

LIFESTYLE - STORIES - BIKES - CARS - BOATS - AIRCRAFT

Ausgabe 02 | 2017

NO ONE

MAGAZINE

Gianna Nannini

40 Jahre Rock All'Arrabbiata

STYLISCHE ELEGANZ ON THE ROAD

Belstaff

Ein himmlischer Bissen Heimat

Hansjörg Ladurner

The Legend of Dunlop

Eine Dynastie auf zwei Rädern

CHF 9.50 | EURO 7.50



9 771664 623003

02

EIN HIMMLISCHER BISSSEN HEIMAT!

ZU GAST IM SCALOTTAS BEI HANSJÖRG LADURNER

N° ONE isst sich im Carn&Caschiel durch himmlische Köstlichkeiten aus den Töpfen eines grossen Meisters der Terroir-Küche. Hier kocht der sympathische und ungezwungene Südtiroler authentisch, frisch, geradlinig, voller Leidenschaft fürs Detail und dennoch ohne Schnickschnack.



WIE DER KOCH, SO DIE KÜCHE

Kaum haben wir es uns in der stilvoll eingerichteten, zeitgemäss interpretierten Hommage an eine alte Käserei gemütlich gemacht, erscheint schon der Meister persönlich auf einen ersten kurzen Händedruck, um sogleich wieder zu verschwinden. Denn: „Ein Koch gehört in die Küche“, so der Küchenheld.

Und wie der Koch, so die Küche. Der erste persönliche Eindruck bestätigt sich, als die ersten Leckerbissen alsbald den Weg in unsere fröhliche Runde finden: Die Arvenschaumsuppe entpuppt sich sogleich als Gaumengedicht, der auf den Punkt garte Saibling entfaltet im würzig-frischen Kräuterbouquet erst recht seine wahre Kraft. Schritt für Schritt entführt uns Ladurner auf eine kulinarische Reise durch den geschmacklichen Reichtum unserer Heimat. Das wahrhaft Wundervolle dabei: Keine Geschmacksnuance der hochwertigen Zutaten, kein Duft der oft selbst gesuchten Kräuter geht in Ladurners Kreationen verloren oder wird in irgendeiner Weise geschmacklich übertönt. Alles, was einst da war, ist noch da und findet sich spürbar im



Modern und doch urchig: Restaurant Carn&Caschiel

Dialog der faszinierenden Kreationen wieder. Vervollständigt wird das beeindruckende Erlebnis durch sorgfältig ausgewählte Weine aus der Region.

ENTHUSIASMUS, TRANSPARENZ UND STRIKTE REGIONALITÄT

Seit 2007 bereits schaltet und waltet Hansjörg Ladurner im Scalottas, zu dem sowohl das Carn&Caschiel sowie das „Terroir“ gehören, als Küchenchef. Konsequenter und mit viel Enthusiasmus und Engagement pflegt er Regionalität in der Küche auf einem Ausnahmeniveau. Nichts landet hier im Topf oder auf dem Teller, das nicht in der Region gewachsen und gross geworden ist, seien das nun die Eier, das Brot aus Gran-
Alpin-Mehl, das Fleisch vom Hochlandrind und Wasserbüffel oder aber auch die vielfältigen Käsespezialitäten. Egal, was man bei Ladurner aufgetischt bekommt: Es herrscht Transparenz bis hin zum Produzenten oder

sogar zum Tier selbst, alles fein säuberlich auf der Menükarte notiert.

PFLEGEN, ERNTEN UND KOCHEN – DER TAUSENDSASA IN KÜCHE UND HOF

Und dabei geht es wahrlich nicht um ein gastronomisches Konzept im klassischen Sinne, sondern vielmehr um eine Grund- und Lebenshaltung – um unerbittlichen Anspruch an die Qualität der Produkte. Deshalb kocht Ladurner ausschliesslich mit Produkten, die den höchsten Qualitätsansprüchen entsprechen. Das geht nur, wenn man jeden einzelnen Produzenten persönlich kennt. Das bedeutet, er besucht seine Produzenten regelmässig. Was wiederum bedeutet, dass sich diese auch in einem gut erreichbaren Radius um die Küche befinden. Daraus ergeben sich im Grunde genommen nur Vorteile: Die Waren sind ausnahmslos frisch, und es kann

vorkommen, dass Ladurner sie sogar gleich selber erntet. Die Bauern bekommen für tolle Qualität einen fairen Preis. Gleichzeitig können gemeinsam auch neue Produkte entwickelt werden, das schafft für beide Seiten Mehrwert. Das Resultat ist ein symbiotischer Kreislauf, von dem alle profitieren: der Produzent, der Koch und vor allem der Gast.

„Eigentlich bin ich ein fauler Koch“, meint Ladurner schmunzelnd. „Je besser das Produkt ist, umso weniger muss ich tun. Das Produkt wirkt und spricht für sich selbst.“ Dabei stapelt er unglaublich tief. Denn faul kann er nicht wirklich sein, das ist unmöglich bei der Herkulesaufgabe, die er mit seinem kleinen eingespielten Küchenteam tagtäglich stemmt. Und statt sich nach der hektischen intensiven Zeit der Weihnachtsfeiertage endlich ein wenig auszuruhen, steht er bereits Anfang Januar bei „seinem“

Birnbrotbäcker Fässler in Bad Ragaz in der Backstube, um ihm über die Schulter zu schauen.

EIN ORGANISCHER KREISLAUF – KULINARISCH, ETHISCH UND WIRTSCHAFTLICH

Aber der Aufwand lohnt sich. Es ist zwar anstrengend, macht aber auch Spass. Und durch den persönlichen Kontakt sind Freundschaften entstanden. So geschehen mit „seinem“ Fleischrockner Jörg Brügger oder Bruno Hassler, einem Bauern, der als wahrer Tierflüsterer gilt. Gemeinsam tüfteln sie gerade an ihrem getrockneten Ziegenfleisch. Dabei geht es nicht darum, ausserordentlich exotische Kreationen zu erschaffen, sondern den Produzenten Hand für eine respektvolle Produktion zu bieten. Ein gutes Beispiel dafür sind Gitzi. Als traditionelles Ostermenü ist die Saison für die Zicklein kurz. Sind die Feiertage vorbei, fällt der Preis ins Bodenlose. Für viele Bauern wird das zum Spiessrutenlauf, denn wenn die Tiere nicht verkauft werden können, bleibt nur noch der Verkauf zum Schleuderpreis. Ladurners Experimente sollen diese Probleme nachhaltig lösen: Die Jungtiere gehen über den Sommer mit auf die Alp und werden im Herbst geschlachtet. Das Fleisch wird daraufhin getrocknet und veredelt. Der Koch wiederum erhält somit ein Ausnahmeprodukt, der Bauer einen fairen Preis und das Schlachthaus kann seine Produktions- und Lagerkapazitäten rund ums Jahr optimieren. So entsteht wirtschaftlich, kulinarisch und ethisch ein geschlossener organischer Kreislauf.

DER SCHWERE GANG INS SCHLACHT- HAUS FORDERT MEINEN RESPEKT ALS KOCH

Zu solch einem Kreislauf gehört, dass Ladurner seine Tiere begleitet, wenn sie den Weg ins Schlachthaus antreten müssen. „Das ist mit Abstand der am wenigsten schöne Teil meines Berufes. Aber auch das gehört für mich dazu, diesen Respekt schulde ich dem Tier. Und ich schulde dem Tier ebenfalls die Sorgfalt, das Meistmögliche zu verwerten und das Bestmögliche daraus



zubereiten.“ So geschehen beispielsweise diesen Herbst, als Ladurner schweren Herzens das Hochlandrind Diago auf seinem letzten Gang begleitete. Nach rund zwei Jahren Hege und Pflege bei Bruno Hassler wurde es im November geschlachtet und bringt nun die beiden Restaurants zu einem guten Teil fleischtechnisch über den Winter. Denn auch das Nierenfett, die Backen, Leber, Zunge, Blut und die Knochen finden Eingang in die Gerichte. Sogar das Fell wird gegerbt. Ganz im Sinne des aktuellen Trends von Nose to tail, Schnörli bis Schwänzli also? „Ich halte nicht viel von Trends. Das ist eine Frage des Respekts. Es geht einfach nicht an, dass man ein Tier tötet – also ein Leben einfordert – und dann nur die sogenannten Edelstücke verwendet. Das ist respektlos und vor allem auch ökonomisch total unsinnig. Ausserdem ich finde das auch küchentechnisch nicht sehr spannend. Das kurze Braten von sogenannten Edelstücken ist für mich nicht prickelnd. Da liegen mir die guten Schmorgerichte viel mehr. Meine Passion ist das zeitintensive Verweben der verschiedenen Aromen zu einer einzigartigen Genusserfahrung. Es geht mir darum, nachhaltig und respektvoll mit Ressourcen umzugehen. Trends schaffen immer einen

Hype und damit eine künstliche Nachfrage. Es ist ja nicht der Sinn der Sache, dass plötzlich eine Nachfrage geschaffen wird. Nach Kuheuter beispielsweise. Vielmehr sollte es einfach selbstverständlich und natürlich sein, dass man so viel wie möglich vom Tier verwendet und isst.“ Und das kann man bei Hansjörg Ladurner in jedem Fall.

ERLESEN WÄHRSCHAFTES ODER EINE GENUSSVOLLE REISE QUER DURCH DIE KARTE

Im Restaurant „Terroir“ kann man sich mit vielen kleinen Degustationstellern quer durch die Karte essen und nach Lust und Laune probieren. Auf der Karte beispielsweise die Ravioli mit Blutwurstfüllung. Oder die feine Wurst im Glas als Brotaufstrich, in der die oben genannten Stücke wie etwa Zunge, Backe und Leber verwendet wurden. Und wer es deftiger mag, kann sich im Carn & Caschiel auch mit grossen Portionen verwöhnen lassen.

www.schweizerhof-lenzerheide.ch

TEXT: Domenica Flüttsch

FOTOS: Sundroina Pictures, Hansjörg Ladurner

BLUTWUSTRAVIOLI

RAVIOLITEIG

Weissmehl	200 g
Hartweizendunst	50 g
Eier	2 Stk
Salz und Pfeffer aus der Mühle	1x
Ei zum Bestreichen	1 Stk

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem festen Teig kneten, bei Bedarf etwas Wasser begeben.
Mindestens 1 Std in Klarsichtfolie eingepackt ruhen lassen

FÜLLUNG

300 g	Blutwurst
80 g	Doppelsauerrahm oder Mascarpone

ZUBEREITUNG

Blutwurst verrühren und den Doppelsauerrahm untermengen. Kaltstellen.

Den Ravioliteig dünn ausrollen, mit Ei bestreichen und die Füllung daraufsetzen.

Mit einem zweiten Blatt decken, gut andrücken und ausstechen.

In Salzwasser kurz aufkochen, zugedeckt rund vier Minuten ziehen lassen. In etwas brauner Butter und Semmelbrösel schwenken.

Ladurner serviert die Blutwurstravioli mit Federkohl, gedünsteten Zwiebeln und Apfelwürfeln

