

HERZ, GESCHMACK UND VISION AUS DEN BÜNDNER BERGEN



PHOTO: SELINA BÄRTSCHI



PHOTO: CLAUDIA LINK

Als Naturköchin revolutioniert sie mit ihrem nachhaltigen Konzept und Kochen zurzeit die Schweizer Gastronomie-Szene. Nebenbei absolviert sie die Ausbildung zur Bäuerin und bald schon steht die Übernahme des elterlichen Biohofs bevor. Auf ihren Instagram-Stories zeigt sie sich gern auch mal beim Wursten oder Begleiten einer Jagd. Rebecca Clopath ist eine Macherin, ganz klar. Und herzlich und sympathisch ist sie auch noch!

TEXT: SELINA BÄRTSCHI



PHOTO: SELINA BARTSCHI



PHOTO: CLAUDIA LINK

Buchweizen-Zigerkrapfen mit Steinpilz und Abschlusste.

An einem spätsommerlichen Nachmittag mache ich mich auf den Weg zu Rebecca nach Lohn (GR). Spontan wurde heute Morgen aus meinem ursprünglich geplanten Interviewtermin auf dem Biohof Taratsch eine Einladung zum Beereli-Pflücken auf den heimischen Wiesen. In Lohn angekommen, empfängt mich Rebecca herzlich, unkompliziert, ohne jeglichen Anflug von Starallüren – wird sie zurzeit doch als eine der auffallendsten Erscheinungen der Schweizer Gastronomieszene gefeiert – doch das merkt man ihr nicht an.

In der Küche der Stivetta, wo Rebecca saisonales, lokales Mittagessen frisch vom Hof serviert, wird gerade noch fleissig geputzt und gefiedelt. Die Laune ist ausgelassen, die Körbchen für den Beeren-Ausflug stehen schon bereit, aus der Küche klingt Rammstein. Aber dazu später noch mehr.

Kurz darauf inmitten von saftig grünen Wiesen mit reich bestückten Beerensträuchern und umgeben von den Bündner Bergen, verstehe ich Rebeccas Faszination für die Natur und ihre kulinarischen Schätze. «Mh, wie das riecht!», schwärmt sie. Obwohl sie all diese Gerüche täglich vor der Nase hat, scheint sie von deren Geschmack noch lange nicht genug zu haben. «Ich bin ein richtiger Geschmacks-Junkie!», lacht sie. Rebecca würde gerne noch länger so weiterpflücken, doch das liegt leider nicht drin. Es folgt Termin auf Termin – wieder mal einer dieser Tage.

EIN NACHHALTIGER BEITRAG ZUR UMWELT

Nach einer Kochlehre beim Chrüterroski und weiteren Anstellungen – unter anderem als Küchenchefin der Nova-Regio-Küche von Stefan Wiesner – machte Rebecca vermehrt mit eigenen Projekten auf sich aufmerksam. Unter anderem wegen ihres besonderen Augenmerkes auf Qualität und Herkunft ihrer verwendeten Produkte erhielt sie 2016 für ihr Engagement den Schweizer Nachhaltig-

keitspreis, 2017 folgte der Bündner Kulturpreis. «Das ist für mich natürlich mega wertvoll, weil es mir zeigt, dass ich etwas Nachhaltiges zu unserer Umwelt beisteuern kann. Grundsätzlich sehe ich das mit den Preisen aber so: Sie geben zwar ein geiles Gefühl, aber das ist nicht die reale Welt. Sie bestärken einen, in dem, was man macht, genauso wie es auch jetzt schön ist für mich, dir erzählen zu dürfen, was ich so in meinem Leben mache – das kann ja auch nicht jeder von sich behaupten!», sie lacht. «Doch was eigentlich am schönsten ist, wenn Leute zu mir auf den Hof zum Essen kommen und sagen «Hey, das flasht mich jetzt total! Denn mich flasht es ja genauso. Diese Freude zu teilen, treibt mich an.»

TASTE THE ALPS – WAIT, WHAT?!

Eine gute Portion Energie und Leidenschaft braucht Rebecca für die Umsetzung ihrer Visionen zweifellos. Möchte sie ihren Gästen mit ihren kulinarischen Kreationen doch zeigen, wie die Heimat schmeckt – ganz nach dem Motto «Taste the Alps» – und das in einer Zeit, in der man scheinbar immer und überall die Geschmäcker der gesamten Welt kosten kann. Asiatisches vom Thai um die Ecke, nordische Spezialitäten vom trendigen Pop-up-Restaurant in der Altstadt – wieso sich also einen Tag Zeit nehmen und bis ins bündnerische Lohn reisen? Dazu kommt noch: Rebeccas Kochphilosophie inspiriert sich an den Jäger- und Sammler-Zeiten – heute kaum vorstellbar. «Sogar die älteste Generation hier denkt sich, was stochert die da jetzt wieder auf dem Feld herum?! So kultiviert mit Wildpflanzen auseinandersetzen tut man sich schon seit Ewigkeiten nicht mehr.» Und genau da liegt der Reiz – das ist den meisten nämlich noch gänzlich unbekannt. Wann haben Sie zuletzt ein 9-Gänge-Menü ausschliesslich mit Produkten aus dem hochalpinen Raum gegessen? Heisst konkret: Ohne Pfeffer, Zimt, Kaffee, Schoggi, Kokosmilch und was wir uns gewöhnlicher Weise sonst noch so zu Gemüte führen. ➤

Mit ihrem gesamt-denkerischen Ansatz beweist Rebecca, dass sie dennoch eine beachtliche Geschmacksvielfalt auf den Teller bringen kann. Jedem ihrer 9-Gänge-Menüs liegt eine Story zugrunde, die sie bei ihren Esswahrnehmungen persönlich erzählt und mit ihren Kreationen schmackhaft macht. Jeder Gang ein Erlebnis für sich, als Menü ein Gesamt-Kunstwerk.

Ihr Konzept verlässt Rebecca konsequent nicht – auch wenn vegetarisch oder sogar vegan Essende an ihrem Tisch Platz nehmen sollten. «Obwohl die Naturküche mit all ihren Kräutern eher nicht damit in Verbindung gebracht wird, koche ich mit Fleisch. Denn wir produzieren es von unseren eigenen Tieren auf dem Hof – das wegzuerwerfen wäre crazy, oder? Wir verarbeiten alles, was das Gesetz uns lässt. Vor allem vegan zu kochen ist für mich schwierig. Wenn ich beispielsweise über die Milchkultur im Bündner Alpenraum rede und dann einem Veganer aber bloss Gemüse auf-tische, dann macht das wenig Sinn. Das ist, als ob du eine Galerie mit verschiedenen Kunstwerken führst und einer kommt und sagt, er verfrage die Farbe Rot nicht – wenn du sie aus Goodwill rausnimmst, ist deine Ausstellung nicht mehr dieselbe! Ein bewusst veganes 9-Gänge-Menü aus Produkten von hier zusammenzustellen, könnte ich mir aber sehr gut vorstellen.»

Vorher stehen jedoch die nächsten Esswahrnehmungen im Herbst bevor mit dem Thema «Ein schön Kochbuch» – das älteste Kochbuch der Schweiz. Zusammen mit Rebecca reist man durch die alte Kochkunst und erfährt deren Einfluss auf die Bündner Küche. Und Anfang nächsten Jahres ist dann die offizielle Übernahme des Biohof Taratsch, zusammen mit Leonie von Arx und Dominique Schmutz. Als neue Besitzer möchten sie verbinden, kombinieren und kreieren, eine nachhaltige Landwirtschaft fördern und so ihre Ideen und Visionen umsetzen. Und weiterhin fleissig gepflückt und auf dem Feld herumgestochert wird hoffentlich auch!

STIVETTA AUF DEM BIOHOF TARATSCH

Hier serviert Rebecca nicht nur Mittagessen, sondern veranstaltet auch regelmässig Esswahrnehmungen. Die nächsten finden an ausgewählten Tagen im Oktober und November statt. Im Hoflädeli nebenan werden ausserdem saisonale Spezialitäten direkt vom Hof zum Kauf angeboten.

www.rebecca-clopath.ch
www.biohof-taratsch.ch



PHOTO: SELINA BÄRTSCH

«NUN WANDERE ICH HALT EBEN IN MEINEN KREATIONEN»

SEESTERN: Kochen ist ja Deine grosse Leidenschaft, könnte man so sagen.

REBECCA CLOPATH (SCHMUNZELT): Eher «Meine grosse Liebe» – das Wort «Leidenschaft» finde ich doof, denn ich leide ja nicht darunter. Zwar doch, im Moment, wo es so viel Arbeit und Termine bedeutet, schon, aber leiden tue ich eigentlich nicht. Kochen ist mehr meine Passion. Also etwas, das ich einfach gerne mache – sehr gern sogar! Und etwas, das mir niemals verleidet.

Was fasziniert Dich konkret an Deiner Passion?

Kochen ist für mich mein absoluter Mittelpunkt. Nirgendwo kann ich so lange verweilen wie hinter dem Herd. Ich glaube, es ist konkret die Faszination der Transformation. Ich finde es total spannend, was du aus einzelnen Produkten machen kannst. Und dass das Resultat, das du nachher hast, dir so viel gibt – also mir auf jeden Fall.

Nach einem langen und anstrengenden Tag – was kommt bei Rebecca Clopath noch auf den Teller?

Kommt sehr auf die Saison drauf an. Was ich momentan immer daheim habe, sind Hanf-Pasta und selbstgemachter Sugo. Dann ein bisschen Feta reinwürfeln oder ein bisschen Quark drunter, scharfe Sauce drüber – I love it. Und mit so vielen Kräutern wie möglich natürlich!

Das heisst also, Du kochst immer? Dir käme niemals ein Fertiggericht vor die Nase?

Das Einzige, das es bei mir so wirklich fertigfertig gibt, sind Wienerli, die habe ich mega gern. Doch sogar die sind selbst gemacht! (lacht) Nämlich von unserem Metzger und das Fleisch kommt von uns. Aber klar, wenn ich mal in der Stadt unterwegs bin und fast durchdrehe vor Hunger, dann kaufe ich mir auch mal einen Dürüm. Aber meistens bereue ich es danach.

Wenn Du mal einen freien Tag hast – wo verbringst Du diesen? Lieber in den Bergen oder in der Stadt?

Wenn ich mal so richtig Zeit habe, dann gehe ich meine Freunde in Bern besuchen. Zum Wandern und Abschalten ist es hier natürlich wunderschön, aber ich bin durch meine Arbeit auf dem Hof und in der Küche meistens schon gesättigt von der Natur. Ich gehe gern weg. Ich glaube, ich bin schon so ein bisschen ein Wandervogel, der sich nun verpflichtet, hier zu bleiben. Ich wandere jetzt halt einfach in meinen Kreationen. Doch manchmal, da zieht es mich schon noch raus.

Egal, wo Du Dich gerade rumtreibst – für wen würdest Du Dich sofort in Kochschürze werfen und kochen wollen?

Für die Band Rammstein würde ich gerne mal kochen. Voll crazy Sieche und ihr Konzept allgemein ist einfach mega geil!