

okalinfo AG

(<http://neu.lokalinfo.ch>)

E-Paper (e-paper/zueriberg/zueriberg-vom-28-mai-2015/) | Veranstaltungen (veranstaltungen/veranstaltungen-zueriberg/)

Anzeigen / Inserieren (anzeigen-inserieren/aktuelle-anzeigen/) | App (app/) | Über uns (ueber-uns/) | Links (links/quartiervereine/)

- [Züriberg](#)
- [Zürich 2](#)
- [Zürich Nord](#)
- [Zürich West](#)
- [Küsnachter](#)

[Küsnachter](#) (archiv/kuesnachter) (archiv/kuesnachter-amtlich)

20.05.2015 Von: Philippa Schmidt

Küsnachter, Küsnachter Amtlich

David Geisser weiss, was die Päpste gerne essen ...



(typo3temp/pics/9733655ccc.jpg)

David Geisser schätzt nachhaltige Zutaten. Foto: Katarzyna Artymiak

Während andere 25-Jährige gerade erst ihr Studium abschliessen, hat David Geisser in diesem Alter schon viel erlebt. Nicht nur, dass er bereits 25 Monate als Schweizer Gardist im Vatikan gedient hat, der Neu-Küsnachter hat auch schon drei Kochbücher geschrieben.

Nachdem der junge Mann bereits mit seinen ersten beiden Kochbüchern in den Fokus der nationalen Presse gerückt ist, wurde mit Erscheinen von «Päpstliche Schweizergarde: Buon Appetito» im letzten Herbst ein regelrechter Hype auch in der internationalen Medienlandschaft lanciert.

Jetzt riefen nicht mehr nur der «Tagesanzeiger» und Aeschbacher bei David Geisser an, auch die BBC, die «Frankfurter Allgemeine» und die «New York Times» klopfen an seine Tür. «Das war für mich schon sehr speziell», erinnert er sich daran, wie plötzlich die grossen Medienhäuser dieser Welt an einem Interview mit ihm interessiert waren. «Es gab dann eine Pressekonferenz im Vatikan, und ich war noch nie bei einer Pressekonferenz dabei gewesen», erzählt der junge Mann mit dem schelmischen Lachen. Manches, was geschrieben wurde, versetzte ihn in Staunen. So war etwa zu lesen, dass Papst Franziskus zugenommen habe – schuld daran sei David Geisser mit seinem Kochbuch, sagt er etwas ungläubig. Dass er einst vom Papst persönlich getröstet wurde, wie die «Sonntagszeitung» berichtete, stimmt übrigens. «An dem Abend als die Schweiz während der WM gegen Argentinien verloren hat, hielt ich Wache vor den päpstlichen Gemächern», verrät Geisser die Hintergründe.

Tweet 0 | Empfehlen 79 | +1 0

[Kontakt \(lokalinfo-kontakt-impressum/kontakt/\)](#) |

[Impressum \(lokalinfo-kontakt-impressum/impressum/\)](#)

Anzeigen



Herzlich willkommen im GFZ Familienzentrum Zeltweg:

- Treffpunkt jeden Mi, 9 – 11.30 Uhr, für Familien mit Kindern von 0 bis 4 Jahren, von Fachperson begleitet
- Animierte Kindergeschichten monatlich, für Familien mit Kindern von 3 bis 4 Jahren
- Raumvermietung (ideal für private Mieter und Anbieter von Kursen, Spielgruppen usw.)

GFZ Familienzentrum, Zeltweg 21b, 8032 Zürich, Telefon 044 253 75 20
www.gfz-zh.ch/familienzentrum, famz-zeltweg@gfz-zh.ch

(http://mce.lokalinfo.ch/apps/index.cfm?method=promo.AdvView&obj_id=72A14A5E-74BF-44B1-AD1A4D40F4D2B960)

Aktuelle Ausgaben

(e-

paper/zueriberg/zueriberg-vom-28-mai-2015/) Zürich vom 28. Mai 2015

(e-paper/zuerich-2/zuerich-2-28-mai-2015/) Zürich 2 vom 28. Mai 2015

(e-paper/zuerich-nord/zuerich-nord-28-mai-2015/) Zürich Nord vom 28. Mai 2015

(e-paper/zuerich-west/zuerich-west-28-mai-2015/) Zürich West vom 28. Mai 2015

(e-paper/kuesnachter/kuesnachter-28-mai-2015/) Küsnachter vom 28. Mai 2015

(e-

«Schweizer Jamie Oliver»

Dass ihn manche Zeitungen als «Schweizer Jamie Oliver» bezeichnen, stört den gebürtigen Zürcher Oberländer nicht. «Jamie Oliver ist ein super Typ, und er kocht nachhaltig, das ist mir auch wichtig», erklärt David Geisser. Dass es ihm ein Anliegen ist, mit regionalen Zutaten zu kochen und keine Erdbeeren im Winter zu verwenden, merkt man seinen Büchern an. So lautet der Titel seines zweiten Kochbuchs «Durch die Jahreszeiten». Darin beschäftigt sich David Geisser gemeinsam mit seinem Co-Autor, dem Koch Stephan Wunderlich, mit der saisonalen Küche.

Dass David Geisser überhaupt erfolgreicher Kochbuchautor geworden ist, hängt mit seiner Abschlussarbeit an der Rudolf Steiner Schule zusammen. Dabei handelte es sich nämlich um sein erstes Kochbuch «In 80 Tellern um die Welt».

Eigentlich habe er ja nur eine Rezeptsammlung machen wollen und gar kein Kochbuch, erklärt er fast entschuldigend. Ländern wie Indien, Thailand, aber auch Italien hat Geisser in dem Buch mit je einem Menü ein kulinarisches Denkmal gesetzt. Die Rezepte hat er nicht nur alle selbst kreiert und ausprobiert, sondern für das Buch auch selbst fotografiert. «Viele haben mich angesprochen, dass ich das Buch auf jeden Fall drucken lassen soll», lässt er die damalige Zeit Revue passieren. Ein Artikel im «Zürcher Oberländer» brachte schliesslich die Lawine ins Rollen: Ein Verlag war schnell gefunden. Vorgestellt wird in dem Buch auch ein Menü aus Bayern. Eine Reminiszenz an seine Mutter, die aus dem Freistaat stammt. «Ich kenne niemanden, der besser kocht als meine Mutter», erklärt der ausgebildete Koch stolz. Die Liebe zum Kochen kommt bei David Geisser denn auch nicht von ungefähr. «Bei uns hatte das Essen einen besonderen Stellenwert», erklärt er. «Wir haben uns immer als Familie an den Tisch gesetzt und den Tag besprochen. Nie hätten wir vor dem Fernseher gegessen.» Ein Umstand, der sicher auch damit zusammenhängt, dass seine Eltern ein Biofachgeschäft in Wetzikon betreiben.

Einmal Gardist, immer Gardist

Nicht nur das Kochen liegt David Geisser im Blut, auch der Wunsch, als Gardist im Vatikan zu dienen, hängt mit seinen Eltern, genauer gesagt mit seinem Vater, zusammen. «Mein Vater war Gardist und hat immer davon erzählt», schildert der Jungautor. Schon im Alter von sieben Jahren habe er gewusst, dass er dereinst Gardist werden wolle. Davids Vater war einer jener Gardisten, die beim Attentat auf Papst Johannes Paul anwesend waren, und er hatte auch unmittelbaren Kontakt mit dem Attentäter.

25 Monate hat der junge Zürcher als Gardist im Vatikan verbracht. «Das ist die Mindestdienstzeit: Etwa 70 Prozent der Gardisten entscheiden sich für diese Dauer von 25 Monaten, um den Dienst als Lebenserfahrung zu machen.» Doch David Geisser sagt ebenfalls: «Wer einmal Gardist ist, ist immer Gardist. Auch die ehemaligen Gardisten haben jederzeit Zutritt zur Kaserne.»

Dass Geisser ein Vatikan-Kochbuch schreiben wird, zeichnete sich schon bei seinem Auswahlgespräch mit dem Kommandanten ab. «Der Kommandant Daniel Anrig hat mich gegoogelt und wollte wissen, warum ich als prominenter Kochbuchautor in die Garde eintreten wolle. Ich habe ihm gesagt, dass mir meine Träume wichtiger sind als eine Karriere. Das hat ihm gefallen», sagt Geisser. Spontan habe Anrig vorgeschlagen, man könne doch ein Vatikan-Kochbuch schreiben. Gesagt, getan.

Neben Kommandant Anrig, der das Vorwort schrieb, fungiert auch Wachtmeister Erwin Niederberger als Co-Autor. «Erwin Niederberger ist gelernter Confiseur und war eine Art Projektleiter für mich», erläutert David Geisser, der voll des Lobes für den Vorgesetzten ist. Der Wachtmeister habe zudem die fachlichen Texte über die Vereidigung und die Offiziere der Schweizer Garde geschrieben.

Papst mag Empanadas

Der Leser erfährt also nicht nur kulinarische Insidertipps, sondern auch Wissenswertes über die Geschichte und Aufgaben der Schweizer Garde. Die Rezepte indes stammen alle aus der Feder von David Geisser. Vorgestellt werden etwa die Lieblingsgerichte der Offiziere, und nicht zuletzt enthält das Buch auch je ein polnisches, ein bayrisches und ein argentinisches Menü, die die letzten drei Päpste repräsentieren.

Auch wenn David Geisser während seiner Zeit im Vatikan öfters persönlichen Kontakt mit dem Heiligen Vater hatte, hat er ihn nicht persönlich nach dessen Lieblingsessen gefragt. «Ich hätte es gekonnt, aber das macht man nicht», sagt er mit bestimmter Stimme und fährt fort: «Wir sind die Schweizer Garde, weil wir diskret und loyal sind.» Entsprechend haben die Autoren beim Privatsekretär des Papsts offiziell nachgefragt. Herausgekommen ist ein Menü mit «Argentinischen Empanadas auf Peperonisalat», «Colita de Cuadril», einem geschmorten Rindstück und dem süssen «Dulce de Leche» zum Dessert. Bei den Lieblingsgerichten der wichtigen Personen und Offiziere im Vatikan ist auch das eine oder andere währschafte Essen dabei. So isst Kardinal Kurt Koch etwa mit Vorliebe Wiener Schnitzel, während Garde-Hauptmann Cyrill Duruz von Papet Vaudoise schwärmt. Alles in allem dominiert aber die italienische Küche, ist der Vatikanstaat, doch auch vollständig von Italien umgeben.

Wer also Gnocchi al Vaticano, Pollo al Arrabiata oder Piccata Milanese nachkochen will, liegt mit «Buon Appetito» genau richtig. Diese Rezepte stammen aus den römischen Lieblingsrestaurants der Gardisten – die Beizentipps gibts natürlich dazu – sowie von den Albertinerschwestern, die die Gardisten bekochen. «Sie kochen wirklich sehr gut», erinnert sich Geisser an die Verpflegung im Vatikan. Einmal im Monat hatten die Schwestern jedoch frei, dann übernahmen die Gardisten mit Kochausbildung – eben auch David Geisser – das Zepter in der Küche. «Wir waren vier Köche, und ich war entsprechend alle zwei Monate dran», so der





- KONTAKTLINSEN
50% GÜNTIGER
- GROSSE AUSWAHL,
KLEINE PREISE
- ALLES VERSAND-
KOSTENFREI!

Jetzt bestellen



ehemalige Gardist. Ausserdem hätten sie auch mal gekocht, wenn Gäste da waren, oder in der Vorweihnachtszeit Guetzi gebacken. Seine Lehre hat er übrigens im Wetziker Gault-Millau-Restaurant «Il Casale» und im Direktionsrestaurant der UBS am Paradeplatz absolviert. Beste Referenz, um die Lehrstelle zu bekommen, war zweifellos sein erstes Kochbuch. Auch wenn die Gardisten in ihrer Freizeit ganz alltäglichen Beschäftigungen nachging, etwa Fussball spielten oder an den Strand fuhren, hat David Geisser auch vieles erlebt, was ihn sein Leben lang prägen wird. «Wenn Obama oder Merkel kamen, dann war das schon speziell», sagt er. Doch neben solch bekannten Namen verblasst manch anderer bekannter Name: etwa Russel Crowe, der anlässlich der Premiere seines Films «Noah» im Vatikan weilte. «Ein Hollywoodstar bedeutet im Vatikan nicht viel, der Papst ist für die Armen und Papst Franziskus speziell auch für die Kranken da», erzählt der gläubige Katholik. Da bleibe dann eben nicht so viel Zeit für Prominente. «Es sind sehr eindrückliche Persönlichkeiten», beurteilt David Geisser sowohl Franziskus als auch Benedict, dessen Zeit als Papst er noch kurz miterlebt hat. Besonders gerne erinnert er sich an seine Vereidigung am 6. Mai 2013 sowie an die Heiligsprechung von Papst Johannes Paul II. Dass die Schweizer Garde viel mehr ist als eine Touristenattraktion, nämlich vor allem die persönliche Leibgarde des Papsts, wird im Gespräch mit David Geisser schnell klar. «Wir sind Bodyguards», erklärt er. Bei einem Papstempfang fielen vor allem die Gardisten in der Gardeuniform auf, aber die 50 Männer in dunklen Anzügen seien auch Gardisten. «Die Hellebarde ist Teil der Uniform, keine Waffe. Wir sind normal mit einer Pistole ausgerüstet», klärt Geisser auf.

Auf Lesereise in den USA

Über Touristen, die die Gardisten auf Schweizerdeutsch ansprechen, kann er nur noch müde schmunzeln: «Das macht jeder Schweizer Tourist.» Weniger zum Schmunzeln fand er die Medienkampagne, die den Abgang des Kommandanten Daniel Anrig begleitet hat. «Das war typisch Boulevardmedien», kommentiert er Schlagzeilen über den «Protzkommandanten». «Er war ein guter Kommandant, und Papst Franziskus hat ja ein Statement dazu abgegeben, dass Daniel Anrig überhaupt nicht deswegen gegangen sei.»

Mit den Medien hat David Geisser nun wieder zu tun. Da «Buon Appetito» nicht nur in Französisch und Italienisch, sondern bald auch in Englisch erhältlich sein wird, tourt er im September durch die USA. «Ich hoffe, ich muss nicht so viel fliegen, das mag ich nämlich überhaupt nicht», gesteht er mit einem Augenzwinkern.

Doch was hat eigentlich dazu geführt, dass David Geisser nach Küsnacht gezogen ist? Die Antwort ist denkbar einfach: die Liebe. «Eigentlich wollten meine Freundin Selina und ich uns in der Mitte zwischen Küsnacht und Wetzikon treffen», verrät er seine Pläne. Doch da seine Partnerin beim FC Küsnacht Fussball spielt, fiel die Wahl schliesslich doch auf Küsnacht. Eine gute Wahl, wie David Geisser inzwischen findet: «Es ist wunderschön, wir sind sehr naturverbunden und gehen viel spazieren. Ausserdem gefällt mir der See.»

Ein Lieblingsrezept aus dem Buch will der Jungautor nicht verraten und hat auch einen triftigen Grund dafür: «Seit Kardinal Kochs Lieblingsgericht im Buch ist, wird er überall, wo er zu Besuch ist, mit Wiener Schnitzel bekocht.» Doch schliesslich gewährt er doch noch einen Einblick in seine kulinarischen Vorlieben: «Ich esse gerne auch einfach mal ein gutes Brot mit feiner Butter darauf.» Da bleibt ja nur noch «Buon Appetito» zu wünschen ...

David Geisser, Daniel Anrig, Erwin Niederberger: «Buon Appetito», Weber Verlag. ISBN 978-3-03818-016-6. Signierte Bücher sind über die Homepage www.david.geisser@hotmail.com erhältlich.

zurück

© 2015 bei Lokalinfo AG, Buckhauserstrasse 11, 8048 Zürich

Partnerpublikation der Lokalinfo AG

Wochenspiegel

Stadt-Anzeiger

DER GLÄTTFELDER

KILCHBERGER

(<http://www.wochenspiegel.ch>) (<http://www.stadt-anzeiger.ch>) (<http://www.derglattfelder.ch>)

Wochenspiegel

Stadt-Anzeiger

DER GLÄTTFELDER

KILCHBERGER