



Ihm beim Kochen zuzuschauen, ist reine Poesie: Hedonist Kägi bei der Arbeit.

caspar martig

Der beste Botschafter

Foodscout Richard Kägi findet die exquisitesten Delikatessen. Und lebt vor, wie man sie genießt. Zu Besuch bei einem Mann, dessen Leben sich nur um gutes Essen und schöne Dinge dreht.

09.10.2019

Von Claudio Del Principe

Die Dolderbahn bringt uns hoch zu seinem Haus. Ein moderner Kubus mit Bronzefassade. Eklektisch eingerichtet mit Objekten, die er von seinen Reisen um die Welt mitgebracht hat: Designstücken, Vintage-Möbeln und Kunst auf vier Etagen. In der Art, wie man es in Top-Architekturzeitschriften sieht. Kägi umgibt sich mit schönen, erlesenen Dingen. «Ich möchte einfach jeden Tag Freude haben, an den Dingen, die mich umgeben. Ob das nun eine Panton-Leuchte ist, mein Motorrad oder ein Stuhl am Esstisch.» Über die Wendeltreppe aus Beton, vorbei am Entré, wo auch sein Rennrad steht, gelangt man hinunter zur Küche. Sie ist das Herz des Hauses. Man könnte sagen, das Haus ist eigentlich um die Küche herum gebaut worden. Grosse Herdzeile mit professionellen Gasbrennern. Kaffeemaschine, Berkel-Aufschnittmaschine, Töpfe. Alles schwer und unkaputtbar. Die offene Küche ist auch Wohn- und Lebensraum. Und das Studio, wo alle Rezepte für das Globus-Portal Delicuisine gefilmt und fotografiert werden. Foodscout Richi Kägi plant, kauft ein, kocht, schreibt und verbreitet die Inhalte auf Social Media. Eine perfekte One-Man-Show, die mittlerweile Geniesser in der ganzen Schweiz inspiriert.

Ex-Triathlet, sechsfacher Grossvater

«Wollt ihr einen Espresso, Cappuccino? Ich muss mich nur rasch um die Blumen kümmern, dann bin ich ganz bei euch.» Ganz bei der Sache sein. Das ist typisch Kägi. Wenn er etwas tut, dann mit jeder Faser seiner selbst. Als wären wir gar nicht da, schneidet er einen Bund Sonnenblumen zurecht und stellt sie ein. Man sieht ihm förmlich an, wie er dabei die Schönheit, diesen einen Moment aufsaugt. «Ich liebe Blumen. Ich habe immer welche. Das braucht keinen speziellen Anlass.» Dann räumt er ein Gesteck mit Orchideen aus dem Weg, das er gestern geschenkt bekam: «Ich hasse Orchideen! *Huere* Tankstellenblumen. Die kauft nur jemand, dem nichts Besseres einfällt.» Er liebt auch seinen Garten: «Ich muss Dinge anpflanzen können. Vor allem Kräuter zum Kochen. Oder Verveine. Bald kommen die ersten Yuzus an meinen zwei Bäumchen. Darauf freu ich mich besonders.» Ah, und da sind ja auch schon die beiden Kater Alfred und Jack. Richis Tausenden von Followern auf Instagram und Facebook bestens bekannt. «Ich bin total happy mit Katzen. Hätte aber schon gerne mal einen Hund. Der braucht halt Zeit. Wenn's dann mal so weit ist, muss es ein Lagotto Romagnolo sein. Dann geh ich Trüffeln suchen!»

Richard Kägi, Jahrgang 1958, zweifacher Vater und sechsfacher Grosspapi, lebt frei und ungebunden. Der ehemalige Triathlet ist immer noch *top in shape*. Treibt viel Sport und andere in den Wahnsinn, weil er ob der Schlemmerei so unverschämt schlank bleibt. «Du, ich achte einfach darauf, was ich esse. Bevor ich mir unterwegs irgendeinen Convenience-Scheiss reinhaue, verzichte ich lieber auf eine Mahlzeit und genieße abends etwas Selbstzubereitetes.» Er war mal verheiratet. «Das war okay. Aber jetzt ist auch okay.»

Netzwerk als Kapitalanlage

Gelernt hat er Maschinenmechaniker. Er hat eine Kellnerlehre gemacht und die Wirtfachschole besucht. Keine Kochlehre? «Nein, nie. Aber ich habe sehr oft einen Stage in guten Restaurants gemacht. Wenn man wie ich weltweit Spitzen- und Nischenprodukte scoutet, sollte man schon wissen, wie man was zubereitet.» Bevor er vor bald 28 Jahren zu Globus gestossen ist, hatte er einen Musikklub in Winterthur. War DJ, Barkeeper, Koch, Konzertmanager und Rausschmeisser in Personalunion. Er hatte eine Weinhandlung und lebte eine Zeitlang in Australien, um Englisch zu lernen. Dann stieg er über die Movie-Restaurants bei Globus als Einkäufer ein. Mit den Jahren wurde daraus Richi, der Foodscout von Globus. Eine einzigartige Stellung in der Schweiz. Ein Traumjob, der ihm ebenso viele Bewunderer wie Neider einbringt. «Was die meisten ausblenden, ist, dass dieser Job nicht nur Zuckerschlecken ist.» Rund vier Monate im Jahr ist er für Globus rund um den Globus unterwegs auf der Jagd nach exquisiten Delikatessen und edlen Weinen. Er kennt die Produzenten persönlich, wie auch die besten und angesagten Köche. Sein Netzwerk ist Gold wert. Mit vielen ist er gut befreundet. Oft kocht er sogar mit ihnen an speziellen Events. Bei sich zu Hause oder bei den legendären Globus-Deli-Dinners. Etwa mit dem hochtalentierten *private chef* Ralph Schelling oder mit Shootingstar Nenad Mlinarevic.

Wie geht er damit um, dass manche Leute ihn zuweilen als Chauvinisten sehen, als toxischen weissen Mann taxieren, der seine Privilegien schamlos auslebt? «Es ist mir eigentlich ziemlich egal, was die Leute über mich denken. Ich möchte mich ja nicht um die Meinung der anderen kümmern, sondern den Menschen gute Lebensmittel vermitteln. Dass man saisonal einkaufen soll. Möglichst Produkte, die fair produziert wurden. Von kleinen Produzenten, die sorgfältig mit Ressourcen umgehen und für das Tierwohl alles geben. Ich will mich nicht ändern, um zu gefallen. Heute möchte jeder den anderen beim Essen bevormunden. Aber das ist ja nicht nur beim Essen so. Auch in der Politik und anderen gesellschaftlichen Bereichen wird alles immer populistischer. Jeder hat eine Meinung und trötet sie raus. Ich möchte auch nicht missionieren. Trotzdem habe ich mal einer Kundin an Weihnachten die Spargeln aus dem Globus-Einkaufskorbli genommen.» Das gab einen Riesenaufruhr. Sie hätten ihn fast rausgeworfen. Sagten: Richi, geht's noch? Du sägst an deinem eigenen Ast! Wenn wir es nicht verkaufen, verkauft es ein anderer. Ausser du eröffnest Richis Deli. Saisonal und regional. Und nach einem halben Jahr kannst du die Bude schliessen!

Seine Kolumnen sind ebenso lehrreich wie amüsant und sehr pointiert. Früher schrieb er für *Salz & Pfeffer* und *Marmite*. Heute erscheinen seine kulinarisch-gesellschaftlichen Ergüsse regelmässig in der *NZZ*. «Mein erster Artikel war allerdings eine Abhandlung über das Zeitparadoxon für die Schulzeitung. Ich wollte Astrophysiker werden. Aber dafür hätte ich eventuell das Gymnasium bestehen müssen.» Die Angebote kamen immer auf ihn zu. Er sei einer, der brutal optimiere, wenn es um den Aufwand geht. Manchmal kann es aber nicht aufwendig genug sein, aber dann muss es Spass machen. Was ihm selber gefällt, sei ein riesiger Motivationsmotor. Wären wir in England oder den USA, hätte er bestimmt ein erfolgreiches Sendeformat. Das würde weltweit ausgestrahlt oder liefere auf Netflix. Interessieren sich Schweizer so wenig für das Essen? Schmeckt uns Sauglattismus besser als eine ernsthafte kulinarische Sendung? «Das hat doch damit zu tun, wie klein die Schweiz ist. Es lohnt sich schlicht nicht, für einen so kleinen Markt eine aufwendige Sendung zu produzieren. Die muss erstens massentauglich sein und zweitens passende Sponsoren an Bord haben. Wir gingen mal mit einem Pilotfilm hausieren. Ein Team begleitete mich in den Colli Bolognesi. Ich ging auf den Markt, zu Produzenten, Gastronomen. Das will hier niemand sehen.» Nächsten Herbst erscheint immerhin endlich ein Kochbuch im AT-Verlag. «Das wird eine Art Kochfibel. Wirkungsvolle Ratschläge, wie man ein besserer Koch und Gastgeber wird.»

Exklusive Dinners für Globus-Kunden

Ihm beim Kochen zuzuschauen, ist reine Poesie. Selten hat er einen genauen Plan. Er kombiniert lustvoll, routiniert und intuitiv. «Wenn du die besten Zutaten hast, kannst du eigentlich nicht viel falsch machen. Du musst ihnen nur Raum lassen, sich zu entfalten.» Wir verfolgen gespannt, wie er aus geröstetem Sauerteigbrot eine simple, göttlich krachende und hocharomatische Bruschetta zubereitet. Damit wir nicht auf der Stelle

verhungern, verköstigt er uns mit edelster Charcuterie. Salami der Mora-Romagnola-Rasse, Pata-Negra-Schinken, frisch aufgeschnitten auf der nostalgischen Berkel, scharfe Sobrasada. Er hätte auch noch feinsten Guanciale, Culatello oder Capocollo. Preziosen, die er oft von seinen Reisen in Italien nach Hause schmuggelt. Sein Kühlschrank ist bestückt wie anderer Leute Safe – nur mit dem Wertvollsten. Champagner, Trüffel, Jahrgangssardinen, Rohmilchkäse.

Natürlich pflegt er auch einen entsprechend sortierten Weinkeller. Regelmässig veranstaltet er für Globus-Kunden exklusive Dinner bei sich zu Hause. Manch handverlesene Freunde kommen auch immer wieder in den Genuss spektakulärer Festessen. Davon schwärmen sie dann, als wären sie von einem Food-Guru erleuchtet worden. Auf die Bruschetta kommen in ausgelassenem Guanciale sautierte Catalogna, fruchtige Datterini-Tomaten, Ricotta salata, frische, in Butter geschwenkte Pfifferlinge und Spalten der süsslichen Tropea-Zwiebel. Ein Biss, und man ist dem Himmel nahe. Für das folgende Pasta-Gericht verwendet er Rigatoni. Selbstredend kommt bei Kägi nur hochwertige, handwerklich hergestellte Pasta in den Topf. Für die Sauce schwitzt er pikante 'Nduja und würzigen Guanciale an. Dazu kommen passierte Tomaten und Kapern. *Finito*. Jetzt bloss nicht alles mit einem gewöhnlichen Reibkäse ruinieren. Kägi vollendet den Teller mit 36 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano von der autochthonen Kuhrasse *vacca bianca*. *Buon appetito!*

Müsste er sich für eine einzige Länderküche entscheiden, wäre es die italienische Küche. «Das einzige Land, bei dem du den Michelin-Guide getrost zu Hause lassen kannst.» Manchmal gehe ihm das Getue um Spitzenküche schon gehörig auf den Wecker. «Spitzenküche, das muss man erst mal definieren. Eine Hausfrau, die in Italien mit Spitzenprodukten und Sorgfalt etwas Reduziertes kocht, das ist für mich Spitzenküche. Die grossen Köche wären ja nichts ohne super Produkte. Hochgastronomie macht mich in der Summe nicht so happy. Da hat's mir zu viele Schäumchen und Türmchen. Ich gehe auch lieber am Mittag statt abends essen. Ideal ist das in Spanien. Da gehst du um zwei rein und torkelst um sechs raus. Der Tag ist gelaufen – und du bist glücklich. Mehr als ein, zwei Mal pro Jahr möchte ich eigentlich nicht in Sternerrestaurants. Es nervt auch ein wenig, dass alles so winzig angerichtet wird. Manchmal gibt es da nur einen einzigen Tupfen, der so gut schmeckt; aber schon ist er im Mund verschwunden. Am liebsten würde ich dann in die Küche gehen und sagen: Komm, vergiss den ganzen Zirkus und gib mir einen ganzen Topf nur davon.» Darum liebt er auch das «Amerigo dal 1934» unweit von Bologna. Obwohl es mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist (und Alberto, der Besitzer, sagt immer, das sei ein *errore*). Dort schmeckt alles super, und es gibt anständige Portionen davon. «Die Perfektion in *Spitzenrestis* ist doch irgendwie langweilig. So streberhaft.»

Selbst die Autofahrt ist ein Erlebnis

Er muss los, soll er uns mitnehmen bis zum Globus? Gerne. Wir fahren in seinem knallroten polierten Bertone, Alfa GTV, Baujahr 1974, mit. Allein diese Fahrt ist nicht einfach eine Autofahrt von A nach B. Es ist ein Erlebnis. Eine Reise wie ein Zeitsprung. Es riecht, klingt und fühlt sich an wie das ungefilterte, echte Leben. Als er den Wagen beim Liefereingang des Globus parkieren will, eilen – Zufall? – zwei Verkäufer in schnecken schwarzen Anzügen herbei, um die Absperrkette zu lösen. «Also ich parkiere hier auch nur ausnahmsweise und nur ganz kurz», lacht er: «Ich bin ja Topkunde, weil ich immer mit der Globus-Karte einkaufe, die hat mittlerweile Platinstatus.» Er ist nicht nur einer der besten Globus-Kunden, sondern auch der beste Botschafter, den sie sich wünschen können.

Internet: richardkaegi.ch und delicuisine.ch



DIE WELTWOCH

Die andere Sicht

Haben Sie schon ein Abo?

Jetzt abonnieren >

The advertisement shows three covers of the magazine 'DIE WELTWOCH'. The left cover features a red cross on a white background and the headline 'Wie wir die Schweiz verbessern'. The middle cover shows a globe with the headline 'Globalisierung am Ende?' and 'Zweikampf der Alphatiere'. The right cover features a photo of three people and the headline 'Schwörung & die Schweiz'.

(<https://bit.ly/2UCIfjg>)