



ALLES FÜR EINEN TOPF.

Aus Rübli, Sellerie, Knoblauch, Randen, Lorbeer, Weisskohl, Schinken und Siedfleisch wird Borscht.

WIE GEMALT.

Die Randen geben die Farbe.

SCHNIBBELN UND SCHNEIDEN.

Das vorgekochte Fleisch wandert mit dem geschnittenen Gemüse in einen Topf. Nach vierzig Minuten ist der Borscht dann fertig.



Die globale Tafelrunde

Ein junger Mann kocht sich um die Welt. Was als Schulprojekt begann, wurde zum 200 Seiten Kochbuch zur Lehrstelle bei einem Meisterkoch. David Geissler ergreift die Initiative und erkocht sich seine



Nachgefragt bei David Geissler

- **Was haben Sie immer auf Vorrat?**
Humor.
- **Wie oft kochen Sie selbst pro Woche?**
Ab und zu am Montag. Die anderen Tage koche ich schon im Il Casale und Sonntags genieße ich es von meiner Mutter bekocht zu werden.
- **Kochen ist für Sie ...**
... der Duft der grossen weiten Welt.
- **Was würden Sie nie im Leben essen?**
Ich bin Koch, da probiert man alles.
- **Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?**
Mit meiner Cousine. Sie wohnt in Mexiko und ich habe sie erst drei Mal gesehen.

pen. David Geissler hat einen Kraftakt gestemmt, bei dem viele gestanden Köche den Löffel abgeben würden. «Aber die ganze Familie hat geholfen.», so David Geissler in aller Bescheidenheit. «Und bitte schreiben sie, das mein sechsjähriger Bruder Benjamin richtig toll mitgemacht hat.» schiebt er hinter her.

An der Stelle kann man schon ein bisschen Angst bekommen. Gut in der Schule: «Ich war aber nicht der Superschüler», umweltbewusst: «Produkte aus der Region müssen nicht energieverwendend quer um den Globus geschleppt werden», und Bio-Fan: «Das schmeckt einfach besser.» So jung und so perfekt? David Geissler schaut aus dem Fenster des Familiendomzils in Wetzikon und denkt nach.

Der talentierte Mr. Geissler

«Das mag von aussen so erscheinen. Aber sie verzeihen, einen Seelenstriptease werde ich hier auch nicht machen.» Was bleibt ist Spekulation. «Vielleicht liegt die hohe soziale Kompetenz ja an der besonderen Schulzeit.» Andreas Pistorius, Köchin der Saisonküche, wäscht schon mal den Sellerie für den Borscht, während sie die Frage stellt. Dazu muss man wissen, David Geissler hat die Rudolf Steiner Schule in seinem Heimatort besucht. Und kriegt leuchtende Augen, wenn er davon erzählt.

«Man bekommt einfach ein gutes Allgemeinwissen und nicht nur Mathe, Bio und Deutsch eingetrichtert.», sprach und schnibbelt Randen während das Siedfleisch in die Zartheit kö- ➔

Erst 18 und kocht schon wie ein Grosser. 1000 Stunden hat David Geissler in der Küche gestanden, ist mit Soufflee und rosa gebratenem Filet die Treppe hoch geflitzt und hat das Werk abgelichtet. Im zum Fotostudio umfunktionierten Gästezimmer.

Schnellschüsse? Von wegen: «Das Soufflee ist mir sechs Mal zusammen gefallen und ein Filet verliert unter den Scheinwerfern rasend schnell die Farbe.», erzählt der frustresistente Küchenmeister. 1000 Stunden, das ist ein Jahr quasi ohne Freizeit und dann war es soweit: Das eigene Buch. 200 Seiten mit bodenständigem aus der Region und exotischem wie Sushi und Thailändischen Sup-

Kochen mit der «Saisonküche»



David Geissler und Saisonküche Köchin Andrea Pistorius beim Fachsimpeln: Was ist ein original Borscht? Und welche Küchengeräte sind unverzichtbar?

hbuch mit Gerichten aus 80 Ländern, wurde
Zukunft. Ein modernes Märchen.

→ chelt. «Dann bist du ja der perfekte Schwiegersohn.», frozzelt Andrea Pistorius. Jetzt gibt es dann doch ein bisschen intimes aus dem Leben des David Geissler: «Schlecht, ich habe gerade keine Freundin.»

Nach dem wahnsinns Projekt «ich mache ein Buch» als Schulabschlussarbeit hat David Geissler nämlich eine Lehrstelle in seinem Traumjob gekriegt. «Im Il Casale, hier in Wietzikon», fünf Minuten von seinem Zuhause. Aber: «Ich habe Sonntag und Montag frei, ansonsten stehe ich bis zwölf nachts in der Küche.» Privatleben? Fehlanzeige: «Meine Freunde haben Samstags Ausgang.»

Es ist wirklich erstaunlich, mit welchem Einsatz David Geissler seine Visionen umsetzt. Noch mal kurz zum Buch: der talentierte Mr. Geissler hat ja nicht nur fotografiert und gekocht, von ihm stammen auch die Texte und die Grafik. «Die erste Auflage, 500 Stück, wa nach 14 Tagen vergriffen.» Und die Zweite mit 5000 Exemplaren läuft wie geschnittenes Brot, um im Sujet zu bleiben. Schon mit 13 Jahren war ihm klar: Ich werde Koch.

Von Spagetti zum acht Gänge Menü

Er hat grade mal Spagetti für sich und seine Brüder machen können aber: «Meine Mutter ist ein grossartige Köchin.» Mit 15 gab es die erste achtgängigen Menüs für die Familie. Andrea Pistorius seuffzt: «Wenn alle Männer.....», den Gedanken muss sich nicht beenden. Die beiden sind mittlerweile in ihrem Kochduell: «Toll wie sauber du arbeitest.», merkt David Geissler an. «Der Borscht in deinem Buch ist pürriert, das ist aber nicht original.», entfährt es unserer Köchin. «Drum machen wir ja jetzt einen echt russischen.», kontert das junge Talent. Dann geht es um Raffel, mit denen man Knollengemüse manigfaltig zerlegen kann, es geht um Bocuse versus Jamie Oliver - «Eher Jamie Oliver», so Geissler und um die Nati. Hä? Ja, denn der Rasen die zweite Leidenschaft von David Geissler. Nächsten Donnerstag stürmt der Lehrling bei der Nati der Köche mit. Da hat er mal wieder ein neues Ziel.

Borscht

**Hauptgericht für
4 Personen
Zubereitung
ca. 40 Minuten, dann
einen Stunde kochen
lassen.
Pro Person ca. 33 g
Eiweiss, 51 g Fett,
23 g Kohlenhydrate,
2850 kJ/680 kcal**

ZUTATEN

400 g Siedfleisch
1 Pack Suppenknochen à
ca. 300 g
2 l Wasser
200 g Nusschinkli oder
geräuchertes Rippli
2 Lorbeerblätter
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g rohe Randen
1 grosse Karotte
100 g Sellerie
200 g Weisskabis
1 EL Olivenöl
2 EL Tomatenpüree
15 g Zucker
2 EL Mehl
2 EL Butter
1 EL Weissweinessig
Salz
Pfeffer
200 g Crème fraîche
Dill für die Garnitur



ZUBEREITUNG

1 Fleisch und Knochen waschen. Wasser aufkochen. Fleisch, Knochen, Schinkli und Lorbeerblätter dazugeben. Ca. 1 Stunden köcheln lassen. Zwiebel und Knoblauch hacken. Randen, Karotte und Sellerie grob raffeln. Kabis in Streifen schneiden.
2 Siedfleisch und Schinkli aus der Pfanne nehmen und in Würfel schneiden. Bouillon durch ein feines Sieb abgiessen und auffangen. Öl in einer grossen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Gemüse dazugeben und kurz anbraten. Tomatenpüree und Zucker dazugeben und mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen, 10 Minuten kochen lassen. In einer Bratpfanne Mehl und Butter aufschäumen lassen. Unter kräftigem Rühren in die Suppe giessen. Essig und Fleisch beugeben, nochmals 10 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Suppe mit Crème fraîche und wenig gehacktem Dill servieren.

Tipp

Nach Belieben Kartoffelscheiben mitkochen.



Jetzt abonnieren oder am Kiosk kaufen

Abo bestellen: 0848 87 77 77, aboservice@saison.ch

Mehr Rezepte auf www.saison.ch