

Online-Ausgabe

gastrojournal.ch/de
8046 Zürich
044/ 377 53 11
https://gastrojournal.ch/Medienart: Online
Medientyp: Fachmedien
Page Visits: 21'589 WebansichtAuftrag:
283004
Themen-Nr.:
283004Referenz:
f2f867a2-e0e8-4735-87f1-aa3508a899a2
Ausschnitt Seite: 1/2

Rebecca Clopath verrät ihre Zukunftspläne

18.09.2025, Fabrice Müller

An der 13. Baselbieter Genusswoche lud GastroBaselland zum Podiumsgespräch mit der Bündner Naturköchin Rebecca Clopath. Sie gab einen spannenden Einblick in ihre Philosophie der «Ess-Wahrnehmungen», für die 90 Prozent der Zutaten aus der unmittelbaren Umgebung stammen. Newsletter abonnieren

Feuer, Salz und Honig – diese spannende Kombination bildete das Motto der Baselbieter Genusswoche, die vom 11. bis 21. September mit verschiedenen Anlässen und besonderen Gaumenfreuden im ganzen Kanton über die Bühne geht. Eröffnet wurde die kulinarische Reise durch das Baselbiet «mit Flammen, Geschmack und Leidenschaft» im Weiterbildungszentrum GastroBaselland in Liestal BL. Fabienne Ballmer, Präsidentin der Kantonalsektion, lud die bekannte Naturköchin und Unternehmerin Rebecca Clopath (37) aus Lohn GR zum Podiumsgespräch.

Verzicht auf Pfeffer und vegane Gerichte

90 Prozent der Zutaten, die Rebecca Clopath für ihre Gäste in ihre Eventlokal zu «Ess-Wahrnehmungen» verarbeitet, stammen aus der unmittelbaren Umgebung, 99 Prozent aus der Schweiz, wie die alpine Naturköchin im Podiumsgespräch betonte. Konsequenterweise verzichte sie dabei auch auf Pfeffer, ohne dafür jedoch nach Alternativen zu suchen. «Wir bauen unsere Gerichte so auf, dass es den Gästen gar nicht in den Sinn käme, nach Pfeffer zu fragen», erzählte Clopath. Vielmehr sorgten die Wiesenkräuter vom elterlichen Biohof, den die 37-Jährige vor zehn Jahren übernommen hat, für würzige Noten – zum Beispiel Wiesenkümmel, Schafgarbe, Wiesensalbei, Wildthymian, Tagetes, Wachholder oder die Samen der Brennnesseln.

«Wenn man mit guten Grundprodukten arbeitet, braucht es nur wenige Gewürze.» Und welche Einstellung pflegt die Naturköchin zur veganen Küche? Sie führe bewusst keine vegane Küche, antwortete Clopath zum Erstaunen des Publikums. «Vegane Gerichte passen nicht zu unserem Konzept, das auf Regionalität und Bioprodukte setzt. Wir wollen so viel wie möglich vom Hof verarbeiten; dazu gehört auch das Fleisch von unseren Tieren.» Trotzdem halte sich der Fleischanteil von rund hundert Gramm in ihren Menüs in Grenzen.

Handwerk mit Kreativität und Emotionen

«Ich bin wie ein Chamäleon und gleichzeitig eine Raupe Nimmersatt», sagte die Naturköchin schmunzelnd auf die Frage von Fabienne Ballmer, ob sie sich als Tüftlerin sehe. «Ich bin immer auf der Suche nach neuen Ideen, Aromen und Produkten. Wir haben so viele spannende Produkte um uns herum, die wir nutzen sollten. In diesem Sinne sehe ich mich auch als Futuristin, die sich über ihren Beitrag an die Zukunft Gedanken macht.» Den

Kochberuf bezeichnete Clopath als ein als sinnbringendes Handwerk mit viel Potenzial in Richtung Kreativität und Kunst. Und nicht zu vergessen – die Emotionen: «Neben dem Handwerk ist in meinem Beruf auch der Mensch ein wichtiger Erfolgsfaktor. Diese emotionale Verbundenheit, diese Liebe zum Kochen, all das schwappt auf den Gast über.»

Etwa einhalb Monate benötigen sie und ihr Team, um eine neue neugängige Menüabfolge zu kreieren. Insgesamt vier Personen arbeiten an einem Menü; weitere sechs bis acht Mitarbeitende wirken im Service und in anderen Bereichen des Betriebs mit. Um die Philosophie einer ganzheitlichen Naturküche weiterzugeben, bietet die Unternehmerin zudem Praktikumsplätze an. Sie richten sich an interessierte Köchinnen und Köche, aber auch an andere Personen, die mit Herzblut das Kochhandwerk pflegen. «Wir wollen nicht nur das Handwerk der Naturküche, sondern vor allem auch die Philosophie und das Gefühl, das hinter unserer Arbeit steckt, vermitteln», erklärte der Podiumsgast.

Salz und Honig in der Naturküche

Online-Ausgabe

gastrojournal.ch/de
8046 Zürich
044/ 377 53 11
<https://gastrojournal.ch/>Medienart: Online
Medientyp: Fachmedien
Page Visits: 21'589 WebansichtAuftrag:
283004
Themen-Nr.:
283004Referenz:
f2f867a2-e0e8-4735-87f1-aa3508a899a2
Ausschnitt Seite: 2/2

Wie setzt Rebecca Clobath Salz und Honig, das Motto der diesjährigen Baselbieter Genusswoche, in ihrer Küche ein? Sie beziehe das Salz vom Salzbergwerk in Bex VD, wo das Salz zum Teil noch nach alter Tradition gewonnen und verarbeitet werde. «Wenn wir mit Wildpflanzen kochen, verwenden wir meist nur wenig Salz. Generell braucht es für natürliche Zutaten, die über ein volles Aroma verfügen, weniger Salz als bei schnell gezüchteten Lebensmitteln.» Eine Spezialität aus der Küche von Clobath ist zum Beispiel die Rande in einer Kruste aus Salz und Eischnee, gegart im Ofen. Beim Honig verwies die Naturköchin auf die unterschiedlichen Geschmacksaromen je nach Höhenlage. «Wir arbeiten punktuell mit Honig, zum Beispiel für unsere alkoholfreien Getränke, für das Sorbet mit Kamillenöl und Honig-Sud oder zum Käsegang mit Butter und Brot.»

«Flying Dinner» mit Lernenden

Nächstes Jahr wird Rebecca Clobath voraussichtlich die letzte Ess-Wahrnehmung durchführen, wie sie am Podium verlauten liess. Sie verriet dem Publikum, wohin ihre Reise künftig möglicherweise gehen könnte: «Ich tüftle seit Längerem an alkoholfreien Getränken. Das ist ein spannender Wachstumsmarkt.» Ausserdem wolle sie ihr Wissen und ihre Erfahrungen weitergeben. Ein Gericht sei wie ein Lied, das sich immer wieder verändere und von einer neuen Seite zeige.

Nach dem Podium wartete ein «Flying Dinner» auf die Gäste. Koch- und Servicelernende aus vier Klassen kreierte und servierte kleine, feine Köstlichkeiten mit Salz und Honig auf dem Feuerring.