

Die Suche nach den Delikatessen

Als **Foodscout** reist der Schweizer Richard Kägi um die Welt, um die besten und exklusivsten Lebensmittel zu finden. Wie er dabei vorgeht und wo er fündig wurde

Von Christine Lugmayr

Foodscout Kägi wird u. a. von Köchen engagiert. Mit ihnen testet er neue und verfeinert alte Rezepte

Gerade war er in Moskau und Sankt Petersburg. Demnächst geht es nach Italien. Richard Kägi reist, wenn nicht gerade aufgrund der Coronapandemie die Grenzen geschlossen sind, das ganze Jahr hindurch um die Welt. In den unterschiedlichsten Ländern sucht er dabei nach neuen Aromen, den besten Zutaten und einzigartigen Gerichten. Denn Richard Kägi ist Foodscout.

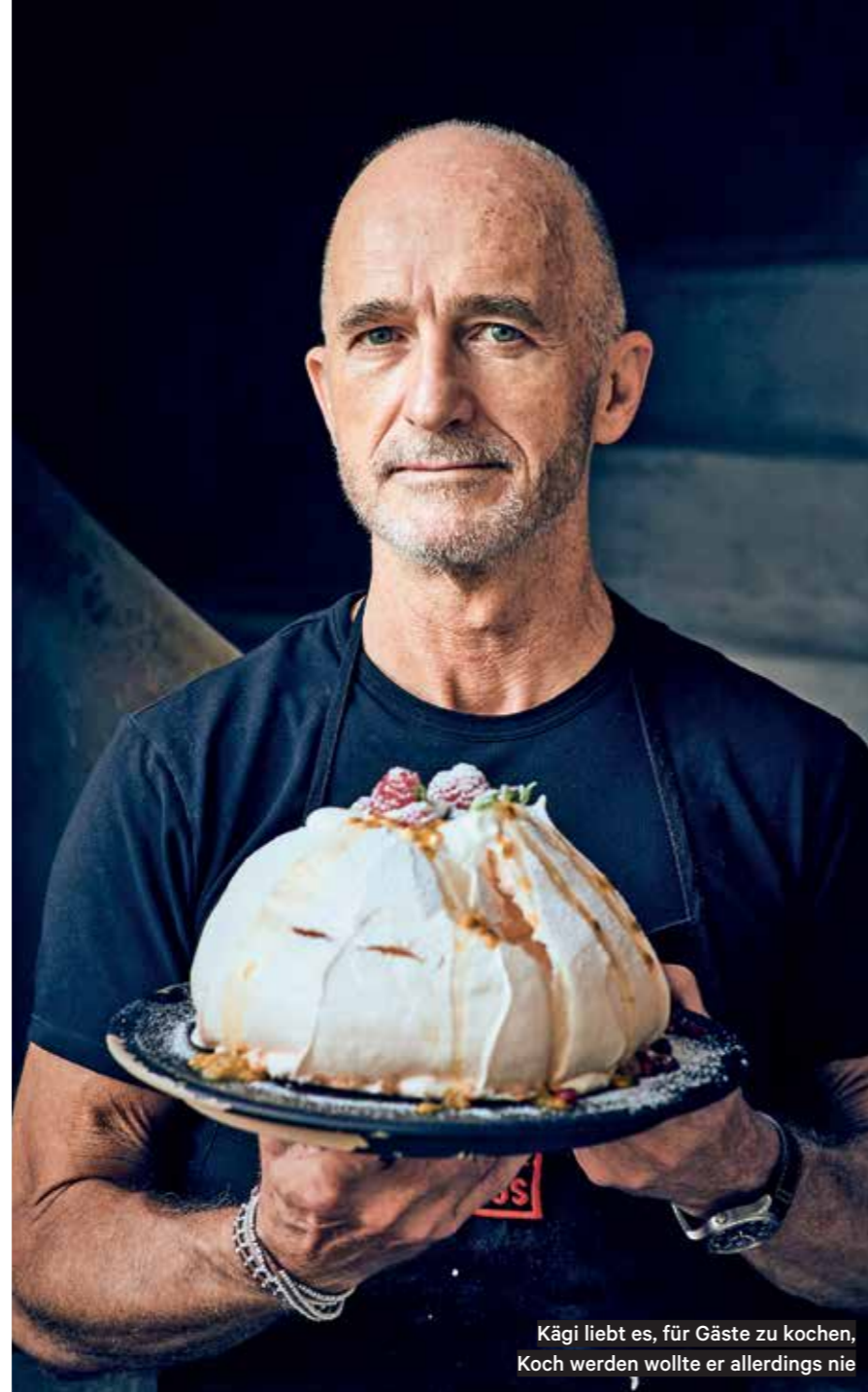
Es ist aber nicht nur die Ware selbst, die ihn interessiert: „Ich suche spannende Produkte und Lebensmittel und gleichzeitig auch faszinierende Menschen dahinter, die diese herstellen“, erklärt Kägi.

Schon als Jugendlicher interessierte sich der Schweizer mit der österreichischen Mutter fürs Essen. In der Schule durfte er als einziger Bub am Kochunterricht teilnehmen. Gleichzeitig sei ihm aber immer klar gewesen, dass er nicht Koch werden wolle, sagt der 62-Jährige. „Denn der Beruf ist sehr stressig und wegen der vielen Arbeit kann die Kreativität nicht immer so ausgelebt werden, wie man es sich wünschen würde.“

Viele unterschiedliche Jobs

Kägi entschied sich daher, Maschinenmechaniker zu lernen, danach absolvierte er die Lehre zum Kellner. Seine Liebe zu außergewöhnlichen Geschmäckern und Genüssen ließ ihn aber nie los. Dazu war er schon immer äußerst umtriebig. So brachte er sich selbst alles über Weine bei und eröffnete eine Vinothek. Er war Nachtclubbesitzer und zog für eine Weile nach Australien.

Als er zurückgekehrt war, begann Kägi für die Schweizer Luxuskaufhauskette Globus zu arbeiten, zunächst in der



Kägi liebt es, für Gäste zu kochen, Koch werden wollte er allerdings nie



PERSÖNLICHE TREFFEN. Schmeckt ihm ein Lebensmittel, lässt sich Kägi die Produktionsstätten zeigen



QUALITÄT. Der Foodscout überprüft die ihm interessant erscheinenden Lebensmittel genauestens



Beef-Tatar mit Trüffel und Topinambur-Chips

Beim Tatar zählen zwei Dinge: der Geschmack des Fleisches, den wollen wir im Gaumen spüren. Das heißt, Finger weg von Senf, Ketchup, Tabasco und anderen womöglich scharfen Saucen. Die verfälschten den Fleischgeschmack. Wir unterstützen ihn mit viel Umami in Form von Salzkapern, schwarzem Trüffel, Fischsauce und Espelette-Chili. Das zweite wichtige Kriterium ist die Konsistenz. Tatar muss immer von Hand geschnitten, niemals durch den Fleischwolf gedreht werden. Das macht es matschig. Wenn auffindbar, nehme ich Büffel- oder Bisonfleisch. Es hat weitaus mehr Geschmack als gewöhnliches Rind, aber natürlich wird es auch mit diesem außerordentlich schmackhaft. Die Trüffel kann man auch weglassen, wenn keine erhältlich sind, und statt Topinambur können auch Pastinaken verwendet werden.

Zubereitung:

Backofen auf 220 °C vorheizen. Vom Fleisch jegliches Fett wegschneiden und für einige Stunden in einem Beutel gefrieren. Topinambur mit einem Hobel (Mandoline) in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl einmassieren und auf einem mit Backpapier belegten Blech im Ofen trocknen lassen. Sie dürfen leicht dunkle Ränder bekommen. Herausnehmen, salzen und abkühlen lassen. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Zwiebeln 1 Minute garen, dann Trüffel zugeben und weitere 2 Minuten dünsten. Abkühlen lassen. Fleisch mit der Mandoline 6 mm dünn hobeln, diese Scheiben in 6 mm dünne Streifen und diese wiederum in Würfel von 6 mm Kantenlänge schneiden. In einer kleinen Schüssel mit etwas Salz und der Fischsauce vermengen und einige Male kräftig rühren. Mit einer Prise Espelette und Chiliflocken würzen. Kapern, Trüffel und Zitronenzesten dazumischen, das Olivenöl gut einarbeiten, dann erst mit je einigen Spritzern Essig und

Zitronensaft würzen, nur noch vorsichtig und wenig umrühren, das Tatar soll seine würfelige Struktur behalten. Das Eigelb ebenso vorsichtig untermischen. Das Tatar soll ausgewogen schmecken, ohne dass eine Zutat dominiert. Die Topinambur-Chips in der Hand zu groben Stücken zerbröseln und zum Fleisch geben. Anrichten und getoastetes Brot dazugeben.

Zutaten für 4 Personen:

- 240 g sehr mageres Entrecote, möglichst blutig
- 1 EL fein gehackte Zwiebel
- 20 g Butter
- 50 g schwarze Trüffel, sehr fein gehackt oder gerieben
- 4 mittelgroße Topinambur, gebürstet, gewaschen
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL Fischsauce
- 1 EL Zitronenzesten, fein gehackt
- 1 EL Salzkapern, gewässert, fein gehackt
- 1 Eigelb, gut verrührt
- Sherryessig, frischer Zitronensaft
- Piment d'Espelette
- Chiliflocken

Gastronomie, später in der Lebensmittelabteilung, wo er unter anderem dafür zuständig war, Produkte für die Delikatesenabteilung zu finden. Mittlerweile ist er selbstständiger Foodscout, schreibt für die „Neue Zürcher Zeitung“ Kolumnen und berät unter anderem Köche.

Einfach, aber gut

In all den Jahren, in denen er sich mit luxuriösem und feinstem Essen beschäftigt, ist für ihn immer wieder klar geworden: „Oft sind es die einfachen und simplen Dinge, die gebraucht werden. Aber auch hier muss man eben die beste Qualität finden und anbieten. Die exklusiven Dinge sind dann dazu da, um Aufmerksamkeit zu erregen.“

Als Beispiel für die simplen Dinge, die dennoch stark in der Qualität variieren können, nennt der Genussexperte Tomaten und Pasta. „Wenn Tomaten im Supermarkt alle gleich aussehen und sich wochenlang halten, dann sollte man darauf verzichten“, empfiehlt er. Besser sei es, auf regionalen Märkten einzukaufen und zuerst immer nur kleine Mengen zu nehmen, um die Lebensmittel zu testen.

Entdeckt der Foodscout beispielsweise außergewöhnliche Tomaten auf einem ▶

DAS BEEF-TATAR bereitet der Foodscout mit Trüffel zu



Kochbuch

Dieses Buch ist mehr als eine Sammlung von Rezepten. Richard Kägi gibt Tipps vom **Einkauf bis hin zur Bewirtung** von Gästen. Zudem schreibt er über seine Erfahrungen als Foodscout. AT Verlag, 304 Seiten, 46 Euro



SELBST GEKOCHT. Für Kägi ist die Qualität der Zutaten entscheidend für außergewöhnlich gute Gerichte

kleinen italienischen Markt, so kostet er zunächst. Schmecken sie ihm, schaut er sich die Produktionsstätte an. Überzeugt ihn diese, lässt er sich schließlich noch Produkte nach Hause schicken. „Viele Menschen kennen es: Trinkt man einen Wein am Strand, so ist er absolut außergewöhnlich. Öffnet man nach dem Urlaub zu Hause eine Flasche davon, ist er oft enttäuschend. Das passiert auch mir auf meinen Reisen. Daher teste ich die Produkte immer nochmals daheim.“

Alles wird gekostet

Es gibt eigentlich nichts, das Kägi auf seinen Reisen nicht kosten würde. „Das

gehört schließlich zu meinem Beruf“, sagt er. Allerdings gebe es schon Speisen, die er kein zweites Mal essen würde. So konnten ihn Insekten bisher etwa nicht wirklich überzeugen.

Diesen Tipp gibt er gerne weiter. „Jeder sollte möglichst viel ausprobieren. Auch Dinge, vor denen man zunächst zurückschreckt.“ Nur so könne man neue Zutaten entdecken, die einem sonst verborgen bleiben würden, weiß Kägi.

Kulinarisch am interessantesten sind für den Genießer Italien und Japan. „Mir gefällt an Japan so gut, dass dort wirklich alles gegessen wird. Es gibt Fische, die man bei uns nie sehen wird, ebenso wie eine Vielzahl an Algen. Gleichzeitig essen die Japaner mit großer Sorgfalt und sehr konzentriert.“

Natürlich komme es vor, dass Menschen die von ihm empfohlenen Lebensmittel nicht schmecken. „Das sind dann aber vor allem jene, die hauptsächlich industrielle Produkte kennen“, erklärt Kägi, der selbst großen Wert auf gutes und bewusstes Essen legt. Ein hastiger Imbiss zwischendurch kommt für ihn nicht in Frage. „Wenn ich länger mit dem Auto unterwegs bin, esse ich schon in der Früh ausreichend und nehme mir Obst mit. Nie würde ich mir auf einer Autobahnraststation einen Burger reinstopfen, weil ich Hunger habe.“ Das Einzige, das sich Kägi auf Autobahnraststationen genehmigt, ist ein Espresso – und das ausschließlich in Italien.

Eine zweite Chance

Kägi kocht gerne selber und isst einmal täglich, am Abend, eine größere Speise. Fast jeden Tag kommen bei ihm Pasta und viel Gemüse auf den Tisch. Seltener und nur dann, wenn er weiß, wo sie herkommen, Fleisch und Fisch.

In Restaurants scheut er nicht davor zurück, kundzutun, wenn das Essen nicht seinen Erwartungen entspricht. „Zu viele Menschen sagen einfach, es hat gepasst, und gehen nie wieder in das Lokal.“ Dabei wäre es für den Koch wichtig, eine ehrliche Rückmeldung zu bekommen, ist Kägi überzeugt. Nur so könne dieser besser werden. Der Foodscout gibt dem Restaurant nach seiner Kritik stets eine zweite Chance. Sollte er dann aber nicht zufrieden sein, meidet er dieses Lokal.

Anfang November reist Kägi in die Umgebung von Bologna. Mittlerweile kennt er viele Leute auf der ganzen Welt. Diese besucht er immer wieder gerne auf seinen Reisen zu den verborgenen und noch unentdeckten Delikatessen. 🍷



UNTERWEGS. Viele Wochen im Jahr ist der Schweizer auf Reisen

Spaghetti Strombolana

Auf Stromboli wachsen vor allem Kapern, Tomaten und Oliven. Was liegt da näher, als mit diesen simplen Zutaten eine köstliche Pasta zu kochen? Das sagte sich auch der Koch des Hotels Sirenetta Park auf dieser abgelegenen Insel, dort setzte er mir diese wunderbaren Spaghetti vor.

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Spaghetti, Bucatoni oder Picci
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 6 EL Olivenöl extra vergine
- 400 g ganze Pelati, in Stücke geschnitten
- 1 Handvoll Oliven, 1/3 kleine schwarze, 1/3 grüne Mammut, 1/3 kleine entsteinte grüne
- 1 großer EL Salzkapern, gut gewässert
- 1 TL Chiliflocken
- Salz
- 1 gute Prise getrockneter Oregano
- 100 g Parmesan, gerieben

Zubereitung:

In einer weiten Pfanne mit schwerem Boden den Knoblauch im Olivenöl anbraten, nach einer Minute die Tomaten rund ein Glas Wasser dazugeben. Ohne Deckel etwa 10 Minuten kräftig köcheln lassen. Oliven, Kapern und den Chili einrühren, weitere 10 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen, Oregano auch zufügen. Spaghetti al dente kochen und mit etwas Pastawasser in den Sugo geben und alles gut mischen. Mit Parmesan servieren.