



*David Geisser &
Thomas Renggli*

Einblick

Exklusiver Vorgeschmack

*Ihre Einladung in die Zukunft der
Gastronomie.*



Zielgruppe des kulinarischen Meisterwerks „Rezept zum Erfolg“

Das Buch „Rezept zum Erfolg“ richtet sich an alle, die eine Leidenschaft für die Gastronomie haben: angehende Köche, erfahrene Gastro-Profis und Gastronomen, die nach Inspiration und Innovation in der Branche suchen. Es ist ein unverzichtbares Kompendium für diejenigen, die sich beruflich weiterentwickeln möchten, aber auch für die Gastronomie-Presse, die ihr Wissen vertiefen wollen. Lehrkräfte und Ausbilder finden in diesem Buch wertvolle Anregungen für ihre Arbeit mit dem Nachwuchs. Darüber hinaus bietet es kulinarische Einblicke für Entscheidungsträger in Hotellerie und Gastronomie, die ihren Betrieb mit frischen Ideen bereichern möchten.

Inhalte und Mehrwert – Ihr Wegweiser in die Welt der Gastronomie

1. Ihr Schlüssel zur Welt der Gastronomie
2. Farbenfrohe Inspiration auf über 200 Seiten: Erleben Sie das Printbuch in voller Farbpracht und detailreicher Gestaltung – ein visuelles Fest für jeden Leser.
3. Digitale Vielfalt – E-Book-Ausgabe: Genießen Sie die Flexibilität, das Buch in digitaler Form überall mit hinnehmen zu können.
4. Innovativ und interaktiv – Die Hybrid-Version: Entdecken Sie die hybride Ausgabe, angereichert mit Bildern, Videos, Podcasts und interaktiven Elementen.
5. Exklusiver Zugang per App: Mit unserer eigens konzipierten App für iOS, Android und als Progressive Web App haben Sie stets Zugriff auf exklusive Inhalte.
6. Dynamische QR-Codes: Mit unseren dynamischen QR-Codes gelangen Sie direkt zu spannenden Beiträgen, Podcasts, Filmen und hilfreichen Downloads.
7. Mehrwert durch Kombination: Beim Erwerb des Printbuches erhalten Sie automatisch das E-Book sowie Zugang zur David Geisser Academy.
8. Erlebnisgastronomie pur: Ihr Buchkauf öffnet Ihnen die Tür zu einem exklusiven Seminar für angehende Köche mit David Geisser persönlich im März.
9. Sonderkonditionen und Insider-Infos: Profitieren Sie von Sonderkonditionen zu den hochwertigen Produkten von David Geisser und erhalten Sie stets aktuelle, exklusive Informationen.
10. Berufung statt Beruf – Inspiration für Kochbegeisterte: Das Buch bietet nicht nur eine Anleitung, es ist eine Quelle der Inspiration, die zum Kochberuf inspiriert und motiviert.

**Als Print- & Onlineversion verfügbar.
Mit exklusivem Zugang zur APP & Academy.**



gedruckt in der
schweiz



*«Kochen ist eine Kunst, und das
Geheimnis eines Meisterwerks liegt
in der Vereinigung von Zutaten,
Leidenschaft und Präzision.»*

David Geisser

Inhaltsverzeichnis

8	<i>Experten-Empfehlung</i>
10	<i>Vorbestellung startet jetzt!</i>
13	<i>Rezept zum Erfolg</i>
15	<i>Das Kochstudio in Wermatswil</i>
16	<i>Die Schweizer Kochlehre mit Top-Ruf</i>
18	<i>Die Karriere als Koch lässt sich nicht planen</i>
19	<i>Handwerker und Künstler</i>
21	<i>Trendsetter und Wegbereiter</i>
22	<i>Das perfekte Menü als TV-Show und Firmenanlass</i>
24	<i>Kochen als soziales Ereignis</i>
25	<i>Klare Hierarchie statt laute Worte</i>
27	<i>Die Familien-Tavolata</i>
29	<i>Zwischen Sozialkompetenz und Fachkompetenz</i>
31	<i>Rückschläge, die uns weiterbringen</i>
33	<i>Die Zukunft der Kochkunst</i>
34	<i>Kochen wie Grossmutter</i>
35	<i>Nichts ist unmöglich – wie ein Schaffarmer allen davonrannte</i>
39	<i>Impressum</i>
40	<i>Einladung zur Vernissage</i>
42	<i>Get more Brain</i>

Auszug Inhaltsverzeichnis

„Rezept zum Erfolg“

Hors d'oeuvre

Kochen als Lebensschule

Die Schweizer Kochlehre mit Top-Ruf

Die Gefahren in der Küche

„Was ich mache, will ich richtig machen“

Die Karriere als Koch lässt sich nicht planen

Fast wie Erling Haaland

Schöne Perspektiven für junge Köche

Entbehrungen und Einschränkungen

Handwerker und Künstler

Trendsetter und Wegbereiter

Das perfekte Gericht beginnt beim Einkauf

Kochen als TV-Show und Firmenanlass

Kochen als soziales Ereignis

Diskretion und Verschwiegenheit

„In der Küche bin ich der Spielertrainer“

Klare Hierarchie statt laute Worte

Die Familien-Tavolata

Der Einstieg in Wetzikon

Der beste Ort der Welt

Zwischen Sozialkompetenz vor Fachkompetenz

Vorbild Caminada – der Trendsetter
Kitchen-Battle, Catering und Aperó-Riche
Ein realer Award aus der virtuellen Welt
Rückschläge, die uns weiterbringen
Die Zukunft des Kochens
Lokales und Nachhaltiges auf dem Teller
Zürich, ein Paradies für Gourmets
Der beste Koch der Schweiz
Fluch und Segen des Gourmetranking
Das Fondue steht im Schatten der Sterne
Kochen wie Grossmutter
Wir machen alles – massgeschneidert auf Geschmack und Wünsche der Gäste.
Expandieren und ein Restaurant eröffnen
Die Geschichte von Jamie Oliver als Warnung
Eine Männerwelt
Man muss etwas von sich Preis geben“
„David ist extrem zielstrebig und willensstark“
Die familiäre Atmosphäre als Schlüssel zum Erfolg
„David ist mein grosses Vorbild“
„David macht Unmögliches möglich“
„Er ist selber seines Glückes Schmied“
Meine Vorbilder
„Gewinner leben wie Adler“
Nichts ist unmöglich – wie ein Schaffarmer allen davonrannte

Experten-Empfehlung

Innovatives Lernen in der Gastronomie: Die hybride Erfahrung

„Rezept zum Erfolg – von David Geisser & Thomas Renggli“ ist weit mehr als nur ein Buch: Es ist ein multimediales Erlebnis, das Sie durch Text, Bild, Video, Podcasts, Checklisten und einen detaillierten Karriereplan führt. Jedes dieser Elemente ist darauf ausgerichtet, die Faszination für die Kulinarik lebendig zu vermitteln und ambitionierten Gastronomen sowie dem Nachwuchs eine unvergleichliche Lern- und Erfahrungswelt zu bieten.

Durch die Hybrid-Version des Buches wird jeder Aspekt der Gastronomie zum Leben erweckt. Bilder und Videos geben Einblick in die Geheimnisse der besten Küchenchefs, während Podcasts und Checklisten nicht nur Wissen vermitteln, sondern auch zum Handeln anregen. Der interaktive Karriereplan unterstützt bei der strategischen Entwicklung der eigenen Laufbahn in der Gastronomie.

Individuell anpassbar auf Ihren Betrieb

Die revolutionäre Flexibilität von „Rezept zum Erfolg“ ermöglicht eine individuelle Anpassung auf Ihre Region oder Ihren Betrieb. Gestalten Sie das Cover nach Ihren Wünschen, fügen Sie ein Vorwort hinzu und nutzen Sie die letzten Seiten zur Präsentation Ihrer Gastronomie und Ihres Umfeldes als erstklassige Wahl für Arbeits- und Ausbildungsmöglichkeiten.

Ein besonderes Highlight bietet das Video-Vorwort von David Geisser, das speziell auf Ihre Region oder Ihren Betrieb zugeschnitten ist und mit einem eindringlichen Call to Action endet. Heben Sie sich ab und präsentieren Sie sich als attraktiven Arbeitgeber in der Gastronomiebranche.

Exklusives Workshop-Angebot

Mit jedem Kauf des Buches erhalten Sie die Möglichkeit, an einem exklusiven Berufs-Chancen Workshop mit David Geisser teilzunehmen. Diese Veranstaltung findet jährlich im März statt und bietet Ihnen die Gelegenheit, einen ganzen Tag lang alles über die Chancen und die Berufswahl in der Gastronomie zu erfahren. Nutzen Sie diese

einmalige Chance, um sich von David Geisser und seinem Team inspirieren und leiten zu lassen.

Die Platzanzahl für den Workshop ist beschränkt. Sichern Sie sich Ihren Vorteil und erlangen Sie wertvolles Wissen und einzigartige Einblicke, die Ihnen und Ihrem Team auf dem Weg zum Erfolg helfen werden.

Beginnen Sie Ihre Reise zum Erfolg

„Rezept zum Erfolg“ ist das Tor zu einer Welt voller kulinarischer Entdeckungen und professioneller Weiterentwicklung. Nutzen Sie jetzt die Chance, dieses innovative Buch in Ihrer Sammlung zu haben oder es als maßgeschneidertes Werkzeug für Ihr Recruiting zu nutzen.

Besuchen Sie uns über den QR-Code oder den angegebenen Link, um sich Ihr Exemplar zu sichern oder ein individuelles Angebot zu erhalten. Treten Sie ein in die Welt des kulinarischen Erfolges mit „Rezept zum Erfolg“.

Beat Ambord



Ihr Rezept zum Erfolg: Vorbestellung startet jetzt!

Willkommen zur Vorbestellung von „Rezept zum Erfolg - von David Geisser & Thomas Renggli“, dem Buch, das mehr als nur Seiten zum Umblättern bietet. Entdecken Sie ein multimediales Meisterwerk, das in der Gastronomie neue Maßstäbe setzt.

Wählen Sie Ihre Edition:

1. Standard Edition: Die klassische Wahl für Liebhaber der kulinarischen Bildung. Erhalten Sie das Buch in gedruckter Form, angereichert mit Zugang zu digitalen Inhalten wie Videos, Podcasts und Checklisten.

Einführungspreis: 24.80 CHF. Sichern Sie sich Ihr Exemplar zum Sonderpreis!

2. Ihr eigenes Buch – die Personalisierte Edition: Gestalten Sie „Rezept zum Erfolg“ nach Ihren Vorstellungen. Ideal für Gastronomiebetriebe oder regionale Förderer, die sich mit einem individuellen Vorwort, personalisiertem Cover und einer eigenen Präsentation im Buch profilieren möchten.

Inklusive:

- + Personalisiertes Cover vorne und hinten nach Ihren Vorgaben
- + Zwei individuelle Innenseiten für Ihr Vorwort
- + Vier Schlussseiten zur Vorstellung Ihrer Region oder Ihres Betriebes
- + Video-Vorwort von David Geisser mit Fokus auf Ihre Spezifikationen
- + Exklusive Teilnahme am Berufs-Chancen Workshop mit David Geisser

Einführungspreis für die personalisierte Edition: Nutzen Sie dieses einzigartige Angebot, um sich im gastronomischen Umfeld zu etablieren. Preis auf Anfrage.

Zusätzliche Vorteile:

- + Exklusiver Zugang zur „Rezept zum Erfolg“ Academy
- + Native App-Anbindung für eine interaktive Community-Erfahrung
- + Innovative Lernmethoden durch die Technologie von GetMoreBrain

Seien Sie Teil der kulinarischen Revolution

„Rezept zum Erfolg“ ist mehr als nur ein Buch – es ist eine Einladung, Teil einer Community zu werden, die die Gastronomie wertschätzt und fördert. Seien Sie Vorreiter einer neuen Ära der kulinarischen Bildung und sichern Sie sich Ihr Exemplar oder gestalten Sie es zu Ihrem eigenen Markenzeichen.

Beginnen Sie jetzt mit der Vorbestellung und prägen Sie die Zukunft der Gastronomie!



geisser.run/vorbestellung



Rezept zum Erfolg

Dieses Buch ist eines der speziellsten Projekte, das ich je angegangen bin. Weil es alles vereint, was mich ausmacht: meine Leidenschaft, meine Disziplin, meine Liebe zum Beruf – mein Leben. Kochen ist für mich viel mehr als ein Beruf. Es ist eine Berufung und Lebensschule, in der Werte vermittelt werden, die auch in anderen Bereichen der Privatwirtschaft von grosser Bedeutung sind.

Das Kochen ist längst zum Lifestyle geworden – und ist in diesem Bereich ein sehr attraktives aber auch hartumkämpftes Terrain. Täglich erscheinen weltweit drei neue Kochbücher.

Bei „Rezept zum Erfolg“ handelt es sich aber um weit mehr als ein Kochbuch. Es soll auch keine eigentliche Biographie darstellen – sondern es rückt meinen beruflichen Werdegang ins Zentrum und meine Motivation, weshalb der Kochberuf für mich ein Traumjob ist und ich jeden Morgen mit grösster Freude zur Tat schreite und mich ständig verbessern und weiterentwickeln will. „Horizontenerweiterung“ ist das Schlüsselwort. Vor kurzem stellten wir in der David Geisser AG den ersten Lehrling ein. Das war ein grosses Highlight für mich; weil es mir deutlich macht: unser Beruf lebt! Und wir leisten einen aktiven und wichtigen Beitrag dazu.

In diesem Buch werfen wir einen repräsentativen Blick auf eine Branche, die alles vereint, was das Berufsleben so faszinierend macht. Wer sich für eine Kochlehre entscheidet, lernt nicht nur, was harte Arbeit bedeutet. Er wird auch mit allen Situationen konfrontiert, die in vielen anderen Berufen essenziell sind. Es ist deshalb kein Zufall, dass diverse Topmanager aus der Privatwirtschaft ihren beruflichen Aufstieg auf dem Fundament einer Kochlehre legten.

Wir zeigen auf, welche Chance eine Kochlehre bietet – und dass es in diesem faszinierenden Universum auch jenseits der Sterne-Küche eine hochinteressante und erfüllende „Galaxie“ gibt. Verpassen Sie dieses aussergewöhnliche und crossmediale Buch auf keinen Fall.

Ihr David Geisser.



geisser.run/david-videobotschaft



Das Kochstudio in Wermatswil

Unser Betrieb bietet eine umfassende Ausbildung und Entfaltungsmöglichkeit – in allen Bereichen. Vom Störkoch im Restaurant über das Catering an diversen Events bis hin zu speziellen Aufträgen im Kochstudio. Dabei werden auch die repräsentativen Fähigkeiten geschärft.

Wir machen dies aus meiner eigenen tiefen Überzeugung heraus. Ich empfinde es als eminent wichtig, dass man junge Leute an diesen Beruf heranzuführt und sie ausbildet. Diese Aufgabe dürfen wir nicht den anderen überlassen – zu gross ist die Verantwortung, die wir als moderner und vielschichtiger Betrieb tragen.

Im Zentrum steht die Motivation: Wir machen das, weil wir den Nachwuchs fördern wollen – nicht weil wir eine billige Arbeitskraft suchen. Das wäre auch gar nicht möglich. Der Lehrling agiert vor den Gästen – und steht quasi im Scheinwerferlicht.

In einer Grossküche könnte man die Lehrenden theoretisch zum Kartoffelschälen oder Gemüseschnitzeln abbestellen, aber bei uns geht das nicht – wir bewegen uns immer vor dem Publikum, quasi wie in einer Showküche. Auch in einem Kochkurs könnte man nicht einen unerfahrenen 15-jährigen Lehrling vor die Teilnehmer stellen. Da wäre kein Kunde zufrieden. Und die Glaubwürdigkeit des Angebots würde leiden. Bei uns gilt dasselbe Prinzip wie in der Sternegastronomie: Der Gast ist König – und wird immer auf höchstem Niveau bedient.

Für mich ist die Kochlehre eine Super-Geschichte. Zwar ging ich anfänglich einen anderen Weg und hegte Pläne in ganz anderen Branchen. Ich wollte Jura studieren und eher den akademischen Weg einschlagen, aber durch mein Kochbuch als schulische Abschlussarbeit kam ich auf den Geschmack – im wahrsten Sinne des Wortes.

Die Schweizer Kochlehre mit Top-Ruf

Das duale Bildungssystem in der Schweiz ist hervorragend – und die Berufslehre als Koch in unserem Land besitzt weltweit einen grossartigen Ruf. Hinzu kommt, dass man anschliessend an den Hotelfachschulen einen Schritt weitergehen und sich weiterbilden kann.

Schaut man sich in den grossen internationalen Gastronomiebetrieben um, kommen viele Küchenchefs aus der Schweiz – oder der Direktor oder der Food-and-Beverage-Manager stammt aus unserer Schule. Koch ist ein wunderschöner Beruf. Natürlich gibt es Küchen, in denen man jeden Tag etwas Ähnliches macht und nur noch Päckchen mit Fertigprodukten öffnet – dann stellt sich eine Routine ein, die nicht sonderlich motivierend ist.

Aber wenn man kochen und sich kreativ entfalten darf, dann lernt man nicht nur die Kunst des Kochens – sondern man lernt vor allem, zu arbeiten. Wer diese Ausbildung erfolgreich absolviert, dem steht die Welt offen. Das gilt auch für mich. Nach meiner Kochlehre wusste ich ganz genau, was harte und zielführende Arbeit ist. Ich wage zu behaupten, dass ich mich in vielen Jobs zurechtgefunden hätte. Schliesslich sind Disziplin, Genauigkeit und Durchhaltewillen Fähigkeiten, die es überall braucht. Selbstverständlich kann ich nicht als Mediziner oder Quantenphysiker arbeiten – dafür braucht es Studien und eine spezielle wissenschaftliche Ausbildung. Aber in der normalen Arbeitswelt lernt man die Grundmaterien und die Basis des erfolgreichen Handelns kaum so gut und präzise wie in der Küche.

Ich finde es falsch, wenn Menschen ausgenutzt werden. Aber es gehört in der Arbeitswelt dazu, dass man manchmal einen Zusatzeffort erbringt. Nach einer Woche mit erhöhtem Arbeitsanfall kann die Überzeit aber immer kompensiert werden. Das wirkt sich auch nachhaltig positiv aus.



Die Karriere als Koch lässt sich nicht planen

In meinem Leben war ich bisher oft im richtigen Moment am richtigen Ort – und nutzte die Chance, die sich mir bot. Es ist eine Qualität, die in den meisten Berufen von entscheidender Bedeutung ist.

Ich wählte nicht die klassische Karriere – sondern bin sozusagen überall reingerutscht. Wobei ich glaube, sagen zu können: Die klassische Karriere lässt sich nicht planen. In keiner Branche. Allenfalls im Fussball, wenn das erforderliche Talent vorhanden ist – oder in einer anderen Sportart, in der es vor allem darum geht: Gas geben, Gas geben, Gas geben. Aber wenn Du ein berühmter Musiker oder ein berühmter Koch werden willst, musst du die Chancen packen, die dir das Leben bietet. Und viele davon erhält man nicht. In meinem Fall waren es beispielsweise die Produktion des Kochbuches in der Schule – oder die Möglichkeit, für den Papst zu kochen.

Sprechen wir über die Musik – und nehmen wir Beispiele wie Luca Hänni oder Beatrice Egli. Beide gewannen die Castingshow „Deutschland sucht den Superstar“. Einen solchen Erfolg kann man nicht voraussehen – man kann bei der Show mitmachen, muss die Voraussetzungen haben und dazu beitragen, dass man weit kommen kann. Man muss schon in der Vorstufe zum Berufsmusiker agieren wie ein Profi – sonst bleibt man auf der Strecke. Und dann – wenn auch Dieter Bohlen gnädig gestimmt ist – muss man die Chance packen – und dran bleiben, weiter an sich arbeiten und auf die richtigen Personen hören. Viele DSDS-Sieger kennt heute niemand mehr. Sie standen oben, waren einen Tag in den Medien – und verschwanden dann so schnell von der Bildfläche wie sie aufgetaucht waren. Bei Egli und Hänni war das anders. Sie haben ihre Chance gepackt – und mit Talent, Antizipationsvermögen, grossem Willen – und der richtigen Beratung, den Schritt zur etablierten Künstlerin und zum etablierten Künstler geschafft. In solchen Situationen ist es ganz wichtig, dass man auf die richtigen Menschen hört. Bei mir war es nicht so, dass ich mit 18 Jahren sagte: Ich will ein berühmter Koch werden. Wenn ich dieses Ziel unbedingt hätte erreichen wollen, wäre es mir vielleicht nicht geglückt. Ich bin meinen Weg Schritt für Schritt gegangen – und habe die Opportunitäten genutzt, die sich mir eröffneten.

Handwerker und Künstler

In einer Küche sind vielschichtige Qualitäten gefragt. Ein Koch muss malochen können – aber er hat auch das virtuose Spiel der feinen Künste zu beherrschen.

Ein Koch ist in erster Linie ein Handwerker und ein Schwerarbeiter, aber er ist auch ein Künstler, Freigeist und Kreativer. Kochen ist für mich eine Kunst – und was dabei herauskommt, kann etwas sehr Schönes und Sinnliches sein. Je höher das Niveau der Gastronomie, desto mehr tritt dieser Faktor in den Vordergrund. Wenn man gewisse Teller von Sterneköchen anschaut, wähnt man sich tatsächlich schon fast in einem Kunstmuseum – bei Picasso, Miro oder van Gogh.

Es ist der Koch (oder allenfalls der Souschef), der verantwortlich ist, wie der Teller die Küche verlässt. In einer Spitalküche mag dies weniger wichtig sein – dort versucht man vielleicht mit einem Rosmarie-Zweig oder einem Basilikumblatt noch etwas Flair zu verbreiten und einen optischen Reiz zu schaffen. Aber dies ist letztlich nur simples Dekor.

In einem gehobenen Restaurant dagegen gilt ein alter Grundsatz: Das Auge isst mit. Und wir arbeiten daran, unseren eigenen Stil immer stärker zu entwickeln – und ihn einzubringen. Wir wollen coole Sachen kreieren, aber gleichzeitig nahbar und menschlich bleiben. Ich mache die Feststellung, dass die gute alte Hausmannsküche wieder an Wert gewinnt – auch diese lässt sich reizvoll inszenieren.

Auf die Frage, wie viel Kunst im Kochen stecken darf, gibt es keine allgemeingültige Antwort: Es hängt immer vom Ambiente und von den Gästen ab. Ein Teller sollte schön ausdekoriert sein – aber er darf wiederum nicht so aufwendig gestaltet sein, dass die Menschen sozusagen abgeschreckt werden; dass sie sich fast nicht mehr trauen, zu essen. Im Kochstudio orientieren wir uns durchaus auch an der Sterneküche – es ist kein Zufall, dass der Executive-Chef Jean-Claude Molnar aus diesem Bereich kommt. Mit dem Auge für das perfekte Anrichten, der Liebe zum Detail und der Kreativität auf hohem Niveau sorgt er für kulinarische Kunstwerke auf dem Teller. Dazu passt, dass neben dem Kochen seine Leidenschaft dem Wein und der Musik gehört. Jean-Claude vereint die Genüsse und Künste des Lebens – und transportiert diese auf den Teller. Er baute einst ein eigenes Restaurant auf – bis zum Gewinn eines Michelin-Sterns. Generell gilt: Kunst ist in der Küche etwas Wichtiges – und eines der entscheidenden Teilchen des grossen Puzzles. Dies trifft natürlich auch auf das Restaurant zu. In einer geschmackvollen und

kulturell hochstehenden Atmosphäre gewinnt das Essen zusätzlich an Reiz.



Trendsetter und Wegbereiter

Kochen ohne Grenzen. Wer seinen eigenen Stil verfeinert und perfektioniert, kann am Herd für eine Revolution sorgen.

Es gibt unter den Spitzenköchen immer wieder Trendsetter – ja sozusagen Revolutionäre. Ich denke da beispielsweise an den Spanier Ferran Adrià Acosta, der mit der sogenannten Molekularküche geschmacklich, optisch und in Sachen Zubereitung einen völlig neuen Weg einschlug.

Zu behaupten, das wäre typisch Spanisch, stimmt aber nicht. Es war Acosta und seine persönliche Intuition, der diesen Stil berühmt machte. Mit seinem Herkunftsland hat dies wenig zu tun. Oder die asiatische Küche, die derzeit sehr im Trend liegt – gerade auch mit der höheren Akzeptanz des Streetfood. Auch aus Skandinavien kommen immer wieder hochinteressante Einflüsse. Und im Fastfood-Bereich – selbstverständlich auf hohem Niveau – gibt es interessante Entwicklungen. Länderspezifisch sind diese Kreationen aber selten. Sie kommen von Köchen, die mit ihrer Kreativität Grenzen überwinden und bereit sind, etwas Neues zu versuchen.

Was ich deutlich spüre: Das gehobene kulinarische Erlebnis liegt im Trend. Es gibt immer mehr Leute, die sich bewusst viel Zeit für ein gutes und abwechslungsreiches Essen nehmen. Das geht soweit, dass sie eigens in die Schweiz reisen, um bei Andreas Caminada zu essen. Das trifft auch auf mich zu. Ich habe diesbezüglich definitiv ein paar „To dos“ auf meiner Bucket-Liste. Ich war schon in New York – aber bei Daniel Humm habe ich noch nie gegessen. Das möchte ich unbedingt nachholen.

Das perfekte Menü als TV-Show und Firmenanlass

Alfred Biolek war der erste, Jamie Oliver der erfolgreichste. Kochsendungen haben im Fernsehen Hochkonjunktur. Sie zeigen auch, dass das gediegene Essen nie an Wert verliert – und auch für Firmen grosse Bedeutung besitzt.

Im Fernsehen gehören Kochsendungen zu den erfolgreichsten Formaten: Auf SRF läuft „Dini Chuchi, mini Chuchi“ fast täglich. Und in Deutschland gehören „Grill den Henssler“, „Küchenschlacht“ oder „Das perfekte Dinner“ zu den erfolgreichsten Formaten. Mit dem Kochen ist es wie mit dem Wetter – oder mit Fussball: Jeder glaubt es zu kennen, jeder hat eine Meinung und klare Vorzüge. Jeder hält sich für einen Fachmann.

So ist es nichts als logisch, dass praktisch täglich neue Kochbücher auf den Markt kommen – obwohl Bücher grundsätzlich nicht mehr dem Zeitgeist entsprechen. Und auch die grossen Unternehmen setzen nach wie vor auf Events wie Weihnachtsessen oder Firmenessen, um den Zusammenhalt der Mitarbeiter und das Teambuilding zu stärken.

Das belebt auch unser Geschäft. Es würde wohl keiner Bank in den Sinn kommen, einen Weihnachtsanlass im Tresorraum oder in der Schalterhalle durchzuführen. Die Chefs wollen ihre Mitarbeiter mit einem gediegenen Event belohnen – und da gehören Essen und Trinken dazu. Es ist spannend zu sehen, dass solche Anlässe alle Sparaufrufe und Rationalisierungsmassnahmen überlebt haben.

Während Corona wurden Events abgesagt – aber das war ein Sonderfall. In der jetzigen Phase – auch angesichts des Fachkräftemangels – sind sich viele Unternehmer bewusst, dass sie ihrem Personal Sorge tragen und ihm etwas Besonderes bieten müssen. Ich habe eher das Gefühl, dass wir noch immer in einer Kompensationsphase nach der Pandemie stecken. Die Leute wollen wieder raus – und möchten etwas nachholen, das sie während der Pandemie nicht erleben konnten. Auch Firmen, die mit ihren Ausgaben sehr zurückhaltend umgehen, würden das Weihnachtsessen kaum streichen. Sie realisieren wohl, dass eine einmalige Investition in einen Mitarbeiter – sprechen wir mal von 300 Franken für einen schönen Abend mit gutem Essen und einem schönen Wein – auf das Jahr hochgerechnet, ein vernachlässigbarer Betrag und eine lohnende Investition ist. Aber der Mitarbeiter wiederum spürt eine Wertschätzung, die fast unbezahlbar ist.



Kochen als soziales Ereignis

Kochen kann durchaus etwas Therapeutisches und Entspannendes haben. Beim Kochen führen wir im Studio gute Diskussionen – haben es lustig miteinander.

Wir haben immer wieder spezielle Anlässe und Aufträge im Kochstudio. Dazu gehören Caterings für Bundesräte oder Botschaften. Auch über meinen Kontakt zur Schweizer Garde in Rom habe ich viele prominente Menschen kennengelernt – und Kunden gewonnen. Die Sondersendungen des SRF-Clubs, in der alle Präsidentinnen und Präsidenten der Schweizer Politparteien miteinander – oder besser gegeneinander – kochten, war eine der speziellsten Wochen dieses Jahres. Das hat es noch nie gegeben. Allerdings darf ich auch sagen: Wir haben regelmässig prominente Gäste im Kochstudio – auch solche, die bei uns Geburtstag oder einen besonderen Anlass feiern. Und wir sind regelmässig an Events engagiert, an denen viele prominente Menschen verkehren.

Das Kochstudio bietet diesbezüglich ein sehr attraktives Umfeld. Je prominenter ein Gast ist, desto grösser sind die Vorteile, wenn er bei uns isst. Hier kann er der absoluten Diskretion sicher sein. Bewegt er sich in einem öffentlichen Restaurant, besteht immer die Möglichkeit, dass er von jemandem erkannt und belästigt wird – oder die News seiner Anwesenheit sogar den Weg in die Medien schafft. Zu Namen kann ich mich nicht äussern – Verschwiegenheit und Diskretion sind wichtige Punkte unseres Geschäftsmodells. Aber ich kann versichern: Wir hatten schon Gäste bei uns, die staatsrechtlich geschützt sind. Und genau die fühlen sich im Kochstudio besonders wohl: Sie können ihr Auto direkt vor der Haustür parken, kommen durch eine unscheinbare Türe ins Haus – und verbringen dann einen wunderbaren Abend ohne öffentliches Aufsehen. Im Extremfall könnten wir sogar noch die Jalousien runterlassen. Aber glauben Sie mir: Das ist nicht nötig. Wermatswil ist nicht der Ort, in dem sich die Paparazzi reihenweise auf den Füßen rumtrampeln. Hinzu kommt, dass wir vertraglich zu Geheimhaltung verpflichtet sind.

Klare Hierarchie statt laute Worte

Harte Worte, wüste Sprache. In Restaurantküchen herrscht oft ein rauer Umgangston – zumindest, wenn man dem Klischee glaubt. Wir bemühen uns aber um einen respektvollen Umgang und eine klare Hierarchie.

Das Leben ist bekanntlich kein Ponyhof – und ebenso wenig ist das Berufsleben ein Wunschkonzert. So gibt es auch bei uns Situationen, in denen es unterschiedliche Meinungen und Ansichten gibt. Richtigen Krach hatten wir aber noch nie – wobei ich mich grundsätzlich am liebsten zurücknehme und Konfrontationen vermeide. Streitigkeiten und Machtgerangel kosten nur Energie – und vergiften das Klima.

Deshalb pflegen wir eine klare und direkte Hierarchie. Die Kompetenzen und Verantwortlichkeiten im operativen Bereich liegen bei Jean-Claude Molnar (im operativen Geschäft) und bei Nadine Hardegger (Administration, Marketing, Events, Finanzen). Die beiden sind in unternehmerischer Hinsicht meine einzigen direkten Ansprechpartner. Sie wiederum tragen meine Botschaft weiter und kommunizieren mit der restlichen Belegschaft.

So gesehen ist die Entscheidungslinie bei uns simpel und klar. Ich würde nie eine Stufe überspringen und mich direkt mit einem subalternen Mitarbeiter über einen Auftrag unterhalten. Wenn etwas nicht passt, sage ich dies Jean-Claude – und er spricht mit den zuständigen Mitarbeitenden. Es wäre wohl auch nicht im Sinn der Sache, wenn ich mich nach einer Woche mit dem neuen Lehrling über grundsätzliche Dinge unterhalten würde. Oder umgekehrt: Wenn der neue Lehrling direkt zu mir kommt und prinzipielle Änderungen oder eine Neuausrichtung der Strategie vorschlägt. Ich bin kein übermässig hierarchisch denkender Mensch. Aber eine klare Ordnung und ein transparenter und unmissverständlicher Dienstweg sind essenziell.

Als Chef stehe ich quasi an der Spitze der Nahrungskette und der Handlungsbefugnis. Aber selbstverständlich bin auch ich offen für konstruktive Inputs. Auf wen ich höre? Auf das ganze Team – wenn ein konstruktiver Vorschlag kommt. Ich bin zwar der Chef. Und wenn ich eine Idee oder eine Meinung habe, setze ich diese um. Es sei denn, ich habe sechs Stimmen gegen mich – was aber kaum je vorkommt. Wenn Jean-Claude

eine Änderung vorschlägt, dann gehe ich gerne darauf ein – solange sie plausibel und zielführend ist. Wenn mich jemand mit Argumenten überzeugen kann, bin ich gerne bereit, meine Linie oder die Stossrichtung zu justieren und meine ursprüngliche Entscheidung nochmals neu zu überdenken.



Die Familien-Tavolata

Am Anfang meiner Karriere als Koch stand die Familienkultur des gemeinsamen Essens.

Sie kommt heute bei einigen wichtigen Trends in der Gastronomie zum Ausdruck.

An mein erstes selberzubereitetes Gericht kann ich mich nicht mehr erinnern – an den Anlass meiner Küchen-Premiere aber schon. Ich kochte für meine beiden Brüder – als die Eltern beide arbeiteten. Vermutlich bereitete ich ein Rührei zu – oder Pasta. Was Kinder halt so kochen. Es war bestimmt kein Fünfgang-Menü. Was ich aber sicher weiss: Es waren keine Spaghetti – die mag ich nicht sonderlich. Wegen der Form. Andere Pasta dagegen liebe ich.

Bei uns zuhause wurde die Kultur des gediegenen und gemeinsamen Essens kultiviert. So gesehen wurde ich schon früh mit dieser Thematik auf sehr positive Weise konfrontiert. Gekocht hat meistens meine Mutter – und ich kann noch heute sagen: Auch wenn sie keine ausgebildete Köchin ist, besser als sie kocht praktisch niemand.

Im Kochstudio hilft sie bei den Tavolata mit – und da macht ihr niemand etwas vor. Bei uns stand immer etwas Gutes auf dem Tisch. Und es war ein Ritual, dass man das Essen zusammen genoss und den Tag Revue passieren liess. Heute kommt dies in vielen Familie oft zu kurz – oder vielleicht besser: Es besteht eine grosse Diskrepanz zwischen jenen Leuten, denen das Esserlebnis völlig egal ist, die vor dem Fernseher eine Fertigpizza vedrücken oder auf dem Weg zur Bushaltestelle noch schnell ein Sandwich in sich reinstopfen – und jenen, die grossen Wert darauf legen und das Essen als eine Art kulturelle Handlung betrachten, die am Samstagnachmittag schon um 15 Uhr mit der Vorbereitung beginnen und das Kochen selbst als Genuss betrachten – die es sich schon in der Küche bei einem Glas Rotwein gutgehen lassen. Das gibt es immer noch. Und dies ist auch mein Ideal.

Was im Alltag aber oft fehlt, ist die Zeit. Die Menschen sind gestresst, hetzen von einem Termin zum am anderen – oder widmen sich in der Winterpause anderen Dingen: Sie gehen joggen oder besuchen ein Fitnesszentrum – was per se ja auch nicht schlecht ist. Aber auch deshalb hat das kultivierte Essen über Mittag an Bedeutung verloren. Das spüren auch viele Gastbetriebe in der Kasse.

Grundsätzlich ist mir der Einbezug der ganzen Familie wichtig. In Sachen Public Relation, Marketing und Kommunikation spielt Beat Ambord mittlerweile eine Hauptrolle. Der Walliser gibt mir neue Inputs – und zeigt mir auf, wie ich mich in dieser

Beziehung weiterentwickeln und mein Netzwerk gezielt ausbauen kann. Im Grundsatz geht es darum, dass ich als kochender Unternehmer oder (unternehmerischer Koch), die gesamte Wertschöpfungskette abdecke und auf den diversen Kanälen präsent bin. Jamie Oliver – in seinen grossen Zeiten – dient hier sicherlich als Vorbild.



Zwischen Sozialkompetenz und Fachkompetenz

Ein junger Koch muss vor allem menschliches und persönliches Potenzial besitzen. Das Fachliche kann man später immer noch lernen.

Welche Qualitäten ein junger Koch bei uns im Kochstudio mitbringen muss? Wille, soziale Kompetenz, ein gutes und selbstbewusstes Auftreten. Bei uns kommt schon der Lehrling mit den Gästen in Kontakt und muss ein gutes Auftreten besitzen. Es soll kommunikativ, zielstrebig und einsatzfreudig sein – und selbstverständlich soll er ein Flair fürs Kochen mitbringen. Aber in einer ersten Phase sind mir Sozialkompetenzen fast wichtiger als Fachkompetenzen. Wenn er Sozialkompetenzen besitzt, wird er das Fachspezifische automatisch lernen. Dafür macht er schliesslich eine Lehre.

Ich würde die Mitarbeiter in einer Restaurantküche wohl genau gleich auswählen wie hier im Kochstudio. Mir ist es wichtig, dass meine Leute mit den Gästen sprechen und im Bedarfsfall eine repräsentative Rolle übernehmen können. Es ist schön und stärkt die Kundenbindung, wenn ein Koch ein Menü ansagen und erklären kann. Das schätzen die Gäste ausserordentlich – und hebt das gastronomische Erlebnis auf eine höhere Wahrnehmungsstufe.

In einem klassischen Restaurant kann es durchaus vorkommen, dass die Serviceangestellten und das Küchenteam Reibereien haben. Die Schnittstelle zwischen Küche und Service ist ein entscheidender Punkt in der operativen Führung eines Restaurants. Wenn die Küche alle Gerichte fertig hat – aber der Service nicht bereit ist, haben die Kellner den Schwarzen Peter. Wenn aber die Bedienung bereit ist – und das Essen kommt nicht, wird der Fehler in der Küche gesucht. Dass der Service die Bestellungen falsch aufnimmt, ist ein anderer Klassiker. Oder, dass die Küche die Menüs liefert – und die Gäste am Rauchen sind. Dann beschwert sich die Küche – durchaus zurecht – über eine mangelhafte Kommunikation.

Einige Restaurants haben aus der Bedeutung des Küchenpersonals sogar ein eigenes Geschäftsmodell gemacht – indem der Chefkoch höchstpersönlich das eigens für diesen Anlass kreierte Menü vorstellt und erklärt. Wenn der Koch in Erscheinung tritt, hat dies im gewissen Sinne schon fast etwas Staatsmännisches an sich. Und dieser Effekt beschränkt sich nicht nur auf die gehobene Gastronomie. Auch in einem Dorfrerestaurant

kann es ein fast schon staatsmännisches Erlebnis sein, wenn der Chefkoch die Gäste persönlich begrüsst. Es ist kaum ein Zufall, dass der englische Ausdruck für einen gehobenen Koch „Chef“ lautet. Ein „Cook“ ist dagegen ein normaler Koch, wie er auch in einer privaten Küche am Werk ist. Der Meisterkoch aber ist immer der Chef – oder umgekehrt.



Rückschläge, die uns weiterbringen

„Aus Fehlern wird man klug“, heisst es im Volksmund. Dies trifft auch auf die Arbeit in der Küche zu. Persönlich versuche ich aus weniger erfolgreichen Projekten immer etwas zu lernen – und damit etwas Positives mitzunehmen.

Ob ich Rückschläge erlitten habe? Sicher. Jeder, der vorwärts strebt, erlebt auch Momente, in denen er scheitert – oder zumindest von der Ideallinie abkommt. Es gibt immer Projekte, die nicht so verlaufen wie man sich dies gewünscht hatte – sei es bei der Umsetzung eines grossen Firmenanlasses, bei der Organisation eines aufwendigen Caterings oder der Produktion eines Buches. Aber damit muss man leben. Entscheidend ist, dass man den vorgegebenen Weg und das grosse Bild im Auge behält – dass man nicht grundsätzlich alles auf den Kopf stellt und immer wieder die eigene Position hinterfragt. Wer in Selbstzweifel zerfällt, dreht sich im Kreis.

Etwas ganz anderes war die Corona-Pandemie. Sie traf unsere Branche mit einer kaum vorstellbaren Wucht. Darauf war niemand vorbereitet – und wohl jeder Unternehmer geriet an seine Grenzen – egal, in welchem Stadium seines Wirkens er sich befand.

Als der Bundesrat im März 2020 den ersten Lockdown verhängte und das öffentliche Leben faktisch stilllegte, war das Kochstudio erst seit zwei Jahren geöffnet – und es traf uns in einem denkbar schlechten Moment. Unser neues Angebot hatte sich herumgesprochen und etabliert – und erfreute sich schon bemerkenswerter Beliebtheit. Der Kundenstamm wuchs kontinuierlich. Und ausgerechnet in dieser Phase mussten wir den Betrieb von einem Tag auf den anderen schliessen.

Sie finden wohl keinen Gastronomen, der von dieser Situation nicht überfordert war – und sich die Existenzfrage stellte. Doch bekanntlich bietet jede Krise auch Opportunitäten – und so nahm ich die unerwartete Situation als Herausforderung. Je länger Corona dauerte, desto stärker trennte sich die Spreu vom Weizen. Mit anderen Worten: Wer den kreativen Spielraum ausschöpfte, konnte neue Geschäftsmodelle generieren. Und mit dem Kochstudio, das nicht wie ein öffentliches Restaurant auf Laufkundschaft angewiesen ist, hatten wir einen nicht zu unterschätzenden Trumpf in der Hand. Wir konnten uns flexibel der sich fast täglich verändernden Situation anpassen und neue Ideen kreieren: Take-away, Catering, Störkochen.



Die Zukunft der Kochkunst

Die Suche nach dem perfekten Rezept ist so alt wie die Frage nach der Zukunft der Kochkunst. Die Antwort ist offen. Denn die Küche entwickelt sich wie das Leben – durch externe Einflüsse, aber auch durch die Schaffenskraft revolutionärer Geister.

Die Frage, wo der Weg in der Spitzengastronomie hinführt, ist schwierig zu beantworten. Einerseits geht es immer darum, etwas Neues zu kreieren und zu entdecken. Wenn man beispielsweise die Dreisterne-Köche in Skandinavien nimmt, sieht man, dass diese immer extremere und gewagtere Wege gehen. Nimmt man beispielsweise das Restaurant Noma in Kopenhagen mit Küchenchef René Redzepi, erlebt man hier eine Verbindung von traditioneller nordischer Küche und lokalen Zutaten mit neuen Interpretationen, die hochspannend ist. Dabei geht es nicht zuletzt auch um die visuelle Inszenierung der Menüs. Die Teller werden so angerichtet, dass man quasi sieht, was man isst.

Die Zutaten müssen dabei in einem natürlichen Zusammenhang stehen, so wie sie in der Natur vorkommen: Das Fleisch eines Tieres wird mit Beilagen serviert, von denen es sein Leben lang umgeben war. So soll der Natur Respekt gezollt und das Essen authentisch hergerichtet werden.

Gastronomie auf diesem Niveau lässt sich mit Spitzensport vergleichen. Man sucht immer nach neuen Techniken und optimierten Materialien (bzw. Zutaten). In der Spitzengastronomie muss man bereit sein, Grenzen zu überwinden und auch einmal völlig unkonventionell etwas Neues zu probieren. Wer den Status-quo kultiviert oder sich aufs Verwalten beschränkt, ist hier fehl am Platz. Der Besuch eines Restaurants muss zu einem Erlebnis werden, in dem die Gerichte auf dem Teller auch eine Geschichte erzählen – wenn man beispielsweise in Skandinavien – an einem Ort umgeben von Tannenwäldern den Saft einer Tanne einkocht und so einen Aperó mit stark lokalem Bezug herstellt, kann dies das kulinarische Erlebnis auf eine völlig neue Wahrnehmungsstufe heben.

Kochen wie Grossmutter

Warum nichts über das Hacktätschli meiner Grossmutter geht. Und warum die Sterne Küche dieses Thema immer wieder aufnimmt.

Zurück zur Frage nach der Zukunft der Kochkunst. Zusammengefasst kann man sagen, dass die Kochkunst immer wieder neue Extreme finden und immer frische Geschichten rund um die Produkte und Zutaten erzählen wird – und als wohl wichtigster Trend gilt: „Back to the Roots“.

Ein Schlüssel zum perfekten Rezept ist die Verbindung von Innovation und Tradition – von Wärschaftem und Experimentellem, von Altem und Neuem. Praktisch jeder Sternekoch erzählt in einem seiner Rezepte, dass er sich an der Küche seiner Grossmutter orientiert. Ich habe beispielsweise das Hacktätschli meiner Grossmutter in einem meiner Kochbücher verewigt. Das lieben die Leute – auch, weil viel Nostalgie, Heimatgefühl und Emotionen dahinter stecken. Wenn man in einem Gericht die eigene Jugend und Kindheit erkennt, kann dies auch das Geschmacksempfinden und die Stimmung positiv beeinflussen.

Über dieses Phänomen sind ganze wissenschaftliche Abhandlungen geschrieben worden. Das Konzentrat daraus lautet so: Essen steht in direkter Verbindung mit Emotionen, die durch Erinnerungen hervorgerufen werden. Diese Verbindung besteht, weil der Geruchssinn – Geschmack und Geruch hängen zusammen – im ältesten Teil unseres Gehirns sitzt und das Sinnesorgan Nase den kürzesten Weg zu dem Ort im Gehirn hat, an dem die Informationen verarbeitet werden.

Wenn sich einmal eine Emotion mit einem Geschmack oder Geruch verknüpft, wird bei jedem Schmecken oder Riechen in der Zukunft automatisch die Erinnerung an dieses Gefühl und damit das Gefühl selbst präsent. Vielleicht habe ich mal verdorbenen Erdbeerjoghurt gegessen und deshalb wird mir heute jedes Mal übel, wenn ich ihn nur rieche. Ich muss dabei nicht einmal Bilder aus meiner Kindheit vor Augen haben; das Gefühl ist einfach da, und deshalb mag ich das Essen oder eben nicht.

Aber wieso sind die Erinnerungen aus meiner Kindheit besonders stark? Wieso verursacht das banale Gericht meiner Grossmutter ein viel intensiveres Gefühl als das Rinderfilet aus dem Sternerestaurant von meinem letzten Geburtstag?

Nichts ist unmöglich – wie ein Schaffarmer allen davonrannte

Der Weg ist das Ziel. Diese Lebensweisheit des chinesischen Philosophen Konfuzius bringt mit zum Schluss dieses Buches.

Die Erfahrung hat mich gelehrt, dass man sich grosse Ziele setzen soll – im Leben wie im Beruf. Um sie zu erreichen, muss man aber oft in Etappen denken. Nur so erreicht man die Gelassenheit, das Selbstvertrauen, die Kontinuität und Ausdauer, die nötig sind. Entscheidend für den Erfolg sind aber auch das innere Gleichgewicht, die Zufriedenheit und das Gefühl, glücklich zu sein, bei dem was man tut. Wer erst dann glücklich ist, wenn er das Ziel erreicht – verpasst es oft, die Entstehungsgeschichte des Erfolgs auszukosten.

Es ist wie bei einem Marathonlauf. Man nähert sich Schritt für Schritt dem Ziel – und muss immer genau darauf achten, dass man die Balance wahrt und die positiven Gedanken nie verliert. Auch die Verpflegungsposten sind entscheidend. Wer zu ungeduldig und überstürzt dem Ziel entgegenstürmt, wird auf der Strecke bleiben – im wahrsten Sinn des Wortes. Dem Mutigen gehört die Welt; aber letztlich auch jenem, der das Risiko abwägt und dosiert. Der Grat zwischen Wagemut und Unvernunft zwischen Experimentierfreudigkeit und Leichtsinn ist oft schmal. Doch genau dort führt der richtige Weg durch; wer einen gewissen Pragmatismus mit Lernfähigkeit verbindet, schafft eine solide Basis, um erfolgreich zu sein.

Und da liegt der Schlüssel auch im persönlichen Umfeld. Nur, wer mit sich und seinen engsten Vertrauten im Reinen ist, kann nachhaltige Erfolge feiern. Wer aber zwanghaft nach Macht, Reichtum und Erfolg strebt, wird dieses Ziel kaum erreichen. Eine übertriebene Erfolgsbesessenheit ist ein schlechter Ratgeber – egal, ob im Privaten, im Sport oder im Beruf.

Das bringt mich auf eine Geschichte, die sich 1983 in Australien abspielte; eine Geschichte, die als Erfolgsrezept für alle Lebenslagen dient - als Anleitung, wie auch ein vermeintlich chancenloser Aussenseiter die ganze Konkurrenz düpiieren kann.

Es war am legendären australischen Ultramarathon von Sydney nach Melbourne, einem Ausdauerwettbewerb über 875 Kilometer. Um dieses ehrgeizige Ziel zu erreichen und das einwöchige Martyrium zu bewältigen, scheuen die Teilnehmer keinen Aufwand. Sie arbeiten mit Trainingswissenschaftlern, Sportpsychologen und Leistungsdiagnostikern. Ihr Weg ist mit wissenschaftlichen Studien, Leistungsmethodik und einer Datenflut gepflastert, dass sie sich auch leicht darin verirren können. Nicht so der Schaffarmer Cliff Young, der von allen nur Cliffy gerufen wurde. Er trat im biblischen Alter von 61 Jahren zum Wettkampf an – und in einem Outfit, das Gegnern und Zuschauern ein mitleidiges Lächeln entlockte. Er stellte sich in Uniform und Gummistiefeln an die Startlinie. Die Reporter baten ihn, aus dem Bild zu weichen, weil sie nur Teilnehmer fotografieren wollten. Doch Cliffy blieb stehen und erklärte den verwunderten Zuschauern, dass er dazu gehöre.

Er wolle mitlaufen. Jedes Jahr habe er die Athleten beobachten können, weil die Route an seiner Farm vorbeiführt. Jetzt, mit 61 Jahren, wolle er die grosse Herausforderung annehmen und es ebenfalls probieren. Vom Zuschauer zum Teilnehmer, mit festen Gewinnabsichten, das war seine Motivation.

Aber wie kam dieser rüstige Senior überhaupt auf den Gedanken, dass er diesen Wettbewerb durchstehen könnte? Die Erklärung: Seine Kindheit und Jugend hatte Young auf einer Schaffarm verbracht. Und genau dieser Umstand spielte eine entscheidende Rolle. Weil Youngs Familie, die 2000 Schafe hielt, zu arm für einen Traktor oder Pferde war, habe er die Tiere jeweils bei Regen und Sturm zu Fuss zusammentreiben müssen. Das habe mitunter auf dem riesigen Areal von 2000 Hektaren zwei bis drei Tage gedauert. Kurz: Er habe sich von Kindesbeinen an eine grosse Fitness antrainiert. Dass er auch sonst gerne und fast täglich in seinen Gummistiefeln läuft, einfach aus Spass am Laufen und auch mangels anderer Freizeitaktivitäten in der australischen Provinz, behielt er vorerst für sich.

So oder so. Die Organisatoren entschieden sich trotz Bedenken, den sonderbaren Oldie namens Young mitlaufen zu lassen. Schon kurz nach dem Startschuss löste sich das Feld auf. Erwartungsgemäss blieb der Farmer deutlich zurück. Die anderen Läufer verschwanden am Horizont. Der Speaker hatte für diesen ehrgeizigen Sonderling nur Hohn und Spott übrig. Über das Mikrofon liess er die Zuschauer wissen: „Hier sehen Sie den Traum eines alten Mannes, der vermutlich seine Mitläufer das letzte Mal gesehen

hat.“ Der Abstand vergrösserte sich mit jedem Schritt, und am Ende des ersten Tages lag der Farmer aussichtslos zurück. Nun liessen sich die Athleten im Camp nieder.

Ihre Teams versorgten sie mit Essen und Getränken. Physiotherapeuten lockerten auf dem Massagetisch ihre Muskeln. Danach legten sich die Ultraläufer fünf Stunden schlafen. Als sie am nächsten Morgen aufbrachen, stellten sie erstaunt fest, dass Cliff Young plötzlich vor ihnen lag. Der Mann war die gesamte Nacht durchgelaufen, ohne eine Pause einzulegen!

Plötzlich wurde dieser Cliff Young vom Gespött zum Ereignis, weil die Medien ohnehin gross vom Event berichteten. Die Sensation rückte näher und näher. Mit jeder Nacht, die seine Gegner schliefen, weil sie glaubten, dem Nobody würden schon noch die Kräfte ausgehen, zumal er sich bei einem nächtlichen Sturz auch noch die Schulter ausgekugelt hatte, enteilte er ihnen weiter.

Nur der Speaker blieb skeptisch und bissig. „So etwas Verrücktes kann nicht gutgehen, der wird bald schlapp machen.“ Der Abstand der Läufer zu Cliff Young schmolz erwartungsgemäss, das Feld rückte auf. Doch schon am nächsten Tag lagen sie alle wieder deutlich hinter ihm. Durch Massage und Schlaf verloren sie mehr als sechs Stunden. Cliff Young reichte eine Stunde Kurzschlaf, und er lief weiter.

Und das Unorthodoxe, eben noch als kauzig und tollpatschig dargestellt, wurde zur Attraktion – ja, zum Kult. Dazu gehörte, dass Young keine Elektrolytgetränke, Powergels oder Energieriegel zu sich nahm, sondern sich von gekochten Kartoffeln, Kürbissen sowie Spaghetti und Birnen aus der Dose ernährte. Mangels Ersatzkleidern trug er Shirts und Shorts seines Trainers – und auf die Frage, was er im Ziel als Erstes tun werde, antwortete er: „Auf die Toilette gehen.“

Mittlerweile versammelten sich die Menschen in Massen, wenn Young ein Dorf passierte. Kurz vor dem Ziel in Melbourne musste ihn gar die Polizei eskortieren, derart viele Leute feuerten ihn an. Im Ziel, rund zehn Stunden vor dem Zweiten, freut sich der neue Held des Landes nach fünf Tagen, 15 Stunden und vier Minuten auch über den Siegercheck von 10'000 US-Dollar – und verteilt fast das gesamte Geld an seine Konkurrenten. Die hätten ja ebenso viel geleistet wie er. Ein Held war geboren – ein Mythos geschrieben. Cliff Young lief und lief und lief – und schrieb laufend

Sportgeschichte.

In diesem Fall bestand das Erfolgsrezept aus gesundem Menschenverstand, Instinkt und einer Weltoffenheit, die ein Denken fernab von allen festgefahrener Meinungen und vermeintlich in Stein gemeisselten Erkenntnissen erlaubte. Die Spezialisten glaubten zu wissen, dass sie diese Herausforderung nur meistern konnten, wenn sie sich einem bestimmten Ritual unterwarfen. Dazu gehörten eine Stunde Massage und fünf Stunden Schlaf pro Nacht – so wie es alle vorher gemacht hatten. Der Farmer aus Australien dagegen wusste dies nicht. Er wusste nur, dass er laufen musste, um ans Ziel zu kommen: laufen, laufen, laufen. Und genau das tat er. Und bewältigte auf dem Weg zum Ziel alle Hindernisse und Herausforderungen. Sogar die scheinbar unmöglichen.

Deshalb mein finaler Tipp. Bleiben sie sich immer selber treu. Lassen sie sich nicht in ein Schema pressen, vertrauen Sie Ihrer inneren Stimme und dem gesunden Menschenverstand. Mögen auch Sie Ihre Ziele nie aus den Augen verlieren.

In diesem Sinne grüsse ich Sie ganz herzlich, verbunden mit dem Wunsch, Sie schon bald in meinem Kochstudio empfangen zu dürfen.

Ihr David Geisser

*„Die Küche ist multisensorisch ... Sie spricht Auge,
Mund, Nase, Ohr und Geist an. Keine andere
Kunst besitzt diese Komplexität.“*

Impressum

Herausgeber	David Geisser AG
Autoren	David Geisser & Thomas Renggli
Technologiepartner	F1rst GmbH
Bilder	Roy Matter
Gestaltung	Karina Wieland, WhyWieland
Lektorat	F1rst GmbH
Konzept & Idee	Beat Ambord, F1rst GmbH
Vermarktung	Beat Ambord, F1rst GmbH
Verlag	David Geisser Verlag
Webseite	davidgeisser.ch
Hybride Zeitung	geisser.run/online-zeitung

Mehr als nur eine Buchvorstellung mit David Geisser

Datum: 4. Dezember 2023

Uhrzeit: 12:00 Uhr

Ort: Weihergasse 4, 8615 Wermatswil

Limitierte Teilnehmerzahl

Es ist mir eine Freude, Sie zur Vernissage meines neuen Buches „David Geisser – Rezept zum Erfolg“ am 4. Dezember 2023 in das David Geisser Kochstudio nach Wermatswil einzuladen. Ab 12:00 Uhr werde ich Ihnen gemeinsam mit dem Moderator Thomas Renggli mein neues Buch vorstellen.

Und eines möchte ich Ihnen schon hier verraten: Mein neues Buch „David Geisser – Rezept zum Erfolg“ ist kein Kochbuch, sondern eine spannende Kombination aus eigener Erfahrung und der Motivation für angehende Köche. Es ist ein Fach- und Sachbuch, dass es in dieser Form bislang nicht gegeben hat. Deshalb wird das auch keine einfache Buchvorstellung, sondern eine echte Vernissage werden.

Erwarten Sie gemeinsam mit den anderen Gästen einen spannenden Nachmittag, an dem nicht nur die persönlichen Geschichten aus meiner Karriere als Koch im Mittelpunkt stehen werden. Vor allem zeigt das Buch „David Geisser – Rezept zum Erfolg“ die Vielfalt der Facetten des Kochberufes auf und ist somit geeignet, jungen Menschen mit einem Faible für die gute Küche das Handwerkszeug für ihre eigene Erfolgsgeschichte an die Hand zu geben.

So wie auch im Buch offeriere ich Ihnen zur Vernissage die wahren Geheimnisse der exzellenten Küche und nehme Sie mit auf eine Reise durch die Welt der Kochkunst. Was macht Köche wirklich erfolgreich? Wie lässt sich ein solcher Erfolg über viele Jahre hinweg ausbauen und was ist es, was ein Restaurant mit guter Küche wirklich besonders macht? Gibt es den Erfolg als Koch auch ohne die begehrten Michelin-Sterne?

Solche und viele weitere Fragen beantworte ich gemeinsam mit Thomas Renggli auf der Vernissage „David Geisser – Rezept zum Erfolg“.

Gemeinsam mit Gästen aus Verbänden, Hotels und Restaurants, zahlreichen Medienvertretern und natürlich auch mit Ihnen schaffen wir ein exklusives Erlebnis, das mehr als nur eine Buchvorstellung sein wird.

Neben der Möglichkeit, mit mir persönlich ins Gespräch zu kommen, erhalten Sie als persönlicher Gast eine exklusive Sonderausgabe des Buches „David Geisser – Rezept zum Erfolg“. Damit gehören Sie zu einer kleinen Auswahl von Leuten, die mein neues Buch schon vor dem offiziellen Erscheinen werden besitzen können. Dazu gehört auch eine Menge an digitalen Inhalten, die gemeinsam mit Get More Brain erarbeitet wurden und zur Vernissage vorgestellt werden.

Lassen Sie uns eine neue Erfahrung des Buches entdecken und erleben Sie interaktive Elemente, Videos und weitere spannende Inhalte rund um das Thema Kochen und Gastronomie. Genau das macht den Unterschied dieser Vernissage zu einer klassischen Buchvorstellung.

Damit wir zur Vernissage auch für Sie ein persönliches und exklusives Erlebnis schaffen können, bitten wir Sie, sich über folgenden Link zur Vernissage „David Geisser – Rezept zum Erfolg“ geisser.run/anmeldung bis zum **29.11.2023** verbindlich anzumelden. Und weil ich selbst immer auch für das überraschende Genusserlebnis stehe, wird auch zur Vernissage für jeden Gast ein besonderer Geschmacksmoment vorbereitet.

Bleiben Sie gespannt auf die Vernissage „David Geisser – Rezept zum Erfolg“, auf spannende Geschichten und tolle Genusserlebnisse am 4. Dezember 2023, ab 12:00 Uhr, im David Geisser Kochstudio in Wermatswil.

Auf eine persönliche Begegnung mit Ihnen freut sich

herzlichst, Ihr David Geisser.



geisser.run/anmeldung

Get More Brain

Die E-Learning-Plattform befördert dieses Buch zu einem interaktiven und crossmedialen Instrument, das ständig weiterentwickelt werden kann und alle Grenzen überwindet. So wie David Geisser selber.

Mit Get More Brain können alle Leser und User Bildungsinhalte frei kreieren, nutzen, ergänzen, neu zusammenstellen und mit Anmerkungen versehen, sodass sie den individuellen Bedürfnissen entsprechen – oder denjenigen anderer. Jeder kann seine Inhalte mit anderen Nutzern teilen und in persönlichen Notizbüchern als Wissensbasis ablegen. Auf diese Weise wird das Lernen umfassender, nachhaltiger und effizienter, sowohl für die Lernenden als auch für die Unternehmen. Lernen soll Spass machen – und das Bewusstsein so gestärkt werden, dass innerbetriebliches Lernen zum Wettbewerbsvorteil wird.

Mit Get More Brain verbindet man die Errungenschaften des digitalen Zeitalters mit dem praktischen Berufsleben. Nach dem Prinzip „Mobil First“ kann mit der App „David-Geisser Koch-Academy“ beispielsweise jedes Buch, das mit dem Open-Source-Format Bitmark produziert worden ist, in digitaler Version bequem auf dem Smartphone gelesen werden. So bring man kein unnötiges Papier in die Küche – und hat die notwendigen Informationen trotzdem immer zur Hand.

Essenziell ist ausserdem die Möglichkeit, das Buch jederzeit mit den eigenen Erfahrungen zu ergänzen und so ständig – den persönlichen Bedürfnissen entsprechend – weiterzuentwickeln: durch Notizen, Bilder und Videos. Alle Funktionen des Smartphones kann man hierfür verwenden.

So wird dank Get More Brain auch dieses Buch zum perfekten Ausbildungstool, das sich ständig anpasst und erneuert. Beispielsweise kann ein Küchenchef (bzw. Lehrmeister) die Pitch Decks (Präsentationen) für die Schulung der Vertriebsmitarbeiter hinzufügen und „zwischen den Zeilen“ mit allen Anmerkungen versehen, die eine Präsentation nicht nur schön, sondern letztlich überzeugend machen.

Er kann diese auch mit Auszügen aus allgemeinen Schulungsunterlagen eines Verlags

vermischen und dann beispielsweise seinen Schülern zur Verfügung stellen, die wiederum direkt darauf zugreifen und ebenfalls damit arbeiten können.

Wir operieren nach altbewährten und trotzdem hochmodernen Prinzipien: so wie „Deep Dive“. Das heisst bei uns: „Über den Tellerrand schauen“. Hier findet man das Nachschlagewerk für Fachbegriffe, Techniken, Tipps und Tricks vom Profi. Es ist, als würde David Geisser neben Ihnen in Ihrer Küche stehen und Sie beraten. Wer wissen will, wie sich ein perfektes Grillmuster machen lässt, wird durch Get More Brain ebenso fündig, wie jemand, der nach dem idealen Fleischklopfer sucht. Und via App lässt sich alles einfach nach Hause bestellen.

Get More Brain ist der perfekte Marktplatz für Bildungsinhalte, Fachwissen und Experten. Die Plattform vernetzt die führenden Köpfe der Branche, stellt Kontakte zwischen Unternehmen her, schafft Synergien und demokratisiert so quasi die Kochkunst. Denn hier hat jede und jeder die Chance, an die besten Ressourcen und Fachleute heranzukommen. Get More Brain ist das perfekte Rezept für ihr Wunschmenü.

Partner



*Handgemachte Pasteten
und Terrinen.*

*Aus der Schweiz, für
die Schweiz.*

lepatron.ch

Quooker®
DER KUCHENWASSERHAAR

Eine echte Revolution...

Sofort 100 °C kochendes

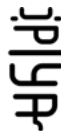
*Wasser, energie-
und wassersparend,
sicher und vielseitig
einsetzbar.*

www.quooker.ch

Miele

Miele. Immer besser.

www.miele.ch



PREMIUM BEEF
SWISS MADE

Kein Platz für Tierleid

**piya-premium-
beef.ch**



GUTSCHEIN
250 CHF

FÜR EIN GRUPPENEVENT IM
DAVID GEISSER KOCHSTUDIO

CODE: DG-G250-GE



Bei einer telefonischen Buchung eines
Gruppenevents im David Geisser
Kochstudio erhalten Sie mit dem
Gutscheincode 250 CHF Preisnachlass.

+41 44 952 16 66

David Geisser
CLUB

*Als Mitglied des David Geisser Clubs erhalten Sie
exklusive Angebote auf ausgewählte Produkte & Events.*

Jetzt kostenlos registrieren!
geisser.run/dg-club





Und auch das servieren wir Ihnen pfannenfertig

„Rezept zum Erfolg – von David Geisser & Thomas Renggli“ ist ein Buch das Grenzen durchbricht, die grössten Köche der Geschichte (aber auch der Gegenwart) porträtiert, die ganze Branche in ein völlig neues (positives) Licht rückt und sich, dank dem crossmedialen Aufbau ständig erneuert und erweitert.

Wir schreiben und liefern eine Geschichte, die sich im steten Wandel befindet – und dank den neuen technischen Möglichkeiten können wir dem perfekt gerecht werden.

Wenn Sie sich für den Kauf dieses Werkes entscheiden, können Sie für sich oder Ihren Betrieb auch von individualisierten Fassungen profitieren – und dank dem flexiblen und hochmodernen Produktionsverfahren innerhalb von einer Woche mit Zusatzlieferungen rechnen.



Weitere Infos zum Buch:

[*geisser.run/rezept-zum-erfolg*](https://geisser.run/rezept-zum-erfolg)