



HotellerieSuisse-Präsident und FDP-Nationalratskandidat Andreas Züllig:

«Hotellerie und Landwirtschaft – eine win-win-Situation!»

Wie Hotellerie und Landwirtschaft der Schweiz und des Kantons Graubündens voneinander profitieren können, wenn sie eng zusammenarbeiten, zeigt das Beispiel vom Hotel Schweizerhof auf der Lenzerheide des Gastgeber-Ehepaars Claudia und Andreas Züllig-Landolt. Die Landwirtschaft profitiert von einer florierenden Hotellerie, und die Hotellerie profiliert sich mit erstklassigen schweizerischen und regionalen Agrarprodukten. Mehr noch: Die heutigen Gäste suchen vermehrt das Ursprüngliche und Natürliche. Das bietet Hotellerie, Gastronomie und der Landwirtschaft neue Chancen zur Zusammenarbeit. Das florierende Hotel Schweizerhof auf der Lenzerheide setzt denn auch mit viel Erfolg auf solche Kooperationen.

Text: Maya Höneisen | Fotos: zVg.



Das Hotel Schweizerhof auf der Lenzerheide

Das Vierstern-Superior-Hotel Schweizerhof ist seit seinen Anfängen im Jahr 1904 inhabergeführt und wurde mehrmals erweitert und umgebaut. Es verfügt über 180 Betten in verschiedenen Zimmerkategorien. Bekannt ist das Hotel insbesondere auch für seine 1500 Quadratmeter grosse Wellness-Oase mit dem grossen Hotel-Hamam. Für das leibliche Wohl mit einem breiten kulinarischen Angebot sorgen fünf Restaurants, darunter das von Hansjörg Ladurner geführte Scalottas Terroir.

Die Trends wechseln. War in den 80er-Jahren zum Beispiel das kulinarische Angebot in den Restaurations- und Hotelbetrieben exotisch geprägt – man erinnere sich an den Dauerbrenner Riz Casimir –, folgen die heutigen Gäste dem Ursprünglichen, Authentischen aus den Regionen. «Ein guter Trend», freut sich Andreas Züllig, Gastgeber im Hotel Schweizerhof auf der Lenzerheide und Präsident von HotellerieSuisse. Einerseits ist er als Verbandspräsident ein Förderer der Zusammenarbeit zwischen Tourismus und Landwirtschaft, zum anderen setzt er im eigenen Hotel Schweizerhof konsequent auf solche Kooperationen. Bereits vor rund 25 Jahren hat das Hotel Schweizerhof auf der Lenzerheide damit begonnen, mit den Bauern vor Ort und in der engeren Region zusammenzuarbeiten. «Was jetzt im Trend ist, war für uns schon immer eine Selbstverständlichkeit», sagt Andreas Züllig. Schweizweit gesehen befindet sich das Hotel Schweizerhof mit diesem Konzept allerdings noch in einer Nische. «Noch sind sich wenige Gastronomen, Hoteliers und auch Bauern bewusst, dass es ein USP sein kann,

sich so zu positionieren», betont der HotellerieSuisse-Präsident gegenüber GOURMET: «Was es braucht, ist Sensibilisierung auf allen Seiten: bei den Köchen, den Gastronomen und Hoteliers, bei der Landwirtschaft – und auch bei den Gästen.»

Vorteile für alle

Es liegt auf der Hand, dass die ausschliessliche Verarbeitung von Schweizer oder noch weitergehend von regionalen Produkten auch mit besonderen Herausforderungen verbunden ist:

- Einerseits ist es die Menge, die man benötigt. Im Hotel Schweizerhof sind es jeweils 200 Halbpensions-Gäste, die kulinarisch verwöhnt werden wollen. Dabei ist man im Hotel Schweizerhof flexibel. «Wir gestalten das Menu wöchentlich nach dem aktuellen Angebot. Das gilt auch in der A la Carte-Küche, wobei ein Gericht nur so lange erhältlich ist, wie das Produkt zur Verfügung steht. Dann wird es von der Karte genommen oder angepasst.»
- Auf der anderen Seite ist es die Saisonalität. Im Winter benötigt der Schweizerhof grössere





Scalottas: Dem Terroirkonzept verpflichtet

Im – zum Hotel Schweizerhof gehörenden – 15 GM-Punkte-Restaurant Scalottas, nur wenige Schritte vom Hotel entfernt, setzt Küchenchef Hansjörg Ladurner das Terroirkonzept äusserst konsequent um. Für ihn ist es ein Muss, dass die Produkte aus der Region stammen und von Produzenten, die er persönlich kennt. Das sind insgesamt 93 bis 94 Prozent der Produkte, die er in seiner Küche verarbeitet. Das heisst wiederum, auf den Teller des Gastes kommt das, was saisonal im Terroir des Scalottas-Gebietes wächst. Das Fleisch stammt von der eigenen Tierhaltung und von Bauern aus den umliegenden Dörfern. Nur wenige Produkte stammen von weiter weg, wie zum Beispiel das Lamm aus dem Puschlav. Aber auch da ist seine Vorgabe der Alpenbogen. Regelmässig bespricht er mit den Landwirten, was später auf seiner Speisekarte erscheinen könnte. Das darf ruhig auch einmal ein Experiment sein, wie zum Beispiel Süsskartoffeln. «Für Versuche braucht es Innovationsfreudigkeit

und Vertrauen von beiden Seiten, von uns als Köche als auch vom Bauern. Dieses Jahr sind es violette Süsskartoffeln die wir als Test anbauen», erklärt Hansjörg Ladurner. Wird eine grosse Menge geerntet, kocht oder gefriert Hansjörg Ladurner die Produkte für den Winter ein, sei es Gemüse oder auch Früchte. Das Fleisch lässt er in Parpan von Marlène und Jörg Brügger trocknen. Das konsequent gelebte Terroirkonzept von Küchenchef Hansjörg Ladurner und Restaurantleiter Daniel Ciapponi hat sogar die Restauranttaster von Gault Millau überzeugt. Sie haben das Arvenholz-Restaurant im Jahre 2018 erstmals gleich mit 14 GM-Punkten in ihre «Bibel» aufgenommen und verliehen ihm 2019 mit 15 GM-Punkten sogar noch einen Punkt dazu: «Wir sind begeistert vom stimmigen Konzept, von der kreativen Ausgestaltung der Terroir-Küche und der perfekten Umsetzung der kulinarischen Ideen. Das Tüpfelchen auf's i setzen die Weinkarte mit einer schönen Auswahl an Bündner Weinen (zu fairen Preisen) und die Weinberatung.»

In einem weiteren Experiment bewirtschaftet Küchenchef Hansjörg Ladurner in Lain, unweit der Lenzerheide, ein Versuchsfeld in der Dreifelderwirtschaft: Brotgetreide, Ackerbohnen und Kartoffeln. Sorten, die auf dieser Höhe gut gedeihen. Dies nach altem Vorbild. Gepflügt wird mit dem Pferd und historischen Gerätschaften, gesät von Hand. Das Getreide wird in der alten Mühle des Dorfes gemahlen. Zwei bis drei Brotsorten stellt er daraus selber her. Auch der Honig kommt von den eigenen Bienen. «Die einzige Massentierhaltung, die wir haben», meint Hansjörg Ladurner lachend. Bei der Pflege der Völker und beim Schleudern unterstützt ihn jeweils eine Imkerin aus dem Dorf. Hansjörg Ladurner pflegt zusammen mit seinem Team ein innovatives und spannendes Konzept der kleinen Teller. Die Gäste kombinieren nach Lust und Laune die Speisen, die kleinen Portionen erlauben drei bis vier Gerichte für eine Mahlzeit. So kann aus dem Vollen geschöpft und viel probiert werden.



Immer für einen Spass gut:
Claudia und Andreas Züllig-Landolt.

Menge verfügbar sei, die ein Hotel dieser Grösse brauche, hält Andreas Züllig fest. Auch dass diese Konsequenz für die Service-Mitarbeitenden im Betriebsalltag etwas aufwendiger ist, sieht er positiv. «Sie erklären in der Kommunikation mit dem Gast die Produkte, die er möglicherweise nicht kennt, sensibilisieren also wiederum den Gast», erklärt er. Es versteht sich also von selbst, dass die Mitarbeitenden entsprechend geschult werden. «Das gelingt am besten, wenn sie die Produzenten und Produkte verstehen», ist er überzeugt. So besuchen Servicefachleute und Köche jeweils auch die Produzenten vor Ort – den Landwirt, den Käser, den Fleischproduzenten oder auch den Winzer. Zusätzlich zu den Erklärungen der Service-Mitarbeitenden sind die kulinarischen Angebote auf der Speisekarte ausführlich beschrieben. Auch das weckt beim Gast Verständnis und nicht zuletzt auch die Lust, sich möglicherweise auf Ungewohntes einzulassen. «Für junge Gäste ist dies jeweils eine Entdeckung, für ältere ein Revival und etwas Nostalgie», freut sich Andreas Züllig.

Mengen als im Sommer. Das heisst, es muss auch in den Wintermonaten saisonal gekocht werden, zum Beispiel mit Lagergemüse und Wintersalaten. Die Gäste würden dies enorm schätzen, weiss Andreas Züllig aus eigener Erfahrung.

- Ein weiterer Aspekt ist der Preis. Hier muss der Gast sensibilisiert werden, damit er bereit ist, für die Qualität etwas mehr zu bezahlen. Auch diesbezüglich hat Andreas Züllig positive Erfahrungen gemacht. Für ihn gewinnen also alle: der Landwirt, der Hotel- respektive Gastro-Betrieb und schliesslich auch der Gast.

Beide Seiten müssen aktiv werden

Was muss man nun tun, um die Zusammenarbeit ins Rollen zu bringen?

- Zum einen heisst es, die verschiedenen Akteure an einen Tisch zu bringen. Das Hotel Schweizerhof hat dazu im eigenen Betrieb ein Treffen organisiert, um die Landwirte und ihre Produkte sowie die Köche zusammenzuführen. «Das ist Aufbauarbeit, denn beide Seiten müssen aktiv werden. Auf der einen Seite die Produzenten, damit sie das produzieren, was der Markt benötigt, auf der

anderen Seite die Köche, die lernen müssen, wie mit diesen Produkten umzugehen ist», betont Andreas Züllig.

- Zum anderen ist die Realisierung einer Zusammenarbeit auch eine logistische Frage. Das Hotel Schweizerhof arbeitet mit rund 70 Kleinproduzenten und Manufakturen zusammen. «Das ist relativ aufwendig, aber zu bewerkstelligen, und es lohnt sich, vor allem bei einer längerfristigen Zusammenarbeit und wenn man einen persönlichen Bezug zu den Produzenten aufbauen kann: Man kennt sich, vertraut sich, tauscht sich aus. Daraus entsteht eine gegenseitige Wertschätzung, die Freude macht und in der Wertschöpfungskette eine hohe Motivation bei allen Beteiligten mit sich bringt», betont HotellerieSuisse-Präsident und Nationalratskandidat Andreas Züllig gegenüber GOURMET.

Schulung für Mitarbeitende

Mittlerweise beschränkt sich das Hotel Schweizerhof, wie erwähnt, konsequent auf Produkte aus der Schweiz und der Schweizer Landwirtschaft. Was gut funktioniert, weil schweizweit auch die

Engagement auf nationaler Ebene

Als Präsident von HotellerieSuisse engagiert sich Andreas Züllig diesbezüglich auch stark auf nationaler Ebene und über seine politischen Kontakte. «Ich versuche, bewusst zu machen, dass die Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft ein Alleinstellungsmerkmal ist, wenn regionale Produkte verarbeitet werden und wenn man sich damit im Markt positionieren und vor allem profilieren kann, denn sie sind nicht austauschbar», erklärt er. Den verschiedenen Akteuren – Köchen, Bauern, Gastgeber und Gästen – empfiehlt er ein simples Rezept: offen zu sein für Neues, Freude am Experiment und Begeisterung fürs heimische Produkt!



Mehr zum Thema

Hotel Schweizerhof

Voa principala 39
7078 Lenzerheide
Tel. 081 385 25 25
info@schweizerhof-lenzerheide.ch
www.schweizerhof-lenzerheide.ch