaurants, gebe Kochkurse und organisiere Food-Wanderungen, bringe meine Küche als Gast- und Event-Koch in interessierte Hotels – und tüftle am nächsten Buch. Spannend wäre es auch, für ein Kochbuchprojekt eines Gastronomiekollegen zu fotografieren.

### Im Werd & Weber Verlag ist im Frühjahr ein Buch von Ihnen erschienen. Warum ein Buch in Zeiten, wo fast alles digital passiert?

Kochen, und dies mit Urprodukten, die gesucht und gefunden werden wollen, ist in meinen Augen etwas Emotionales. Diese Stimmung habe ich auch durch sorgsam ausgewählte Bilder zu vermitteln versucht. Gleichermassen sind Bücher etwas Emotionales; einen gebundenen Band mit dem Geruch von frisch gedrucktem Papier in den Händen zu halten, über das sorgsam ausgesuchte Material zu streichen und Seite für Seite mit Zeit und Musse seinen Inhalt auf einen einwirken lassen ...

### Wenn Sie das Buch in wenigen Worten verkaufen müssten, wie würde dieser Werbeslogan lauten?

Es gibt gute Kräuterenzyklopädien und es gibt gute Kochbücher, aber keines verbindet die Themen auf hohem Niveau. «Ten Seasons – Kochen mit Urprodukten» ist nicht nur ein Kochbuch, sondern auch eine Enzyklopädie und ein Bildband, nachhaltig produziert und mit Liebe gestaltet.

### Wie bereits erwähnt, in Ihrer Küche geht es um «Agefood». Können Sie mir dieses Konzept kurz erklären?

Hinter Agefood steht der Gedanke einer Küche aus unverfälschten Produkten aus unserem Lebensraum, die schon seit Generationen bei uns vorkommen; schonend verarbeitet, nicht verfremdet, ohne künstliche Inhaltsstoffe, überraschende und emotionale Aromen, mit wertvollen Inhaltsstoffen und ansprechend präsentiert.

### Sind Sie der «Erfinder» dieser «Agefood»-Philosophie?

Ja, und ich habe die Kriterien definiert und den Namen gesichert.

### Viele Köche setzen derzeit auf vegane und vegetarische Küche. Auch Daniel Humm in New York hat jetzt ein rein veganes Restaurant eröffnet. Ist «Vegan» eine nachhaltige Geschichte oder bloss ein Trend?

Ich bin der Meinung, dass man die Naturküche den Naturköchen überlassen sollte, und die vegane Küche den veganen Köchen, da sie die Produkte und ihre Tätigkeit lieben. Sich vegan zu ernähren, ist nicht nur eine geschmackliche Frage, sondern eine Lebenseinstellung, in der es um das Wohl von anderen Menschen und Tieren geht. Darum ist es für mich nicht nur ein Trend.

### Apropos Trends: vegan, vegetarisch, nordisch, molekular. Alles nur kurzfristige Trends – oder verändern diese Kochstile langfristig unsere Küche?

Da ich doch schon etwas länger in der Gastronomie tätig bin, hat mir meine Erfahrung gezeigt, dass aus jedem Trend etwas in unserer Gastrokultur zurückbleibt und die Kochstile beeinflusst. Spannend ist auch, wie alte Trends neu interpretiert werden und so wieder zurückkommen, ähnlich wie in der Mode.

### Was halten Sie von den Gastronomieführern GaultMillau und Michelin?

Am Ende ist ein Gastroführer in meinen Augen ein Marketingmittel. Ob der Guide für den jeweiligen Gastronom relevant ist, entscheidet das Gästesegment.

### Aber viele Köche definieren sich über Punkte und Sterne. Wie erklären Sie sich das?

Es steckt sehr viel Arbeit und Passion hinter hochstehender Gastronomie, und Punkte und Sterne sind eine Art Belohnung für das Team. Sterne und Punkte sind immer eine Teamleistung. Kein Koch erbringt die Leistung allein. ■

«Die Nähe zur Natur und das Interesse daran muss ein innerer Antrieb sein, und nicht aus gesellschaftlichen Strömungen und Moden heraus entstehen.»

DAVID KRÜGER