

# Hansjörg Ladurners Garten

Der Natur unglaublich nahe! Aus der riesigen Vorrats- und Schatzkammer des Bündnerlands holt sich Top-Koch **Hansjörg Ladurner** die Zutaten für seine Kreationen im «Scalottas Terroir». Eine Reise in fünf Etappen.

Text David Schnapp Fotos Joan Minder

**Gärtnern mit Aussicht**  
Hansjörg Ladurner (rechts, mit Hacke) und sein Sous-Chef René Bissig bei der Arbeit auf ihrem sechs Aren grossen Acker mit Roggen, Kartoffeln und Bohnen.

**Mann mit Huhn**  
Der Koch geht mit Tieren und Menschen pfleglich um. Hier mit Huhn Lisi.



**Aus den Bergen.**  
Aufgewachsen ist Hansjörg Ladurner im Südtirol, in Lenzerheide hat er eine neue alpine Heimat gefunden.



**Yaks aus Sufers** Das  
Fleisch der asiatischen  
Rinder hat einen  
Geschmack, der an  
Hirsch erinnert.





Handwerk Jörg Brügger trocknet Fleisch wie vor 100 Jahren.



Schwere Laibe Käse aus der Sennerei Andeer.



Milchprofi Martin «Floh» Bienenert ist der Kult-Käser aus Andeer GR.



Zeit und Luft Getrockneter Schinken vom Turopolje-Schwein bei Jörg Brügger.

HANSJÖRG LADURNER

Gericht mit Strich Ladurners Ei vom glücklichen Huhn mit Spinat, Gutem Heinrich und Mais-Espuma.



# E



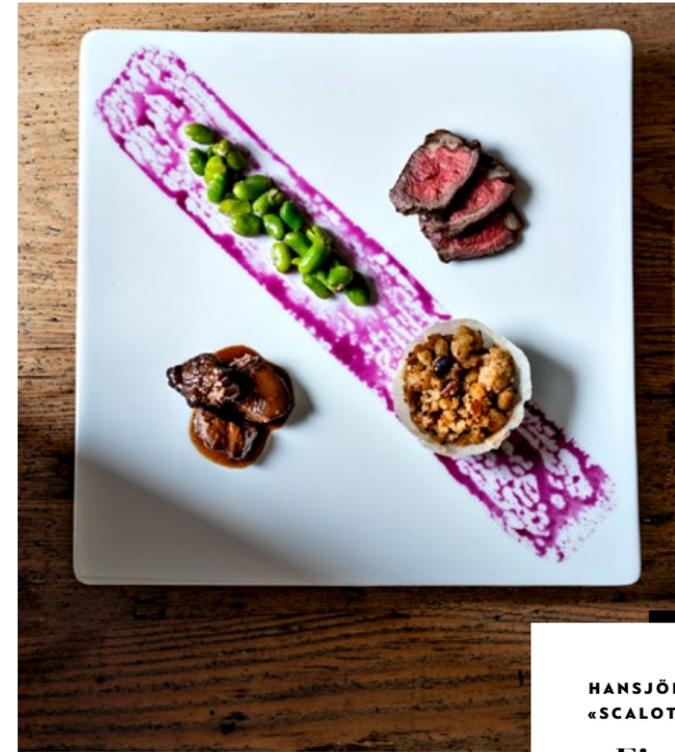
**ERSTE STATION: PARPAN.** Nicht alles war früher besser. Aber dass im alten Haus von Jörg Brügger in Parpan die Zeit stehen geblieben ist, zeugt von höchstem Qualitätsbewusstsein. Seit 1892 wird hier Fleisch getrocknet. Jörg Brügger macht das noch immer so wie sein Vater und Grossvater davor. Aus Brüggers Bündnerfleisch wird dann in der Küche des Restaurants Scalottas Terroir von Hansjörg Ladurner im «Schweizerhof» Lenzerheide ein Tatar. Schon so manche Spezialitäten haben die beiden gemeinsam über Jahre erarbeitet: den sorgsam gereiften Rohschinken vom Turopolje-Schwein etwa, der keinen Vergleich mit spanischem Jamón ibérico zu fürchten braucht. Ladurner, aufgewachsen bei Meran im Südtirol, und Brügger, der sein Leben mit einer unglaublichen Hingabe dem Handwerk des Fleisch Trocknens gewidmet hat, sind Männer vom Berg. Dass sie seit 20 Jahren befreundet sind, hat aber nicht nur mit ihrer Herkunft zu tun, sondern auch mit der geteilten Leidenschaft für ihr Handwerk und vielleicht auch etwas mit ihrem Verhältnis zum Faktor Zeit. «Lass ihm Zeit, lass es hängen», sagt Ladurner beim Anblick eines Beinschinkens, der schon rund 18 Monate in Brüggers Haus in aller Ruhe und Stille reift. An sein Fleisch kommen nur Salz, Kräuter und Salpeter – aber kein Traubenzucker, der es schneller trocknen lassen würde. Wenn es im der Strasse zugewandten Teil des Hauses zu warm wird, hängt Jörg Brügger seine Schinken, sein Bündnerfleisch oder seine Salsiz um. Sie kommen dann in den hinteren Teil des Gebäudes, wo ein Bach und der Wald als natürliche Klimaanlage dienen. Je nach Föhn- oder Bise-Aufkommen öffnet und schliesst der Fleischrockner jene oder diese Fenster, um die Raumtemperatur und -feuchtigkeit mit Durchzug zu regeln.

**ZWEITE STATION: LAIN.** Auf dem Weg von Parpan zu seinem kleinen Stück Garten- und Ackerbau sagt 15-Punkte-Chef Ladurner, 48, viele Köche hätten den Faktor Zeit aus den Augen verloren. Dass man abends den Gemüsehändler anrufen könne und am nächsten Morgen noch vor Arbeitsbeginn eine Kiste Artischocken geliefert bekomme, sei gegen jedes Gesetz der Natur: «Wenn ich im Herbst Süsskartoffeln servieren will, muss ich im Januar meinem Bauern Bescheid geben, damit er Zeit hat, etwas zu pflanzen.»

Oder Ladurner macht es gleich selbst. Auf seinem sechs Aren grossen Feld wächst auf rund 1300 m ü. M. auf der einen Seite Roggen, und auf der andern ziehen der Koch und sein Sous-Chef René Bissig alte Kartoffelsorten und Ackerbohnen. Im März machen sich die beiden Männer, die seit 17 Jahren zusammen in der Küche stehen, jeweils daran, mit Pferd und Pflug Furchen in den Acker zu ziehen und die Saat auszubringen. Unterstützt werden sie von den Bio-Bauern Marcel Heinrich, Bruno Hassler und Andrea Parpan. Immerhin 600 Kilogramm Kartoffeln gab der alpine Garten Eden im vergangenen Jahr her.

**DRITTE STATION: MULDAIN.** Das Schlagwort «Eier von glücklichen Hühnern» kommt einem unweigerlich in den Sinn, wenn man Hansjörg Ladurner beobachtet, wie er Huhn Lisi sanft, aber bestimmt in den Arm nimmt. Lisi ist eines von rund einem Dutzend Tieren der Sorte «Schweizer Huhn» – weisses Gefieder mit feuerrotem Kamm –, die im alten Viehstall von Petra Hartmann in Muldain ein Leben führen, wie es die Natur vorgesehen hat: scharrend und pickend wirken sie, soweit man das als Städter beurteilen kann, zufrieden. Die Eier seiner glücklichen Hühner serviert Hansjörg Ladurner

**Hand in Hand René Bissig (l.) und Hansjörg Ladurner verstehen sich fast wortlos – die beiden Männer stehen seit 17 Jahren gemeinsam in der Küche.**



HANSJÖRG LADURNER. «SCALOTTAS TERROIR»

## «Einen guten Koch erkennt man an seinen Fonds»

**Best of Nature Entrecôte und Ragout vom Yak aus Sufers, dazu Bohnen und Maluns vom Bergacker in Lain auf 1300 m ü. M. (o. l.).**

**Vielfältige Vorspeise Spargel aus Reichenau GR, eingemacht und grilliert mit geräuchertem Geissfrischkäse, Rhabarber aus dem Garten und Schlorzifladen (o. r.).**

ner später, sanft gegart, auf einem Bett aus Spinat und wild wachsendem Gutem Heinrich sowie einem Maisschaum mit feinem Popcorn-Aroma. Aber der Koch will nicht nur das Ei, sondern das ganze Huhn: «Bei mir gibt es praktisch keinen Food-Waste.» Er sehe nicht ein, warum Hühner zur Brennstoffgewinnung in einer Biogas-Anlage verwertet werden sollen. Stattdessen kocht er Suppenhühner stundenlang zart und macht daraus «Pulled Chicken» oder Pot au Feu.

**VIERTE STATION: SUFERS.** «Einen guten Koch erkennt man an seinen Fonds», sagt Hansjörg Ladurner. Das Zubereiten von Saucen oder das langsame Schmoren von Fleischstücken, die etwas mehr Zeit und Aufmerksamkeit brauchen als Filet und Entrecôte, hat er in seiner Heimat Südtirol und später in Pontresina GR und Silvaplana GR oder im «Bellevue Palace» in Bern gelernt. «Alles andere habe ich mir selber beigebracht», erzählt der sympathische Wahlbündner. Auch manches, was die eindrucksvolle Natur seiner neuen Heimat hergibt, hat Ladurner in all den Jahren, in denen er sein Konzept einer «kundogmatischen Terroirküche» entwickelt hat, selbst entdeckt. Dass das Fleisch der zotteligen, ursprünglich asiatischen Yaks mit ihrem im Vergleich zu einheimischen Rindern höheren Hämoglobinanteil im Blut ein interessantes Geschmacksbild gibt: Durch den höheren Eisengehalt schmeckt es wie eine Mischung aus Rind und Hirsch. Beim jungen Züchter Urs Heinz in Sufers wählt Hansjörg Ladurner jeweils ein neu geborenes Kalb aus und wartet dann, bis es geschlachtet werden kann. Auch auf seinen letzten Gang begleitet der Koch das Tier, «das gebietet allein schon der Respekt vor dem Tier.»

**FÜNFTE STATION: ANDEER.** Seine in der Natur der Region verwurzelte Küche ist für Hansjörg Ladurner zwar eine Frage des Herzens und seiner ethischen Überzeugungen, aber der Aufwand, die Zeit haben einen Preis. «Wir arbeiten verlust-

frei – aber ohne einen Hotelier, der dahintersteht, wäre es unmöglich», gibt Ladurner zu. Seit 14 Jahren arbeitet der Küchenchef im Haus der Hoteliers Andreas und Claudia Züllig. Das Ehepaar hat früh erkannt, dass «Made in Switzerland» ein erfolgreiches Qualitätssiegel ist. Und so gehört zum «Schweizerhof» in Lenzerheide Ladurners «Scalottas» mit dem nahe gelegenen Terroir als Boden einer Schweizer Küche, die stilsicher zwischen den immer noch gültigen Werten von gestern und den vielversprechenden Möglichkeiten von heute angerichtet ist.

Nicht wegzudenken als Basis von Ladurners Küche sind die Produkte aus der Sennerei in Andeer. Martin «Floh» Bienert und seine Frau, die Käserin Maria Meyer, haben sich weitherum einen Ruf als Qualitätsfanatiker erarbeitet, wenn es darum geht, Milch in Form von Käse haltbar zu machen. Butter, Quark, aber auch mal eine Sonderbestellung wie der Mascarpone auf Doppelrahmstufe, den sich Ladurner für ein Gericht gewünscht hatte, kommen aus der kleinen Dorfkäserei. «Die richtigen Leute kommen eben zusammen», sagt Käser Bienert. Und das gilt grundsätzlich für das Leben und Arbeiten des Kochs Hansjörg Ladurner. ●



David Schnapp ist Autor beim GaultMillau-Channel und schreibt über Restaurants, Köche und Esskultur