

M

MIGROS MAGAZIN

M

TRENDFORSCHERIN | 32

Für weniger Moral und mehr Ekstase

MIGROS-WEIHNACHTSLIED | 40

Musik für einen guten Zweck

PUBERTÄT | 96

Wieso Kinder heute früher reif werden



Gourmetpapst

David Geisser bewacht Papst Franziskus in Rom. Nun hat der Jungkoch ein Buch über die kulinarischen Vorlieben im Vatikan verfasst. Dem Migros-Magazin tischt er eine Tagliata auf. | 76

Bild: Katarzyna Artymiak

Bitte Wohnungswechsel der Post melden oder dem regionalen Mitgliederdienst: Tel. 044 - 278 53 23 /
mitgliederdienst@gmz.migros.ch

Anzeige

reisebüro
mittelthurgau



Jetzt bestellen unter
www.mittelthurgau.ch:
Katalog «Flussreisen 2015»!





Als Mitglied der päpstlichen Schweizergarde macht David Geisser (3. v. l.) eine stramme und ehrenhafte Figur.

AUFGETISCHT

David Geisser, Gardist, Koch und Autor

Den Sprung in die nationalen Medien schaffte Jungkoch David Geisser (24) aus Wetzikon ZH quasi über Nacht, als er mit 18 Jahren seine schulische Abschlussarbeit als Kochbuch («Mit 80 Tellern um die Welt») veröffentlichte. Kurz darauf, 2009, begann er seine Lehre im Gault-Millau-Restaurant Casale in Wetzikon unter der Leitung von Sternekoch Antonio Colaianni. Nach der Lehre wechselte er ins Direktionsrestaurant der UBS in Zürich. Seit Februar 2013 steht Geisser im Dienst der päpstlichen Schweizergarde in Rom. Soeben ist im Weber-Verlag das Kochbuch «Buon Appetito» erschienen, an dem der Gardist als Co-Autor mitgewirkt hat.

Was haben Sie immer auf Vorrat?

Energie, Ideen, Gewürze, frische Kräuter.

Was würden Sie niemals essen?

Als Koch esse ich eigentlich alles – bis auf Gorgonzola.

Wie oft pro Woche kochen Sie?

Ich koche leider nicht regelmässig, da ich in Rom keine Möglichkeit dazu habe.

Kochen ist für Sie ...

Freude, Leidenschaft und Kreativität.

Mit wem würden Sie gern essen gehen?

Da ich noch bis März 2015 im Vatikan bin, habe ich kaum Zeit. Darum würde ich im Moment am liebsten mit meiner Freundin und meinen Freunden ausgehen.



1. Je nach Saison kann man die Eierschwämmli ersetzen, z. B. durch Champignons.
2. Parmesan am Stück lässt sich problemlos mit dem Sparschäler in feine Scheiben hobeln.
3. Das Rindfilet wird gewürzt und anschliessend scharf angebraten.
4. Ein mildes Balsamicodressing harmoniert sehr gut mit frisch geerntetem Rucola.



Lustiger Zufall: Dass sie beide eine Zeitlang im Team von Sternekoch Antonio Colaianni gearbeitet haben, bemerkten David Geisser und «Saisonküche»-Köchin Anja Steiner beim gemeinsamen Kochen für das Migros-Magazin.

Mit dem Segen des Papstes

Als Gardist bewacht David Geisser den Heiligen Vater, und als Buchautor enthüllt er dessen kulinarische Vorlieben. Als Koch bereitet er Tagliata vom Rind zu. Nicht für Franziskus, aber fürs Migros-Magazin.

Als im Jahr 1506 im Auftrag von Papst Julius II. in Rom die ersten Schweizer Söldner ihren Dienst antraten, kam dies nicht von ungefähr: Schon damals waren die Eidgenossen berühmt für ihre Tapferkeit, ihre edle Gesinnung und ihre Treue. Für viele galten sie als unbesiegbar. Früher wie heute ist es Aufgabe der Garde, den Apostolischen Palast, die Zugänge zur Vatikanstadt und das Castel Gandolfo, die Sommerresidenz des Papstes, zu bewachen. Und natürlich gilt der persönliche Schutz des Heiligen Vaters als oberstes Gebot.

Einer, der für den Papst strammsteht, ihm Treue und Ergebenheit geschworen hat und im Ernstfall sein Leben für ihn opfern würde, ist David Geisser aus Wetzikon ZH. Er dient seit 1. Februar 2013 mit 109 weiteren jungen Männern für 25 Monate als Gardist und Hellebardier in Rom.

Gleich zwei Kindheitsträume gingen in Erfüllung

Schon im Alter von 13 Jahren war für David Geisser klar: Träume sind dafür da, sie zu verwirklichen. Zum Ersten wollte er unbedingt – wie 30 Jahre zuvor schon sein Vater – in der Schweizergarde dienen. Zum Zweiten war es sein innigster Wunsch, Koch zu werden. Beide Träume hat er sich erfüllt. Aber dass er

mit 24 Jahren auch noch als Mitglied der Schweizergarde ein Buch über die Kulinarik im Vatikan massgeblich mitgestalten durfte, ist für ihn «die absolute Krönung».

Zur kulinarischen Krönung soll heute die Tagliata vom Rind werden, die David Geisser zusammen mit «Saisonküche»-Köchin Anja Steiner zubereitet. Das Duo erweist sich dabei als perfektes Team: Während sie akribisch das Rindsfilet würzt, schneidet er im Rekordtempo die Zutaten für die Garnitur. Und beim Plaudern stellen sie amüsiert fest, dass sie beide schon im Team von Sternekoch Antonio Colaianni gearbeitet haben.

Freundin, Partys, Fussball – und ein Interview für die BBC

«Wie lebt man als Schweizergardist? Gibt es spezielle Regeln für die Freizeitgestaltung?», will Anja Steiner wissen. «Nein, der Dienst schränkt mich nicht ein», antwortet David Geisser. «Ich bin wie jeder andere in meinem Alter, habe eine Freundin und gehe an Partys, treffe mich mit Kollegen, spiele Fussball.»

Das Telefon klingelt und unterbricht den Küchenplausch. Der britische TV-Sender BBC ist dran und bittet den «nun bekannten Herrn Geisser» um ein Interview in Zürich. Anja Steiner staunt nicht schlecht und wird neugierig. Sie möchte jetzt die ganze Geschichte hören. ▶



► Wie war das mit der Bewerbung für die Schweizergarde? «Ich erfüllte alle Anforderungen, denn ich bin Schweizer, besitze einen einwandfreien Leumund, habe eine Kochlehre und die Rekrutenschule absolviert. Ausserdem bin ich ledig und katholisch», erzählt David Geisser. Was aber den verantwortlichen Kommandanten Daniel Anrig aufhorchen liess, war seine offenkundige besondere Begabung fürs Kochen und fürs Schreiben.

Der Gardekommandant war begeistert und eine Idee geboren

Mit 18 Jahren hatte David Geisser seine schulische Abschlussarbeit als Kochbuch («Mit 80 Tellern um die Welt») verfasst. Die Publikation wurde ein Erfolg und ermutigte ihn zu einem weiteren Kochbuch («Durch die Jahreszeiten»). Oberst Anrig war begeistert vom Lebenslauf des ehrgeizigen Jungkochs aus Wetzikon, stellte ihn ein und ermöglichte es ihm, als federführender Co-Autor ein vatikanisches Kochbuch aus der Perspektive der Schweizergarde zu konzipieren und zu schreiben. Titel: «Buon Appetito».

Auf 200 Seiten findet man nicht nur die Leibspeisen von Schutzpatronen wie dem heiligen Martin, dem heiligen Sebastian oder Niklaus von der Flüe. Auch die kulinarischen Vorlieben höchster kirchlicher Würdenträger wie der Kardinäle oder des Papstes Franziskus persönlich sind verewigt. David Geisser hat jedes der päpstlichen Rezepte adaptiert und teilweise modifiziert: «Viele habe ich hier und da ein wenig aufgepeppt oder mit saisonalen Produkten verfeinert», berichtet der 24-Jährige. «Und ich habe immer darauf geachtet, dass alles gut nachzukochen ist.»

Von Saltimbocca bis Wiener Schnitzel

Und was kam und kommt im Vatikan alles auf den Teller? Saltimbocca, Minestrone, Piccata Milanese, Tiramisù. Aber auch Wiener Schnitzel, polnische Fleischvögel und Birchermüesli waren und sind bei den Kirchenfürsten beliebt. Was sie wohl von der Tagliata hielten, die mittlerweile in Geissers Küche so verführerisch duftet?

Der Koch bittet die Köchin zu Tisch. Bevor es ans gemeinsame Schlemmen geht, hat er allerdings noch etwas auf dem Herzen: «Buon Appetito. Aber lass uns zuerst noch beten und dem himmlischen Vater für unser Essen danken.»

Text: Sonja Leissing

Bilder: Daniel Kellenberger



David's Tagliata vom Rindsfilet

ZUTATEN

600 g Rindsfilet
grobes Meersalz
Pfeffer
6 EL Olivenöl
4 Thymianzweige
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
200 g Pilze,
z. B. Eierschwämmli
80 g Cherry-Dörrtomaten,
z. B. Pomodorini ciliegia
½ Limette
1 EL Aceto balsamico
60 g Rucola
Fleur de sel
50 g Parmesan am Stück

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 80 °C vorheizen, ein Blech miterwärmen. Filet mit ca. 1 TL Salz einreiben und mit Pfeffer bestreuen. In etwas Öl mit 2 Zweigen Thymian und dem Knoblauch 2 Minuten kräftig anbraten. Alles auf das vorgewärmte Blech geben. Im Ofen 40–50 Minuten garen lassen, je nach gewünschter Garstufe.
2. Schalotte und restlichen Thymian hacken. Pilze rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Tomaten aus dem Öl heben und abtropfen lassen. Schalotten und Pilze in 2 EL Öl bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten. Thymian und Tomaten kurz mitdünsten. Abschmecken.
3. Kurz vor dem Servieren Limette auspressen. Saft mit Balsamico und restlichem Öl verrühren. Mit Rucola mischen. Filet in feine Tranchen schneiden. Mit Rucola und Pilzmischung anrichten. Mit Fleur de sel bestreuen. Parmesan fein darüberhobeln.

TIPP Die Tagliata schmeckt auch kalt aufgeschnitten.

Hauptgericht für 4 Personen

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten
+ 40–50 Minuten
im Ofen garen

Pro Person
ca. 39 g Eiweiss
22 g Fett
6 g Kohlenhydrate
1600 kJ/380 kcal



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder unter www.saison.ch im Jahresabonnement, 12 Ausgaben für nur Fr. 39.–