

## BergAcker



### Ein Rezept für Nachhaltigkeit

Hansjörg Ladurner und sein Restaurant Scalottas sind bekannt für eine herausragende Terroirküche, akribisch komponiert und ausgetüfelt mit Produkten, die direkt vom Hof oder aus dem Stall der Bauern kommen. Das neue Projekt: In Vaz/Obervaz wird nach alter Sitte ein eigener Acker bestellt.

Lenzerheide, Mai 2019 - Der Heidner Koch Hansjörg Ladurner ist ein passionierter Genussstüftler. Dabei landen ausschliesslich Produkte im Topf und auf den Tellern von Produzenten, die er kennt. Und das Fleisch stammt zum grossen Teil von Tieren, die er gekauft hat und die bei Bauern in der Umgebung untergebracht sind, denn Hof hat er selber keinen. Obwohl Ladurner in der Seele ein halber Bauer ist. Deshalb steht er auch oft in seiner Freizeit auf der Weide und füttert seine Tiere. Aber das scheint ihm nicht zu reichen, diesen Frühling hat sich Hansjörg Ladurner etwas Neues ausgedacht. Respektive sich etwas Altem erinnert. Ladurner nennt es verschmitzt: ein Rezept für Nachhaltigkeit.

Zutaten: Man nehme

- 3 Biobauern
- 2 Pferde
- 1 Koch

dazu ein Stück Land, jede Menge Leidenschaft, viel Arbeit und eine Prise Verrücktheit. Dann lässt man das Ganze sich entfalten - fertig ist das Projekt **BergAcker**.

\* REZEPT \*  
FÜR NACHHALTIGKEIT

\* ZUTATEN: MAN NEHME  
3 BIOBAUERN  
2 ZUGPFERDE  
1 KOCH  
1 STÜCK LAND

\* DAZU: VIEL ARBEIT  
EINE PRISE VERRÜCKTHEIT  
JEDE MENGE LEIDENSCHAFT

Das Ganze mutet nostalgisch an: Ein Acker, angelegt nach altem Vorbild, gepflügt wird mit Pferd und historischen Gerätschaften, gesät wird von Hand und mit der Hacke gejätet. Die Idee eines eigenen Ackers schlummerte im Heidner Koch schon länger. Eine Dreifelderwirtschaft sollte es sein, in Handarbeit bewirtschaftet, ohne viel Firlefanz. Als Bruno Hassler - Bergbauer, Tierflüsterer und Kutscher aus Zorten – nebenbei erwähnte, er hätte gerne eine Sommeraufgabe für seine Kutschpferde, wurde aus der Idee ein Projekt und Ladurner machte sich auf die Suche nach einem Stück Land. Leichter gesagt als gefunden: ein geeignetes Stück Land war gar nicht so einfach aufzutreiben. Früher hatte noch jeder Hof seinen Acker, man war ja Selbstversorger. Aber die Veränderungen durch die Milchunion führten dazu, dass die Äcker aufgelassen wurden und nach und nach Weide- und Wiesland wichen. Es war günstiger und auch bequemer, die Lebensmittel zu kaufen, die Einkommen aus der Milchproduktion erlaubten das leicht.

Nach unzähligen Gesprächen mit örtlichen Landwirten und Bodenbesitzern fand der beharrliche und passionierte Koch in Andrea Parpan den perfekten Mitstreiter, ein innovativer Bergbauer, der von der Ackeridee begeistert war. Und als dann auch noch der im Bergackerbau versierte und für seine Filisurer Kartoffeln bekannte Bauer Marcel Heinrich seine Zusage für die tatkräftige Mithilfe gab, gab es kein Halten mehr.

Diesen Frühling ist die Idee BergAcker buchstäblich auf fruchtbaren Boden gefallen und wird bald – so hoffen wir – wortwörtlich Früchte tragen. Die Pferde haben gepflügt und geeggt und die Gerste wurde bereits ausgesät. Auch die Ackerbohnen schlummern in der Erde und im Mai folgen die Kartoffeln. Und dann, ja dann darf geschaut, gejätet und gewartet werden, bis im Herbst die erste BergAckerErnte eingebracht werden kann und in wunderbaren, findigen und gewohnt raffinierten Kreationen auf den Tellern des Restaurant Scalottas landen wird. Aber wie gesagt, das dauert noch seine Zeit. Und in der Zwischenzeit halten wir Sie gerne auf dem Laufenden.

**Medienkontakt:**

Hansjörg Ladurner

Email: scalottas@schweizerhof-lenzerheide.ch

Tel: 079 819 5807

**Restaurant Scalottas, Lenzerheide**

Das Restaurant Scalottas in Lenzerheide ist ein Betrieb des Hotels Schweizerhof. Seit 2007 schaltet und waltet Hansjörg Ladurner hier als Küchenchef und pflegt Regionalität auf einem Ausnahmestandard. Hier geht man nicht einfach essen sondern auf Tuchfühlung mit regionalen Produkten, ihren Produzenten, Charakteren und Geschichten. Beim Heidner Koch mit Südtiroler Wurzeln landet nur in Topf und auf dem Teller, was er kennt und auf Hof, Weide und Keller besuchen kann. Gemeinsam mit seinem Restaurantleiter Thomas Bocksch und Souschef René Bissig wird ein innovatives und spannendes Konzept der kleinen Teller umgesetzt. Die Gäste kombinieren nach Lust und Laune die Speisen, die kleinen Portionen erlauben gut und gerne drei bis vier Gerichte für eine Mahlzeit. So kann aus dem vollen geschöpft und viel probiert werden.

**Das Hotel Schweizerhof, Lenzerheide**

Gemäss Winter-Hotelrating der Sonntagszeitung wird das Hotel Schweizerhof Lenzerheide seit Jahren unter den besten 4\*-Häusern der Schweiz geführt. Seit seinen Anfängen 1904 wurde das inhabergeführteTraditionsHaus mehrmals erweitert und umgebaut. Heute verfügt das Hotel über 180 Betten in verschiedenen Zimmerkategorien – vom luxuriös-elegantem Alpenchic-, über das romantische Nostalchic- bis hin zum gepflegten Budget-Zimmer. Bekannt ist das Hotel insbesondere für seine 1500 Quadratmeter grosse Wellness-Oase mit dem grössten Hotel-Hamam des ganzen Alpenraumes. Für das leibliche Wohl mit einem breiten kulinarischen Angebot sorgen fünf Restaurants. Beim Hotelbewertungsportal HolidayCheck hat das Hotel Schweizerhof Lenzerheide eine Weiterempfehlungsrate von 100 Prozent und die Note 5,9 erhalten.