

Luzerner Zeitung

abo+ SOMMERSERIE «AM GRILL»

Ein Spitzenkoch zeigt, welche Wildkräuter zur Grillsaison passen

Aktuell lassen sich köstliche Wildkräuter sammeln, die dem Grillfest eine unvergessliche Geschmacksnote beschieren. Ein Koch der «Teufelsbrücke» in Andermatt lädt zu Kräuterwanderungen.

Ilona Schmid

06.08.2023, 18.00 Uhr

abo+ **Exklusiv für Abonnenten**

Es ist ein schwülwarmer Tag in Rotkreuz, als der Spitzenkoch David Krüger zu einer kleinen Kräuterwanderung einlädt. Er ist Koch der «Teufelsbrücke» in Andermatt. Solche Kräuterwanderungen macht er regelmässig. Sie sollen den Menschen aufzeigen, wie viel Vielfalt ausserhalb der klassischen Nahrungsmittel besteht und wie diese in der Alltagsküche genutzt werden kann. David Krüger hält sich hierbei an den phänologischen Kalender und beschäftigt sich rund 20 Jahre damit. Es sind zehn Saisons und sie halten sich nicht immer exakt an unseren gregorianischen und meteorologischen Kalender. Damit man aber weiss, um welche Saison es sich handelt, gibt es sogenannte Zeigerpflanzen, die die jeweilige Saison einläuten.



Verschiedene Pflanzen und Kräuter, die David Krüger im Wald sammelt.
Bild: Ilona Schmid (Rotkreuz, 18. 7. 2023)

Wir befinden uns zurzeit in der fünften Saison, welche die Sommerlindenblüte anzeigt. Und bereits im Übergang in die sechste, die von reifen Vogelbeeren eingeläutet wird. David Krüger weiss schon zu Beginn viel zu erzählen. Er zeigt Stellen, wo Brunnenkresse wächst, wenn diese nicht von Raupen vorher genüsslich verspeist wird. Auch Mädesüss ziert den Weg. An einer Stelle halten wir inne und er lässt Breitwegerich probieren. Der Blütenstand erinnert definitiv an Champignons, ist anfangs frisch und würzig und dann im Abgang pilzig.

Die Natur gibt die Kreationen vor

David Krüger ist ein Spitzenkoch mit Leib und Seele. Er schaffte mit seiner einmaligen Wildkräuterküche 15 «Gault-Millau»-Punkte im «Opera» in Zürich und das innert acht Monaten. Jetzt kocht er im Kanton Uri, wie

erwähnt im Restaurant Teufelsbrücke. Und sein Konzept in der «Teufelsbrücke» beinhaltet ebenfalls, dass es nur das gibt, was die Natur hergibt. Dass er seine Menüplanung nach dieser richtet und nicht die Natur sich nach ihm richten muss. So kann es sein, dass auch mal eine Zutat ausgeht und es dann eine Alternative gibt. Für viele Gäste ist das eher ungewohnt, aber die Erklärung dahinter erscheint logisch und konsequent.



Spitzenkoch David Krüger.

Bild: zvg

Als er das erzählt, packt er einen selbst gemachten Waldpower-Eistee aus. Angereichert mit getrockneten Hundsrosen-Blüten und verschiedenen Waldbeeren. Genauer geht er nicht darauf ein, es soll die Menschen inspirieren, selbst Rezepte zu erforschen und zu kreieren. Die Zutaten stammen jedoch alle aus dem Wald und es ist eine willkommene Erfrischung.



David Krüger macht auch eigenen Eistee.

Bild: Ilona Schmid (Rotkreuz, 18. 7. 2023)

Wildpflanzen für Grilladen verwenden

Als Inspiration für verschiedene Grilladen sammelt David Krüger einige Wildpflanzen und präsentiert sie. Er hat Mädesüss, unreife Holunderbeeren, Breitwegerich, Rossminze, Gemeinen Nelkenwurz, Tannenspitzen, Vogelbeeren und Sauerklee gefunden. Diese Wildkräuter sind sehr einfach zu bestimmen und finden sich vor allem im Wald und an Waldrändern. So lassen sich grillierte Walliser Aprikosen mit Mädesüsszucker marinieren.

Mädesüss verleiht eine Vanille- und Honignote. Sauerklee lässt sich einfach zu Pesto verarbeiten und kann zu hellem Fisch gereicht werden. Der Nelkenwurz lässt sich ebenfalls gut als Pesto verarbeiten und kann als Marinade unter die Poulethaut gezogen werden. Auch der Breitwegerich lässt sich einfach verarbeiten. Es kann ein

feiner Grillkäse in die Blätter gewickelt werden und so grilliert werden. Oder die Blüten können nach dem Zubereiten abgezogen werden. Danach wendet man den bereits grillierten Käse darin.

Zur Serie

Unter dem Titel «Am Grill» stellen wir an dieser Stelle in unregelmässiger Reihenfolge Themen rund ums Grillieren vor.

Mehr zum Thema

SOMMERSERIE

«Am Grill»

11.07.2023



abo+ SOMMERSERIE «AM GRILL»

Mit mehr Gemüse als Fleisch und ohne Aluminium und Rauch: So lässt sich am umweltfreundlichsten grillieren

27.07.2023



Copyright © Luzerner Zeitung. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Luzerner Zeitung ist nicht gestattet.