

# Der Wanderkoch

**Eine besonders interessante und nachahmenswerte Idee setzt der Hotelier, Gastronom und Koch Friedrich Klumpp aus Baiersbronn, Deutschland, erfolgreich um indem er für seine Gäste Erlebnisse rund um die Themen Wandern, Natur, Kochen und Essen kombiniert. Mitten im Schwarzwald führt er Interessierte auf naturbelassenen Pfaden in die Geheimnisse des Waldes, der Kräuter und der Kulinarik ein. Für food&beverage style gibt er hier einen tiefen Einblick in seine Ideen und die Motivation, die ihn zum bekannten Wanderkoch und zum zufriedenen Menschen macht.**

*Seit wie vielen Jahren führen Sie das Hotel Rosengarten?*

Im Jahr 2000 haben meine Frau Carmen und ich den Familienbetrieb in der 4. Generation übernommen und uns auf Wander-gäste spezialisiert.

*Wie entstand die Idee, Schlemmerwan-derungen für Ihre Gäste anzubieten?*

Im Jahr 2002 begannen wir in Baiersbronn den „Baiersbronner Wanderhimmel“ zu entwickeln: neue Wanderwege, Wanderinfozentrum, Wanderkarte, Wanderhütte usw. Da durfte ich mithelfen und gestalten. Doch Baiersbronn ist auch bekannt für seine Kulinarik – gutes Essen, Sterne-Restaurants. Mein Gedanke war „Gutes Essen“ und „Wandern“ zusammenzubringen – damit war die Schlemmerwanderung mit dem 5-Gänge-Waldmenü geboren.

Und wenn wir schon raus gehen und draußen in der Natur speisen, dann war es auch naheliegend, die Produkte zu verwenden, die es draußen auch gibt: Wildkräuter, Beeren, Tannennadeln – zusammen mit regionalen Zutaten, Honig vom Imker, Rindfleisch von einheimischen Bauern, Forellen aus heimischen Fischzuchtbetrieben...

*Woher kommt die Faszination für Wildkräuter und andere essbare Wildpflanzen?*

Die Wildkräuter kennen viele Menschen aus der Heilkunde, über die kulinarische Bedeutung gibt es aber wenig verbreitetes Wissen. Allerdings ändert sich dies im Moment: Als wir vor 10 Jahren begannen uns mit Wildkräutern zu beschäftigen, waren wir noch Exoten – die Wildkräuter waren für die Gäste noch exotischer als die exotischsten Früchte im Supermarkt. Heute gibt es Wildkräuterbücher wie Sand am Meer, Kurse an jeder Volkshochschule, Kräuterpädagogen,

– „hexen“, – Wissende an jeder Ecke – der Bedarf ist da, die Menschen wollen wieder wissen, sind neugierig, lieben wieder das Regionale, das Einheimische.

*Was möchten Sie mit Ihren Wanderun-gen erreichen und besonders vermitteln?*

Es ist einfach spannend und vor allem befriedigend, solche „Naturschätze“ mit den Gästen teilen zu können – wobei es keine Lehrveranstaltungen sind, wir verbringen einfach gemeinsam eine schöne Zeit draußen in der Natur. Dabei sprechen wir alle Sinne an und bieten drei wesentliche Genüsse: Einen Bewegungs-Genuss durch das Wandern, einen kulinarischen Genuss durch das Probieren der Kräuter und das Waldmenü, und letztlich einen Genuss für die Seele durch die Gemeinschaft, die Natur, das Vogelgezwitscher, den murmelnden Bach, das Rauschen des Windes in den Bäumen... Und so zeige ich die Wildkräuter, wir schmecken, riechen, probieren die Kräuter am Bachlauf, von der Wiese, am Waldrand...

*Was lieben Sie ganz besonders an Ihrer Arbeit?*

Mir persönlich kommt das Interesse und die Neugier der Gäste sehr entgegen. Die Zusammenhänge in der Natur, Erklärungen über Naturkreisläufe mit Wissen über und aus der Natur. Und so gibt es während der Wanderungen auch viele Geschichten über Bäume, Tiere, Pflanzen, Moose, Farne ....Und das ist mein Ort, mein Platz, wo ich gerne bin, wo ich mich wohlfühle – draußen in der Natur. Mit Achtung und Respekt vor der Schöpfung, Neugierde und Wissensdurst ob der Zusammenhänge und vor allem mit der Ruhe und Stille, die einen selber wieder einordnet, wieder erdet und einfach ein gutes Gefühl vermittelt.

Und dann ist es natürlich schön, macht auch stolz, wenn eines Tages eine schöne Karte, ein netter Brief von Teilnehmern an einer meiner Wanderungen bei mir ankommt, in der dann steht: Seit wir mit Ihnen unterwegs waren, sehen wir die Natur mit anderen Augen....





*Sie sind eigentlich Hotelier und Koch – wie lässt sich ein 48 Betten-Haus samt à la Carte-Restaurant mit Ihren Wanderungen vereinbaren?*

Meine Aufgaben im Hotel reichen natürlich „vom Kofferträger an aufwärts...“.Aber nur in der Küche zu stehen würde mich auf Dauer nicht befriedigen. Es ist die Mischung – das Hotel gemeinsam mit meiner Frau führen, neue Projekte überlegen und umsetzen, meine Heimat, meine Natur zeigen, draußen Kräuter sammeln für die Küche, in meinem „wanderkoch-blog“ schreiben.

*Welche Wünsche und Pläne für die Zukunft haben Sie?*

Wir führen ein kleines heimeliges Hotel, haben einen Stammgästeanteil von fast 70%, kennen unsere Gäste und unsere Gäste kennen uns. Einen Spruch von Rainer Haak haben wir zu unserer Philosophie gemacht: „Ein herzliches Lächeln, ein offener Blick, eine einladende Handbewegung, ein verständnisvolles Wort, ein offenes Herz – Oasen in der Wüste unserer Welt, Orte, wo das Leben einlädt, Rast zu machen.“

Unseren Betrieb in diesem Sinne weiter zu entwickeln, nicht größer zu werden, nicht nach Sternen streben. So bin ich ein zufriedener Mensch, der nicht tauschen möchte, seine Arbeit liebt, aber auch die Tage zu schätzen weiß, die uns ganz allein gehören, gemeinsam mit meiner Frau auf eigenen Reisen oder auch in den Wäldern rund um Baiersbronn.

<http://blog.rosengarten-baiersbronn.de/>

