



Die Starköche vor dem roten Turm auf der Julierpasshöhe, 5. von links Hansjörg Ladurner.

70 PUNKTE AUF EINEN STREICH

Auf dem Julierpass auf 2284 Metern ü. M. kochten sechs Spitzenköche – garniert mit dem Origen-Ballett «Zeitraum»

Von Gion Nutegn Stgier

So viele Kochkünstler mit Punkten, Sternen und Hauben auf einem Fleck kennt man eigentlich nur vom alljährlich im Januar stattfindenden Gourmetfestival in St. Moritz, wo es die Köche in die Höhe auf die Corviglia zieht, um ihre Künste zu zelebrieren. In die Höhe gezogen hat es auch am letzten Sonntagabend sechs Köche, welche in Graubünden, im Südtirol und Tirol erstklassige Restaurants führen. Diesen Abend auf 2284 m ü. M. nannten sie bezeichnenderweise «Rhätischer Gipfel».

Experimentiert selbst gerne

Die Idee zu diesem kulinarischen Exkurs im roten Turm des Origen Festivals hatte der Küchenchef des «Scalottas Terroir» in Lenzerheide, Hansjörg Ladurner. Er ist Koch mit Leib und Seele, ein Fachmann mit einer exklusiven Küche und immer wieder bereit, Experimente zu wagen. Sehr oft ver-

lässt er traditionelle kulinarische Pfade und versucht, Produkte miteinander zu kombinieren, obwohl sie nach landläufiger Meinung eigentlich gar nicht zueinander passen. Die Grundidee Hansjörg Ladurners zu diesem Abend war, einen kulinarischen Genuss mit einem kulturellen Anlass zu verbinden. Kochen und Ballett sind beide hohe Kunst, und so ist dieser Abend zu einem der Höhepunkte des Origen Sommers geworden. Auch Andreas und Claudia Züllig, bereits seit 25 Jahren an vorderster Front des Hotels «Schweizerhof» in Lenzerheide, waren von der Idee ihres Küchenchefs sehr angetan. Das Ehepaar Züllig ist grosser Förderer des Origen Festival Cultural von Giovanni Netzer.

Wahre Künstler

Vor der Aufführung des Balletts «Zeitraum» von Eno Peci, Choreograf des gros-

sen Opernballs 2018 in Wien, bestimmten die sechs Köche die «Musik» auf dem Julierpass. Sie zauberten ein 6-Gangmenü und liessen so den Abend zu einem kulinarischen Zauberwerk werden. Jeder Teller wurde mit viel Liebe zum Detail und mit viel Leidenschaft und Genauigkeit zubereitet. Es war nicht nur ein wahres Fest für den Gaumen, sondern auch ein richtiger Augenschmaus. Fast zu schade zum Essen. Bereits als die Servicemannschaft unter der Leitung von Andreas und Claudia Züllig die ersten Teller servierte, war klar, dass in der Küche unter freiem Himmel wahre Künstler am Werk waren. Unter anderem wurde ein Saibling aus der Lumnezia mit einer Leindottermayonnaise serviert. Dazu gab es Karotten, welche einige Zeit in Randensaft eingelegt wurden.

Rinderfilet vom «Yak»

Sehr fein und perfekt gewürzt war das Rindstatar der Rasse «Puschtra», eine Rasse, die nicht mehr so oft im Südtirol anzutreffen ist. Dieses Tatar wurde mit einem Krapfen, gefüllt mit Ziegenkäse und Brennnesseln, serviert. Leicht, fein und von sehr gutem Geschmack war der Käseknödel, zubereitet mit dem Käse «Bergmatter» von Käser Willy Schmid aus St. Gallen, einem sehr bekannter Käser in der Schweiz. Butterart war auch das Filetsteak vom «Yak», ein Rind aus dem Himalayagebiet, ein genügsamer Allesfresser. Dazu servierte Hansjörg Ladurner einen Kartoffelschaum. Die Kartoffeln dazu hat er von Marcel Heinrich vom Bauernhof «La Sorts» in Filisur bezogen. Auch Marcel Heinrich hat seine selbst gemachten Sirups angeboten und degustieren lassen. Den speziellen Abend abgerundet haben nicht zuletzt auch Gian-Battista von Tscherner, der bekannte Weinbauer von Schloss Reichenau, und Annatina Pellizzatti, Weinproduzentin aus Jenins. Mit vielen guten Informationen zu Speisen und Produkten führte Dominik Flammer durch den Abend. Er ist ein Experte, wenn es sich um gutes Essen handelt.



Mit viel Liebe zum Detail wurden die Teller angerichtet – ein Augenschmaus, serviert auf 2284 m ü. M. Bilder Adrian Flütsch