

Buchveröffentlichung Rezepte vom Leibgardisten

Von Regina Kerner

11.11.14, 15:34 Uhr



David Geisser (24) ist Schweizergardist im Vatikan – und schrieb ein Kochbuch über die Vorlieben der Päpste.
Foto: Katarzyna Artymlak

Rom - Dem Papst hat er „Buon Appetito“ persönlich überreicht. „Ich war ziemlich nervös“, sagt David Geisser. „Der Papst ist ja nicht irgendwer.“ Die Übergabe fand nach der wöchentlichen Generalaudienz auf dem Petersplatz statt. „Er hat ein paar Minuten im Kochbuch geblättert und sich begeistert das argentinische Menü angeschaut“, sagt David Geisser zufrieden. „Ich denke, er hat sich gefreut.“ Besonders über das Rezept für Dulce de Leche, eine sehr süße Süßspeise aus seiner Heimat, die Franziskus liebt, wie man im Vatikan weiß.

Der Argentinier mag außerdem Empanadas – gefüllte Teigtaschen – und Colita de Cuadril, geschmortes Rindfleisch. „Buon Appetito – Rezepte, Geschichten und prominente Porträts“ enthüllt nicht nur die kulinarischen Vorlieben des amtierenden Oberhauptes der Katholiken, sondern auch der Vorgänger Benedikt und Johannes Paul II: Regensburger Wurstsalat ist eines der bevorzugten Gerichte des Deutschen, Fleischvögel (Rouladen) mit Rotkraut hatte der Pole gern auf dem Teller. Benedikts Privatsekretär Georg Gänswein schwärmt für Saltimbocca alla Romana. Zudem stellt das Buch die Festtags- und Alltagsgerichte der Gardisten vor. In ihrem Quartier im Vatikan bekommen die 110 Schweizer von sechs polnischen Köchinnen meist Italienisches serviert. „Viel Pasta“, sagt David Geisser.

Kölner Stadt-Anzeiger

Der hochgewachsene blonde 24-Jährige aus Wetzikon im Zürcher Oberland ist Vatikan-Insider. Den Papst sieht er mindestens zwei, drei Mal die Woche aus nächster Nähe. Zuweilen steht er sogar Wache vor Franziskus' Zimmern im vatikanischen Gästehaus Santa Marta. David Geisser ist nämlich Schweizergardist und gehört zur persönlichen militärischen Schutztruppe des Papstes. Außerdem ist er Koch. Man könnte ihn etwas reißerisch den „Jamie Oliver des Vatikans“ nennen. Mit 18 veröffentlichte er seine erste Rezeptsammlung „Mit 80 Tellern um die Welt“ und wurde schlagartig bekannt. Es folgte eine Lehre bei einem Sternekoch in Wetzikon.



Zutaten:

2,5 Liter Milch, 1 kg Zucker,

¼ TL Natron, ½ Vanilleschote,

3 EL Cognac

Zubereitung:

Milch und Zucker im Topf aufkochen, bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Masse durch ein Passiertuch leeren und wieder in einen Topf mit hohem Rand füllen.

Mischung ca. 1 Stunde kochen lassen, immer wieder mit der Holzgabel umrühren. Nach 1 Stunde ist die Flüssigkeit dunkler und sirupartig. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark und Schote in die Milch geben, ebenfalls Natron und Cognac.

Hitze etwas reduzieren, ab und an umrühren, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist,

Vanilleschote entfernen.

Mischung in

Gläser oder Tassen füllen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Kölner Stadt-Anzeiger

Wie landet so einer im Vatikan? „Schweizergardist zu sein, war ein Traum von mir“, sagt David Geisser. Sein Vater war in jungen Jahren auch bei der Päpstlichen Garde. Jetzt steht Geisser in der blau-rot-gelben Galauniform mit Pluderhose an den Eingangstoren des Kirchenstaats. Alle zwei Minuten fragen Touristen, ob sie sich mit ihm fotografieren lassen dürfen. „Das nervt“, sagt David Geisser. Anders als viele seiner Kollegen lässt er sie abblitzen.

Die Idee für das Kochbuch hatte sein Kommandant. Auskünfte über die Essgewohnheiten der Päpste wurden dann ohne große Probleme bei deren Sekretären eingeholt. Von Franziskus weiß man, dass er als Bischof von Buenos Aires gern selbst kochte. Dass sich der Papst nun aber mit Hilfe von „Buon Appetito“ im Vatikan selbst ein Dulce de Leche zubereitet, ist eher unwahrscheinlich.