

Region

Ostschweiz und Zürich



Weihnatskrippe / Jedes Jahr arrangieren Elisabeth und Toni Müller im ehemaligen Kuhstall die Weihnatsgeschichte. **Seite 22**

«Die Qualität muss einfach stimmen»

Regionale Küche / Hansjörg Ladurner verwendet in seiner Restaurantküche nur Produkte von Bauern, die er kennt – vorzugsweise aus Graubünden.

LENZERHEIDE Das Scalottas Terroir verströmt ein besonderes Ambiente. Riesige Schwarz-Weiss-Bilder von Kühen im Stall beim Fressen oder von einer Frau, die auf der Alp Käse herstellt, stechen dem Besucher beim Betreten des Restaurants sofort ins Auge. Das Scalottas Terroir hat etwas Heimeliges, so wie die Gerichte, die hier zubereitet werden. Der Spitzenkoch Hansjörg Ladurner und sein Souschef René Bissig verwenden für ihre Menüs nämlich nur Produkte von Bauern, die ihre Nachhaltigkeitsphilosophie teilen.

Dreifelderwirtschaft

Hansjörg Ladurner legt viel Wert auf die Herkunft, aber auch auf die Produktionsweise, erzählt er im Hotel Schweizerhof Lenzerheide, zu dem das Scalottas Terroir gehört. Das war auch der Grund, weshalb Ladurner das Projekt BergAcker gestartet hat. Früher hatte jeder Hof einen Acker, auch im Bergkanton

«Ich gebe nicht wahnsinnig viel auf Labels.»

Hansjörg Ladurner, Küchenchef Restaurant Scalottas

Graubünden. Die Bauern waren Selbstversorger. Durch das Aufkommen der Milchunion wurden die Äcker zu Wiesen und Weiden umgenutzt. Die Ackerflächen verschwanden, denn es war bequemer, Lebensmittel zu kaufen. Das Geld dazu hatte man ja dank der Milchproduktion.

«Die Grundidee von BergAcker ist, Kartoffeln, Getreide und Ackerbohnen anzubauen,

wie man es früher in der Dreifelderwirtschaft gemacht hat», erklärt Ladurner. Dazu gehört auch der Verzicht auf den Traktor. Gepflügt, gesät und geeggt wird mit von Pferden gezogenen Geräten.

Ladurner tat sich für sein Projekt mit Bruno Hassler, Andrea Parpan und Marcel Heinrich zusammen. Hassler gehören die Kutschenpferde, welche die Gerätschaften ziehen und im Sommer froh um Arbeit sind. Das bewirtschaftete Land gehört Parpan, Ladurner zahlt ihm dafür einen Pachtzins. Heinrich schliesslich ist für die Anbauplanung zuständig. «Das Projekt BergAcker zeigt, wie die Zusammenarbeit zwischen Landwirt und Gastronomie funktionieren kann. Genau das sucht der Gast», weiss Ladurner.

Enges Verhältnis zu Bauern

Eine enge Zusammenarbeit mit seinen Produzenten pflegt Hansjörg Ladurner aber nicht erst seit er 2019 das Projekt BergAcker gestartet hat. Aus dem Gespräch spürt man rasch heraus, dass Ladurners ganze Philosophie darauf aufgebaut ist. «Ich gebe nicht viel auf Labels», gibt er zu. «Das ist gut und recht, aber ich brauche das in meiner Küche nicht.» Sein Hauptkriterium ist, dass er die Bauern, von denen er Produkte bezieht, persönlich kennt. Etwa 40 Bauern produzieren fürs Scalottas spezielle Produkte.

Die wichtigsten Kriterien sind für Ladurner die Produkteigenschaften und der Geschmack. «Ich nehme auch die «Nicht-Norm-Ware», insofern hat der Bauer eine Abnahmegarantie. Die Qualität muss einfach stimmen», hält er fest. Beim Fleisch geht Ladurner auf den Betrieb, schaut die Tiere an und entschei-



Hansjörg Ladurner präsentiert die Kartoffeln, die er diesen Herbst von «seinem» Bergacker ernten konnte. Für den Küchenchef des Scalottas zählen Qualität und Geschmack mehr als Form und Grösse.

(Bilder Stefanie Giger)

det dann, wann das Tier geschlachtet werden soll. «Zudem bin ich immer beim letzten Gang der Tiere persönlich vor Ort», schiebt er nach. Ladurner bevorzugt robuste Tierrassen, die zwar langsamer wachsen, dafür eine exzellente Fleischqualität haben. Zum Beispiel das Schwarze

Alpenschwein oder Hochlandrinder.

Auf die Frage nach den Preisverhandlungen, antwortet Ladurner: «Der Bauer macht eine Vollkostenrechnung und dann schauen wir gemeinsam, welcher Preis für beide Seiten sinnvoll ist.» Er zahle aber keine Fantasiepreise. «Das kann und will ich nicht und der Gast schon gar nicht.» Für Ladurner ist wichtig, dass der Bauer angemessen bezahlt wird. Wenn zum Beispiel das Futter wegen Heuzukauf teurer werde, so berücksichtige man das und passe den Preis an.

Lernen, zu verzichten

In der Küche vom Scalottas Terroir ist der Anteil an Bündner Produkten hoch. «Hier werden Klein- und Kleinstmengen verkauft. Das wäre in einer Hotelküche gar nicht möglich», sagt Hansjörg Ladurner, der seit 2007 im Scalottas Küchenchef ist.

Der Planung kommt eine grosse Bedeutung zu. Ladurner führt aus: «Du musst wissen, wann die Tiere schlachtreif sein müssen, damit die Ware zur rechten Zeit da ist.» Bei bestimmten Produkten wie Wild gilt für Ladurner die Devise «Es hat, solange es hat». Saisonalität bedeutet für ihn auch nicht eine bestimmte Zeitspanne. Viele Produkte werden verarbeitet und haltbar gemacht. Man müsse aber auch lernen, auf gewisse Produkte zu verzichten,

sagt Ladurner und erzählt, dass sein Peperoniproduzent letztes Jahr einen Totalausfall hatte. «Dann haben wir halt erst nächstes Jahr wieder welche auf der Speisekarte.»

Fast kein Food Waste

Im Scalottas Terroir kann man sich sein eigenes Menü frei zusammenstellen und nach Lust und Laune kombinieren. Die kleinen Portionen erlauben gut und gerne drei bis vier Gerichte für eine Mahlzeit. «So kann der Gast viel probieren, auch Speisen, die er als Hauptgericht sonst eher nicht bestellen würde», sagt Hansjörg Ladurner. Jedes Gericht kostet gleich viel, der Preis

wird pro Teller erhoben. Von den Gästen werde das Konzept sehr geschätzt und die kleinen Portionen hätten auch einen positiven Nebeneffekt: «Wir haben kaum Food Waste.» Ladurner sagt: «Wir kennen die Menschen, die unsere Lebensmittel herstellen, wissen genau, wie die Tiere gehalten werden und wo das Gemüse wächst.» Er strebt eine langfristige Zusammenarbeit mit den Bauern an, denn davon profitieren beide Seiten.

Stefanie Giger

Weitere Informationen zum Restaurant Scalottas Lenzerheide: www.scalottas-lenzerheide.ch

Hansjörg Ladurners Heidner Bergheusuppe

Für 4 Personen

Zutaten

50 g Bergheu
1 Stück Knoblauchzehe klein, nach Wunsch
1 l Wasser
40 g Riso Ioto oder Risottoreis
2 dl Andeerer Vollrahm
Salz, Pfeffer, Muskat und wenig Cayennepfeffer

Für die Garnitur

Etwas Vollrahm geschlagen
40 g Birnenbrotwürfel
Etwas Butter

1. Das Wasser aufkochen, über das Bergheu und die Knoblauchzehe giesen und 10 Minuten ziehen lassen.
2. Den Bergheutee abgiesen, mit dem Reis aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen.
3. Mit dem Stabmixer pürieren und weitere 10 Minuten

ziehen lassen. Anschliessend nochmals mixen und durch ein feines Sieb passieren.

4. Rahm beigegeben und nochmals aufkochen. Abschmecken.

5. Die Birnenbrotwürfel in Butter anziehen.

Anrichten: Die Suppe in Tassen geben, mit dem geschlagenen Rahm garnieren. Mit Birnenbrotwürfeln bestreuen.



Heidner Bergheusuppe.

(Bild zvg)



Im Scalottas werden viele Produkte eingemacht und sind so über eine längere Zeit auf der Speisekarte zu finden.