An sechs Stationen versorgt der Koch seine Wandergäste mit leckeren Häppchen

Wenn Koch Friedrich Klumpp aus Baiersbronn mit seinen Gästen wandert, gibt es außergewöhnlichen Proviant: Köstlichkeiten aus dem Wald – vom Wildkräutersalat bis zum Fichtenspitzenparfait

Fotos: Hotel Rosengarten (2)

Baiersbronn im Schwarzwald, drei Spitzenköche, sieben Michelin-Sterne. Kennt jeder, weiß jeder. Doch mit der Gourmet-Szene hat Friedrich Klumpp nicht viel zu tun. Dafür sorgt der 44-jährige Hotelier und Koch mit einer außergewöhnlichen Idee für Aufmerksamkeit: Baiersbronn, sieben Kilometer, sechs Gänge. Klumpp nimmt seine Gäste mit auf eine Wanderung und kredenzt im Wald frisch gepflückten Wildkräutersalat, Fleischbällchen mit Ebereschenmark und Fichtennadelparfait.

Holunderblüten im Sektglas

Kurverwaltung, Touristen, Medien – alle klopfen sie Friedrich Klumpp auf die Schulter für seinen Einfall. Dabei hat er in seinen Augen nichts Außergewöhnliches gemacht. „Ich habe die beiden nahe liegendsten Dinge zusammengeführt: Wandern und gutes Essen.“ Zum Auftakt der Schlemmerwanderung gibt es einen Aperitif am Waldrand: Sekt mit Holunderblütensaft. Während die Gäste noch an den Gläsern nippen, serviert Friedrich Klumpp kleine Brötchen mit Frischkäse und Brunnenkresse, die er noch am Morgen eigenhändig gesammelt hat. Dann setzt sich die Gruppe in Bewegung. Immer wieder verschwindet der Wanderkoch im Unterholz, erklärt die Aromen von Bärwurz und Fichtennadeln. Schon bald hält ihm auch der erste Gast stolz einen grünen Büschel unter die Nase: „Kann man das essen?“

Frischer Wildkräutersalat

Die Kalorien der Vorspeise sind noch nicht verbrannt, da entdecken die Wanderer schon wieder den weißen Bus, mit dem eine Mitarbeiterin vorausfährt und den nächsten Gang

Bitte umblättern

Ein Tischlein ste

LB1004_Kraeuterwand.indd 24 02.06.10 20:19

Wanderkoch Friedrich Klumpp kredenzt Brötchen mit frischer Brunnenkresse

ht im Walde

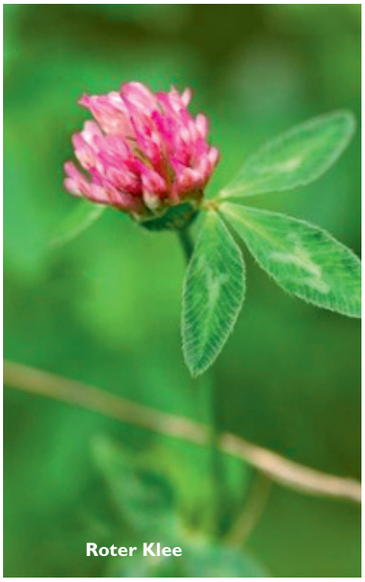
LB1004_Kraeuterwand.indd 25 02.06.10 20:19

vorbereitet. Das weiße Tischchen, auf dem der Wanderkoch die frischen Zutaten verarbeitet, steht schon bereit. Klumpp hackt eifrig 20 verschiedene Wildkräuter, die den Knödel mit Waldpilzen und den Salat begleiten sollen. Zwei Aluwannen voller Kräuter hat er heute morgen gezupft. Auf den Tisch kommen nur frische Zutaten, allesamt auf die Saison abgestimmt. Die Gourmet-Küche, die Erdbeeren an Silvester und Muscheln im Hochsommer bereithält, war nie sein Revier. Heimat, bodenständig, naturverbunden – das steht für ihn immer noch an erster Stelle. „Bei meiner Kochlehre musste ich alle exotischen Früchte durchmachen, aber was auf unserer Wiese wächst, wusste kein Mensch."

Fichtennadeln als Nachspeise

Friedrich Klumpp hat angefangen, sich für Kräuter zu interessieren, Grünzeug bei seinen Wanderungen gesammelt und zu Hause anhand von Büchern analysiert. So kreierte er die ersten Kräuter-Gerichte für sein Restaurant. Die

Gute vier Stunden ist die Wandergruppe unterwegs. Die acht Kilometer lange Strecke führt durch verwunschene Wälder und blühende Bergwiesen


Roter Klee

Riechen Sie mal: frisch gepflückte Fichtenspitzen

Schafgarbe

Experimentierfreudigkeit seiner Gäste ist aber bis heute nicht allzu hoch: „Wenn ich Kalbsroulade und ein Kräutermenü auf der Karte habe, dann geht bei 30 Essen 29 Mal das Kalb raus.“ Deswegen hat er das „Überraschungsmenü“ eingeführt. „Dann können sie nicht anders“, schmunzelt er.
Aber die Wanderer, mit denen er unterwegs ist, sind kaum zu bremsen. Sie erforschen den geschmacklichen Unterschied zwischen den Nadeln von Fichte und Weißtanne, kauen Brunnenkresse und ziehen Parallelen zu bekannten Gewürzen: „Der Bärwurz schmeckt wie Petersilie.“ Auch wenn Friedrich Klumpp anmerkt, dass viele Kräuter geschmacklos sind und nur wegen der Optik auf dem Teller landen: Egal, jetzt wird alles getestet! „Ich bin kein Hardcore-Koch, der den ganzen Tag hinterm Herd steht und sich etwas Neues ausdenkt. Da käme ich ja gar nicht mehr raus“, sagt Friedrich Klumpp. Seine Suche nach Neuem endet nicht am Topfrand. Die Natur berührt ihn tief im Innersten seiner Seele, und seinen Wandergästen möchte er zumindest zeigen, was sie mit ihren Augen alles einfangen können: Da ist die Tanne, die durchs Dickicht zwei dicke Äste treibt, die aussehen wie zwei eigenständige Bäume. Oder der Specht, der direkt am Wegesrand in den Baum hämmert. „Der pickt die Rossameise aus der Rinde“, erklärt Klumpp.

Nachdem der Specht seine Delikatesse abbekommen hat, ist auch die Wandergruppe wieder dran. Zwei Nachtisch-Gänge hält der Koch noch bereit. Beim Blaubeerkuchen sinniert er über die Beerenwelt im Wald, und fürs Fichtenparfait hackt er nochmals giftig-grüne Baumnadeln klein. Der Rückweg ins Dorf wird zu einem großen Suchspiel: Die Gäste wollen jede Pflanze, die sie heute gegessen haben, als Erinnerung mit nach Hause nehmen. Eine Frau wedelt Friedrich Klumpp mit einem grünen Strauß zu. Er zuckt mit den Schultern. „Bei jeder Wanderung hält mir ein Gast ein Büschel unter die Nase, von dem ich überhaupt nicht weiß, was es ist.“

Termine Die nächsten Schlemmerwanderungen von Friedrich Klumpp finden am 25. 6., 9. 7., 16. 7., 30. 7., 31. 7., 6. 8., 20. 8., 27. 8. und am 3. 9. statt. Für Gruppen ist die Wanderung auch individuell buchbar. Start: zehn Uhr, Dauer: ca. vier Stunden, Kosten: 23 Euro pro Person (für Hausgäste 15 Euro). Anmeldung: „Hotel Rosengarten“ in Baiersbronn, Tel.: 0 74 42/8 43 40, *www.rosengarten-baiersbronn.de*

Fotos: Hotel Rosengarten (6), Fotolia, iStockphoto

Eisparfait mit Fichtenspitzen

Zutaten für 8 Portionen
5 Eigelb, 3 Eier, 50 g Zucker, 100 g Tannenhonig, 10 ml Kirschwasser, 2–3 TL in Tannenhonig eingelegte Fichtenspitzen (junge Triebe), 300 g geschlagene Sahne

Zubereitung
Eigelb, Eier und Zucker verrühren. Den Tannenhonig erhitzen, auf die Eimasse geben und schnell mit einem Schneebesen unterheben. Die Masse dann über Wasserdampf zu einer dickflüssigen Masse schlagen, anschließend auf Eiswasser stellen und wieder kalt schlagen.

In die erkaltete Masse vorsichtig das Kirschwasser, die geschlagene Sahne und die aromatisierten Fichtennadeln unterheben. In Portionsförmchen oder Pastetenform umfüllen. Für mindestens 8 Stunden kalt stellen.

LB1004_Kraeuterwand.indd 27 02.06.10 20:19