

# liebe und lebensmittel

In der Küche des «Rössli» in Escholzmatt ist sie eine auffallende Erscheinung. Ihre Mixturen sind kurios, munden aber köstlich. Nicht nur deshalb gehört dieser Köchin die Zukunft.

**KÜRZLICH HAT EIN CHEF DE CUISINE** im Gespräch am Küchentisch bei einer Flasche Rotwein dies festhalten wollen: Man müsse sich einmal achten, in den Küchen der Restaurants hätten die Hipster Einzug gehalten. Tattoos am Herd, Kopfrasuren beim Fonds, das legendäre Superrestaurant «Noma» in Kopenhagen zeige den Weg. Und: Die Frauen seien schwer am Kommen. Warum das so sei? Kochen sei plötzlich wichtig geworden. Prost.

Am nächsten Tag hat man sich aufgemacht, diesen Befund zu stützen – oder ihn als somnambule Erzählung abzutun. Die Suche nach der Köchin, die wild erscheint und die Gaumen der Gäste domestiziert, erweist sich als schwierig. Erst in Escholzmatt, einem Dorf am hinteren Ende des Entlebachs, 44 Kilometer von Luzern entfernt, taucht sie auf, die Zukunft. Hinter dem Restaurant Rössli, wo der Heer Stefan Wiesner seine Gerichte kompo-

niert, steht Rebecca Clopath an einem Holzofen und überprüft zwischendurch, ob die Renden in den diversen Baumschösslingen richtig räuchern. Schwarze Latzhose, die Kopfhare seitlich rasiert, am Schopf gelblich gefärbt, die Arme verschränkt, eine energische Erscheinung, die Küchenkraft von morgen.

Rebecca Clopath, 26, wirkt seit fünf Jahren in Wiesners Team. Sie ist dabei durchaus sich selber. In der Mitte gehen, hasst sie, lieber ganz vorne oder ganz hinten, Hauptsache, sie behält den Überblick. Jahrelang hat sie in der Küchennationalmannschaft gewirkt. Und gewonnen. WM 2010, Gold. Sie kocht tagein, tagaus, und wenn sie frei hat, kocht sie zu Hause.

Sie, die unter kulinarischen Experten als eines der grössten Talente des Landes gilt, findet es einfach «geil», wenn die Butter richtig schaumig wird. Es «tätscht» sie weg, es haut sie um, wenn die «Tour de

Frigo» zu Hause wieder einmal eine nie zuvor gedachte Kombination hervorbringt. «Ich koche, weil ich Lebensmittel liebe», sagt sie. Koriandersprösslinge, Tomatensalsa, Feta, Chapati, Essig statt Öl, ein Genuss. Dazu Electro-Musik, ein Fest.

Bei den Eltern auf dem Biohof im bündnerischen Lohn hat sie früher das Heuen gehasst. Die kluge Mutter hat mit dem Mädchen stattdessen zu kochen begonnen. Ein Fünfgänge-Menü am Montag. «So habe ich es gelernt», sagt sie. Und heute? «Ich habe noch nicht genug auf dem Kasten.» Nach sechs Monaten Reisezeit ist sie seit Juli retour im «Rössli». Neues steht an. Die Kochschule startet, die zeigt, weshalb man nicht sorglos jedes Produkt in jeder Verarbeitung in sich reinwürgen soll. Die sagt, weshalb Gutes für die Küche nah liegt, im Bach, Tobel, Baumwipfel. «Ich möchte, dass man Lebensmittel mehr schätzt.» Deshalb wird Kochen wichtig.

## die haben den salat

Die Gebrüder Frei hatten den Braten früh gerochen – besser: den Thai-Tofu-Salat. Tibits, 1998 als Idee eines vegetarischen Fastfood-Restaurant geboren, hat sich zu einem grenzüberschreitenden Geschäft entwickelt.

«**WIR WOLLEN BESTIMMT NICHT MORALISIEREN**», sagt Daniel Frei, und rückt die schwarze Brille zurecht. Im Zürcher Seefeld hat er in das Flaggschiff seiner Tibits-Restaurants hereingeschaut. Kurz vor Mittag nippt er an seinem Tee. Bald werden die Kunden den Raum fluten. Dezentere Brauntöne, wunderbare Blumenmuster an den Wänden. Siebzig Prozent der Kunden sind Frauen. Daniel Frei lächelt etwas verschämt, nun ja, so sei es nun mal, viele Männer hätten noch immer das Gefühl, im Tibits gäbe es keinen Alkohol, deshalb vielleicht...

Der Chef der vegetarischen Restaurants lässt das Lokal wirken und man ent-

deckt Spass und Lust – Wörter, die der Karnivore im herrschenden Kampf der Fleischfresser mit den Gemüseessern zunächst nicht mit vegetarischen Zuständen in Verbindung bringt.

Bei Tibits klappt es in Zürich, Winterthur, Basel, Bern und London. In London mit einer Anlaufzeit. Neuerdings auch in Luzern. Weitere Standorte sind unter Beobachtung. Eröffnen könnten sie viel, es gäbe eine echte Fangemeinde, die sich mit Standortwünschen zu Wort melde, erzählt Daniel Frei.

Begonnen als reine Businessidee dreier Brüder, zu denen sich in der Zwischenzeit der vierte gesellt hat, ist das Vor-

haben zu einem Unternehmen mit 350 Mitarbeitern gewachsen.

Grenzenloses Wachstum aber sei nicht das allantreibende Ziel des Unternehmens, sagt der Chef selber, der an der Uni St. Gallen Wirtschaft studiert hat. Morgen schon könnte man ein Geschäft in Helsinki eröffnen, eines in Dubai. «Macht das Sinn?», fragt er, und weiss die Antwort noch nicht. Vielleicht ja, wenn die vier Brüder Daniel, Reto, Christian und Andreas die Zeit und das persönliche Engagement aus dem Unternehmen heraus entwickeln können. Vorerst isst Daniel Frei seinen Thai-Tofu-Salat, sein Lieblingsgericht.

**REBECCA CLOPATH**

Die 26-jährige Köchin hat beim «Chrüter-Oski» die Lehre gemacht und ist nach einem kurzen Abstecher nach Bern im «Rössli» in Escholzmatt gelandet. Dort kocht sie, erfindet mit dem Chef neue Rezepte, tüftelt und berät gerne und viele. Ab sofort startet ihre Kochschule «Mysterium» (mehr dazu auf [www.stefanwiesner.ch](http://www.stefanwiesner.ch)). Wenn sie in der Freizeit nicht gerade am Herd steht, hört sie gerne Musik. Am liebsten Elektro à la John Digweed oder Oliver Lieb. Reinhören. Wonach schmeckt diese Musik? Das passende Rezept dazu auf [www.boleromagazin.ch](http://www.boleromagazin.ch)



**DANIEL FREI**

Der Rheintaler Unternehmer, 45, führt die Tibits-Kette als CEO. Zusammen mit seinen Brüdern Andreas, Christian und Reto und dem Mitgründer Rolf Hiltl treibt er das Unternehmen. Daniel Frei kennt alle Mitarbeiter mit Namen, jeden Monat arbeitet er an einem Tag in einem der zehn Restaurants mit. Expandieren wollen die Freis nur dort, wo die Gäste Tibits wollen. So wie zuletzt in Luzern: Fast tausend Anfragen seien vor der kürzlich erfolgten Eröffnung eingegangen.

