



Rebecca Clopath arbeitet im Restaurant Rössli in Escholzmatt bei Stefan Wiesner (im Hintergrund). Als Entremetier hat die junge Köchin einen wichtigen Posten, denn im «Rössli» wird jeden Tag frisch gekocht. «Wir kommen am Morgen und haben noch nichts!», sagt sie. Auf dem Foto ist sie im Mittagsservice. Die Hauptarbeit abends: das Gourmetmenü des «Hexers» mit ausgeklügelten Aromen-Kombinationen zu einem Grundthema.

Rebecca Clopath: Traumjob als Köchin beim «Hexer vom Entlebuch»

Rebecca Clopath ist eine lebensfrohe Gastgewerblerin. Die 21-jährige Bündnerin ist Mitglied der Juniorennationalmannschaft des Schweizer Kochverbands. Von ihrer Herkunft her – sie ist auf einem

Bauernhof im Dörfchen Lohn am Piz Beverin aufgewachsen – liegt ihr die naturnahe Küche. Warum sie sich an ihrem jetzigen Arbeitsort besonders wohl fühlt, erzählt sie im «eXpresso»-Porträt.

Grosse Höfe, sanfte Hügel mit weidenden Schafen und Kühen. Nur 40 Minuten von Luzern entfernt, liegt eine eigene Welt. Das Entlebuch. Mystische Gegend und «Unesco Biosphäre». Hier hat die Karriere manchen Spitzenkuchs begonnen. Und hier sammelt auch Newcomerin Rebecca Clopath zurzeit spannende Berufserfahrungen.

restaurant Yu. «Ich war total begeistert und sagte mit Freude zu», erinnert sie sich an den Anruf Stefan Wiesners. Sein Restaurant hat 17-GaultMillau-Punkte. «Mir gefällt, dass wir hier mit Produkten der Natur arbeiten. Das erinnert mich an meine Kindheit auf dem Bauernhof», sagt die Köchin. Ausser-

dem machte sie schon ihre Kochlehre bei einem anderen Spitzenkoch mit Wurzeln im Entlebuch, Oskar Marti, alias «Chrüüter-Oski».

Stefan Wiesner ist ein «Hexer» und Chef der liebenswürdigen Art. In seine Kochtöpfe kommt das, was er auf seinen Streifzügen durch Berge, Wälder und Wiesen

findet. Der Küchenchef liess zudem früh Lieferanten aus seiner Region für sich hochwertige Lebensmittel produzieren. Und erfand Speisen wie die Heusuppe, kochte mit Gold, Steinen oder Schneewasser. Aus diesen Ideen entsteht jeweils ein saisonales, sechsgängiges Gourmetmenü mit

Sie arbeitet bei Stefan Wiesner im «Rössli» in Escholzmatt.

Die natürlich-avantgardistische Küche des «Hexers vom Entlebuch» ist bis über die Landesgrenzen hinaus bekannt. «Ich wollte immer dahin», sagt sie. Im Juni rief sie der Chef plötzlich an. Sie arbeitete damals in Bern im asiatischen Res-



Rebecca Clopath liebt die Natur. Sie wuchs im 50-Seelen-Dorf Lohn in der Region Hinterrhein auf (GR).



«Ich esse fürs Leben gern», sagt die Köchin und zeigt uns dieses Foto, auf dem sie acht Jahre alt ist.



Chef Stefan Wiesner (links) und Sous-chef Sebastian Titz geben Rebecca Tipps fürs Anrichten.



Wie anno dazumal: Im Hinterhof des «Rössli» köcheln Jus, Consommés oder Wildpfeffer in grossen Kesseln.

einem Grundthema. Wiesner sieht sich selbst als Designer. Er gibt Rebecca Clopath und seinem Souschef Sebastian Titz oft Aufträge, welche in die Sensorik hineingehen. Wie verleiht man zum Beispiel Kartoffeln einen nussigen Geschmack (indem man sie in Käsewasser einlegt). Oder wie kreierte man eine Glace mit einem Aroma von Arvenholz? (Holz destillieren!) Die Köche tüfteln so lange, bis sie eine geeignete und alltagstaugliche Methode gefunden haben.

Neben dem Gourmetbetrieb am Abend ist das «Rössli» auch eine Dorfbeiz, wo morgens und mittags Einheimische und Reisende einkehren. Dieser Mix und die familiäre Atmosphäre des Betriebs haben es Rebecca Clopath angetan.

Eine gute Abwechslung ist die «Jugendnati», wo wieder ein ganz anderer Kochstil gefragt ist. An der Igeho wird man erste Resultate sehen. Das Team stellt erstmals kalt aus und wirkt in der Kocharena.

marc.benedetti@gastroneus.ch



Taube im Mangoldmantel, geräuchert und sous-vide pochirt; Kartoffelpralinen mit Vogelbeerholzasche paniert, gefüllt mit Schweineschwänzli und Orangenblütenpulver; Taubenjus und Vogelbeer-Pimentpfeffer.

«gusto» als Sprungbrett für die Juniorennationalmannschaft

eXpresso Warum sponsert Howeg die Koch-Juniorennati?

Aus Überzeugung und um mitzuhelfen, der Aussenwelt zu zeigen, dass wir Schweizer in der gastronomischen Wertschöpfung durchaus etwas zu bieten haben.

eXpresso Was erwartet Howeg von der neuen Mannschaft?

Für jeden einzelnen, dass er die Chance packt, besser zu werden und Erfahrungen zu sammeln.

Für alle zusammen, dass ihnen das Teamerlebnis eine Lebensschule ist und sie so ihre Ziele und Erfolge erreichen können.

eXpresso Sie organisieren mit dem Kochverband den Lehrlingswettbewerb «gusto». Sind Sie stolz, dass mit Daniela Manser die «gusto»-Siegerin 2007 im Team ist?

Selbstverständlich! Wir sind aber auch stolz auf Flurina Maissen (Siegerin 2008), Thierry Boillat,

Partner der Jugendnati

Sabrina Voser, Claudio Dommann, Danielle Rothe, die es alle mit Spitzenleistungen aufs Podest geschafft haben.

eXpresso Was hat Howeg für Köche gerade in der Pipeline?

Wir zeigen an der Igeho in Basel Neuheiten bei Fleisch, Wein, Kaffee und Dienstleistungen.



René Kalt Marketingleiter Howeg

SWISS CULINARY JUNIOR NATIONAL TEAM



Sponsoring Partner

