

GENUSSVOLL TAFELN

Von Susanne Turra



Löwenzahn und Rübekraut: Rebecca Clopath stellt die frischen Kräuter vor. Bilder Susanne Turra

Wenn Slow Food-Anhänger zur Tavolata laden, gibt das mit Sicherheit eine gute Sache. Und wenn das Zepter dabei gar von der avantgardistischen Naturköchin Rebecca Clopath geführt wird, dann erst recht. So geschehen am letzten Donnerstagabend in der Showküche der Caviezel AG an der Ringstrasse in Chur. 20 kulinarische Freigeister, wie sich die Liebhaber von Slow Food gerne nennen, haben an der langen Tafel Platz genommen. Auch die Redaktorin der «Bündner Woche» hat mitgetafelt. Bereit für eine spezielle kulinarische Reise, wissbegierig, hungrig.

«Kraut und Rüben» lautet das vielversprechende Motto des Abends. Und schon auf der Einladung des Slow Food Convivium Nordbünden steht von Clopath verheissungsvoll geschrieben: «Ich koche! Aus Liebe zu Produkten, Hochachtung der Natur gegenüber, dem Genuss, der sich im Gaumen offenbart, Sinne, die sich erweitern und der süssen Sucht nach mehr... Nach mehr Geschmack, Hintergrund, Kunst und dem Unerwarteten.»

«Das schmeckt jung und knusprig,
erfrischend schön»

«Heute gibt es ein speditives Slow Food», begrüsst Clopath die Gäste gleich zu Beginn. «Es ist aber alles langsam gewachsen», versichert sie.

In der Tat präsentiert sich das Mise en Place einer Naturköchin schon ein bisschen anders als das herkömmliche. Da liegen haufenweise frische grüne Kräuter zur Verarbeitung bereit. Und alle stammen sie aus den heimatlichen Gefilden der Köchin rund um das bündnerische Lohn. Gestern noch hat Clopath die Kräuter an auserwählten Plätzen gesammelt, heute sollen sie in Chur zum Festschmaus verarbeitet werden. Löwenzahn, Knoblauchrauke, Rübekraut, Günsel, Schaumkraut, Leimkraut, Placken, wilder Schnittlauch oder wilder Lauch. Ja, was denn nun?

«Man kann beides sagen», erklärt Clopath. «Mein Gärtner sagt wilder Schnittlauch, ich wilder Lauch.» Deshalb steht das auch so auf dem Menü. «Aber eigentlich sieht wilder Schnittlauch ganz anders aus als wilder Lauch und ist demzufolge nicht genau dasselbe», so Clopath. Auch Maggikraut liegt auf dem Tisch. «Das schmeckt jung und knusprig, erfrischend schön», so die Köchin. «Lustigerweise habe ich fast keinen Spitzweggerich gefunden. Ich habe gesucht und gesucht», erzählt Clopath schliesslich und lacht. «Das bisschen, das ich habe, müssen wir halt gut verteilen.»

Ja. Und dann sind da noch die Brennnesseln. Die sollen im heissen Rapsöl doch tatsächlich zu Chips ausgebacken werden. Das ist Clopath. Und: «Das ist vor allem etwas für Chips-Süchtige, die abnehmen wollen», sagt sie. Wieder lacht sie. Diesmal schelmisch. Es wird heute Abend auch keinen