

# Convenience nach Art des Hauses

**Im «Scalottas Terroir» in Lenzerheide/GR werden Lebensmittel im idealen Zeitpunkt von Hand verarbeitet. Das sieht und schmeckt man.**

TEXT  
Sarah Sidler

BILDER  
zVg, Adobe Stock



Hansjörg Ladurner lernte schon als Kind, von seiner Mutter und Grossmutter zu kochen.

Convenience-Produkte sind nicht zwingend industriell verarbeitete Lebensmittel. Sie können gerade so gut mit viel Liebe selbstgemacht sein. Die Produkte bringen zahlreiche Vorteile mit sich: Die Lebensmittel werden dann verarbeitet, wenn sie reif sind und somit am meisten Geschmack in sich tragen. Und sie gewährleisten ein effizientes Arbeiten, selbst bei vollem Haus und vielen Bestellungen. Wie man mit hausgemachten Produkten Gäste

sowie Punkteverteiler seit Jahren glücklich macht, zeigen Hansjörg Ladurner und René Bissig eindrücklich. Ihren Respekt vor den verwendeten Lebensmitteln sowie ihre Freude am Kochen ist bei jedem Arbeitsschritt sicht- und spürbar.

Der Küchenchef sowie sein Sous-chef arbeiten seit 17 Jahren zusammen. Seit 2014 betreiben sie das «Scalottas Terroir» nach einem klaren Terroir-Konzept. Man kann sie in diesem Bereich gar als Schweizer Vorreiter hervorheben. Das mit 15 Gault Milau-Punkten ausgezeichnete Restaurant gehört zum «Schweizerhof Lenzerheide».

Die beiden Köche kaufen ihre Produkte nicht bloss lokal ein. Sie besitzen eigene Bienenvölker, Yaks, Schwarze Alpschweine, schottische Hochlandrinder sowie Pfauenziegen und pflegen sogar einen eigenen sechs Aare grossen Bergacker. Dieser bearbeiten sie nicht nur von Hand, sie lassen ihn auch von Pferden pflügen. Die Auswahl der Pflanzen entspricht mit Bergkartoffeln, Ackerbohnen sowie schwarzer Gerste und Roggen der traditionellen Dreifelderwirtschaft. Steht Hansjörg Ladurner nicht in der Küche, bearbeitet seinen Acker, besucht seine Tiere bei Bauer Bruno Hassler auf dem Hof oder auf der Alp, pflegt er den engen Kontakt zu seinen Produzenten. Mit Jörg Brügger etwa. Der Bünd- →

## DAS REZEPT



### SCHOKOLADEN- KUCHEN IM GLAS

Zutaten für 20 Gläser à 90 g

- 300 g Zartbitterschokolade
- 300 g zimmerwarme Butter
- 300 g Zucker
- 450 g Eier
- 150 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 150 g Baumnüsse grob gerieben
- 150 g Zartbitterschokolade grob gerieben
- Salz
- 20 Sturzgläser, 230 ml inklusive Deckel

Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad erhitzen, bis alles geschmolzen ist.

Butter und Zucker aufschlagen, Eier nach und nach begeben.

Schokolade untermengen, ebenso Baumnüsse und Schokoraspel.

Zum Schluss müssen Mehl und Backpulver zügig untergerührt werden.

In gefettete Gläser jeweils 90 g einfüllen.

Bei 180 Grad auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten backen, abschliessend Deckel draufschauben.



Der Produktionsort jeder einzelnen Zutat aller Gerichte ist bekannt und klar deklariert.

ner betreibt in Parpan/GR in vierter Generation eine Fleischtrocknerei. Dort reift seit 1892 neben verschiedenen Würsten, Salsiz und Schinken, das älteste Convenience-Produkt des Bergkantons: Bündnerfleisch. Entgegen den allermeisten Trocknereien verarbeitet Jörg Brügger ausschliesslich Schweizer Fleisch und gibt ihm Zeit zum Trocknen. Denn im alten Haus entlang des Stätzerbachs wird mittels natürlicher Lufttrocknung gearbeitet. Das benötigt viel Erfahrung und Einsatz. «Kehrt das Wetter, fahre ich auch mal mitten in der Nacht von meinem Wohnort Chur nach Parpan, um das Fleisch umzuhängen, die Fenster zu öffnen oder zu schliessen.» Er weiss: Trockenfleisch reagiert sehr rasch auf klimatische Veränderungen.

Rund 100 Kilogramm von Ladurners Rohfleisch trocknet jeweils im Winter in Parpan. Es wiegt danach noch die Hälfte. Gerichte mit den Spezialitäten, Urbinde (nicht gepresstes Bündnerfleisch) vom Yak, Bündnerfleisch vom schottischen Hochlandrind, Trockenfleisch von Steinbock und Gitzi, Rohschinken und Speck vom Schwarzen Alpenschwein sind sehr

gefragt im «Scalottas Terroir». Der ein- einhalb Jahre lang gereifte Rohschinken der schwarzen Urschweine wird an einem speziellen Anlass Scheibenweise angeboten werden. «Mein liebstes Convenience-Produkt», schmunzelt Hansjörg Ladurner.

#### **Respekt dem Tier gegenüber**

Bald werden die Trockenräume in Brüggers Fleischtrocknerei wieder gefüllt. «Kehren die Tiere nach dem Alpsommer ins Tal zurück, begleite ich sie zum nahen Metzger», erläutert Hansjörg Ladurner. Es ist für den Familienvater selbstverständlich, dass er die Tiere auch auf ihrem letzten Gang begleitet. Der Chefkoch zerlegt die Tiere gemeinsam mit René Bissig und bereitet daraus Spezialitäten wie Kopfkrokette, Pfauengitzwürste, Burger vom Hochlandrind, Ragout vom Sufner Yak und Blutwursttravioli zu. Während zur Kopfkrokette etwas Schweinerücken,

Gourmetrestaurant 30 Sitzplätze. Angerichtet wird in kleinen Portionen, sodass ein Gast meist zwischen drei und vier Gerichten isst.

#### Gut zu wissen:

*Um Kräuteröle selbst herzustellen, benötigt man auf einen Liter neutrales Öl – wie Sonnenblumenöl – einen Teelöffel Salz. Das sorgt dafür, dass die Farbe bestehen bleibt. Dazu kommen 25 Gramm frische Kräuter, die bei exakt 40 Grad püriert werden. Hansjörg Ladurner stellt so eigenes Iva-, Lärchen-, Alpschnittlauch- sowie Pfefferminzöl her. Damit die Öle nicht ranzig werden und die Farbe stabil bleibt, friert er sie ein.*

Bergackerkartoffelnocken, Wirsing und Gewürzmarille serviert werden, kommen zum Rohschinken, Hirschtartar im Knuspercornet mit Steinpilzeis sowie ein Kräuterräppli mit Brotschaum auf den Teller. Alles hausgemacht, versteht sich. Solche Gerichte benötigen viel Vorbereitung und können nur zu zweit gestemmt werden, wenn vieles vorproduziert werden kann. Immerhin fasst das

#### Ackerbohnenmehl im Baguette

Im Sommer werden etwa Kirschen, Birnen, Beeren und Zwetschgen aus dem Garten der «Schweizerhof»-Direktorenfamilie Züllig eingemacht. Auch der weisse Tomatenschaum und das Basilikumsorbet wird dann frisch zubereitet. Die Wildkräutermasse für die Kräuterräppli, die Bärlauchcapuns, Spargeln und Rhabarber werden im Frühjahr verarbeitet und haltbar gemacht. Je nachdem im Öl oder als Kompott im Glas oder tiefgefroren.

«Diese Arbeitsweise macht uns einzigartig und hat neben der Effizienz beim Kochen den Vorteil, dass alle Produkte dann verarbeitet werden, wenn sie reif und am schmackhaftesten sind», so der gebürtige Südtiroler. Es bereite ihm Spass, ein Glas Fruchtchutney zu öffnen und dessen Aromatik wieder zu entdecken. «Ich habe lange geprübelt, bis ich wusste, wie man welches Lebensmittel am idealsten verarbeitet.» Heute weiss er, dass die Ackerbohne ihren Biss, Geschmack und ihre Farbe am

besten erhält, wenn er sie blanchiert, zwei Mal schält und einfriert. Die ausgereiften Ackerbohnen lässt er zu Mehl mahlen. Dieses verhilft seinem Baguette zu einer einmaligen Kruste. Aus den gesammelten und eingefrorenen Wildkirschen stellt er ein Mus her, woraus er die Steine heraussiebt. Diese Masse verarbeitet er zu Gelees, die als Friandises serviert werden. «Dank des hohen Zuckeranteils könnte man diese Süsigkeit bis zu vier Jahre lang aufbewahren. Bei mir im Restaurant wird sie jedoch niemals so alt», sagt der Koch schmunzelnd. •

#### KONTAKT

Restaurant Scalottas Terroir

Voa Principala 29

7078 Lenzerheide

[www.schweizerhof-lenzerheide.ch/de/scalottas-terroir/](http://www.schweizerhof-lenzerheide.ch/de/scalottas-terroir/)

Anzeige

# KALDEWEI

## NEXSYS

BODENEBCNES DUSCHEN  
NEU ERFUNDEN.