

# Brot, Ziger, Ukruut, wilde Kräuter und Ladykiller

GRAUBÜNDEN | VERMISCHTES



Wenn ein Koch, fünf Bäuerinnen und ein Weinbauer einen ganzen Abend lang das Sagen haben, dann heisst das in Lenzerheide: Bündner Abend.



Weinbauer Gian Battista von Tscharner. Monika Werder

Lenzerheide. – Ausgerechnet kurz vor Weihnachten wird zu «Ukruut» eingeladen. Ob dies etwas zu tun hat mit dem Stroh im weihnachtlichen Stall? Wer sich im «La Scala» überraschen liess, wurde mit dem Thema «Landwirtschaft & Tourismus» herausgefordert. Die Idee von Andreas und Claudia Züllit bedeutete für Küchenchef Hansjörg Ladurner eine Herausforderung, bei den Bäuerinnen verursachte die Aufforderung Herzklopfen und Weinbauer Gian Battista von Tscharner war mit Feuer und Flamme dabei.

## Steinbock, Ochs und Schiller

Beim Lesen der Speisekarte waren die Gäste froh, dass es noch einige erläuternde Erklärungen dazu gab. «Dreierlei vom Steinbock» wurde da als Amuse Bouche angekündigt. Bei der Vorspeise wurde Ampis (Polenta) serviert, die Gerstensuppe selbstverständlich mit Gran Alpin Gerste und der Ziger kam im Speckmantel daher. Schiller und Drink Pink sind Weine vom Schloss Reichenau. Ersterer habe nichts mit dem Dichter zu tun, aber Letzterer sei ein echter Ladykiller, so Weinbauer von Tscharner. (mw)

QUELLE: SUEDOSTSCHWEIZ.CH

DATUM: 21.12.2011, 20:45 UHR