

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



Hübsch angerichtet: Der Hauptgang mit Kernotto, Chips aus Brennnesseln und selbst gemachtem, geräuchertem Zieger wird serviert.

Risotto geben, sondern einen Kernotto. Anstelle von Reis werden ganz einfach Kerne genommen.

Ein bisschen Alp
in die Stadt geholt

Doch, was dürfen wir denn nun heute Abend tatsächlich kulinarisch erwarten? Urdinkelbrot mit Sauerrahm und Kümmel-Salz gibt es zum Einstieg. Dazu Wildkräutersalat mit Apfeldressing, confiertes Eigelb und wilder Lauch, heiss gebraten mit Nussbutter. Als Hauptgang werden die Chips aus Brennnesseln serviert. Dazu Kernotto mit gebratenen Bodenraben, selbst gemachter Zieger mit Heu geräuchert und Pesto aus frischem Nüsslersalat mit Haselnüssen. Dessertliebhaber dürfen sich auf Nuschettis mit Wallnusschalenparfait freuen. Dazu gibt es Birnenragout mit Wallnuss Kreuz gewürzt und Preiselbeeren kalt gerührt. So. Noch Fragen? Was es mit diesem selbst gemachten Zieger auf sich hat, vielleicht? «Dazu erhitzen wir vier Liter Milch auf 97 Grad», erklärt Clopath. Diese wird dann kurz vor dem Kochen – in Lohn kocht es übrigens bereits bei etwas weniger Grad als in Chur – von der Flamme genommen und mit 400 Gramm

Jogurt und zwei Zitronen geimpft. Langsam untermischen und ausflocken lassen, absieben und abtropfen lassen. Dazu geht Clopath kurzerhand vor das Haus auf den grossen Parkplatz, baut eine kleine Konstruktion zwischen zwei parkierten Velos auf und lässt die Milch abschotten. Später wird dort dann auch noch der fertige Zieger mit Heu geräuchert. «Das Heu ist von meinem Papa aus 2400 Metern über Meer», verrät die Köchin. Dann stopft sie ein bisschen von diesem kostbaren Gut in einen Brenner, räuchert den Zieger, kurz den Deckel zu und fertig. Schon duftet es verführerisch. Clopath hat doch tatsächlich ein bisschen Alp in die Stadt geholt.

«Ich verwerte alles.
Was übrig bleibt, wird kompostiert»

Zurück in die Küche. Derweil es draussen dämmert, breitet sich drinnen ein köstlicher Duft aus. Die Slow Food-Begeisterten sind fleissig am Kochen. Da wird geknetet, geröstet, gemixt, gerührt, gewägt, gebacken. In den Pfannen brutzelt es geheimnisvoll. Milch wird gekocht, Zwiebeln werden geschält. Clopath ist zufrieden mit ihren Schülern. Doch halt. «Die Zwiebelschalen bitte nicht

wegwerfen», mahnt sie. «Die nehme ich wieder mit nach Lohn.»

Das gilt auch für die Wallnusschalen. Diese werden im Ofen geröstet und für das Wallnusschalenparfait in die Milch gegeben. Das gibt einen wunderbar würzigen Geschmack. Bei Clopath gibt es keine Gewürze. Vielleicht ein bisschen Salz. «So schmecken die Zutaten auch wirklich echt», sagt sie. Und bei Clopath gibt es keinen Abfall. «Ich verwerte alles. Was übrig bleibt, wird kompostiert.» Wie später zu sehen ist, bleibt auf den Tellern der Gäste an diesem Abend nichts übrig. Die kulinarische Reise ist genussvoll, echt, naturverbunden. Darüber sind sich auch Edgar Gollner und Rainer Riedi von der Organisation Slow Food Convivium Nordbünden einig. Und Clopath? «Wir sind super in der Zeit. Alles ist verkocht. Und alles ist von hier. Wir wissen jetzt, wie das schmeckt, das wir da haben», betont die Köchin und tunkt ein Stück Urdinkelbrot in das Schälchen mit Sauerrahm. «Den Sauerrahm haben wir übrigens auch daheim gemacht», verrät Clopath noch. «Und zwar ist die Milch von unseren Kühen Novella, Fantosa, Stella und Enza.» Allein diese Aussage macht den Abend noch bezaubernder.

ANZEIGE.....

B12

caffè & bar
restaurant
veranstaltungen

Brandisstrasse 12
7000 Chur

+41 81 250 54 40
b12@brandis12.ch
brandis12.ch

Oster-Brunch im B12

16. April, ab 9.00 Uhr

Geniessen Sie mit Ihren Lieben einen feinen Osterbrunch im B12.
Wir verwöhnen Sie mit regionalen, frischen Köstlichkeiten für genussvolle Ostermomente.

Angebot und Reservation auf brandis12.ch