

Rebecca Clopath an der Food Zurich

## Sie denkt quer und kocht am Puls der Natur

von Urs Bühler 7.9.2017, 09:00 Uhr

Ihr stehen alle Türen offen für eine Karriere in der etablierten Gastronomie. Rebecca Clopath lässt sich lieber zur Bäuerin ausbilden und kocht auf dem elterlichen Hof. Ein Besuch im Bündnerland.



Wiesenkraut und eine Prise Rebellion: die 29-jährige Rebecca Clopath. (Bild: Claudia Link)

Mitten im Gespräch lässt sie auf irgendeiner saftigen Bündner Naturwiese ihr breites Lachen spielen und deklariert, was hier an Köstlichkeiten bereitstehe: vom Frauenmäntelchen bis zum Guten Heinrich, ihrem auch als Wilder Spinat bekannten Favoriten. Vom Wiesenbärenklau reisst Rebecca Clopath zwei Blätter ab, eines schiebt sie sich in den Mund, das andere streckt sie dem Städter hin, der sie vorher auf die Gefahren des Fuchsbandwurms in freier Natur angesprochen hat. Sie hat ihn lächelnd beruhigt: Das werde völlig aufgebauscht, schliesslich seien auch Gemüseäcker von Bauern nicht gegen den Besuch von Füchsen gefeit. Für ihre Gäste reinige sie natürlich alle Zutaten gut, stellt sie klar, aber der Journalist dürfe sorglos sein. Also, ungewaschen rein in den Mund mit dem saftigen Wiesenbärenklau.

### Die hochalpine Tradition

Wir sind unterwegs im Bündner Schamsertal, ihrer Heimat. Ein Korb baumelt am Arm der 29-jährigen Köchin wie bei Rotkäppchen, aber darin ist kein Kuchen: Sie sammelt in freier Natur Zutaten für ihr Gastspiel an der Food Zurich von nächster Woche, bei dem sie ein Menu des Waldes kocht, etwa mit Harz, Sauerklee, Fichtensamen, für die im Handel 1000 Franken pro Kilogramm gezahlt werden, und mit einem gedanklichen Gerüst: Wie viele heutige

Topköche ist sie kulinarisch stark regional unterwegs und schaut dafür intellektuell umso weiter über den Tellerrand der Branche hinaus, indem sie historische, soziologische Aspekte einbezieht, um Geschichten um ihre Gerichte herum zu bauen. Hierbei versteht sie sich als Vertreterin einer hochalpinen Tradition: « Die Natur kümmert sich nicht um Landesgrenzen », konstatiert sie. Kulinarisch sei Tirol den Bündner Bergen näher als der Thurgau.



Es lockt die Berberitze. (Bild: urs. / NZZ)

Am Rande des Kurdörfchens Andeer werden wir fündig: Die Wiese säumen Sträucher, da leuchten zu Hunderten die Berberitzen. Sie sollen zum Kompott werden für die Gäste in Zürich, gäben aber auch eine feine Glace her oder peppen mit ihrer schönen Säure ein Risotto auf. Wir pflücken die tiefroten, tränenförmigen Beeren, die Alois Carigiet einst im Titel eines Kinderbuchs verewigt hat, von stachelbewehrten Zweigen, anderthalb Stunden lang. Das gibt Zeit, im Gespräch dem Erfolg einer Jungköchin nachzuspüren, die einst als legasthenisch veranlagtes Kind von diversen Lehrern gehört haben soll, aus ihr werde nie etwas. Nun handelt die Fachwelt sie als eines der grössten Versprechen des Landes. So vielfältig ist sie beansprucht, dass sie seit zwei Jahren keine Ferien hatte.

Im wenige Kilometer entfernten Lohn, wo ihre Eltern auf 1600 Höhenmetern einen Biobauernhof führen, wurde Clopath einst an die Kochkunst herangeführt. Ihre Augen weiten sich, als sie von den Künsten ihrer Mutter am heimischen Herd erzählt, von der fabelhaften Schwarzwäldertorte, die diese den Kindern zum Geburtstag zu backen pflegte. Da Heuen nicht nach dem Geschmack von Klein Rebecca war, machte sie sich als Zehnjährige in der Küche nützlich, kochte bald für die Belegschaft des Hofes. Dort lernte sie vom Vater, jedes Tier im Stall zu schätzen und auch jedes andere Lebewesen. Wenn sie heute einen Mehrgänger mit allen Teilen einer Kuh serviert, sagt sie den Gästen, das sei Noella, die sei so und so alt gewesen und ein gutes Tier. Und das sogenannte Grünzeug? « Man sagt, Gemüse habe keine Seele. Aber auch das ist etwas, was wächst, also lebendig ist. Man sollte es wertschätzen wie ein Stück Fleisch, das man auch nicht einfach wegwirft. » Was Szenegastronomen unter Schlagworten wie « from nose to tail » mitunter recht affig anpreisen, erhält bei Clopath eine faszinierende Natürlichkeit. Wer wollte ihr da übelnehmen, dass ihr ab und zu ein Kraftausdruck entfährt wie « heiliger Shit » oder « zum Kotzen » ( das umschreibt ihr Verhältnis zum Computer als Arbeitsinstrument recht adäquat)?

## Die Rückkehr

Der jugendliche Drang, die angestammte Umgebung zu verlassen, trieb Clopath als Teenager in die Lehr- und Wanderjahre. Sie lernte den Kochberuf in der « Moospinte » in Münchenbuchsee, beim als « Chrüteroski » bekannten Oskar Marti, und reifte später im luzernischen Escholzmatt zur Chefköchin: Dort steht das « Rössli » von Stefan Wiesner, dessen avantgardistische Naturküche unter anderem Wurzeln, Rinde und Heu einbezieht und zum Kreativsten zählt, was die hiesige Gastronomie hervorbringt. Von seinen Fähigkeiten schwärmt auch Clopath in den höchsten Tönen. Doch nach sechs Jahren entzog sie sich der Sternegastronomie wieder, sie lässt durchblicken, dass ein Anstellungsverhältnis ihrer Passion für den Beruf auf Dauer nicht zuträglich sein kann. So wie ihr einst als Teenager nach dem Gewinn des Weltmeistertitels mit der Junioren - Kochnationalmannschaft klarwurde, dass weder das elaborierte Kochen noch diese Art von Stress und Wettbewerb etwas für sie sind. Kochen kommt für sie aus dem Bauch heraus, sie muss dabei aus dem vollen Leben schöpfen. Darum spricht sie auch von Lebensmitteln, nicht von Produkten.

Mit der Einsicht, wie positiv ihre behütete Kindheit in Lohn sie geprägt hatte, reifte auch der Entschluss zur Rückkehr zu den Wurzeln. Zurzeit ist Clopath in ihrer Zweitausbildung zur Bäuerin, zwei Tage in der Woche absolviert sie ihr Praktikum bei einem Vorarlberger Gemüsebauern. Die Übernahme des elterlichen Hofes hat keine Eile, der Vater ist noch acht Jahre weg vom Pensionsalter. Eines Tages aber wird sie den Betrieb mit einem befreundeten Paar führen, zusammen mit dem Restaurant, das sie etablieren möchte im Parterre. Diese Kombination entspricht ihrer Vorstellung, eine Köchin zu sein, die ihre Produkte nicht erst in der Küche kennenlernt. Auf dem Hof werden schon seit langem Milchprodukte und Würste gefertigt, sie hat nun auch einen Garten angelegt, da wachsen Kartoffeln und Zucchini gar, trotz Höhenlage ohne Gewächshaus. Und sie vernetzt sich mit Gleichgesinnten wie der Slow - Food - Gastronomin Laura Schälchli, mit der sie nicht nur an der Food Zurich kooperiert.

Seit vier Jahren bietet Clopath im Café ihrer Mutter im Parterre des Bauernhauses kulinarische Abende, blockweise im Frühling und Herbst. Gegen sechs Stunden Zeit sollte man für die neun Gänge mitbringen, die sie etwas sperrig als « Esswahrnehmungen » betitelt. Der Begriff « Gourmetküche » sei ihr zu abgedroschen, wie vieles in ihrer Branche, erklärt sie, ausgestattet mit einem verlässlichen « Mülldetektor » : Der Hype um Superfood nervt sie eher, wie sie ohne Häme bekennt, und den Veganismus findet sie vor allem deshalb wichtig, weil er ein Nachdenken über vernünftigen Fleischkonsum angeregt hat. Ob der Import von lateinamerikanischen Chia - Samen ökologisch sinnvoller ist als der Verzehr hiesigen Rindfleisches, beurteilt sie skeptisch. Und wie steht's mit Insekten? Dass sie sich auf hiesigen Speiseplänen mittelfristig durchsetzen werden, bezweifelt sie mit Verweis auf den kulturell eingepflanzten Ekel. Zwischen diesem und einem überraschend angenehmen Geschmackserlebnis war sie selbst hin - und hergerissen, als sie in Spanien einmal geröstete Larven ass.

Mit kritischem Geist gesegnet

Zu Clopaths Erfolg trägt auch ihr Kommunikationstalent bei, das an öffentlichen Präsentationen unverkennbar ist. Doch so freundlich und einnehmend sie auch auftritt, so höflich sie in Andeers Strassen jede einzelne Person grüsst, sie ist mit einem kritischen Geist gesegnet. Ihr Kurzname « Rebi » könnte auch für Rebellin stehen, wie es die Mutter einst erkannte, und manche mögen auch das Nasenringlein und die Tattoos auf drei Fingerrücken der linken Hand als Indiz dafür nehmen. Doch ihr aufrührerischer Geist äussert sich vor allem im unkonventionellen Denken. Wenn Leute an alten Zöpfen festhalten mit dem Hinweis, das sei schon immer so gewesen, lässt Clopaths Widerspruch selten auf sich warten. Sie hinterfragt gängige Thesen ebenso wie Wörter, was sie unter anderem auf ein früh entwickeltes Sprachbewusstsein aufgrund ihrer Legasthenie zurückführt. Nach dem Credo ihrer Küche gefragt, wirft sie nicht mit präparierten Phrasen um sich, sondern räumt nach langem Nachdenken ein, es noch nicht in Worte fassen zu können.



Zuvorderst will sie das Bewusstsein für den Wert einfacher Zutaten vermitteln, das in Zeiten des Überflusses untergeht. Da kann es auch sein, dass sie einen Pudding mit Blut bereitet, und zwar nicht um des Schockierens willen: Es zeigt vor allem, dass Blut kein Abfallprodukt, sondern etwa ein valabler Ersatz für Eier ist, die sich früher viele nicht leisten konnten. Aber schmecken muss es, das ist ihr oberstes Prinzip: Ohne Genuss sei weder gesundes noch nachhaltig produziertes Essen viel wert, sagt sie. Dem Journalisten gibt sie eine Kostprobe vom Guten Heinrich mit, die er daheim in Zürich auf simple Art für sich zubereiten wird. Wahrhaft ein Schmaus.

Rebecca Clopath kocht an der Food Zurich: vom 14. bis 16. September bei « Sobre Mesa » in der Enge.

Food Zurich geht in die zweite Runde

urs. · Wer die Ü - Pünktchen unserer Stadt weggefressen hat im Namen dieses Festivals, entzieht sich unserer Kenntnis. Sicher ist: Food Zurich bietet vom 7. bis 17. September über 150 Anlässe in Zürich und Region. Dabei wird die ganze Bandbreite der Gastronomie abgebildet, vom Fast Food bis zur Feinschmeckerküche (mit zum Teil entsprechend happigen Preisen). Das « Drei Stuben » etwa lädt zur Trüffelsuche in den Stadtwald, die neuerdings in den Regalen von Coop vertretene Firma Essento zum Insektenverzehr und das « Nooch » zum Dim - Sum - Kurs, die « Schtund » will die helvetische Küche durchbuchstabieren, im « Hugo » wird dem unsterblichen Negroni ein ganzer Abend gewidmet. Und so weiter.

Erneut ist ein Street-Food-Festival integriert – auf der Hardturm - Brache, wo auch das Festivalzentrum « Chuchi » und ein Open - Air - Kino stehen. An diesem und einigen anderen Schauplätzen gelingt den Veranstaltern, was sonst meist Pop - up - Lokalen vorbehalten ist: Sie bringen den Genuss an unerwartete Orte, bis hin zum Tunnel.

Der Trägerverein, gegründet von Zürich Tourismus und der Gastrobranche, hat im Vergleich zur leicht beliebigen Vielfalt der ersten Ausgabe eine etwas klarere Linie hineingebracht. Den Überbau bildet unter dem Titel « Vörigs » – in Zürich eher bekannt als « Voorigs » – die trendig gewordene Rückbesinnung auf die Kunst der Verwertung von Resten und vermeintlichen Küchenabfällen. Über 50 Lokale interpretieren dieses Motto mit « Stadtgerichten » . Und die Bäuerinnen der Swiss Tavolata, die in 15 City - Hotels etwas Landfrauenküche in die Innenstadt bringen, zeigen zum Beispiel, wie man altes Brot aufpeppt.

[www.foodzurich.com](http://www.foodzurich.com)