

UNTERNEHMER IM FOKUS

David Geisser, Inhaber David Geisser AG, Spitzenkoch und Buchautor

Er ist einer der «Shootingstars» der Gastroszene: David Geisser betreibt erfolgreich ein Kochstudio, hat eine Kochsendung auf dem Ostschweizer Privatsender TVO und ist Autor mehrerer Kochbücher. Auch ist seit Neustem sein Label in den Kühlregalen der Migros. Und wir schätzen ihn als Rezept-Kolumnisten im «Uster Report».

Der gebürtige Wetziker ist erst 30-jährig und sprüht nur so vor unternehmerischen Ideen an allen möglichen Fronten. Vom Gastgeber mit seiner Tavolata in einer einstigen Heubühne, Einsätzen für Hotelketten als Gastrokritiker oder Botschafter für Weine oder Gewürze – David Geisser erscheint fast omnipräsent. Selbstredend hat der kreative wie erfolgreiche Gastronom bereits als junger Mann im Leben diverse bemerkenswerte «Pflöcke» eingeschlagen.

Autor im Vatikan

Ein solcher ist gewiss die Zeit als Schweizergardist zusammen mit Bruder Simon (Frühjahr 2013 bis Frühjahr 2014). Sie folgten damit dem Beispiel von Vater Felix, der auch Gardist war. Dieses Engagement noch bemerkenswerter macht, dass der Jungkoch bei seinem Rekrutierungsgespräch dem damaligen Gardekommandanten, Oberst Daniel Rudolf Anrig, ein Kochbuch im Zusammenhang mit den kulinarischen Vorlieben des Papstes sowie anderer hoher geistlicher Würdenträger und Exponenten der Garde vorschlug. Selbstverständlich wurde sein «Buon Appetito», in etliche Sprachen übersetzt, ein Bestseller der Gastro-Literatur.

Dieses Kochbuch aus und über den Vatikan war aber nicht das erste des grossgewachsenen Blondschoopfs, den Erstling hatte er bereits 2009 mit 18 noch vor der Kochlehre herausgebracht. Das

David Geisser zusammen mit Philipp Reiter (l.). Reiter, der «Oberstift» in Geissers Ausbildung im UBS-Direktionsrestaurant «Colors», ist seit der Eröffnung des Kochstudios in Wermatswil der Junior Manager. Er leitet das Studio administrativ, kocht aber selbst auch aktiv mit.





Werk «Mit 80 Tellern um die Welt» war das Resultat seiner Abschlussarbeit an der Diplommittelschule und natürlich auch ein Hit. Die Erstauflage von 500 Stück war bereits nach vier Wochen vergriffen, man dachte schon über weitere 5000 Einheiten nach.

Seit dem Start auf Top-Niveau

Das Kochen hatte David Geisser von seiner Mutter Nica Geisser in die Wiege gelegt erhalten. Und dass der Apfel nicht weit vom Stamm fällt, beweist auch der zweite Bruder Benjamin, er absolvierte seine Kochlehre im renommierten Grandhotel Dolder. David Geisser seinerseits begann seine Ausbildung in der «Gault-Millau-Küche» des «Il Casale» in Wetzikon bei Spitzenkoch Antonio Colaianni. Weil dieser aber noch während Geissers Lehre ins «Clouds» im Prime Tower wechselte, beendete der Jungkoch die Ausbildung im Direktionsrestaurant «Colors» der Grossbank UBS.

Mit 22 folgte bereits das zweite Kochbuch, heute gibt es schon sechs weitere Titel. Als Unternehmer wichtige Eckpfeiler waren im Juni 2017 die Gründung der David Geisser AG und schliesslich im Januar 2018 der Bezug des eigenen Kochstudios in Wermatwil mit drei Kochinseln. Seit Frühling 2019 läuft auf dem Sender TVO die eigene Kochsendung «Choche und gnüsse». Ein bereits langes Engage-

ment verbindet David Geisser ferner mit der Migros: Er arbeitet seit September 2015 mit dem Migros-Fleischverarbeiter Micarna zusammen, und seit April 2020 führen verschiedene Genossenschaften im Land unter seinem Label ein Grillsortiment. Neu sind diese Produkte auch in der Migros Genossenschaft Zürich erhältlich.

Herr Geisser, was ist Ihr Erfolgsrezept? Ihnen scheint einfach alles zu gelingen.

Schon wieder ein Rezept! Nein, die Frage nach dem Erfolg im Leben ist bestimmt durch viele Faktoren. Die Grundzutaten sind einmal eine Vision und der Wille für ein Projekt. Dann braucht es bestimmt eine Prise Glück und eine gute Nase – die braucht es in der Küche übrigens immer – und danach sind Hartnäckigkeit oder besser gesagt Geduld gefragt. Ohne diese gelingt nichts.

Was ist das für ein Gefühl, wenn man in die Migros einkaufen geht und dort die eigene Produktlinie im Kühlregal findet?

Es ist ein unbeschreiblich tolles Gefühl, wenn man sein eigenes Logo auf den Produkten beim Einkaufen sieht. Aber im Hinterkopf sind da auch die Erinnerungen an den Weg, der dahinterliegt. Oftmals war dieser steinig, zeitintensiv und führte über einige Sackgassen und

Bild links: Nica Geisser (r.) gab ihrem Sohn das Talent für die Küche mit. Die gebürtige Münchenerin bringt als Teil des Teams des Kochstudios zudem ihr gefragtes Wissen als diplomierte Ernährungs- und Diätberaterin EDB ein.

Seit 2015 verbindet David Geisser und den Migros-Fleischproduzenten Micarna eine enge Partnerschaft. In diesem Jahr hat Geisser exklusiv für den Grossverteiler sein eigenes Grillsortiment, bestehend aus Pulled Beef, Spare Ribs und Pulled Pork, kreiert.



Kurven, bis dann das Ziel erreicht war. Heute bin ich mächtig glücklich darüber.

Wie kam es dazu?

Auch dieser Schritt entspringt einer Vision von mir. Mit meiner Entscheidung in die Selbstständigkeit hatte ich auch schnell einmal Ideen für eine eigene Produktlinie. Eine Gewürzlinie mit raffinierten Komponenten, Teigwaren nach traditionellen Rezepten oder BBQ-Saucen mit dem «gewissen Etwas» schwebten mir schon lange im Kopf. Für den weiteren Schritt brauchte es also nur noch die richtigen Kontakte, und dann halt eben diese berühmten Zufälle.

Vermissen Sie bei Ihren Aktivitäten nicht die für Spitzenköche üblichen Insignien wie Sterne, Punkte oder Kochmützen?

Wir verfolgen ein anderes Konzept, welches nicht durch die üblichen Massstäbe bewertet werden kann. In unserem Kochstudio führen wir sehr viele Privat- und Firmenanlässe durch, Kochkurse mit diversen Themen, dazu auch Genussabende und unsere schon fast legendäre monatliche Tavolata, in welcher wir die verschiedenen Regionen Italiens kulinarisch vorstellen. Aber mein Bruder Benjamin hat diesbezüglich sichtbar Ehrgeiz, er machte die Kochlehre im Grandhotel Dolder, und ich denke, er besitzt das Rüstzeug und die Kreativität für die Sterneküche. Vielleicht ergibt sich dadurch auch für mich ein neues Projekt.

Als Wetziker leben Sie in Küsnacht und haben Ihr Unternehmen im Ustermer Dorf Wermatswil. Wie stark heimatverbunden sind Sie?

Mein neuestes Kochbuch trägt den Titel «Heimat ist dort, wo man gut isst». Sie sehen also nur schon von diesem Aspekt her, dass mir die Heimat sehr wichtig ist. Zeitgleich erscheint auf dem amerikanischen Markt jetzt mein zweites Kochbuch. Damit verbunden sind wieder Reisen in die USA, nach England und Italien geplant. Aber am wohlsten fühle ich mich halt wirklich in der Schweiz.

Trotz dieser lokalen Verbundenheit begann Ihre berufliche Laufbahn quasi mit einer Weltreise, und zwar mit Ihrem ersten Buch «Mit 80 Tellern um die Welt».

Autoren wie Jules Verne begeisterten mich schon immer und beflügeln heute noch meine Fantasie. So lag der Titel für mein erstes Kochbuch nahe. Dieses schrieb ich (noch ahnungslos) im Rahmen meiner schulischen Abschlussarbeit. Dass dieses Erstlingswerk bereits ein solcher Erfolg werden sollte, hat im Voraus niemand geahnt.

Heute schreiben Sie quasi Kochbuch um Kochbuch: Woher nehmen Sie diese Kreativität?

Geschäftlich bin ich viel unterwegs und darf die Küche der grossen Talente unserer Zeit geniessen. Dabei schaue ich diesen gerne über die Schulter in ihre Töpfe. Das inspiriert und lässt Raum für Neues entstehen. Darüber hinaus bin ich auch gerne Gast in der einfachen Landküche. Bei der Nonna quasi. Diese kochen noch mit dem Wissen und der Nase ihrer Vorfahren, begleitet von traditionellen Handgriffen und Tricks. Das inspiriert mich ungemein, und im Flugzeug oder im Zug habe ich dann genügend Zeit für neue Kreationen und Rezepte.

Wie stark war und ist der Einfluss Ihrer Eltern auf Ihre Karriere?

Meiner Meinung nach besteht eine Aufgabe der Eltern darin, ihre Kinder



Dieser Schriftzug prangt aktuell nur an der Wand des Wermatswiler Kochstudios. Beim Tempo und den Erfolgen von David Geisser erscheint eine Expansion nicht unmöglich.

Die «Tavolata» – die ungezwungene, italienische Art des gemeinsamen Geniessens mit Freunden, Kollegen, der Familie, mit Kunden oder Geschäftspartnern – ist ein fester Bestandteil des Konzepts. Gastgeberin Nica Geisser sorgt jeweils für einen bunt gedeckten Tisch voller mediterraner Spezialitäten.



Bild rechts: Der Chef am Herd gibt den Takt vor. Seit David Geisser im Alter von achtzehn Jahren im Rahmen einer schulischen Abschlussarbeit sein erstes Kochbuch herausgab, scheint er von Erfolg zu Erfolg zu eilen.

Der Aufgang ins schicke Kochstudio im Dachstock einer Schreinerei.

zu begleiten. Ihnen die Augen und die Sinne für die Welt zu öffnen. Das prägt natürlich. Die Pubertät lässt die Jugendlichen in den von den Eltern bepackten Rucksack blicken, diesen ausmisten und neu bepacken. Persönlich habe ich sehr viel Brauchbares von meinen Eltern mit auf den Lebensweg bekommen. Anderes habe ich ausgetauscht oder ersetzt. Damit bin ich in meinem bisherigen Leben eigentlich recht gut gefahren, und auch heute noch nehme ich gerne einen Rat meiner Eltern an. Dazu ist man nie zu alt.

Ihre Eltern sind beides diplomierte Ernährungsberater. Wie gesund ist die Küche von David Geisser?

Bei uns zu Hause gab es nie «Körnli-picker-Küche». Gesunde Küche ist für viele Menschen eine Küche, die nicht wirklich gut schmeckt. Bei uns war das nicht so. Meine Mutter ist eine brillante Köchin und ihre Gerichte hatten nie den negativen Touch einer falsch verstandenen Vollwertküche. Ein weiterer Aspekt ist die Qualität. Wenn immer möglich koche auch ich mit biologischen Zutaten. Diese haben auch einen viel besseren Geschmack und tragen im erweiterten Sinn zu einer globalen Perspektive bei, im Sinne einer ganzheitlichen Qualität.



Persönlich sollen Sie es mit dem Gorgonzola nicht so haben. Könnten Sie etwas Kochen, das Sie selbst nicht mögen und auch nicht durch Adaption verbessern können?

Das ist wirklich nicht ganz einfach, denn ich liebe übrigens alle Blauschimmelkäse nicht wirklich. Und manchmal muss man sich im Leben zu helfen wissen oder sich helfen lassen. Für diesen Fall habe ich meine Mutter als Joker. Im Gegensatz zu mir liebt sie Roquefort und Co. So überlasse ich ihr den Zugang und die Ideen rund um diese Käsesorten. Was aber nicht heisst, dass Gorgonzola nicht in einer Geschmacksschublade meiner Vorstellungen vorhanden ist. Ein guter Koch sollte auch Kreationen entstehen lassen können mit Produkten, die er nicht besonders mag. Es ist wie bei einem Maler oder einem Bildhauer, der schon zu Beginn seiner Arbeit das vollendete Werk vor seinem inneren Auge hat. Also ein Akt der Vorstellungskraft.

Sie betreiben zwar kein Restaurant, doch Sie sind der Gastrobranche gewiss verbunden. Was sind für diese neben Corona heute die grossen Herausforderungen?

Tendenziell setzen viele heutige Konsumenten auf schnell und billig. Leider auch viele Jugendliche. Diese trifft aber eigentlich keine Schuld, denn die Eltern haben ihnen diese Haltung ja schon vorgelebt. Wir wissen jedoch alle, dass



Qualität ihren Preis hat, egal in welchem Segment. Vor kurzer Zeit durfte ich Schulklassen im Rahmen eines Projekts, das sich «Klimaschule» nennt, praktisch beim Kochen unterstützen. Die fanden das echt cool und das hat mich gefreut. Auch wir in der Gastronomie müssen uns wieder mehr auf Qualität, Regionales und Saisonales etc. besinnen. Das schulden wir der Welt und unserer Zukunft. Dazu gehört übrigens auch der Umgang mit dem Thema «Food Waste», also dem Thema unserer modernen Wegwerfgesellschaft.

Mit einem Kochstudio, wie Sie es seit Januar 2018 in Wermatswil betreiben, besetzen Sie quasi ein gastronomisches Nischenthema. Wie lukrativ sind Kochkurse, Teamevents etc. wirklich?

Die Vorteile unseres Konzepts liegen unter anderem darin, dass wir punktuell arbeiten können. Wir produzieren exakt für den Auftrag, der gewünscht wird. Damit erreichen wir eine Konzentration in unserem Arbeitsaufwand, und was mir, wie schon gesagt, ganz wichtig ist, wir müssen fast keine Lebensmittel in die Mülltonne werfen. Auf der anderen Seite ist es gerade in der momentanen Situation mit Corona viel schwieriger, Restaurantbesucher spontan zu gewinnen. Wir sind, wie schon erwähnt, halt wirklich auf Events etc. ausgerichtet. Und im Leben kann man halt nicht alles haben.

Können Sie uns mehr über eine mögliche Expansion dieser Studios an andere Standorte verraten?

Tja – an den Ideen liegt es wirklich nicht. Aber zurzeit habe ich andere Themen, die uns stark beschäftigen. Bei dieser Frage bin ich, wie in meinem ganzen Leben, für gute Fügungen offen. An Zuversicht fehlt es mir dabei nicht.

Wie würden Sie die Unternehmenskultur beschreiben und wie führen Sie?

«Learning by doing». Zum guten Glück habe ich Mitarbeiter, die mitdenken! So

setze ich in meinem Führungsstil auf ein gut funktionierendes Teamwork. Wenn man Pferde hat, die laufen können, muss man sie laufen lassen. Wichtig dabei ist aber auch die geistige Leine, ich nenne es einmal so, ein kritischer Rundumblick, der Alarm schlägt, wenn einmal etwas nicht funktionieren sollte, um dann einzugreifen oder zu korrigieren. Damit bin ich bisher recht gut gefahren. Aber ich bin noch ein junger Unternehmer und mache meine Fehler, da ist eine konstruktive Kultur des Miteinanders von zentraler Bedeutung.

Sie beschäftigen vor allem Mitarbeitende, die Sie zum Teil seit Jahren mehr oder weniger gut kennen. Ist dies bei Entscheidungen nicht problematisch?

Es war mir von Anfang an klar, dass dies zu einem heiklen Thema werden könnte. Aber was gibt es Besseres, als Mitarbeiter zu haben, die man gut kennt, weiss, wie sie ticken, und ihre Vor- und Nachteile kennt. Auch bei dieser Frage sind eine transparente Kommunikation und die Ehrlichkeit fast das Wichtigste und es kommt wie überall im Leben auf das Wie und Wann an.



David Geissler ist auch in den Social-Media-Kanälen gefragt. Die Folge war der Kategoriensieg im Rahmen des German Influencer Award (GIA) 2020. Der GIA ist der erste und grösste unabhängige Award für alle Digital Creators im gesamten deutschsprachigen Raum.

Wer möchte hier nicht gleich mitessen?

Bild rechts: Die Zeit in der Schweizergarde in Rom möchte David Geisser auf keinen Fall missen.

Welches war die beste Entscheidung, die Sie als Unternehmer getroffen haben? Und welche Entscheidung bereuen Sie im Nachhinein?

Die beste Entscheidung ist in meinem Falle auch sicherlich die wichtigste. Nämlich der Schritt in die Selbstständigkeit. Viele meinen, Selbstständigkeit wäre gleichzusetzen mit Reichtum und viel Freiheit. Das Gegenteil ist der Fall. Am Anfang braucht es viel Mut und Spürsinn und dann auch immer wieder Eigenverantwortung, Antriebskraft und den Willen zum Durchhalten. Gerade in schwierigen Zeiten. Und bereut, im Sinne wichtiger Entscheidungen, habe ich bisher glücklicherweise noch nichts.

Wir sehen uns in drei Jahren wieder. Von welcher «Errungenschaft» werden Sie als Unternehmer freudig berichten?

Ich hoffe, berichten zu können, dass wir aus der momentanen Krise möglichst ungeschoren davongekommen sind oder uns bestenfalls sogar noch steigern konnten. Und dass unsere lieben Gäste und Freunde in schwierigen Zeiten zu uns gehalten und uns nicht vergessen haben. Aber da bin ich recht zuversichtlich, denn wir bekommen so viele positive Rückmel-

Hier nur eine Auswahl von fünf Kochbüchern, effektiv ist das Werk von Kochbuchautor David Geisser noch umfangreicher. In der Mitte ist mit «The Vatican Christmas Cookbook» das jüngste in den USA erschienene Kochbuch. Noch nicht dabei ist das dieser Tage in die Schweizer Buchhandlungen kommende neuste Werk «Heimat ist dort, wo man gut isst».



dungen bezüglich unserer Anlässe und Events. Wichtig ist in schwierigen Zeiten, gerade auch der eigenen Gesundheit, den Freunden und der Familie Sorge zu tragen, dann mag es auch manchmal blitzen und donnern im Leben.

Nehmen Sie eigentlich auch einmal Ferien vom Kochen oder wie erholen Sie sich am besten?

Durch meine Tätigkeit als Gasto-Tester, bin ich oft in schönen Hotels unterwegs oder werde eingeladen für Storys an verlängerten Wochenenden. Trotz der zusätzlichen Arbeit erhole ich mich dabei doch recht schnell und gut. Und Ferien mache ich am liebsten im Rahmen meiner Familie. Da kann ich meine Seele baumeln lassen.

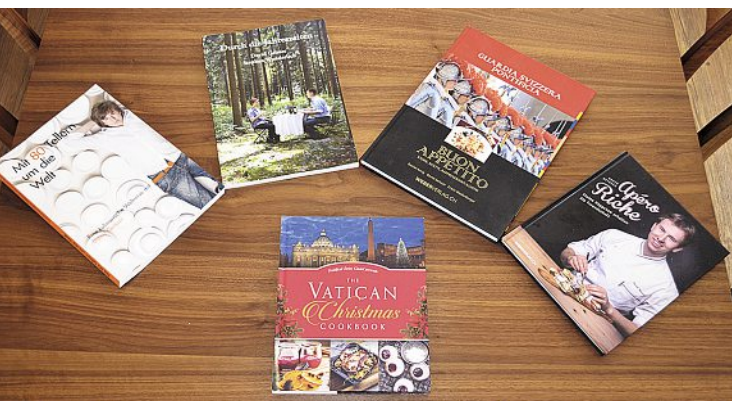
Sie sind nun 30 Jahre alt, was sind Ihre unternehmerischen und privaten Ziele?

Ziele habe ich noch einige in meinem Rucksack. Aber ein Sprichwort sagt: «Wer zu weit in die Ferne schaut, fällt in der Nähe die Treppe hinunter.» Darauf setze ich auch. Anpacken, was vor der Nase steht, und dabei doch noch träumen können.

Laut Handelsregistereintrag ist das «Führen eines Restaurationsbetriebs» auch ein Unternehmenszweck der David Geisser AG. Also stehen Sie doch einmal in einer Sterneküche?

Das wissen wirklich nur die Sterne!

Interview: Martin Mäder



Firmenporträt

Adresse Kochstudio: Weihergasse 4, 8614 Wermatswil

Gründungsjahr David Geisser AG: 2017

Anzahl Mitarbeiter: 5