

Aus active
05/2010

Der Wald- Meister

WANDERN UND GUTES ESSEN kombiniert Friedrich Klumpp auf halbtägigen Touren rund um seine Heimatstadt. Das macht sogar satt.

VON CHRISTIAN SCHREIBER (TEXT UND FOTOS)

Baiersbronn, drei Spitzenköche, sieben Michelin-Sterne. Kennt jeder, weiß jeder. Sagt Koch Friedrich Klumpp, in der Gourmet-Szene völlig unbekannt.

Dafür sorgt er mit einer außergewöhnlichen Idee für Furore: Baiersbronn, sieben Kilometer, sechs Gänge. Der 45-Jährige nimmt seine Gäste mit auf eine halbtägige Wanderung und kredenzt mitten im Wald Wildkräutersalat, Fleischbällchen mit Ebereschmark und Fichtennadel-Parfait.

Kurverwaltung, Touristen, Journalisten – alle klopfen sie Friedrich Klumpp auf die Schulter für seinen Einfall. Dabei hat er in seinen Augen nichts Außergewöhnliches gemacht: „Ich habe die beiden naheliegendsten Dinge zusammengeführt: Wandern und gutes Essen.“

Zum Auftakt am Waldrand gibt es einen Aperitif: Sekt mit Holunderblütensaft. Während die Gäste nach den Gläsern greifen, schmiert Friedrich kleine Brötchen mit Frischkäse und Knoblauchrauke, die er am Morgen

eigenhändig gesammelt hat. Es dauert nicht lange, bis ihm ein Gast einen grünen Strauß unter die Nase hält und erste Kräuter-Kochtipps austauscht.

So geht das den ganzen Tag. Wer ein Büschel Sonstwas findet, rennt zu Friedrich Klumpp und fragt, ob es essbar sei und mit welchem Fleisch, Fisch, Fertiggericht zu kombinieren. Und wenn gerade niemand ein Büschel Irgendwas zum Wanderkoch trägt, dann greift der selbst ins Unterholz und erklärt die Aromen von Bärwurz und Fichtennadeln.

Zwischendurch wird gewandert. Die Kalorien des letzten Ganges sind noch nicht verbrannt, da wartet schon der weiße Bus, den eine Mitarbeiterin von Klumpp durch die Gegend kutschert, um alles aufzubauen. So steht immer ein weißes Tischchen bereit, auf dem der Wanderkoch die frischen Zutaten verarbeitet, während die Zuschauer interessiert seinen Worten lauschen. Das ist ein bisschen wie bei den Fernsehköchen, und auch der Naturfreund kommt nicht aus ohne den Spruch: „Ich habe da mal etwas vorbereitet.“

Eifrig hackt Klumpp 20 verschiedene Wildkräuter, die den Knödel mit Waldpilzen und den Salat begleiten sollen. Zwei Aluwannen voller Kräuter hat er frisch gepflückt. Das Menü aus dem Wald, frische Zutaten, allesamt auf die Saison abgestimmt, findet seine Fans im Wald.

Die Gourmet-Küche, die Erdbeeren zu Silvester und Muscheln im Hochsommer bereit hält, war nie Klumpps Revier. Auch die Jahre der Wanderschaft hat sich der Koch erspart. Heimat, bodenständig, naturverbunden, das steht für ihn an erster Stelle: „Bei meiner Kochlehre musste ich alle exotischen Früchte durchmachen, aber was auf unserer Wiese wächst, wusste kein Mensch.“





Wissen, was da wächst

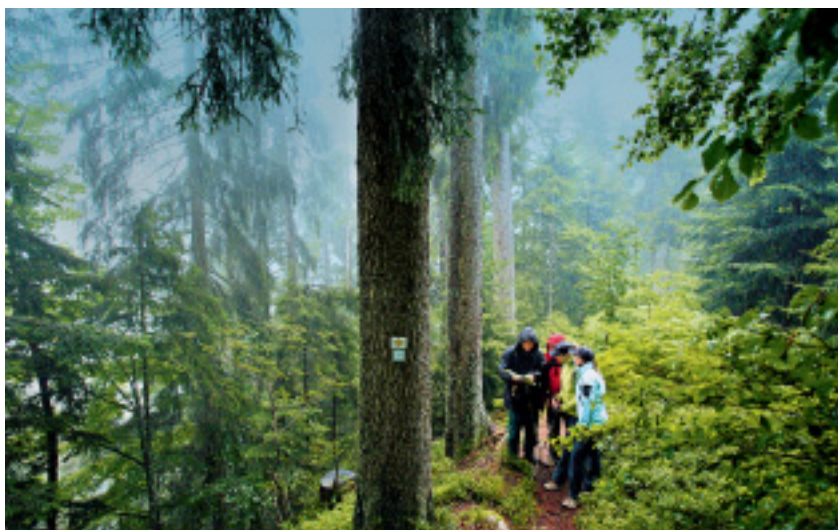
Weil Friedrich Klumpp die heimischen Pflanzen kennt, kann er ungewöhnliche Leckereien kreieren.

So hat Friedrich Klumpp angefangen, sich für Kräuter zu interessieren, Grünzeug bei seinen Wanderungen gesammelt und zu Hause anhand von Büchern analysiert. „Ich bin ja keine Kräuter-Hexe, und meine Mutter war auch keine.“ So kreierte er erste Kräuter-Gerichte für sein Restaurant.

Die Experimentierfreudigkeit seiner Gäste ist aber bis heute nicht allzu hoch: „Habe ich Kalbsroulade und ein Kräutermenü auf der Karte, dann geht von 30 Essen 29 Mal das Kalb raus.“ Deswegen hat er das Überraschungsmenü eingeführt. „Dann müssen sie essen, was auf den Tisch kommt.“

Anders die Wanderer, mit denen er heute unterwegs ist: Sie sind kaum zu bremsen. Sie erforschen den geschmacklichen Unterschied zwischen den Nadeln von Fichte und Weißtanne, kauen Brunnenkresse und ziehen Parallelen zu bekannten Gewürzen: „Bärwurz schmeckt wie Petersilie.“ Frauenmantel, Sauerampfer, roter Wiesenklees – her damit.

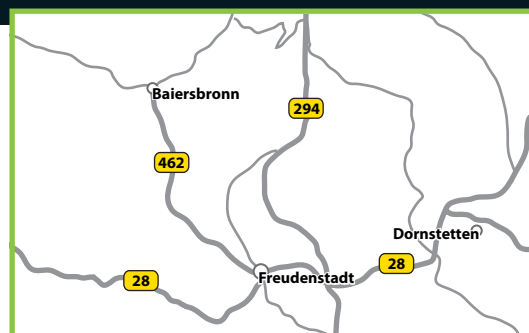
Auch wenn Friedrich Klumpp anmerkt, dass viele Kräuter geschmacklos sind und nur der Optik wegen auf dem Teller landen: Egal, jetzt wird alles getestet.





Unterwegs allerlei geboten

Wandern, erleben
und genießen –
diese Attribute
gehören für den
Wanderkoch
Friedrich Klumpp
schlichtweg dazu.
Und bald auch für
seine Gäste.



Ein Fest für Vegetarier. Bis es Hirschschinken gibt. Aber auch solo macht die Preiselbeerbutter einiges her, und Schleckermäuler toppen das Brötchen mit einem Löffel Mädesüß-Sahne.

Wanderführer ist Friedrich Klumpp schon lange. Seit Jahren geht er mit seinen Hausgästen zwei Mal pro Sommer-Saison auf einwöchige Tour durch die Region. „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.“

Die Natur berührt den Koch tief im Innersten seiner Seele, und seinen Wander-Gästen möchte er zeigen, was sie mit ihren Augen alles einfangen können: die Tanne, die durchs Dickicht zwei dicke Äste treibt, die aussehen wie zwei eigenständige Bäume. Den Specht, der am Wegesrand und in einer Höhe, in der ihn jeder Fuchs greifen kann, in den Baum hackt. „Der pickt die Rossameise aus der Rinde“, weiß Klumpp.

Nach dem Specht ist die Wandergruppe wieder dran. Zwei Nachtisch-Gänge hält der Wanderkoch noch bereit. Beim Blaubeerkuchen sinniert er über die Beerenwelt im Wald, und fürs Fichten-Parfait hackt er giftig-grüne Baumnadeln klein. Alles schmeckt überraschend gesund.

Der Rückweg ins Dorf gerät zum 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. Und sagt leise: „Bei jeder Wanderung hält mir ein Gast ein Büschel unter die Nase, von dem ich nicht weiß, was es ist.“ ■

WANDERKoch FRIEDRICH KLUMPP

Wandern und kochen: 550 Kilometer Premium-Wege schlängeln sich durch die Gemeinde Baiersbronn. Es gibt ein Wanderzentrum, in dem Gäste individuell beraten werden, und einen kostenlosen Material-Verleih, von der Hightech-Jacke bis zum High-End-Fernglas. Für die Gourmet-Wanderung mit Friedrich Klumpp braucht's das alles nicht. Niemand muss sein Camping-Geschirr mitschleifen. Besteck, Servietten, Getränke, sogar angewärmte Teller werden gereicht. Für 23 Euro pro Person.



Hotel Rosengarten, Bildstöckleweg 35, 72270 Baiersbronn, Tel.: 07442/84340, www.rosengarten-baiersbronn.de.
Baiersbronn Touristik, Rosenplatz 3, 72270 Baiersbronn, Tel.: 07442/84140, www.baiersbronn.de.