

Ein besonderer Ausflug im Schwarzwald

In jeder Wander-Pause wird gekocht!



Die knapp acht Kilometer lange Tour führt über blühende Bergwiesen



Lecker: Ein Blatt frisch gepflückte Brunnenkresse auf dem Quarkbrot

Wochen Urlaub im Schwarzwald. „Wir wollen ganz viel wandern und abends lecker essen gehen. Hier in Baiersbronn gibt es einige sehr gute Restaurants.“ Im Schaufenster des örtlichen Touristbüros entdeckten die beiden ein Schild: „Wer kommt mit zur Schlemmerwanderung?“ Claudia: „Das fand ich superspannend. Und außerdem mit 15 Euro Gebühr pro Teilnehmer sehr günstig. Wir haben uns gleich für den nächsten Freitag angemeldet.“

Die vierstündige Tour beginnt morgens um zehn bei herrlichem Sonnenschein. 20 interessierte Wanderer haben sich auf dem Parkplatz vor dem Hotel „Rosengarten“ versammelt. „Schön, dass Sie gekom-

Holunderblüten im Sektkelch

men sind“, sagt Friedrich Klumpp zur Begrüßung. Er trägt graue Trekkinghosen, einen schwarzen Rucksack, Wanderstiefel. „Wir werden heute knapp acht Kilometer durch die Berge laufen. Und zwischen-durch gibt es immer wieder Stationen mit Häppchen aus der Natur.“

Dann marschiert die Gruppe los. Der Weg führt eine steile Anhöhe hinauf. Plötzlich ist der Wanderkoch verschwunden. „Merkwürdig, eben war er doch noch da“, flüstert Claudia ihrer Freundin zu. Da hört sie seine Stimme aus einem Wassergraben. „Schauen Sie mal, hier unten wächst ganz viel Brunnenkresse. Die Pflanzen lieben feuchte Bachläufe.“ Er ruft eine Hand voll von dem Wildkraut aus. „Die werden wir gleich brauchen.“

Einen halben Kilometer weiter parkt ein Kleinbus am Waldrand. Eine Hotel-Angestellte hat einen weißen Plastiktisch aufgebaut, darauf steht ein Tablett mit Gläsern. „Jedes gute Menü beginnt mit dem Aperitif“, sagt Friedrich Klumpp und gießt seinen Gästen Sekt mit Holunderblütensirup ein. Dazu gibt es Weißbrotscheiben mit Quark, ▶



Unterwegs erklärt Wanderkoch Friedrich Klumpp, welche Kräuter und Farne essbar sind

Darf man Vogelbeeren wirklich essen?“ Claudia (46) steht auf einer Lichtung im Wald und schaut den Mann mit der weißen Kochjacke skeptisch an. „Das kann ich mir überhaupt nicht vorstellen“, sagt die Sekretärin aus Berlin. „Die sind doch giftig!“ Friedrich Klumpp (43) schüttelt den Kopf. „Das Mark der Vogelbeere ist entgegen allen Vorurteilen durchaus genießbar. Allerdings nicht roh – dann bekommt man Magenprobleme. Wenn man die roten Beeren dagegen vorher einfriert, werden die Bitterstoffe abgebaut, und sie schmecken angenehm süßlich.“

Friedrich Klumpp weiß, wovon er spricht. Der Hotelbesitzer aus Baiersbronn im Schwarzwald ist gelernter Koch. Und er kennt sich bestens aus mit Beeren, Kräutern und Farnen. „Seit meiner Kindheit bin ich leidenschaftlicher Wanderer. Wenn ich unterwegs bin, halte ich immer Ausschau nach essbaren Pflanzen am Wegesrand. Das möchte ich auch unseren Gästen beibringen.“

Jetzt hält er seiner Besucherin aus der Hauptstadt einen Teller hin. „Hier, probieren Sie mal. Das ist die Baiersbronner Antwort auf Königsberger Klopse: Hackbällchen, punktiert mit Vogelbeerenmark!“ Zögernd greift Claudia zu. Als sie sich eine Gabel voll in den Mund schiebt, hellt sich ihre Miene auf. „Mmh, köstlich! Das hätte ich nie gedacht.“ Friedrich Klumpp lächelt zufrieden. „Sehen Sie? Und dazu sind die Beeren auch noch gesund. Denn sie enthalten ganz viel Vitamin C.“

Gemeinsam mit ihrer Freundin Susanne (46) macht Claudia zwei

Wenn Koch Friedrich Klumpp aus Baiersbronn mit seinen Gästen durch die Berge wandert, gibt es interessanten Proviant, Köstlichkeiten vom Wegesrand: Von Wildkräutersalat bis zum Eis mit Fichtenspitzen



Der Ort Baiersbronn hat rund 16 000 Einwohner und liegt idyllisch im Tal

Start zur vierstündigen Wanderung ist vor dem Hotel „Rosengarten“



An sechs Stationen versorgt der Koch seine Gäste mit Häppchen

Ruth (54, vorn) aus München ist schon zum zweiten Mal dabei: „Die Rezepte koche ich alle nach!“



ge. Zum Kuchen verteilt Friedrich Klumpp jeweils einen Klecks Mädesüß-Sahne. Dazu zeigt er den Wanderern die kleinen, weißen Blüten. Sie duften wie Marzipan. „Wussten Sie, dass Mädesüß bei manchen als Unkraut gilt?“ fragt er empört. „Eine Schande ist das! In früheren Zeiten wurde es wegen seiner fiebersenkenden Wirkung sehr geschätzt. Der im Mädesüß enthaltene Wirkstoff Salicylsäure ist auch die Basis von Aspirin.“

Der Wald hat sich gelichtet, die Gruppe steht auf einer blühenden Bergwiese. Bienen summen, Vögel zwitschern, und unten im Tal bimmeln leise die Kirchenglocken von Baiersbronn. Schwarzwald-Idylle pur.

Nachtisch auf der Bergwiese

An einer Weggabelung steht wieder der weiße Plastiktisch. Zum letzten Mal für heute. „Noch 800 Meter, dann sind wir zurück am Hotel“, verkündet Friedrich Klumpp. „Aber vorher reiche ich noch den Nachtisch. Für mich ist das der wichtigste Gang!“

Es gibt Eisparfait mit Fichtenspitzen. „Kaum zu glauben, was man mit den frischen, hellgrünen Trieben der Fichte alles anstellen kann. Zum Beispiel Wildsoßen aromatisieren. Oder mit Zucker und Wasser einen honigartigen Sirup kochen.“

Sigrids Notizblock ist längst voll geschrieben. „Toll, was ich hier alles gelernt habe“, schwärmt die Urlauberin. Zu Hause in Mönchengladbach will sie gleich in den Wald gehen und nach frischen Kräutern suchen. „Bevor ich die Hälfte wieder vergesse.“

Markus Dietsch

Die frischen, hellgrünen Spitzen der Fichtenzweige kann man gut für später einfrieren



Wenn der silberfarbene Hotelbus im Wald auftaucht, gibt es gleich den nächsten Probe-Gang



auf die der Koch liebevoll etwas Brunnenkresse legt. „Sie sorgt für einen pfeffrig-scharfen Geschmack. Guten Appetit!“

Weiter geht es in den Wald hinein. Zwischendurch bleibt Friedrich Klumpp immer wieder stehen, deutet auf roten Wiesenklée, Schafgarbe, Sauerampfer und Spitzwegerich. „Daraus bereite ich uns nachher einen frischen Salat zu.“

Sigrid (45) macht sich beim Wandern eifrig Notizen. Die Hausfrau aus Mönchengladbach hat in der Zeitung von Klumpps Schlemmerwanderung gelesen. „So etwas ist einzigartig in Deutschland. Ich war gleich neugierig!“ Gemeinsam mit ihrem Mann Ulrich (47) fährt sie extra 400 Kilometer weit in den Schwarzwald. Ihr Ziel: „Ich möchte mich weiterbilden.“ Denn Sigrid ist

begeisterte Hobby-Köchin. „Ich probiere unheimlich gern neue Rezepte aus. Besonders mit Wildkräutern. Früher wussten die Menschen viel mehr über Essbares aus der Natur. Dieses kostbare Wissen darf nicht verloren gehen!“

Inzwischen ist die Gruppe bei der nächsten Station angelangt. Friedrich Klumpp streift sich die weiße Kochjacke über: „Jetzt wird gearbeitet!“ Flink hackt er mit einem Messer ein paar Kräuter klein, streut sie über den Salat in einer Metallschüssel und gibt einen Schuss Himbeerdressing hinzu. Serviert wird das Ganze mit Kräuterklößen und Rahmpilzen.

„Was ist das denn da für ein roter Stengel?“ fragt Monika (58) aus Geldern und stochert auf ihrem

So können Sie mitwandern

→ Termine: Die Schlemmerwanderungen von Friedrich Klumpp finden in den Sommermonaten alle zwei Wochen am Freitag statt. Start: 10 Uhr, Dauer: Ca. 4 Stunden, Kosten: 15 Euro pro Person.

→ Anmeldung: Hotel „Rosengarten“ in Baiersbronn, Tel.: 0 74 42/8 43 40, www.rosengarten-baiersbronn.de

Fichtennadelspitzen geben dem Eis eine würzige Note



Rezept-Idee vom Wanderkoch

Eisparfait mit Fichtenspitzen

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

Zubereitung:
1 Eigelb, Eier und Zucker verrühren. 2 Tannenhonig erhit-

zen, auf die Eimasse geben und schnell mit einem Schneebesen unterheben. 3 Die Masse über Wasserdampf zu einer dickflüssigen Masse schlagen. 4 Anschließend auf Eiswasser stellen und wieder kalt schlagen. 5 In die erkaltete Masse vorsichtig das Kirschwasser, die geschlagene Sahne und die aromatisierten Fichtennadeln geben, unterheben. 6 In Portionsförmchen oder Pastetenform umfüllen und für mindestens acht Stunden kalt stellen.

Roter Wiesenklée schmeckt auch als Tee: 6 Blüten in 1 Liter Wasser aufbrühen, 10 Min. ziehen lassen – fertig!



Monika (58) aus Geldern trinkt unterwegs aus einer Quelle: „Das ist wunderbar erfrischend!“