

Kochen und stramm stehen im Vatikan

KULINARIK David Geisser hat bereits zwei Kochbücher geschrieben. Nun bewacht er als Gardist Papst Franziskus – und enthüllt gleichzeitig in einem neuen Buch die Lieblingsrezepte der Päpste. Und der Garde.

ERNST MEIER
ernst.meier@luzernerzeitung.ch

«Wie kann man so lange still stehen?» Die Frage stellen sich täglich Tausende von Touristen aus der ganzen Welt, wenn sie im Vatikan an Schweizergardisten vorbeigehen. Nur die Wimpern zucken, wenn die Soldaten der kleinsten Armee in ihren farbigen Uniformen, mit Stahlhelm und Hellebarde, die Eingänge zu den päpstlichen Residenzen bewachen. «Gutes Essen ist eine der zentralen Grundlagen für Stetigkeit», weiss Daniel Anrig (42), Kommandant der päpstlichen Schweizergarde. Er begann seine Karriere im Vatikan vor 22 Jahren selber als Hellebardier des Papstes. Nach zwei Jahren Dienst kehrte er in die Schweiz zurück. Der aus Sargans stammende Anrig studierte Recht, brachte es in der Schweizer Armee bis zum Hauptmann und stieg beruflich die Karriereleiter zum Chef der Glarner Kantonspolizei hoch. Seit Dezember 2008 ist er nun zurück im Stadtstaat mitten in Rom und steht als Kommandant der 100 Mann starken Leibwache des Papstes vor.

«Gesunder Schweizer»

Der zackige Garde-Chef Anrig, der jedes Jahr zweimal in die Schweiz reist, um die künftigen Gardisten unter den Bewerbern persönlich zu prüfen und auszuwählen, war es denn auch, der die Idee hatte: Zum ersten Mal in der über 500-jährigen Geschichte der päpstlichen Schweizergarde soll diese ein Kochbuch erarbeiten. Am Ursprung des Vorhabens stand vor drei Jahren der damals 21-jährige David Geisser (Bild siehe Seite 37). Der gelernte Koch aus dem zürcherischen Wetzikon entschied sich nämlich, in die Fussstapfen seines Vaters zu treten. Dieser diente vor dreissig Jahren unter Johannes Paul II. in der Schweizergarde.

Die Bewerbung von David Geisser liess den Kommandanten aufhorchen – dies jedoch nicht, weil der aus einer «klassischen Gardefamilie» stammt, wie Anrig sagt. «Es ist eine lange Tradition, dass die Söhne von ehemaligen Gardisten zu uns kommen.» In dieser Hinsicht sei Geisser «ein typischer gesunder Bewerber aus der Schweiz» gewesen. Diese müssen übrigens katholisch und ledig sein, das Gardemass von 174 Zentimetern im Minimum aufweisen, eine Berufslehre oder Matura abgeschlossen und die Rekrutenschule absolviert haben.

Erstes Kochbuch mit 18 Jahren

Die Bewerbung «David Geisser» wies jedoch noch ganz andere Qualifikationen auf. «Als ich den Namen bei Google eingab, kamen ganz viele Einträge», erzählt Anrig. Trotz seines jungen Alters brachte es Geisser bereits zu beachtlicher Publizität. Mit 18 Jahren verfasste er seine schulische Abschlussarbeit in Form des Kochbuches «Mit 80 Tellern um die Welt». Dieses erreichte eine

Auflage von 5000 Exemplaren und fand in den Schweizer Medien reichlich Beachtung. Der «Tages-Anzeiger» feierte den Jungautor als «Schweizer Jamie Olivier», es folgten TV-Auftritte, unter anderem in der Talk-Show «Aeschbacher». David Geisser absolvierte eine Kochlehre im Gault-Millau-Restaurant Il Casale in Wetzikon und im UBS-Direktionsrestaurant Colors an der Zürcher Bahnhofstrasse. Er schrieb ein zweites Kochbuch – «Durch die Jahreszeiten», verfasst zusammen mit seinem damaligen Küchenchef Stephan Wunderlich.

Zwei Jahre in der Garde

Zurück zur Rekrutierung bei Oberst Anrig. Beeindruckt vom Lebenslauf des Jungkochs und Autors fragte dieser: «Sie haben eine viel versprechende Karriere gestartet. Wieso wollen Sie jetzt für mindestens zwei Jahre in der Garde dienen?» Darauf habe er die Antwort erhalten, die er so oft von angehenden Gardisten hört, sagt Anrig: «Ich wollte schon immer in die Schweizergarde.» Der Kommandant lächelt beim Erzählen dieser Anekdote und fügt dann an: «So habe ich zu ihm gesagt: Sehr gut, dann kommen Sie zu uns als Gardist in den Vatikan und schreiben nebenbei ein Kochbuch.»

Im Februar 2013 trat David Geisser in die Garde ein. 1200 Stunden habe er in das Buchprojekt investiert, verrät der heute 24-Jährige an der feierlichen Vernissage diese Woche im Hotel Schweizerhof in Luzern. Unterstützt wurde er von einem anderen Gardisten, der die Projektleitung für das Kochbuch übernahm: Erwin Niederberger (36) aus Küssnacht am Rigi dient seit 1999 in der Armee des Papstes – heute im Rang eines Wachtmeisters. Niederberger wuchs im



Die italienische Küche behagt auch der Schweizergarde: Risotto mit Steinpilzen.

Bild Weber Verlag

Üppig und viel Fleisch: Favoritenmenüs der Päpste

LEIBSPISEN hag. Falls die drei im Buch vorgestellten Menüs (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) tatsächlich die Favoriten der letzten drei Päpste waren oder sind, lassen sich zwei Dinge sagen: Die Heiligen Väter mögen es gerne eher deftig, von Johannes Paul II. bis zum aktuellen Franziskus allerdings in abnehmender Intensität. Und: Vegetarisch scheint im Vatikan nicht unbedingt das Gebot der Stunde.

Johannes Paul II.

- Pierogi (gefüllte Teigtaschen, in diesem Fall mit Schweinefilet und Pouletbrust, **Rezept online**)
- Polnische Fleischvögel (Rindsplätzchen, gefüllt mit Speck, Essiggurken und Peperoni), dazu Rotkraut
- Apfelkuchen

Benedikt XVI.

- Regensburger Wurstsalat (ähnlich unserem Wurstsalat, mit Radieschen, Essigurken und Schnittlauch)
- Spanferkel mit Semmelknödeln (**Rezept online**)
- Kirschkuchen (Süssspeise, bestehend im Wesentlichen aus altbackenen Bröckchen, die mit Butter, Milch, Ei und Zucker zu einer Teigmischung verarbeitet werden. Dem Teig werden Süss- oder Sauerkirschen untergehoben, und das Ganze wird als Auflauf im Ofen gebacken, gewürzt zum Beispiel mit Vanille und Zimt.

Franziskus

- Argentinische Empanadas (Blätterteigtaschen, gefüllt mit Cherry-Tomaten und Kapern) auf Peperonisalate

- Colita de Cuardil (geschmortes Rindfleisch mit Kartoffel-Kürbis-Püree, Patata Trifolate oder Ofenkartoffeln)
- Dulce de leche (Dessert mit Milch, Zucker, Vanilleschote und einem Schuss Cognac, **Rezept online**)

Für unsere Leserinnen und Leser haben wir je ein Rezept online gestellt, Johannes Pauls Perogi, Benedikts Spanferkel und Franziskus' Dulce de leche. Passt das alles? Probieren geht über studieren, und der päpstliche Segen ist den Hobbyköchen gewiss.



Rezept: Päpstliches Dreigängemenu.
www.luzernerzeitung.ch/bonus

Gewinnen Sie das Garde-Kochbuch

LESERAKTION Wir verlosen drei Exemplare des Buches «Päpstliche Schweizergarde – Buon Appetito». So sind Sie dabei: Wählen Sie bis morgen Montag, 24 Uhr, die Telefonnummer **0901 83 30 23** (Fr. 1.50 pro Anruf, Festnetztarif), oder nehmen Sie unter www.luzernerzeitung.ch/wettbewerb an der Verlosung teil. Die Gewinner werden unter allen Teilnehmern ermittelt und informiert.

erlicheren Hotelleriebetrieb am Vierwaldstättersee auf und absolvierte eine Lehre als Konditor-Confiseur in Zug.

Gutes Essen, gute Disziplin

«Buon Appetito» heisst das erste Kochbuch aus den heiligen Gemäuern des Vatikans. David Geisser stellte auf knapp 200 Seiten die Rezepte zu den Lieblingsgerichten von verschiedenen im Kleinstaat lebenden Personen zusammen. Ein Highlight sind dabei sicherlich die drei Favoritenmenüs der letzten drei Päpste. So zum Beispiel die Kochanleitung zu Papst Franziskus' geliebten «Argentinischen Empanadas auf Peperonisalate» oder dem «Regensburger Wurstsalat», der den Gaumen von Papst Benedikt XVI. erfreut. Man erfährt aber auch, dass Kardinal Kurt Koch am liebsten Wiener Schnitzel mit Pommes frites isst. Des Weiteren findet man beliebte italienische Gerichte, welche die Gardisten in ihrer Kantine oder beim Lieblingsitaliener im Ausgang essen.

Auch ein Obwaldner Rezept

«Buon Appetito» ist mehr als eine Rezeptsammlung. Zahlreiche Bilder und Geschichten geben einen Einblick in das faszinierende Leben im Vatikan und die Tätigkeiten der päpstlichen Schweizergarde. Man findet auch Texte über wichtige Personen wie zum Beispiel die Schutzpatrone der Garde – dazu gehört auch der heilige Niklaus von Flüe. Ihm zu Ehren gibts das Rezept «Obwaldner Eieromelette mit frischen Kräutern». «Das Buch soll sowohl durch den kulinarischen Teil als auch durch den informativen Teil auf eine besondere Art dem Leser die Tugenden und Werte der Schweizergarde näherbringen», sagt denn auch Daniel Anrig und führt so gleich aus: «Das sind Leistungskraft, Präzision und Qualität.» Dazu zitiert er Papst Johannes XXIII., der einst sagte: «Buona cucina fa buona disciplina.» Auf Deutsch: «Eine gute Küche sorgt für gute Disziplin.» – Allora: Buon Appetito!

HINWEIS

Oberst Daniel Rudolf Anrig, David Geisser, Erwin Niederberger: «Päpstliche Schweizergarde – Buon Appetito», 60 Rezepte, Geschichten und prominente Porträts, weberverlag.ch, 192 Seiten, 59 Franken. Weitere Infos: www.david-geisser.ch



Ein Koch geht aufs Ganze, Schwanz und Ohr inklusive

BUCH Der englische Koch Fergus Henderson verwertet immer alle Teile eines Schlachttiers. Sein wegweisendes Buch gibt es jetzt auf Deutsch.

In Hendersons Restaurant St. John, das er 1994 in Smithfield eröffnete, wird viel Fleisch serviert. Es war Henderson aber stets ein kulinarisches wie moralis-

ches Anliegen, von Schlachttieren nicht nur die besten Teile zu verwenden, sondern «from nose to tail», vom Kopf bis zum Schwanz. Sein 2012 erschiene-

nes Kochbuch, das jetzt im Basler Echtzeit Verlag auf Deutsch erschienen ist, nahm die englische Zeitung «Observer» in die Liste der «50 wichtigsten Kochbücher aller Zeiten» auf.

Beispiel gefällig? Henderson findet es dem Tier gegenüber «unanständig», es nicht von Kopf bis Fuss zu verwerten. Und: «Dies ist ein Buch über das Kochen und das Essen zu Hause. Haben Sie keine Angst vor dem Kochen – die Zutaten würden das merken und sich entsprechend danebennehmen.»

Drei Tipps, die man beherzigen muss: Sollten Sie je in London weilen, gehen Sie im «St. John» essen Und kochen Sie vermehrt Henderson-like. Oder lesen Sie wenigstens sein Buch. Es lohnt sich alles sehr. NK/HAG

Jedermanns Sache dürften einzelne Gerichte aus Fergus Hendersons Buch nicht sein. Da finden sich Rezepte für kaltes Kalbshirn auf Toast. Für knusprige Schweineschwänze. Für geschmorte Eichhörnchen. Für gebratene Schnepfen. Oder für Miesmuscheln vom Holzkohlengrill.

Der Engländer Fergus Henderson (51) ist eine Art Pionier der Nachhaltigkeit. Einst belächelt und verpöht, machte sein Beispiel zwischenzeitlich in der Kochszene und unter Gourmets Schule.



Trendsetter: Fergus Henderson.
Bild Echtzeit



Das Auge isst mit: Erbsensuppe mit Schweineohr.
Bild Echtzeit

Ohr wird auch gegessen

Die eingangs erwähnten Gerichte vermögen Skepsis bis Ablehnung zu verbreiten, zusätzlich genährt wird das wohl durch das Foto links: Erbsensuppe mit Schweineohr. Das Ohr wird übrigens, in dünne Streifen geschnitten und frittiert, ebenfalls mitgegessen. Doch jene, die allzu zartbesaitet sind und das Buch gleich wieder zuschlagen oder gar nicht erst öffnen, verpassen etwas. Über weite Strecken kommen in «Nose to Tail» gängige Zutaten und auch fleischlose Gerichte vor. Sowieso ist es ein sehr gutes und lehrreiches Buch. Henderson ist ein begnadeter Geschichtenerzähler. Und er hat Witz.



HINWEIS

Fergus Henderson: «Nose to Tail», mit einem Vorwort von Christian Seiler, Echtzeit Verlag, 432 Seiten, 54 Franken.