



Fleischbouillon, wie sie sein muss. Als «mise en place» und im Topf sorgfältig am Ausköcheln.





Spezialteil

BIO



PLUS  
ONLINE

# Ausgekocht

Bouillon ist mehr als einfach nur klare Suppe. Sie ist die Essenz eines Produktes. Zudem ist sie vielseitig, nachhaltig und erst noch gesund. Für Terroir-Koch Hansjörg Ladurner ist sie die Basis des guten Geschmacks.

TEXT STEFAN FEHLMANN FOTOS FABIAN HÄFELI







«Ab einer Temperatur von 36,8 Grad bin ich krank, da bin ich ein typischer Mann», lacht Hansjörg Ladurner (47) verschmitzt. «Dann hilft in der Regel nur noch Hühnerbouillon.» Er muss es wissen. Denn als Küchenchef des zum Schweizerhof gehörenden Restaurants Scalottas in der Lenzerheide GR kocht er auf dem Niveau von 15 Gault-Millau-Punkten, was ihm, wie er selber sagt, aber nicht so wichtig ist. Vielmehr versteht er sich als Terroir-Koch. Und tatsächlich: Das, was er zusammen mit seinem Souschef René Bissig in der Küche für seine Gäste auf den Tisch zaubert, könnte authentischer nicht sein. Ladurner setzt konsequent auf die Gegend, auf den Boden, auf Terroir eben.

Das Gemüse bezieht er aus der Gegend. Saisongerecht und biologisch. Kartoffeln zum Beispiel sind bei ihm aromatische Bergkartoffeln aus dem Albulatal. Kartoffeln, mit denen er, wie er erklärt, seinen Kindern einst eine Rösti zubereitete. «Seither kann ich machen, was ich will: Sie essen keine andere Rösti mehr.» Und wenn er Randen oder Rüebli benutzt, sind das meist Sorten, die sich im Supermarkt, wenn überhaupt, nur unter dem Label Pro Specie Rara finden. Eine Stiftung, die sich dem Erhalt alter, fast vergessener Produkte verschrieben hat.

### Glückliche Tiere

Derselbe Grundsatz gilt auch für die Tiere. «Wir haben Hochlandrinder in Mutterkuhhaltung und Turopolje-Schweine, welche ganzjährig im Freien leben. Die sind bei einem Bio-Bauern in Obhut», erklärt Ladurner. Zu Tieren

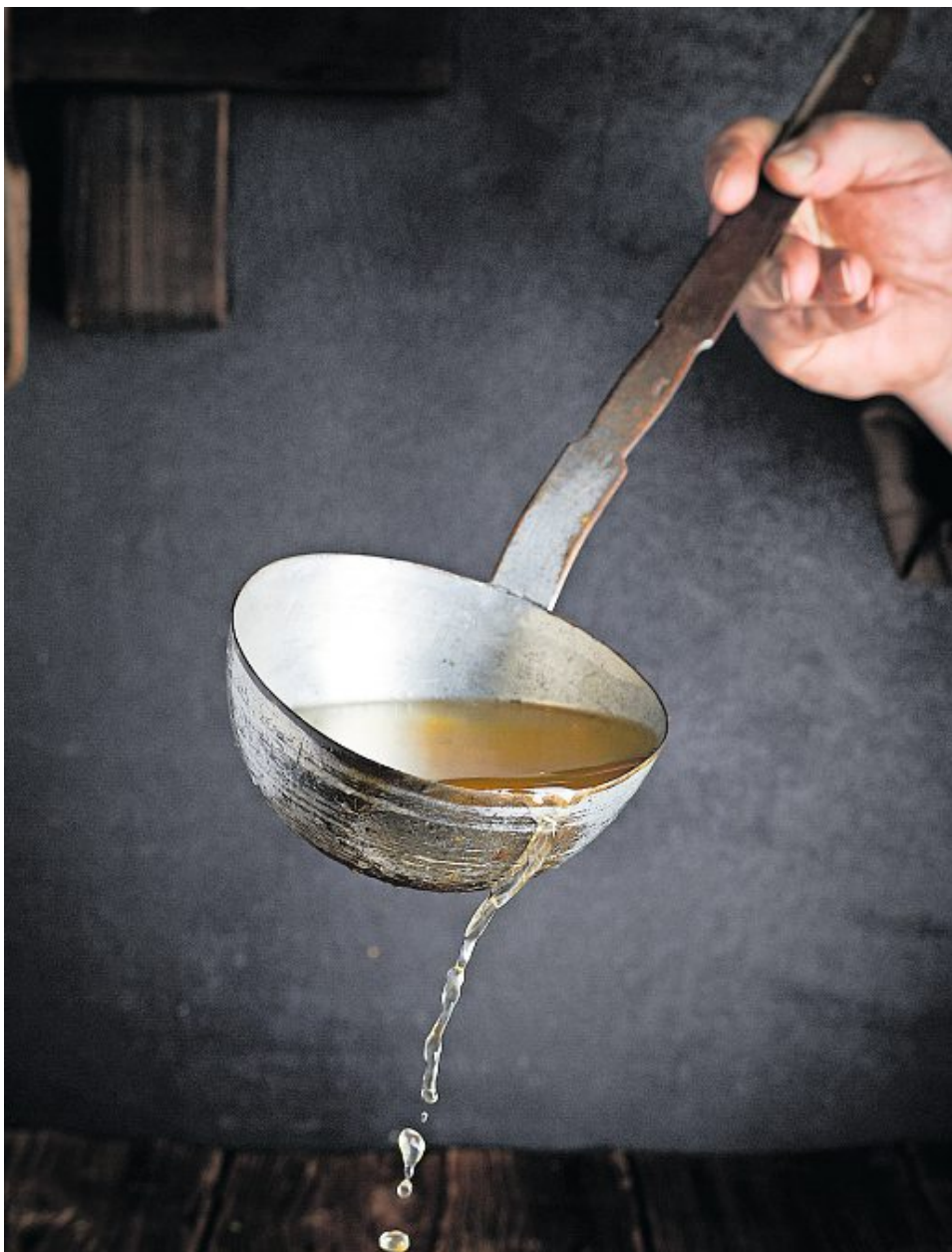


hat der Koch einen starken Bezug. Wann immer er Zeit hat, schaut er nach ihnen. Und das bis zum Schluss, denn meistens begleitet er seine Tiere auch zum Metzger, das ist ihm wichtig. Auch das, was danach passiert. «Mein Versprechen an das Tier ist: das Beste aus ihm zu machen», sagt er und meint damit, dass er mit dem Fleisch genauso respektvoll umgeht wie mit dem lebendigen Tier. Und obschon er den Modebegriff «from nose to tail» nicht mag,

beschreibt dieser doch gut die Konsequenz, wie Ladurner mit dem Tier umgeht.

Nahezu alles findet Verwendung. Auch das, was gemeinhin nicht auf dem Teller landet. Etwa die Knochen, «die wir ja nicht verdauen können», wie er erklärt. Aber sie sind für ihn trotzdem wertvoll, und wie! Schliesslich sind sie für ihn unabdingbar für eine gute Bouillon und damit auch eine wichtige Basis für viele seiner Gerichte. «Wenn ich also eine tolle





Das Lachsfilet hat toll geschmeckt. Die Reste sind aber nicht für die Katz, sondern geben eine perfekte Rauchfischbouillon.

an, kocht sie kurz auf und lässt sie danach leise vor sich hinköcheln. Denn schliesslich gilt: *nomen est omen*, leitet sich der Begriff Bouillon doch vom lateinischen Verb «bullire» ab, was so viel bedeutet wie «kochen», «sprudeln» oder auch «Blasen werfen».

Rund dreieinhalb bis vier Stunden dauert das. Am Schluss wird die fertige Bouillon abgeseibt und abgeschmeckt. Klingt einfach, ist es auch, und doch steckt der Teufel im Detail, wie der Profi erklärt: «Eine gute Bouillon braucht Zeit, gute Zutaten und nicht zu hohe Temperaturen. Aber ein allgemeingültiges Rezept gibt es nicht, schliesslich ist jeder Knochen anders.»

#### **Der Saison angepasst**

Ganz abgesehen davon ist die Bouillon für Ladurner auch eine Spielwiese des guten Geschmacks. Entsprechend variiert er die Essenz nach Lust und Laune und vor allem nach Jahreszeit. «Für die Rindsbouillon verwende ich im Winter gerne auch zusätzlich warme Gewürze wie Zimt und Kubebenpfeffer.» Derweil er im Sommer schon auch einmal mittels Zitronenschale und Basilikum Frische in die Bouillon bringt. «Aber ohne dass man es merkt.» Es ist eine Sache des Gespürs, was den Geschmack abrundet. Entsprechend kocht er eine Wildbouillon gerne mit Wacholder und Rotkohl, derweil er die Fischbouillon, für die er gerne die Reste vom geräucherten Lachs verwendet, mit Ingwer abschmeckt, was ihr eine erfrischende, exotische Note verleiht. Fast noch abwechslungsreicher geht → Seite 25

Bouillon aus den Knochen mache, löse ich auch mein Versprechen an das Tier ein, das Beste aus ihm zu machen», sagt er und schiebt ein ganzes Blech mit zersägten Knochen in den Ofen, wo er sie eine halbe Stunde röstet, was der Bouillon ein noch intensiveres Aroma gibt.

Denn wenn es um Bouillon geht, ist der aus dem Südtirol stammende Koch ein alter Hase. «In meinem Lehrbetrieb habe ich eine klassische Küche erlernt. Wir haben die Fonds und Saucen alle

selber gemacht», sagt er. Und: «Einen Hummer habe ich nie gesehen. Dafür war die Basis wichtig. Wir hatten keine Fertigprodukte und mussten den Geschmack aus dem Produkt ziehen.»

#### **Gut Ding will Weile haben**

Doch zurück in die Küche des Scalottas, wo die Knochen im Ofen unterdessen eine schöne Farbe angenommen haben. Ladurner setzt sie in einem grossen Topf mit wenig Gemüse, Salz und viel Wasser



Verwendet konsequent das, was das Terroir hergibt: Hansjörg Ladurner in der Küche.

→ es bei ihm bei der Gemüsebouillon zu und her, denn hier bestimmt die Saison den Geschmack. Jetzt im Winter köcheln bei ihm Chioggia-Randen, verschiedene Rüebli- und Kohlsorten im Sud und sorgen für viel Geschmack. Geschmack, der sich übrigens perfekt konservieren lässt, wie er empfiehlt: «Bouillon lässt sich gut portionenweise einfrieren oder einmachen. Wenn man eine gute Bouillon hat, kann man immer den Kühlschrank «aufräumen» und hat schnell eine gute Mahlzeit.»

Oder man macht es so, wie Hansjörg Ladurner: «Manchmal stehe ich vor der Arbeit mit einer Tasse Bouillon in das Wäldchen hinter dem Restaurant und gönne mir eine Viertelstunde Ruhe, dann bin ich bereit für den Tag.» ●

Mehr zu Bouillons in Bio-Qualität auf Seite 29.

## PLUS ONLINE



### Zum Nachkochen

Finden Sie die Rezepte zu Hansjörg Ladurners Bouillons online unter:

[www.coopzeitung.ch/bouillon](http://www.coopzeitung.ch/bouillon)

## Weltenbürger mit Trendfaktor

In der Bouillon findet sich die reine Essenz des Produktes. Entsprechend gilt sie – nicht nur – aber vor allem in der Hochgastronomie als Basis für viele Gerichte.

Bouillon kann aber auch mehr. In New York etwa ist «Broth to go» der grosse Renner. Angefangen damit hat der Starkoch Marco Canora, der 2015 seine «Knochenbrühe» im Pappbecher über die Gasse zu verkaufen begann und damit einen Hype ausgelöst hat. Wer etwas auf sich hält, startet in New York seinen Tag nicht mehr mit einem Kaffee, sondern mit einer Bouillon im Becher. Gegenüber dem Kaffee kann die Fleischbouillon einige Vorteile für sich verbuchen: Der hohe Kollagenanteil tut den Gelenken gut, ebenso stärkt er die Haut, Nägel und Haare. Wertvolle Aminosäuren helfen grippalen Infekten vorzubeugen. Auch enthält die Bouillon viele Mineralstoffe wie Eisen, Phosphor, Magnesium und Kalzium. Zudem ist sie leicht verdaulich und kalorienarm.

Und obschon die Bouillon gewissermassen die Basis für eine reich-

haltige Suppe ist – sie ist aus der Suppe entstanden und nicht umgekehrt, wie man gemeinhin annehmen würde. «Klare Suppen» – also Bouillons – wurden erst vor rund 200 Jahren populär, als es sich eine breitere Bevölkerungsschicht leisten konnte, auf die sättigende Einlage in der «Suppe» zu verzichten und sich nur noch an der reinen Essenz genüsslich tat.

Erstaunlicherweise wird allerdings ausgerechnet in Frankreich, der Wiege der Haute Cuisine, die Bouillon als Consommé bezeichnet. Der Begriff Bouillon steht bei unserem westlichen Nachbarn für Wirtshäuser, die im ausgehenden 19. Jahrhundert in Paris bei der ärmeren Bevölkerung äusserst populär waren.

Abgesehen davon gilt die Bouillon aber als wahrer Weltenbürger mit hohem nachhaltigem Anspruch. In nahezu allen Küchen wird sie gekocht und oft findet das, was nicht auf den Teller kommt, zu Recht Verwendung in der Bouillon.

STEF