



# Gastro Baselland: Coole Berufe und regionale Bündnerkulinarik

Beat Eglin

Gastro Baselland lud im Rahmen der Baselbieter Genusswoche zum Kulinarischen Podium ein. Anschliessend wurde ein variantenreiches Menü als Flying Dinner angeboten, das Lehrlinge kochten und servierten.

Im Talk sprach Gastro-Präsidentin Fabienne Ballmer mit der Köchin und Bio-bäuerin Rebecca Clopath aus Lohn über Regionalität, ihr Handwerk zwischen Feuer und Produkt und weshalb Salz und Honig mehr sind als nur Zutaten. Die Köchin betrachtet diese Kombination wie ein kleines Feuerwerk. Sie sind zwar gegensätzlich, aber näher als man denkt, und es ergeben sich interessante und neue Möglichkeiten.

## Naturküche und Läuse

Wenn Rebecca Clopath mit dem Zug unterwegs ist, isst sie ein gesundes Sandwich und trinkt unter kritischen Blicken ein Tässli Tee dazu. Schon ihre Mutter verwöhnte die Kinder mit Sandwichs und dem besten Znüni. Ihre weltoffene Art prägte die Kinder. Die heimische Küche gab Clopath eine gute Basis auf den Weg. Die Kinder sollten mehr an gesunde Ernährung herangeführt werden. Sie selbst wird schnell «pflömpfig», wenn sie mehrere Tage unterwegs ist und nicht ihr Essen hat. Am Beispiel Erdbeerjoghurt erklärte sie, wie wichtig der Geschmack einer Speise ist. Da die meisten

Konsumenten den echten Erdbeergeschmack nicht kennen, können sie leicht getäuscht werden. Echte Erdbeeren sind selten drin. Zudem wird das Joghurt mit Karmin (E 120) gefärbt, das aus zerquetschten Cochenille-Schildläusen gewonnen wird.

## Esswahrnehmung als Erlebnis

Mit ihrer speziellen Gastronomie möchte sie bewirken, dass ihre Gäste das Essen bewusst wahrnehmen. Das Erlebnis beginnt zur Mittagszeit, dauert sechs Stunden und ist immer mit einer Geschichte verbunden.

Die Tüftlerin baut ihre Gerichte so auf, dass niemand Gewürze wie Pfeffer vermisst. Ihre Zutaten sind Wiesenkümmel, Schafgarbe, Wiesensalbei und andere heimische Pflanzen.

Zur Vorbereitung einer kulinarischen Interpretation benötigt Clopath über 650 Stunden. Ihre Themen können von Personen wie Paracelsus oder der Philosophin Jeanne Hersch beeinflusst sein. Daraus entstehen Geschichten, die sich mit dem Geschmack der Speisen verbinden.

## Schokolade mit Rinderblut

Da Clopath grossen Wert auf regionale Zutaten legt und trotzdem bekannte Geschmacksrichtungen anbieten will, braucht es viel Experimentierfreudigkeit und Offenheit. Aus Buchweizen oder Lupinen mit Rinderblut ahmt sie Scho-

koladengeschmack nach und Zimtduft holt sie aus einheimischen Rinden

Die Köchin sieht sich als Chamäleon mit hohen Ansprüchen an sich und grossem Idealismus. Honig bezeichnet sie als absolutes Luxusprodukt. Diesen stellt sie auf die gleiche Stufe wie Fleisch und man muss mit beidem behutsam umgehen. «Wir verloren den Zugang zum ursprünglichen Geschmack», sagt sie. «Vieles wird industriell hergestellt und wir haben keine Zeit mehr, um uns von Grund auf mit dem Kochen zu befassen.» Honig nutzt sie für alkoholische Getränken oder Sorbets. Und das Salz muss so sein, dass es im Gaumen stimmig ist.

Bei der Personalauswahl sind ihr die emotionale Verbundenheit, die zu den Gästen überschwappt und wieder zurück, wichtiger als die Ausbildung. Die Philosophie muss mitgetragen werden. Ziel ist, etwas zu erschaffen, das für andere Leute stimmig und wertvoll ist.

«Bei Mama machte ich den Kindergarten, bei den weiteren Stationen die Grund- und Oberstufe.» Jetzt sucht sie immer wieder Neues in der Natur. Dabei kommt es nicht nur darauf an, ob es brauchbar ist, sondern vor allem, ob es Spass macht.

«Gibt es nach zehn Jahren Esswahrnehmungen weitere Pläne», fragte Fabienne Ballmer zum Abschluss? Im nächsten Jahr folgt die letzte Esswahrnehmung. Sie braucht nun als 37-Jährige neuen Flow. Vielleicht gibt es ein Kochbuch oder spezielle alkoholfreie Getränke. «Ich habe bis jetzt keinen Masterplan. Es kommt schon wieder etwas», sagte sie zuversichtlich. Und plötzlich philosophierte sie darüber, wie man Einsteins Relativitätstheorie in Essen umwandeln kann. So kommen Ideen und neue Kombinationen.

## Flying Dinner am Sommerabend

Nach dem Gespräch wurde zum Essen geladen, das Gastrolernende auf Feuerstellen kochten und servierten. 30 hochmotivierte Leute waren dabei und sie fanden es cool, ihre Gäste einen Abend lang zu verwöhnen.



Dank an alle Beteiligten.

Foto: B. Eglin

Weitere Bilder und Filme: [www.presstime.ch](http://www.presstime.ch) > Kultur