

# DAVID KRÜGER

## «IN DIESEM BUCH STECKT MEIN GANZES WISSEN»

Der Spitzenkoch David Krüger zeigt mit seinem Buch «Ten Seasons – Kochen mit Urprodukten», was Saisonalität wirklich bedeutet.

HGZ: **David Krüger, was ist die Idee hinter ihrem kürzlich erschienenen Buch «Ten Seasons»?**

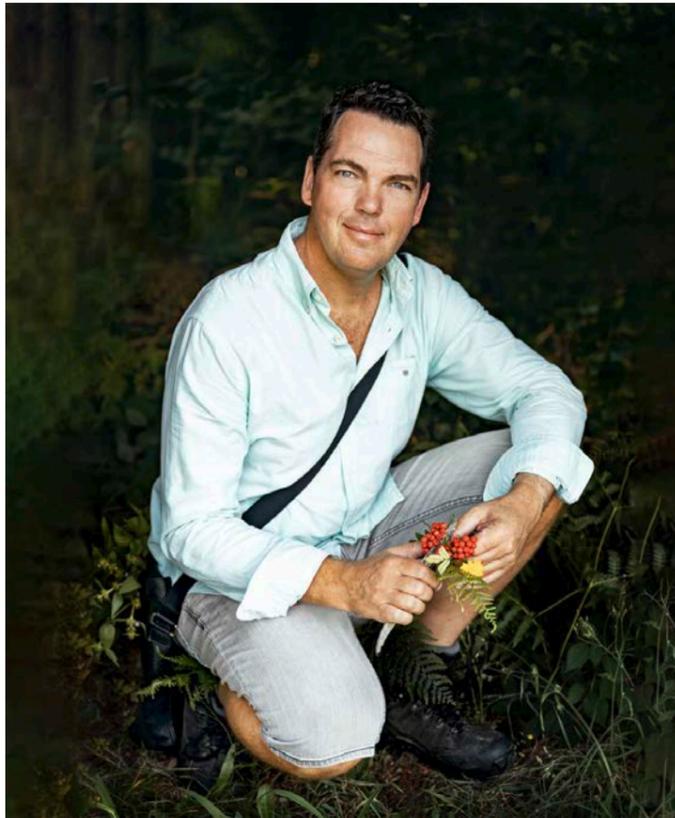
DAVID KRÜGER: Ich wollte ein Standardwerk für Urprodukte verfassen. Dazu zählen unter anderem Wildkräuter und -früchte, Fische, Krustentiere sowie Emmer, Eicheln und Kastanien. Das Werk ist Kochbuch, Kräuterlexikon und Bildband in einem. Es soll die Leser dazu einladen, den eigenen Lebensraum wiederzuentdecken – im Wald wie auch auf dem Teller. Mit dem Buch will ich vergessenes Wissen sichern und den Wert von unverfälschten Urprodukten würdigen. Wichtig war mir die Enzyklopädie mit 80 Urprodukten, welche geschmacklich relevant sind und im Buch verwendet werden. Zudem wollte ich den Sinn der Haltbarmachung vermitteln und dabei das Wissen unserer Vorfahren aufzeigen.

**Sie arbeiten mittels des phänologischen Kalenders. Weshalb – und was ist das?**

Die meisten Menschen wissen nicht mehr, was Saisonalität heisst. Die Lebensmittel im Buch werden nach dem Naturkalender – dem phänologischen Kalender – und seinen zehn Jahreszeiten verwendet. Zeigerpflanzen geben in jedem Lebensraum zuverlässig die Saison an. Damit ist der phänologische Kalender ein einfaches Werkzeug, um Köchen aufzuzeigen, was wann wächst, und um ihnen die Produktplanung für die Gerichte zu erleichtern.

**In diesem komplexen Buch steckt viel Wissen. Wie lange haben Sie daran gearbeitet?**

Es stecken drei Jahre Recherche in «Ten Seasons». Zusammen mit Niclas Ohrmann, meinem ehema-



David Krügers Werk ist Kochbuch, Kräuterlexikon und Bildband in einem. Es dient als Leitfaden für eine Ernährung im Einklang mit der Natur. ZVG

ligen Sous-chef im Restaurant Opera in Zürich, habe ich diese Gerichte drei Jahre lang für Gäste gekocht. Dafür haben wir 15 Gault-Millau-Punkte erhalten. Die spannendsten Gerichte befinden sich nun in diesem Buch, woran ich das letzte Jahr zu 100 Prozent gearbeitet habe. Als erfahrener Fotograf durfte ich die Bilder dazu selbst beitragen.

**«Ich wollte ein Standardwerk für Urprodukte verfassen.»**

**Sie sind Spitzenkoch, Besitzer einer Tauchschule, Fotograf und Buchautor. Wohin führt Ihre Reise?**

Ich bin offen für Anfragen für Food-Schulungen, Sensorik-Kurse, Gast-Koch-Events oder als

Fotograf. Ich würde aber auch gerne eine spannende Lokation übernehmen, um die Gesamtidee hinter «Ten Seasons» längerfristig und nachhaltig weiterzuführen. INTERVIEW SARAH SIDLER

### Zur Person

Der 47-jährige gebürtige Deutsche weist 25 Jahre Erfahrung als Küchenchef und gastronomischer Leiter auf. Gelernt hat David Krüger bei Harald Wohlfahrt in der «Traube Tonbach». Er ist Foodfotograf und Chefreferent in Kochschulen. Seit 2014 arbeitet er nach der Agefood-Philosophie. Dafür erhielt er 2018 im «Opera» in Zürich 15 Gault-Millau-Punkte. Sein Buch «Ten Seasons» ist im Werd und Weber Verlag für 75 Franken erhältlich.

# Neuer Start im «Ackermannshof»

Mitten in der Krise hat ein versiertes Gastrotrio den Basler «Ackermannshof» übernommen.

Flavio Fermi ist in der Basler Gastroszene kein Unbekannter. Während acht Jahren drückte er der Osteria Tre im Hotel Bad Bubendorf in Bubendorf/BL seinen Stempel auf. Er erkochte sich dort 16 Gault-Millau-Punkte und einen Michelin-Stern.

**«Wir bringen die Jahreszeiten auf die Teller unserer Gäste.»**

FLAVIO FERMI, CHEFKOCH «ACKERMANNSHOF», BASEL

Doch dann kam der Tag, an dem es ihn nach neuen Ufern gelüstete. Ihm schwebte ein eigener Betrieb vor. Weil er sich zwar in der Küche, nicht aber in der Betriebswirtschaft und Führung eines Restaurants auskannte, wandte sich Flavio Fermi an seine ehemaligen Arbeitgeber Evelyn und Roland Tischhauser.

*Eine Aktiengesellschaft als Geschäftsgrundlage*

Das Ehepaar hatte während 25 Jahren die Geschicke des «Bad Bubendorf» geführt. Vor einem Jahr beschloss es, seine Anteile zu verkaufen und sich neu zu orientieren. Als Flavio Fermi im letzten Herbst mit dem Wunsch nach einem eigenen Betrieb auf das Paar zukam, beschloss dieses, seinen ehemaligen Mitarbeiter zu unterstützen. Die drei fanden mit dem «Ackermannshof» in der Basler St.-Johanns-Vorstadt den richtigen Betrieb für ein kleines, feines Gourmet-Restaurant.

Die drei gründeten eine Aktiengesellschaft, wobei Roland Tischhauser 40 Prozent und die beiden anderen Aktionäre, Evelyn Tischhauser und Flavio Fermi, je 30 Prozent besitzen. Roland Tischhauser übernimmt die Position des Geschäftsführers, seine Frau Evelyn bringt ihr Wissen im Marketing und in der Administra-



Flavio Fermi (37) in Aktion. ZVG

tion ein und Flavio Fermi verantwortet die Küche. «Unser Ziel ist es, Flavio in der anspruchsvollen Anfangsphase zu unterstützen und ihm später den Betrieb zu übergeben», verrät Roland Tischhauser die Zukunftspläne.

*Fermis Küche in Basel*

Flavio Fermi präsentiert in Basel eine modern-mediterran interpretierte Küche, die seine schweizerischen und italienischen Wurzeln vereint. Das zeigt sich in der Reduktion auf das Wesentliche, inspiriert von der nordischen Küche. Die Grundprodukte stammen weitgehendst aus nachhaltiger Produktion und aus der Region. Flavio Fermi beschreibt seine Philosophie so: «Wir leben die Jahreszeiten in den Kochtöpfen und bringen sie mithilfe von kreativem Handwerk auf die Teller der Gäste.» RUTH MARENDING

### Zur Person

Nach der Kochlehre in Basel bringen die Lehr- und Wanderjahre Flavio Fermi unter anderem nach Deutschland und Thailand. Von 2013 bis 2021 war Fermi Küchenchef in der Osteria Tre in Bubendorf. 2016 veröffentlichte er sein Buch «Zu wenig Parmesan». Im autobiografischen Werk nimmt er die Leser mit auf seine kulinarischen Stationen.



Mehr Informationen unter: [www.ackermannshof.ch](http://www.ackermannshof.ch)



Mehr Informationen unter: [www.weberverlag.ch](http://www.weberverlag.ch) [www.agefood.ch](http://www.agefood.ch)

ANZEIGE

## GEWERBETREUHAND

Unternehmen Privatpersonen Immobilien Informatik International

### Gesucht: Pächter für Restaurant



- brandneues und top ausgestattetes Restaurant mit Terrasse
- tolle Lage in **LuzernSüd** im urbanen und aufstrebenden Schweighof-Areal
- gesunde, regionale und saisonale Küche
- verfügbar ab September 2021



Ihr Kontakt: Angela Schilliger, 041 319 92 78  
angela.schilliger@gewerbe-treuhand.ch

Weitere Informationen: [www.schweighofpark.ch/restaurant](http://www.schweighofpark.ch/restaurant)

## PERSONALIA

Gastgeber aus Leidenschaft



### Die Wiesers gehen in Pension

Mehr als 20 Jahre führte der eidg. dipl. Küchenchef und Hotelier Georg Wieser zusammen mit seiner Frau Julia, Maitre d'hôtel, den Gasthof zum Roten Löwen in Hildisrieden/LU. Nun ist das Wirtepaar in den Ruhestand getreten.

Neue Pächter sind die Gastrounternehmer Saemi Honegger und Pius Suter von der Barest AG, die zusammen mit Gastgeberin Simone Hafner und dem neuen Küchenchef Luis Baleiron das Lokal leiten. (rup)