

KOCHEN: Päpste mögen einfaches Essen

Was Päpste und Gardisten gerne essen

Seit 1506 bewacht die Schweizer Garde die Päpste. Mehr als einmal mussten dabei Schweizer ihr Leben lassen. Früher wie heute ist die Verpflegung wichtig. Davon handelt ein Kochbuch aus den vatikanischen Küchen.

THERESE KRÄHENBÜHL

Wenn er nicht im Dienst ist, gibt David Geisser seit dem Erscheinen des Kochbuches «Buon Appetito» täglich mindestens vier Interviews. «Freizeit habe ich im Moment keine mehr», gesteht der 23-jährige Schweizer Gardist aus Wetzikon im Zürcher Oberland. Anfang 2013 hat er seinen Dienst in der Schweizer Garde im Vatikan in Rom angetreten. «Bereits mein Vater war Gardist und ich wusste immer schon, dass ich eines Tages ebenfalls in die Schweizer Garde eintreten will», erklärt Geisser. Und das obwohl er bereits mit zwei Kochbüchern grosse Erfolge feiern konnte. «Manchmal geht es im Leben halt auch um Traditionen und Wünsche und nicht nur um den Erfolg.» Dass er schon zwei Kochbücher geschrieben habe, sei dann aber auch der Grund gewesen, warum er bei der Rekrutierung gefragt wurde, ob er ein Kochbuch im Auftrag der Schweizer Garde kreieren würde.

Garde kochte für Papst

Über 1500 Arbeitsstunden investierte Geisser schlussendlich in das Entwickeln und Kochen der Rezepte. Herausgekommen ist ein Buch, welches nicht nur die Essgewohnheiten der Gardisten, sondern auch die kulinarischen Vorlieben der Geistlichen im Vatikan und insbesondere des aktuellen und der letzten beiden Päpste dokumentiert. So sind ihnen je nach Herkunft polnische, deutsche und argentinische Menüs gewidmet. «Päpste sind, was das Essen anbelangt, unkompliziert und bescheiden», betont der junge Gardist. Für den Papst Benedikt hätten die Schweizer Gardisten in der Papstresidenz Castel Gandolfo sogar ab und zu kochen dürfen. «Leider war ich damals noch nicht in der Garde», stellt Geisser bedauernd fest.

Grundsätzlich bestehe der Auftrag der Garde natürlich im Beschützen und nicht im Bekochen der Päpste. Für das leibliche Wohl der Gardisten sorgen



Gardist David Geisser mit seinem Kochbuch in der Küche der Schweizer Garde im Vatikan in Rom. (Bild: Therese Krähenbühl)



In den vatikanischen Küchen. (Bilder: zvg/Katarzyna Artymiak)



Die Schweizer Garde sorgt im Vatikan für Sicherheit. (Bild: jgr)

derweilen polnische Ordensfrauen, welche die Gardisten auch an Weihnachten bekochen werden. Was an diesem Tag genau auf den Tisch kommt, weiss Geisser noch nicht. Es steht aber bereits fest, dass er das Fest der Liebe ohne seine Freundin

in Rom verbringen wird. «Die polnischen Schwestern kochen für uns eine Mischung aus polnischer, italienischer und schweizerischer Küche.»

Die beste Köchin sei aber immer noch seine Mama. «Von ihr habe ich die Liebe zum Kochen.



Papst Franziskus mit dem Kommandanten der Schweizer Garde und Gardisten im Hintergrund. (Bild: Keystone)

Und obwohl ich in Sternekküchen gearbeitet habe, kommt kein Essen an das ihre heran.» Dazu komme, dass in seiner Familie das Essen stets ein soziales Ereignis sei. «Wenn immer möglich wird am Abend zusammen gegessen und über den Tag gere-

det.» So verwundert es wenig, dass ein Teil des Kochbuches «Buon Appetito» seinen Ursprung in der Schweiz hat. «Ich muss gestehen, dass ich die Schweizerischen Produkte, trotz der vielgerühmten italienischen Cucina, einfach besser

finde. Die Produktionsstandards sind viel höher und das schlägt sich wiederum in den Produkten nieder.»

Schweizer Butter besser

Italienische Butter oder Rahm würde nie die Qualität der Schweiz erreichen. «Auch die Fleischerzeugnisse in der Schweiz sind besser. So freuen wir Gardisten uns auch immer, wenn etwas aus der Schweiz, wie beispielsweise Olma Bratwürste oder Rivella, geschickt wird.»

Er schätze aber auch die italienische Küche sehr. Besonders Pasta habe es ihm angetan. «Dafür verzichte ich nach Antipasti und Primi Piatti gerne auf den zweiten Gang, bei dem Fleisch ohne Beilage serviert wird. Ich schätze gutes Fleisch sehr, aber ich brauche dazu etwas Gemüse und Reis, Pasta oder Kartoffeln auf dem Teller.» Beim Entwickeln seiner eigenen Rezepte hat der Gardist besonders darauf geachtet, dass sie gut und einfach nachkochbar sind. «Daher war es mir auch so wichtig, dass alle Bilder im Buch genau nach dem Rezept entstanden sind.» Zusätzlich empfiehlt er, beim Kochen stets flexibel zu sein, was die Gewürze anbelange. «Mit den richtigen Gewürzen kann man aus einem ganz einfachen Gericht extrem viel herausholen.» 24 Monate hat sich Geisser nun aber in erster Linie auf den Dienst in der Garde und nicht auf das Kochen konzentriert. «Es ist einfach bombastisch, was ich während meiner Dienstzeit hier erleben durfte. Daher habe ich mich nun auch entschieden, noch etwas länger zu bleiben.»

Nach Garde wieder kochen

Eine Garde-Karriere strebe er aber nicht an. «Ich habe schon Pläne für Projekte nach der Zeit in der Garde. Ich würde gerne als Event-Manager arbeiten oder Kochkurse geben.» Auf die Frage, ob auch ein weiteres Buchprojekt geplant sei, lächelt er nur verschmitzt als Antwort und sagt dann, dass man besser nichts verrate, wenn etwas noch nicht Spruchreif sei. Und dann muss der junge Mann schon wieder weiter. Am Abend steht als fünfter Termin des Tages ein Essen mit den US Marines auf dem Programm.

Buchtipps: Päpstliche Schweizergarde. Buon Appetito. Rezept, Geschichten und prominente Porträts. Weber AG Verlag, Thun. ISBN: 978-3-03818-016-6

IMPRESSUM

Schweizer Bauer

mit SCHWEIZER HANDELS-BÖRSE

Die unabhängige Zeitung für die Landwirtschaft

Herausgeber: Verlags-AG «Schweizer Bauer»

Verlag: Betriebsgesellschaft «Schweizer Bauer»

Postfach 8135, Dammweg 9, 3001 Bern

Geschäftsführer: Rudolf Haudenschild

Leiter Lesermarkt: Thomas Welti

Redaktion

Rudolf Haudenschild (rh), Chefredaktor; Daniel Salzmann (sal), Stv. Chefredaktor, Agrarpolitik; Samuel Krähenbühl (sam), Stv. Chefredaktor, Leiter Online, Stv. Produktion; Doris Grossenbacher (gro), Markt, Feld & Stall; Robert Alder (ral), Regionen & Gemeinden; Raphael Bühlmann (rab), Agrarpolitik, Forum, Betriebsführung; Pamela Fehrenbach (pam), Land & Leute, Haus & Familie; Jacqueline Graber (jgr), Regionen & Gemeinden; Susanne Meier (sum),

Feld & Stall; Heinz Röthlisberger (röt), Produktion, Landtechnik, Extra; Elisabeth Schär (es), Sekretariat, Agenda; Stephan Schmidlin (schm), Landtechnik; Anja Tschannen (ats), Forum; Marcel Wipfli (wfp), Feld & Stall.

Kontakt: Redaktion «Schweizer Bauer», Dammweg 9, Postfach 8135, 3001 Bern, Telefon 031 330 95 33, Fax 031 330 95 32, E-Mail: redaktion@schweizerbauer.ch; www.schweizerbauer.ch Samuel Krähenbühl (sam); Reto Blunier (blu).

www.schweizerbauer-hofladen.ch Thomas Welti

Inserate

Inserationspreise: pro 1-spaltige Millimeterzeile (27 mm breit) Annoncen Fr. 1.75/mm, Grossauflage Fr. 2.06/mm; Rubriken Fr. 1.48/mm zuzüglich 8,0% MWST. Der vollständige Tarif ist bei unten stehender Adresse erhältlich.

Kontakt: Agripub Anzeigenservice, Seelandweg 7, 3013 Bern; Telefon 031 330 95 00, Fax 031 330 95 30; E-Mail: inserate@schweizerbauer.ch; Kundenberatung: Ulrich Rufer, Daniel Sempach; Anzeigen-Service: Irene Heynen (Teamleiterin), Claudia Heynen, Ingrid Wilms (Tel. 031 330 95 00).

Abonnemente

Jahresabo Fr. 213.–, 6 Monate Fr. 141.–,

Einzelnummer Fr. 3.00 (inkl. 2,5% MWST)

Kontakt (Bestellung, Adressänderung, Umleitung):

Schweizer Bauer, Industriest. 37, 3178 Böisingen;

Telefon 0844 10 20 30, Fax 0844 40 50 60;

Mail: abo@schweizerbauer.ch oder direkt auf

www.schweizerbauer.ch

Auflage

30 540 verbreitete, verkaufte Auflage.

WEMF/SW-Beglaubigung (Basis 2013/14)

32 500 Exemplare: Druckauflage

53 000 Exemplare: monatliche Grossauflage

ISSN 1420-0546

167. Jahrgang, Erscheinung: Zweimal wöchentlich

Für unverlangt eingesandte Beiträge wird jede Haftung abgelehnt. Alle Texte, Bilder, Illustrationen und Inserate dürfen von Dritten ausserhalb des Eigengebrauchs nicht ohne Einwilligung des Verlags kopiert oder in irgendeiner Form weiterverwendet oder zugänglich gemacht werden; zulässig ist die ausschliessliche Verwendung in Schule und Ausbildung.



Schweizer Mitglied EUROFARM



Schweizer Mitglied EUROFARM

INFO IM ABONNEMENT

Ich möchte den **Schweizer Bauer** jeden Mittwoch und Samstag in meinem Briefkasten. Ich wünsche folgende Zahlungsweise:

1 Jahr Fr. 209.–*

½ Jahr Fr. 133.–*

3 Wochen gratis zur Probe

* inkl. 2,5% Mehrwertsteuer

Name _____

Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Telefon-Nr. _____

E-Mail _____

Bitte ausschneiden und einsenden an: Schweizer Bauer, Aboservice, Industriest. 37, 3178 Böisingen oder bestellen via abo@schweizerbauer.ch