



Die etwas andere Art zu dinieren

DAVID BUCHER IM PORTRAIT

54 – 61

Angefangen hat alles mit dem Traum, Menschen draussen in der Natur mit leckerem Essen zu überraschen. Daraus entstanden sind einzigartige kulinarische Erlebnisse an Orten, die spektakulärer nicht sein könnten. Ein Portrait über David Bucher, Koch und Initiant von «Extreme Dining».

Mit einem riesigen Kreativitätsschub kehrte David Bucher damals, es muss um 2012 herum gewesen sein, von der einjährigen Bibelschule am Hillsong College aus Australien zurück. Mit im Gepäck: die Idee, sein Können als Koch auf ein nächstes Level zu heben. Er hatte einen Traum: «Ich lief durch den Wald und kam auf eine Lichtung. Dort standen Tische, schönes Gedeck, Stühle. Leute kamen, setzten sich hin und genossen ein richtig gutes Essen – wie im Restaurant, einfach ohne Wände, dafür mit atemberaubender Naturkulisse.» Gediegenes Dinieren in freier Natur. Diese unkonventionelle Idee spinn David die nächsten Jahre weiter, während er mit seinem Catering-Business, das er bereits vor Australien aufgebaut hatte, weitermachte und parallel dazu Pädagogik studierte. 2015 fand Davids Traum mit der Gründung der Firma «Extreme Dining» schliesslich seinen Anfang. Gemeinsam mit Freund und Koch, Benjamin Ebertshäuser, startete das Abenteuer.

Der Name

Der Name kam mit der Firmengründung. Das Wort «extreme» steht im Grunde für den besonderen Ort und die spezielle Art der Durchführung. «Wir sind autark. Ohne fliessend Wasser und ohne Strom bauen wir im Nirgendwo etwas auf und führen ein spezielles Dining durch», erklärt mir David. Dadurch seien sie in der Lage, Events an abgelegenen Orten zu realisieren. Dafür mussten die beiden Köche aber das klassische Kochdenken verlassen: «Du hast keinen Kochherd, keinen Kühlschrank. Wir mussten umdenken und umorganisieren.» Alles muss mit Auto und Anhänger transportierbar sein. David erinnert sich an die Anfänge: «Einmal buchte uns eine Firma für ein Geschäftsessen in der Nähe einer Waldhütte im tiefen Aargau. Die Anfahrt war unglaublich steil, mein Auto mit Anhänger geriet rückwärts ins Schlittern. Einzig ein Zaun stoppte die Rutschpartie.» Sie mussten den Bauern rufen, der sie netterweise mit seinem

Traktor rauszog und hoch zur Waldhütte brachte. Oben angekommen, lag zu allem Überfluss ein riesiger Stein im Weg, den sie zuerst wegrollen mussten. Ein improvisierter Apéro musste her, denn die Gäste trudelten bereits ein, während sie noch am Aufstellen waren. «Am Ende war es ein runder, gelungener Anlass, doch er hatte uns einiges abverlangt.»

Die ersten Dinings seien enorm arbeitsintensiv gewesen: fünf bis sechs Stunden allein für den Auf- und Abbau und mehrere Fahrten hin und zurück, um das gesamte Material zu transportieren. Eineinhalb Jahre und ein paar «Extreme Dinings» später – mit dem normalen Catering machten sie nebenher weiter –, wurde der Wunsch nach verbesserten Abläufen und mehr Stauraum für die Ausrüstung grösser. Gemeinsam mit einem Schreiner konzipierten und bauten sie einen auf ihre Bedürfnisse zugeschnittenen, Foodtruck-ähnlichen Anhänger mit Ablage- und Anrichtefläche.

Das Team

Weitere zwei Jahre später und mittlerweile zwanzig bis dreissig «Extreme Dinings» pro Jahr stemmend, hatte David während einer Gebetszeit ein Bild vor Augen. Er sah fünf Personen einen Berg hochlaufen. Dazu der Gedanke: «Im nächsten Jahr werdet ihr ein Fünfer-Team sein.» Er selbst wäre nie darauf gekommen, das Team zu erweitern. Doch noch am selben Tag kontaktierte er eine Person, die ihm als erstes in

den Sinn kam. Am exakt gleichen Tag hatte diese ihren Job gekündigt. Die Entscheidung, bei «Extreme Dining» einzusteigen, fiel schnell. So wuchs das Team organisch und allmählich von zwei auf fünf.

«Extreme Dining» ist für alle ein Nebenerwerb, ein Hobby. Sie reservieren sich jeweils bis zu dreissig Termine pro Jahr und gehen sonst einer anderen Hauptbeschäftigung nach. «Teil unserer Geschäftsidee ist es, dass wir keine Provitfirma sind. Wir sagen, wir wollen gleich viel Spass haben wie die Gäste. Deshalb machen wir es auch nicht jeden Tag, sonst würde es wohl irgendwann zu anstrengend werden. So ein Anlass ist doch sehr intensiv.» Davids momentane Jobverteilung: dreissig Prozent «Extreme Dining», siebzig Prozent Heilpädagoge. «Ich könnte das eine ohne das andere nicht. Es ist so ein guter Mix, der sich gegenseitig belebt», schwärmt er.

Das Food-Konzept

Doch nicht nur das Team hat sich seit der Firmengründung konstant weiterentwickelt, sondern auch das Gesamtkonzept. «Wir merken, dass sich die Natur und das Menü noch stärker treffen mussten.» Daraufhin entstand ihr Food-Konzept. Basierend auf den vier Elementen Erde, Wasser, Wind und Feuer erstellten sie unterschiedliche Menüs. Mit einer Bedingung: Es durften keine Rezepte sein, die sie bereits kannten. «Wir ordneten alle Lebensmittel, die uns in den Sinn kamen, einem der vier Elemente zu und teilten uns in Arbeitsgruppen auf mit dem Auftrag, aus diesen Lebensmitteln neue Menüs zu kreieren.» Aus diesem wilden und über mehrere Wochen dauernden Experimentieren entstanden die heutigen Menüs. Diese verfeinerten sie die Jahre darauf durch weiteres intensives Tüfteln an Gewürzen und Geschmacksrichtungen. Schliesslich sollten die Speisen die vier Elemente optimal widerspiegeln.

*Wir sagen, wir wollen
gleich viel Spass
haben wie die Gäste.*

Mittlerweile brauen sie sogar ihr eigenes Bier. Sowieso stellen sie alle Getränke selbst her. Zu jedem Element gibt es das Passende zu trinken: «Wir haben keine normalen Getränke mehr. Es gibt bei uns nichts, was man sonst wo bekommen könnte.»

Beeindruckt frage ich, ob sie sich eigentlich in die Liga des Fine Dinings (Gehobene Gastronomie, die ein luxuriöses Gesamterlebnis aus exzellentem Service, anspruchsvollem Ambiente und hochwertiger Küche bietet, *Anm. d. Red.*) einordnen würden. Seine Antwort: «Weil wir draussen kochen, sind wir mit viel mehr Geschwindigkeit unterwegs. Auch was das Anrichten der Teller betrifft, haben wir nicht denselben Anspruch. Doch sicher, Konzeptfood muss man üben, jeder vom Team muss alles kochen und anrichten können. Da ist viel Qualität drin, was dem Fine Dining dann doch sehr nahe kommt.»

Das Erlebnis

Noch etwas genauer: Zu jedem der vier Elemente gibt es fünf Gänge. Macht insgesamt zwanzig Gerichte. Die Leute wählen querbeet und entscheiden selbst, mit welchem Element sie starten und mit welchem sie weiterfahren wollen. Das gesamte Mise en Place vom Zubereiten der Saucen bis zum Schneiden des Fleisches geschieht im Vorfeld. Vor Ort findet dann die Zubereitung auf dem Feuer statt. Pro Gang kann man mindestens bei einer spezifischen Zubereitung zuschauen, wie z. B. beim legendären Poulet im Jutesack. Eingepackt mit Orangen, Kaffeebohnen und Zitronenthymian (Davids absolutes Lieblingskraut) wird es mit Bier beträufelt und überm selbstgemachten Räuchertopf geschmort. Das ist nur eines von insgesamt zwanzig Gerichten, und das allein scheint schon enorm aufwendig zu sein. In dem Zusammenhang klärt mich David über ihr Arbeitsethos auf: «Wenn wir am Arbeiten sind, dürfen wir nicht zu sehr im Tun-

nel sein. Der Austausch mit den Leuten muss gewährleistet sein. Das ist nur möglich, wenn gewisse Dinge im Vorfeld vorbereitet sind. Vor Ort haben wir gerade noch so viel Arbeit, damit die gute Stimmung garantiert ist.»

Apropos Ort, auch hier zieht sich ihr Elemente-Konzept durch. Man kann aus vier Standortoptionen wählen: auf dem Berg (Wind), im Moor (Erde), am See (Wasser) oder im Wald (Feuer). Selbstverständlich kann man aber auch eigene Wünsche anbringen. Des Öfteren möchten Paare beispielsweise ein Dining am Ort ihrer Verlobung durchführen. Dann übernimmt das Team zusätzlich die gesamten Abklärungen, vom Rekonoszieren bis zum Einholen von Bewilligungen.

Die Angebote

Die Form des draussen Bekochtwerdens ist das Hauptprodukt von «Extreme Dining». Zwei weitere Angebote sind im Laufe der Zeit hinzugekommen: der Outdoor-Kochkurs und der Grilltisch.

Der Grilltisch ist ein Kochtisch mit Grill im Zentrum, auf dem selbst grilliert werden kann. Auch diesen entwickelten sie zusammen mit einem Fachmann. Das Erlebnis hier: ein Mix aus Selber-Machen und Sich-Bedienen am Buffet. Es findet an fixen Standorten statt – in der Nähe von Baar, am Steinhauser Waldrand oder in Uerzlikon (ZH). Urchig, naturnah und sehr beliebt.

Beim Outdoor-Kochkurs bekommen die Leute nicht nur alles von A bis Z mit, sie sind auch an allem beteiligt: vom Aufstellen der gesamten Infrastruktur, der Feuerstelle und des WCs über das Kochen und Schlemmen bis hin zum Aufräumen. Ein Angebot, das sich gut als Teamanlass eignet, wobei David mit einem süffisanten Lächeln anfügt: «Wir schüchtern die Leute extra ein bisschen ein, wenn sie dieses Angebot buchen wollen. Denn es müssen schon Leute sein, die auch mit anpacken können.»

Die etwas andere Art zu dinieren



Die Philosophie

Ihre Kochphilosophie basiert auf der Verwendung möglichst natürlicher und unverarbeiteter Produkte, die frisch zubereitet werden. Die Vorteile ihres Geschäftsmodells liegen auf der Hand: Die benötigte Menge an Lebensmitteln können sie präzise planen, da sie wissen, wie viele Gäste an den Tischen sitzen werden. Das ist eine vollkommen andere Situation als im traditionellen Restaurantbetrieb, bei dem man nie weiss, wie viele Gäste effektiv einkehren werden. Deshalb kann David auch entspannt sagen: «Foodwaste, haben wir null. Den gibts höchstens, wenn mal was komplett in die Hose geht.» Und das passiert sehr selten.

Was Kochen respektive Essen für ihn bedeuten, möchte ich als nächstes von David wissen. «Spas, Experiment, Kreativität. Ich glaube, ein guter Koch isst gerne. Ich esse gerne. Und probiere gerne. Am meisten Freude habe ich daran, wenn ich direkt etwas aus der Natur holen und verarbeiten kann. Wie frische Austern vom Stein: aufmachen, frischen Zitronensaft darüber träufeln, Zwiebeln dazu häckseln und ausprobieren, wie sie schmecken, wenn man z. B. noch Passionsfrucht hinzufügt.»

Sein Team und er seien stets daran, Neues zu lernen und auszuprobieren, wie z. B. momentan das Fermentieren. Die Möglichkeiten seien endlos. «Ich denke immer, irgendjemand hat ja auch Kaffee erfunden. Wie hat er das erfunden? Welchen Quatsch hat er gemacht, um da zu landen? Ich versuche deshalb auch immer wieder mal Quatsch zu machen – natürlich nicht vor den Gästen. Aber oft bringt das die spannendsten Dinge hervor.»

Das Extremste

«Extreme Dining» feierte letztes Jahr sein zehnjähriges Bestehen. Ob David rückblickend von einem Erlebnis berichten kann, das er

als so richtig extrem bezeichnen würde? «Creux du Van im Jura», ist seine zügige Antwort. Direkt über einer 160 Meter hohen Felswand, nur wenige Meter von der Klippe entfernt, hatten sie ihre Ausstattung für einen Firmenanlass aufgebaut. Doch nicht nur der Standort war imposant, schon der Weg dahin versprach Nervenkitzel. Grosse Felsbrocken lagen auf dem Anfahrtsweg. Doch mit ihrer mittlerweile optimierten Ausrüstung war das kein Problem, die Passage gelang. Die Aussicht, die sich ihnen dort oben bot: einfach unglaublich. «Und als wir dann noch das Dessert perfekt auf den Sonnenuntergang abstimmen, fehlte absolut nichts mehr.»

Das Wetter ist mit Abstand die Komponente, von der wir am meisten abhängig sind. Wenn es regnet, funktioniert's unter freiem Himmel nicht.

Tiefenentspannt erzählt David, dass das Team gelernt hat, mit unbekannten Faktoren umzugehen. Das Wetter sei aber mit Abstand die Komponente, von der sie am meisten abhängig seien. «Wenn es regnet, funktioniert's unter freiem Himmel nicht.» Wind, Temperatur, Niederschlag – die Bedingungen müssen stimmen, damit ein

Event durchgeführt werden kann. Stimmen diese Parameter nicht, weichen sie auf den zweiten Standort mit Dach über dem Kopf aus, den sie standardmässig gleichzeitig bereithalten, um eine kurzfristige Verlagerung zu ermöglichen.

Die Rückmeldungen

Ich tauche so sehr in Davids fesselnde Schilderungen ein, dass ich beinahe die wichtigste Sache vergesse: die Gäste. Was kommt da eigentlich so an Rückmeldungen? Was erleben sie?

Die Gäste seien stets total begeistert. Sie erlebten eine Art Auszeit. Jemand bezeichnete es einmal sogar als Ferienwoche, erinnert sich David. Gast Lukas Lauwiner, der seinen runden Geburtstag mit «Extreme Dining» feierte, gab ein schriftliches Feedback, das zusammengefasst das wiedergibt, was das Team durchs Band zu hören bekommt: «Es gibt Abende, die vergisst man nicht. Abende, über die man noch Monate später spricht. «Extreme Dining» ist kein Catering. Es ist kein Event-Service. Es ist ein Erlebnis, das Menschen zusammenbringt, Erinnerungen schafft und Abende zu Legenden macht.»

David erklärt mir noch eine Sache: In ihrem Logo steht unter «Extreme Dining» ein zweiter Spruch: «Divine Catering». «Wir sagen, wir geben das Göttliche weiter in Form der Atmosphäre, einerseits über das Konzept der Deko und andererseits darüber, wie wir miteinander und mit den Gästen umgehen.» Die Rückmeldung, die sie des Öffteren bekommen, erstaunt deshalb wenig: Man spüre ein tiefes Gefühl des Friedens.

Weit weg vom alltäglichen Lärm sei das Erleben für den Menschen ein komplett anderes. «Jedes Mal, wenn wir draussen sind, denke ich: Wir sind im Grunde nicht für das Leben in geschlossenen Räumen geschaffen. Wir brauchen keine vier Wände, Bildschirme oder dergleichen. Die Natur ist so heilsam und gut zu uns, wir müss-

ten sie mehr erleben, mehr geniessen. Wir sind dazu geboren, draussen zu sein.» Nicht nur ihre Gäste, auch er selbst erlebe jedes Mal dieses befreiende Verbundensein mit der Natur.

Und sein persönliches Highlight? «Mein erster Outdoor-Kochkurs!», kommt es wie aus der Pistole geschossen. «Mit Abstand einer meiner emotionalsten Momente. Das war eine Chorgruppe aus Zug, die zu jedem Gang ein Lied gesungen hat. Die haben so schön und teils mehrstimmig gesungen, dass mir bei einem Lied die Tränen kamen.»

David Bucher ist gelernter Koch. Ein Jahr seiner Kochlehre verbrachte er in Neuseeland, wo er seine Frau Danielle kennenlernte. Eine siebenjährige Brieffreundschaft und vier Kinder später lebt Familie Bucher heute im Kanton Zug, wo David geboren und aufgewachsen ist.

extremedining.ch

TEXT // ANGELA SCHMIDT

Weil sie für ihre Schreibarbeiten viel zu oft vor dem Bildschirm sitzt, lächelt sie seit dem Gespräch mit dem Outdoor-Kochkurs. Jetzt muss sie nur noch ihr Team davon überzeugen, mitzumachen.

