

Schweizergarde: Zu Tisch, bitte!



Foto: Keystone/Monika Flueckiger

Der ehemalige Schweizergardist David Geisser hat ein Kochbuch mit Rezepten aus dem Vatikan veröffentlicht, das über die Lieblingspeisen der Päpste Benedikt XVI. und Franziskus Aufschluss gibt.

von Philippe Welti

Der Sinn für gute Ernährung und nachhaltige Nahrungsmittelproduktion wurde ihm in die Wiege gelegt. David Geissers Eltern führen ein Reformhaus. Während Mitschüler für den Diplomabschluss an der Rudolf-Steiner-Schule zum Beispiel Musikinstrumente bauten, legte er eine Rezeptsammlung vor. Sie wurde zur Grundlage für sein erstes Buch: «Mit 80 Tellern um die Welt». Nach der Rekrutenschule machte er eine Lehre als Koch. Zu dieser Zeit entstand sein zweites Buch. Danach wäre ihm eine Karriere als schweizerischer Jamie Oliver offen gestanden. Doch der heute 24-Jährige hatte anderes im Sinn: Der gläubige Katholik meldete sich zur Schweizergarde in Rom. «Es geht mir nicht in erster Linie darum, Geld zu verdienen im Leben. Ich will auch persönlich weiterkommen», so Geisser. Im Februar 2013 trat er in die Garde ein. Heute ist er einer von 110 Gardisten.

Die Aufgabe des Personenschutzes für den Papst hat in der Familie Geisser Tradition. Sein Vater beschützte Johannes Paul II., und er war es, der am 13. Mai 1981 den Attentäter Mehmet Ali Ağca gegen die wütenden Massen abschirmte, nachdem dieser auf den Papst geschossen hatte. Auch David Geissers jüngerer Bruder absolvierte für 25 Monate den Dienst mit der Hellebarde in Rom. Das Leben in der Ewigen Stadt gefiel ihm gut. In seiner Freizeit spielte er Fussball in der Nationalmannschaft des Vatikans. Im Wiener Ernst-Happel-Stadion schoss er sogar ein Tor gegen österreichische Sportjournalisten. Als begeisterter Fussballanhänger passte er in den Vatikan, ist doch auch der Papst ein glühender Fussballfan.

Das Essen in der Schweizergarde ist wichtig, denn gutes Essen bedeutet auch gute Disziplin. «Ohne Mampf kein Kampf», sagte früher Daniel Anrig, der bis vergangenen Januar die päpstliche

Schweizergarde leitete. Der zackige Gardekommandant hatte die Idee, zum ersten Mal in der über fünfhundertjährigen Geschichte der Schweizergarde ein Kochbuch herauszugeben. Da traf es sich gut, dass er mit David Geisser einen ambitionierten Jungkoch und Autor in seinen Reihen hatte. In seiner Freizeit stellte der Koch sein drittes Kochbuch zusammen: «Buon Appetito – Lieblingsgerichte, Geschichten und prominente Porträts aus der Schweizergarde». 1200 Stun-



Foto: Keystone/Karl Mathis

David Geisser bei der Vereidigung als Schweizer Gardist am 5. Mai 2013.

den habe er in das Buchprojekt investiert und jedes Gericht in der Mensa der Garde fünfmal gekocht und dann die Fotos machen lassen. Geisser sagt, dass er gerne mit saisonalen Produkten koche und die Abwechslung liebe. Unterstützt wurde er bei seinem Buchvorhaben von Erwin Niederberger aus Küsnacht am Rigi, einem Wachtmeister der Garde.

Geisser verrät in seinem Buch auch die kulinarischen Vorlieben von Vater Benedikt und Papst Franziskus. Der Bayer liebt Spanferkel mit Semmelknödeln und Regensburger Wurstsalat. Papst Franziskus, der in Argentinien selbst gerne den Kochlöffel schwang, liebt es deftig: Rinderschmorbraten in Rotweinsauce und zum Dessert die argentinische Dulce de leche, eine Creme aus Milch, Zucker, Vanille und Cognac. «Mir ist das eindeutig zu süß», sagt dazu Geisser. Johannes Paul II. zog Fleischvögel mit Rotkraut vor, auch dieses Rezept ist in dem Buch enthalten.

Der Schweizer Kardinal Kurt Koch mag Wiener Schnitzel. In «Buon Appetito» finden sich aber auch beliebte italienische Gerichte, welche die Gardisten in ihrer Mensa oder im Ausgang essen.

In den Jahrhunderten, in denen die Schweizer den Vatikan beschützen, haben sich die kulinarischen Vorlieben der Söldner der römischen Küche ange-



David Geisser, Erwin Niederberger, Daniel Rudolf Anrig: **Päpstliche Schweizergarde – Buon Appetito** Mit 60 Lieblingsgerichten, Geschichten und prominente Porträts aus der Schweizergarde. Weber-Verlag, Thun 2014. 24 x 32 cm, gebunden. 192 Seiten, Fr. 59.–. ISBN 978-3-03818-016-6.

LESERSERVICE: Portofreie Bestellung unter **Gratis-Tel.-Nr. 0800 55 33 77**.

passt. Italienische Gerichte herrschen vor. Im Vatikan kommen Klassiker von Minestrone über gebackene Auberginen, Gnocchi alla romana und natürlich diverse Variationen von Pasta, Risotto oder Polenta vor.

Im Dezember 2014 war ein Höhepunkt im Leben des jungen Gardisten: «An der wöchentlichen Generalaudienz auf dem Petersplatz habe ich dem Papst mein fertiges Buch überreicht. Er hat darin geblättert, war begeistert vom argentinischen Menü und hat mir dafür gedankt. Das war der bisherige Höhepunkt meines Lebens», sagt Geisser. Im Dienst pflege er gewöhnlich professionelle Distanz

zum Papst. Dieser sei aber ein herzlicher Mensch und wechsele auch mal ein paar Worte mit den Gardisten. Am Tag nach dem Spiel Schweiz gegen Argentinien an der Fussballweltmeisterschaft in Brasilien habe er vor den Gemächern des Papstes Wache gestanden. Als Franziskus David Geisser gewahr wurde, sei er zum ihm gekommen und habe ihn nach dem Ausscheiden der Schweizer mit einer kleinen argentinischen Spezialität aufzumuntern versucht. Das sei ihm gelungen, sagt der Gardist mit einem Augenzwinkern. Seit Februar ist Geisser kein Schweizer Gardist mehr. Er möchte nun im Eventmanagement Fuss fassen. ■



Foto: Keystone/AP Alessandra Tarantino

David Geisser in der Küche im Hauptquartier der Schweizer Gardisten.