

BergAcker: Vom Feld im Teller



Hansjörg Ladurner und sein Restaurant Scalottas sind bekannt für eine herausragende Terroirküche, akribisch komponiert und ausgetüftelt mit Produkten, die direkt vom Hof oder aus dem Stall der Bauern kommen. Mit dem neuen Projekt BergAcker hat Ladurner diesen Frühling nachgelegt und in Vaz/Oberbaz nach alter Sitte einen eigenen Acker bestellt. Die Ernte wird nun nach und nach eingeholt und im Restaurant Scalottas zu feinen BergAcker Gerichten verwandelt. Am 19. Oktober 2019 lädt der BergAckerTrupp im Restaurant Scalottas zum Erntedankfest – und Hansjörg Ladurner zur veritablen BergAcker-Kostprobe. Man darf sich jetzt schon freuen!

Lenzerheide, August 2019 - Der Heidner Koch Hansjörg Ladurner ist ein passionierter Genusstüftler. In Topf und Teller landen bei ihm ausschliesslich Produkte von Produzenten, die er kennt, das Fleisch für sein Restaurant stammt zum grössten Teil von Tieren, die er gekauft hat und die bei Bauern in der Umgebung untergebracht sind. Denn einen Hof hat Ladurner selber keinen. Obwohl er in der Seele ein halber Bauer ist. Deshalb steht er auch oft in seiner Freizeit auf der Weide und füttert seine Tiere. Diesen Sommer hatte Hansjörg Ladurner dafür aber viel weniger Zeit, ein neues Projekt hat ihn in Beschlag genommen. Respektive etwas Altes hat sich Raum erkämpft. Ladurner nennt es verschmitzt: ein Rezept für Nachhaltigkeit.

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**.

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. Diesen Frühling ist die Idee BergAcker buchstäblich auf fruchtbaren Boden gefallen und hat mittlerweile ordentlich Früchte getragen.

BergAcker : Die Anfänge



Als Bruno Hassler - Bergbauer, Tierflüsterer und Kutscher aus Zorten – nebenbei erwähnte, er hätte gerne eine Sommeraufgabe für seine Kutschpferde, da bekam die Idee nicht nur Hufe sondern Flügel: Ladurner machte sich auf die Suche nach einem Stück Land. Leichter gesagt als gefunden: ein geeignetes Stück Land war 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.

Die Pferde haben gepflügt und geeggt, die Männer geschwitzt und gesät und auf dem BergAcker gedeihen freudig Gerste, Ackerbohnen und Kartoffeln. Die erste Ausbeute ist bereits in wunderbaren, findigen und gewohnt raffinierten Kreationen auf den Tellern des Restaurant Scalottas Terroir gelandet, der Herbst winkt üppig und golden. **Spätestens zum grossen BergAckerFinale am 19. Oktober 2019** kann sich die fleissige Truppe über die Fülle in Keller und auf dem Teller freuen. Und Interessierte Geniesser ebenfalls, wenn sie zügig ihren Platz sichern. Reservationen werden mit Freude entgegen genommen.

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 Daniel Ciapponi 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 inhabergeführte Traditionshaus 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.

