

terroir

Scalottas

Eine kulinarische Reise durch Graubünden



Dem Terroirgedanken verpflichtet





Das Revival der alten Kulturpflanzen

Konsequent regional

Auf den Teller kommt, was die Natur gibt. Vom Hof, vom Stall oder von der Weide direkt auf den Tisch, so ist es Hansjörg Ladurner am liebsten. Schon immer fasziniert von naturnahen Lebensmitteln, initiierte der Südtiroler Küchenchef des «Scalottas Terroir» 2019 das Projekt «BergAcker»: eigene Kartoffeln, Gerste und Ackerbohnen, angebaut nach alter Bergbauertradition.

In der Seele selbst ein halber Bauer erinnert sich Ladurner mit dem «BergAcker» Althergebrachtem: «Ich bin überzeugt, dass wir uns auf die Tradition besinnen müssen, um Nachhaltigkeit und Fairness zu bekommen. Kaputte Böden, Lebensmittelskandale und Foodwaste, also Nahrungsmittelverschwendung, haben wir zur Genüge. Mit dem «BergAcker» will ich zeigen, wie man früher Produkte erzeugt hat und dass es auch heute noch so geht. Es ist ein Zusammenspiel von Tradition und Idealismus, um den Produzenten und vor allem dem Produkt seine Wertschätzung zu geben. Es ist gelebte Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Gastronomie beziehungsweise Hotellerie.»

Man nehme ...

Die Idee des eigenen Ackers reifte lange in Hansjörg Ladurner. Eine Dreifelderwirtschaft sollte es sein. In Handarbeit betrieben, ohne viel modernes Zubehör. Als Bruno Hassler – Bergbauer, Tierflüsterer und Kutscher aus Zorten – nebenbei erwähnte, er hätte für seine Kutschenpferde gerne eine Sommeraufgabe, wurde aus der Idee ein Projekt. Mit Andrea Parpan fand Ladurner nach langer Suche einen innovativen Bergbauern, der sich vom «BergAcker» begeistern liess und selten gewordenes Ackerland zur Verfügung stellte. Mit dem im Bergackerbau versierten und für seine Albulataler Bergkartoffeln weithin bekannten Biobauern Marcel Heinrich aus Filisur wird ein weiterer langjähriger Produzent und Partner Teil des Projektes. «Das ist der Weg, den wir gehen wollen. Eine tolle Geschichte für Hansjörg, für uns und dann natürlich für die Gäste im Restaurant.»





Handarbeit nach alter Sitte

Ressourcenschonend und nachhaltig, die Produktion auf dem «BergAcker» folgt den tiefverwurzelten Grundsätzen des Küchenchefs. Um den Boden zu schonen und nicht weiter zu verdichten, werden keine schweren, modernen Maschinen eingesetzt. Die historischen Gerätschaften – ein Pflug und eine Egge aus Holz – ziehen Bruno Hasslers Pferde über den Acker. Gesät und geerntet wird von Hand, gejätet mit der Hacke. Bewirtschaftet wird das Feld ausschliesslich biologisch, «wie man es vor fünfzig Jahren gemacht hat».



Den gesamten Kreislauf nutzen

Ursprünglich, authentisch, aus der Region – was heute im Trend ist, ist für Claudia und Andreas Züllig selbstverständlich. Und dies bereits seit sie die Führung der Betriebe des Hotels «Schweizerhof Lenzerheide» übernommen haben. Die Zusammenarbeit mit Bauern aus der engeren Region baut Küchenchef Ladurner mit seiner konsequenten Haltung laufend aus und macht daraus einen organischen Kreislauf – kulinarisch, ethisch und wirtschaftlich. So wurde in Zusammenarbeit mit Gran Alpin überlegt, welche Getreidesorte auf dem «BergAcker» sinnvoll wäre. Nach der Ernte wird das Getreide in der alten Mühle im Ortsmuseum gemahlen und im restaurierten historischen Backhaus von Zorten verarbeitet, bevor es als Brot auf den Tellern der Gäste landet. «Gute Produkte brauchen ihre Zeit», weiss Hansjörg Ladurner.

«Ich kann nicht heute entscheiden, was ich morgen servieren will, wenn ich eine klare Vorstellung davon habe, wie das Produkt zu sein hat.» Mit dem «BergAcker» kann Hansjörg Ladurner nun direkt Einfluss nehmen.

Der Wunsch der Gäste nach dem Ursprünglichen, dem Natürlichen bietet Hotellerie, Gastronomie und der Landwirtschaft gleichermaßen neue Chancen zur Zusammenarbeit. Die Landwirtschaft profitiert von einer florierenden Hotellerie, während diese sich mit erstklassigen regionalen Produkten profilieren kann.

Marcel Heinrich

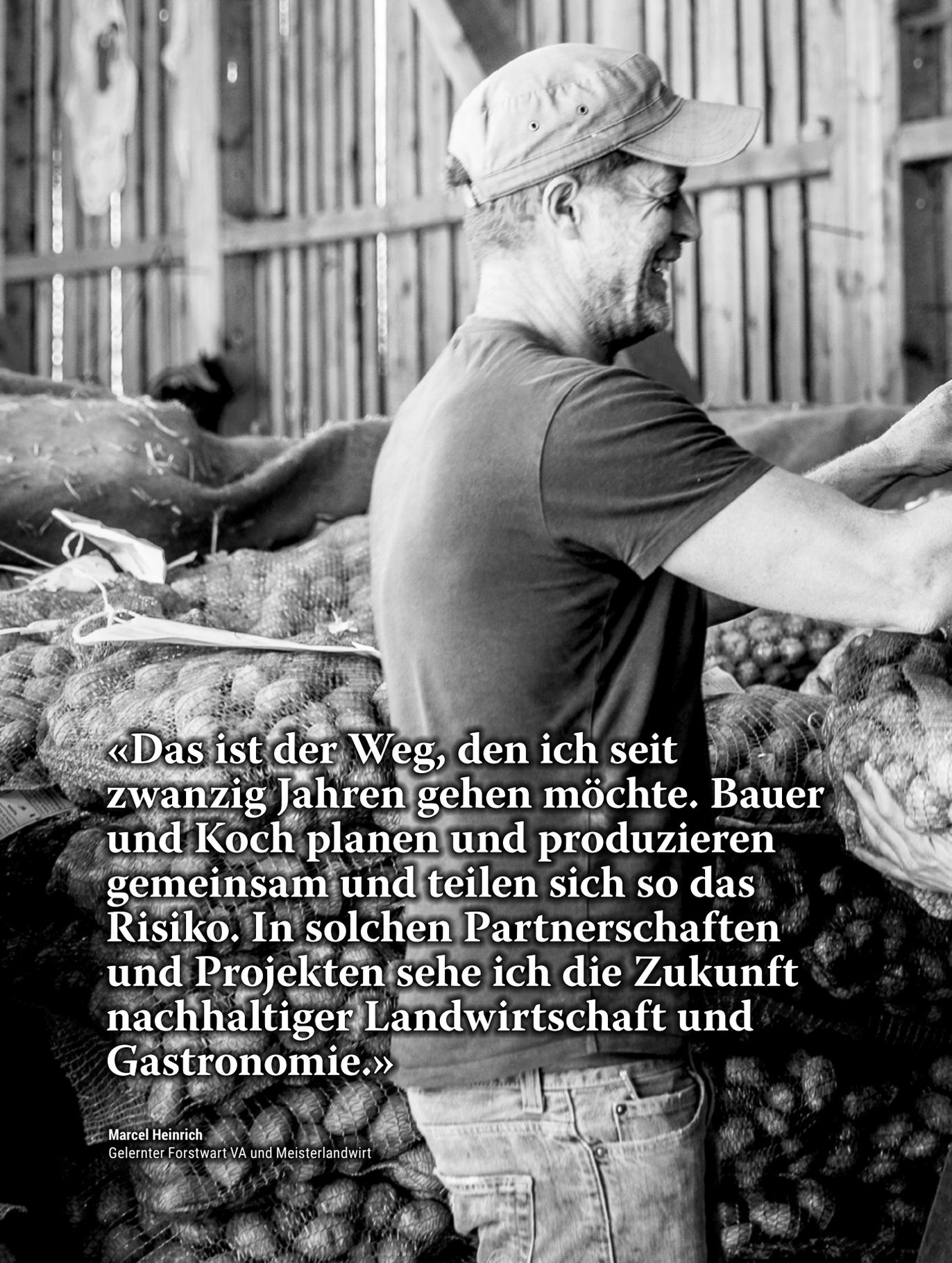
Biohof Las Sorts, Filisur

Auf dem Hof Las Sorts von Sabina und Marcel Heinrich-Tschalèr ist die Knolle Trumpf: Die Familie kultiviert seit 2001 alte Sorten von Bergkartoffeln – passend zum Hofnamen Las Sorts, was aus dem Romanischen übersetzt «Sorte», aber auch «Los» oder «Schicksal» bedeutet. Mitten im Albulatal leistet die Familie in der Königsdisziplin des Ackerbaus Pionierarbeit mit Herzblut. Naturnah und nachhaltig.

lasorts.ch







«Das ist der Weg, den ich seit zwanzig Jahren gehen möchte. Bauer und Koch planen und produzieren gemeinsam und teilen sich so das Risiko. In solchen Partnerschaften und Projekten sehe ich die Zukunft nachhaltiger Landwirtschaft und Gastronomie.»

Marcel Heinrich
Gelernter Forstwart VA und Meisterlandwirt



SINCE 1904
Scotchpot
GUARANTEE



Urig und doch modern: Das 2014 von Tanja Jörimann und Werner Woodtli neugestaltete Lokal ist eine Hommage an alte Käsereien. Tradition neu interpretiert – in der Küche wie im Restaurant.



Scalottas Terroir

Auf Tuchföhlung mit regionalen Produkten

Weniger, dafür mehr: Wählen Sie Reihenfolge und Anzahl der Gänge frei und kreieren Sie Ihr ganz eigenes Menü. Alle Gerichte sind aufeinander abgestimmt und können nach Lust und Laune kombiniert werden. Damit Sie mehrere Gerichte probieren können, bereiten wir kleine Portionen zu.

Wir pflegen eine Terroir-Küche mit erstklassigen schweizerischen und regionalen Produkten aus naturnaher Produktion. Auf Ihren Teller kommt nur, was der Küchenchef persönlich gesehen hat, mit Vorliebe zu Lebzeiten. Unsere Zutaten beziehen wir deshalb ausschliesslich bei Produzenten, die unsere Nachhaltigkeitsphilosophie teilen. Wir kennen die Menschen, die unsere Lebensmittel herstellen, wissen genau, wie die Tiere gehalten werden und wo das Gemüse wächst.

1. Sufner Ragout vom Yak | Maienfelder Maulbeeren
Riso «Loto» | Züri-Ingwer | Eierschwämmli

2. Zinslis Geissfrischkäse | Bergkräuter | Tomate | Salat
«Schlorzifladen»

3. Lumnezia-Seesaibling leicht geräuchert | Alpschnittlauch
Fenchel fermentiert | grünes Meerretticheis

4. Zwei junge Bündner | Lammrack | Saanengitzi
Peperoni | Bärlauchsenf | Ribelmaistatsch

5. Ochse^{hoch zwei} Médaillon | Gewürzzwetschge | Randen
Ackerbohnen | Ochsenbrustkrokette

6. Marille & Quark | Quarksoufflé | Marillenröster
Scalottas Honigeis



Willi Schmid

Käsemeister aus dem Toggenburg

Er wollte eigentlich Bauer werden. Da der väterliche Hof aber bereits vergeben war, entschied sich Willi für eine Käserlehre – ein Glücksfall für jeden Käseliebhaber. Seit 2006 führt er zusammen mit seiner Frau Bea seine eigene Käserei, die Städtlichäsi in Lichtensteig. Hier bringt er alles zusammen: die Erde, die Tiere, das perfekte Rohprodukt, die Sorgfalt, Demut und Liebe.

Er ist nicht nur mit den Bauern, sondern auch mit den Tieren per Du, die ihm die beste Milch für seine über zwanzig Käsekreationen liefern. Ob Braunvieh, Jerseykuh, Büffel, Schaf oder Ziege, Willi holt aus jeder Milch das Beste heraus, natürlich im Einklang mit der Natur.

Für uns produziert Willi Schmid exklusiv die Bündner Berg-Arve. Wir liefern ihm das Kambium (dünne Schicht zwischen Rinde und Holz) von Arven aus dem Bergün. Mit bester Braunviehmilch macht Willi daraus einen cremigen Rot-schmierkäse mit samtigem Teig und kräftigem Harzaroma – Graubünden pur.

willischmid.ch



«Es gibt Lebensmittel – Mittel, die Spass machen zum Leben –, und es gibt Nahrungsmittel – Mittel, die uns nur mit Nahrung versorgen. Wir arbeiten mit Lebensmitteln.»

Hansjörg Ladurner

Küchenchef Scalottas Restaurants

Aufgewachsen in einem kleinen Südtiroler Bergdorf, ist Hansjörg Ladurner früh fasziniert vom Essen und von den Geschichten drum herum. Wie jenen seiner Grossmutter, die zehn Kinder mit den vom Grossvater erlegten Dachsen und Füchsen satt bekommen musste. Seine Eltern führen eine Pizzeria, während er, nach nur einem Jahr an der Hotelfachschule, ebenfalls die Praxis der Theorie vorzieht. Im renommierten Hotel Meranerhof erhält er alsdann eine solide, klassische Ausbildung.

Nach dem Militärdienst zieht es Ladurner in die Schweiz. Aus ein, zwei Saisons werden Jahrzehnte. Sein Weg führt ihn von Pontresina nach Silvaplana, über das «Vegi zur Waage» in Winterthur bis zum «Bellevue Palace» in Bern, wo er eineinhalb Jahre als Poissonnier dient. Es folgt die Ausbildung zum Gastronomiekoch und zum eidgenössisch diplomierten Küchenchef.

Anschliessend kocht Hansjörg Ladurner im heute geschlossenen «Adler» in Reichenau, wo er sich intensiv mit der Terroir-Küche auseinandersetzt. Konsequenter, engagierter und mit viel Enthusiasmus pflegt er die Regionalität in der Küche auf höchstem Niveau – seit 2007 als Küchenchef im «Scalottas Terroir».

Seine bodenständige Naturverbundenheit wurzelt in tiefer Überzeugung. Ladurner geht es nicht um gastronomische Konzepte oder Trends, sondern um eine konsequente Lebenshaltung. Persönlich bekannt, gehegt und gepflegt, wenn nicht sogar selbst gepflückt, bringt seine Interpretation zeitgemässer Terroir-Küche das Wesen unserer Region, unserer Heimat, auf den Teller.







Schleie aus dem Heidsee



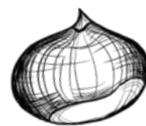
Marmoriertes Bündnerfleisch, getrocknet von Jörg Brügger





Marco Giovanoli

Verwurzelt in der Tradition, dennoch offen für Neues, den Blick geweitet über das Tal, Freude an seinem Schaffen, Zufriedenheit und Hingabe – Eigenschaften, die allesamt auf den Mann aus dem Bergell zutreffen. Der Biobauer mit Rhätischem Grauvieh, Hinderwälder Rindern, Lasteneseln, Hühnern, dem obligaten Hund und unzähligen Kastanienbäumen lebt und arbeitet mit seiner Frau Heidi im idyllischen Dorf Soglio im Bergell. Weitab von den Tourismushochburgen, den hektischen Städten oder den hippen Places trägt man Sorge zu Althergebrachtem, Bewährtem. Im Herbst werden die Gräser um die teils bis zu 500 Jahre alten Kastanienbäume gemäht, um das Sammeln der Früchte zu erleichtern. Aus den Igeln befreit, werden die grossen Kastanien frisch verkauft, der Rest landet auf den Holzrosten der Cascina, den traditionellen Räucherhäusern des Bergells. Hier werden innert rund sechs Wochen die Kastanien geräuchert und so haltbar gemacht. Was früher zum Überleben in der Abgeschiedenheit des Tales notwendig war, haben Menschen wie Marco für die Zukunft erhalten, damit wir daraus Brot, Pizzoccheri und andere Köstlichkeiten herstellen können. Grazia, Marco.

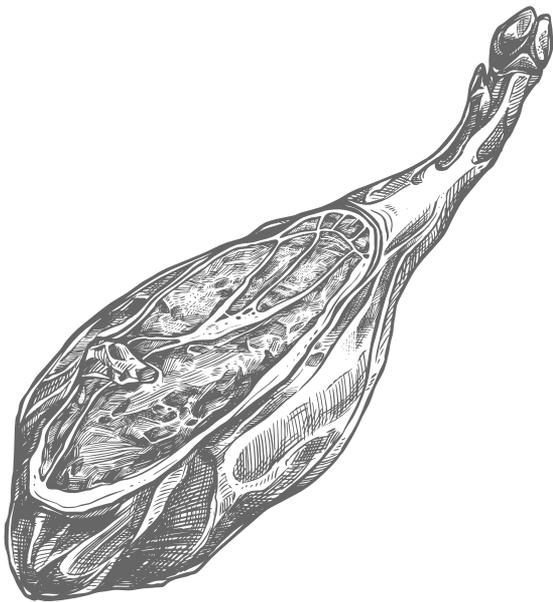


Jörg Brügger

Trockenfleisch-Manufaktur, Parpan

Dank über hundertjähriger Tradition und Wissen in Vollendung gehört das Bündnerfleisch der Familie Brügger aus Parpan zu den Besten seiner Art. Schon der Begründer der professionellen Fleischtrocknerei wirkte in der kleinen und feinen Manufaktur. Seit nun schon vier Generationen reift hier auserlesene Qualität zu regionalen Spitzenprodukten – auch für Sie.

bruegger-parpan.ch





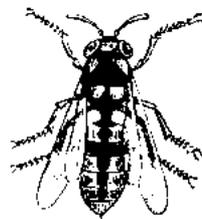


Apis mellifera carnica

Die Honigbiene

Bienen sind fleissig und sozial. Der Bienenstaat ist ein durchorganisierter Superorganismus. Rund 30 000 verschiedene Bienenarten gibt es weltweit, einige wenige werden wirtschaftlich genutzt und ihr flüssiges Gold lässt unsere Augen leuchten, uns das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Unsere Imkerin Regula Mani betreut nebst den fleissigen Bienen auch die Kinder im Kinderclub «Andalina». Den sechs Bienenvölkern vor dem Restaurant «Scalottas Terroir» geht es prächtig. Biodiversität in Form von landwirtschaftlicher Nutzfläche ohne Pestizide. Weideflächen, Sträucher, Böschungen bilden hier im urbanen Raum der Lenzerheide die optimalen Lebensbedingungen für die einzige Massentierhaltung, die wir unterstützen. Rund zwanzig Kilogramm Honig dürfen wir pro Volk ernten. Wir sind den Bienen dankbar für ihr einzigartiges Produkt, das in Form von Honigeis, Honigessig, eingelegtem Gemüse oder als Arvenhonig zum Käse auf den Tellern der Gäste landet.





Scalottas
H. Launier

«Die Freude, mit so einzigartigen Menschen und Produkten von Beginn an in Berührung zu sein, steigert die Wertschätzung und den Respekt um ein Vielfaches.»

René Bissig

Souschef, Restaurant «Scalottas Terroir»



Historische
Brot- und Gebäckvielfalt
Graubündens

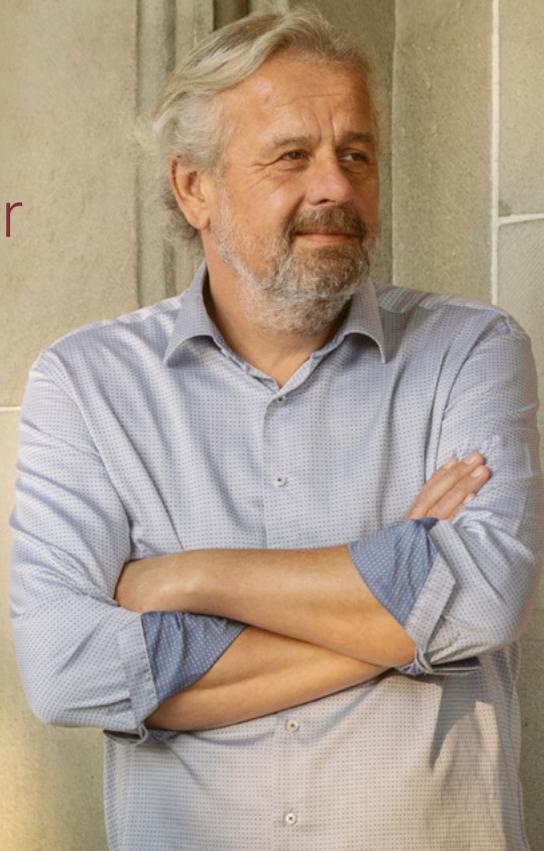


Sie heissen rasdüro, baschadélas, creshéints oder kraschantins, pawn nué oder strüzzels, pan cun fik oder panfört. Oder pan da vilana, navét, padlàna, pretzlas oder barbulàda. Und das sind nur einige wenige Beispiele aus der historischen Brot- und Gebäckvielfalt Graubündens. Eine wesentliche Rolle für diese unvergleichlich grosse Vielfalt spielte die geografische Lage des Kantons. Von Norden und vom Osten her von der Kultur der Roggenbrötler beeinflusst, von Süden her von den Weizenbrötlern, hat sich in Graubünden eine einzigartige Vielfalt entwickelt quasi eine der «Eigenbrötler».



Dominik Flammer

Essensforscher
und Buchautor,
Initiator des
«kulinarischen
Erbes der Alpen»



Dominik Flammer beschäftigt sich seit Jahren mit der Geschichte der Lebensmittel, ihrer Verbreitung und den Trends in der Lebensmittelbranche. Als Foodscout ist er für Profiköche und Delikatessenhändler rund vier Monate im Jahr weltweit unterwegs auf der Suche nach traditionellen oder neuen und innovativen Zutaten, Produkten und Herstellungsverfahren oder Zuchtformen. Zudem bildet Flammer Berufsköche sowie Ein- und Verkäufer grosser Handelsketten aus und leitet seit zehn Jahren Einkaufskurse sowie Seminare und Workshops in den Bereichen Gewürze, Fleisch- und Wurstwaren, Getreide und Brote, Milchprodukte, Fische und Meeresfrüchte, Wildkräuter und Wildpflanzen, Früchte und Gemüse sowie über Herstellungsverfahren und Produktionstechniken der Lebensmittelherstellung.

2009 ist von ihm das mehrfach preisgekrönte Buch «Schweizer Käse» erschienen, das heute als Standardwerk zu diesem Thema an allen Käsereifachschulen und in Käsesommelier-Ausbildungen Pflicht ist. Das Buch wurde an der Frankfurter Buchmesse 2010 mit dem höchsten Sachbuchpreis der Branche, der «Goldenen Feder» der Gastronomischen Akademie Deutschlands, ausgezeichnet. Seither hat Dominik Flammer als Autor das vierbändige Werk «Das kulinarische Erbe der Alpen – eine Ernährungsgeschichte des Alpenraums» veröffentlicht. Im August 2020 öffnete das «CULINARIUM ALPINUM» in Stans NW seine Tore, ein Kompetenzzentrum für alpine Regionalkulinarik, das Flammer initiiert und sechs Jahre lang begleitet hat.

df@publichistory.ch

Pane sera

Eine herzhafte Spezialität – ursprünglich aus der Gegend von Como, Italien. Wegen der langen Teigführung wurde dieses Brot oft erst gegen Abend gebacken, daher auch der Name. Weizenmehl und Scharanser Einkorngrüss bilden hier nebst Wasser, Salz und wenig Hefe den Grundstock dieser Köstlichkeit. Bei kühler Temperatur geht der Teig mehrere Stunden, wobei er regelmässig «aufgenommen» wird, um ihm einerseits die löchrige Struktur zu geben, andererseits um die restlichen Zutaten einzuarbeiten. Je nach Saison können dies Bärlauch, Speck, Zwiebeln, Baumnüsse oder anderes sein. Knapp 300 Grad Backtemperatur geben dem Brot eine wunderbare Kruste.



Holzofenbrot

Gebacken von Irene Parpan im Holzofen des alten Backhauses in Zortzen. Eine Mischung aus Weizen, Roggen und Gerste gibt diesem Brot einen speziellen Geschmack. Zortener Quellwasser, Steinsalz und sehr wenig Hefe sind die restlichen Zutaten. Die langsame Gärung über zwölf Stunden macht das Brot grobporig und bekömmlich. Die kräftige Kruste entsteht durch die von Rottannenholz erzeugte Hitze. Brot in seiner Echtheit.



Birnbrot

Eine typische Bündner Spezialität, gebacken von Maurus Fässler in Bad Ragaz, also jenseits der Kantonsgrenze. Dörrobirnen aus dem Thurgau, Bündner Rotwein, Träsch, Nüsse und noch einiges mehr werden über Tage verarbeitet und, mit einem Brotteig vermengt, als Füllung vorbereitet. Das Einwickeln in den Umteig verlangt Fingerspitzengefühl und Können. Fertig gebacken ist dieses saftige Brot ein wahrer Energiespender und Genuss.



Irene Parpan

bewirtschaftet mit ihrem Mann Andrea einen Bio-Bauernhof in Lain. Das Backen im alten Brothaus in Zorten hat sie sich selber angeeignet, durch Mithilfe bei anderen Bäuerinnen und durch Ausprobieren. Unser Holzofenbrot bäckt sie exklusiv für das «Scalottas Terroir» mit Gran-Alpin-Mehl. Die Freude, dieses Brauchtum zu leben, spürt man bei Irene. Die Sorgfalt und die Zeit, die sie dem Teig gibt, schmeckt man im Brot.



Maurus Fässler

führt die Confiserie Fässler in Bad Ragaz. Maurus ist Confiseur und Bäcker aus Leidenschaft. Das Birnbrot ist das Resultat seiner Liebe zum Handwerk, seines Könnens sowie bester Zutaten. Der Stolz, ein Stück Bündner Kultur zu backen, ist mit jedem Bissen spürbar.

confiserie-faessler.ch





1. Sauerteigbrot

Urtümlich, natürlich – Attribute, die Hansjörg Ladurner in den Sinn kommen, wenn er an diesem Brot riecht. Bestes Berggetreide (Roggen und Weizen), klares Wasser und ein seit Jahren gepflegter Sauerteigansatz sind die Basis dieser alpinen Köstlichkeit. Anis, Fenchel, Kümmel und Koriander geben dem Brot seine Würze. Das spezielle Aroma kommt vom Brotklee, dem Zigerklee aus seiner Heimat. Die lange Säuerungszeit (rund 24 bis 30 Stunden) bei acht bis zwölf Grad Celsius macht das Brot bekömmlich und aromatisch.

2. Panforte

Ein Gewürzbrot, das früher vor allem im Advent und zur Weihnachtszeit gegessen wurde. Gewürzbrote dieser Art waren im alpinen Raum seit dem Mittelalter anzutreffen, ob als Zelten (Tirol), Hutzenbrot (Kärnten), Kletzenbrot (Steiermark, Bayern), Baerewecke (Elsass) oder Birnbrot. Meist war diese Art von Fruchtbrot ein Geschenk für Kinder, Mägde, Knechte, Verlobte oder auch «Maulgabe» für das Vieh. Aus Dörrfrüchten, Kakao, Nüssen, Honig und Mehl gebacken, wird diese Köstlichkeit im «Scalottas Terroir» zum Kaffee serviert.

3. Fruchtbrot

Während des Jahres, vor allem aber im Herbst, trocknen Hansjörg Ladurner und sein Team immer wieder Früchte. Dies einerseits zur Haltbarmachung bei grösseren Mengen, andererseits als Genuss- und Würzmittel. Im November wird daraus Fruchtbrot gebacken. Für ein ganzes Jahr. Da weder die Zusammensetzung der Früchte noch die Rezeptur des Teiges jedes Mal gleich ist, sind unsere Fruchtbrote wortwörtlich einzigartig. Intensive Fruchtaromen und lange Haltbarkeit zeichnen dieses Brot aus.



5.

4. Schüttelbrot

Bedingt durch das raue, aber relativ trockene Klima und die Abgeschiedenheit der bäuerlichen Hochsiedlungen entwickelte sich in Südtirol schon früh eine besondere Art der Vorratswirtschaft. Die Lebensmittel mussten für die beschwerliche Zeit im Winter oder während der Ernte haltbar gemacht werden. Auf den meisten Höfen wurde zwei- bis dreimal im Jahr gebacken. Flache Brote spielten dabei eine wichtige Rolle, da sie innert kürzester Zeit trockneten. Das Schüttelbrot ist eine Urform des Brotes, das bereits von Pfahlbauern auf heißen Steinen gebacken wurde. Neben Roggenmehl, Sauerteig oder Hefe und Wasser gehört der Brotklee (*Trigonella coerulea*) in den Teig, ebenso Fenchel, Kümmel und Anis. Ein alpines Urbrot.

5. Brasciadela

Das Puschlaver Ringbrot erzählt ein Stück alpiner Ernährungsgeschichte. Früher wurde nicht täglich gebacken, auch nicht wöchentlich. Es gab Orte im Alpenraum, da wurde einmal, höchstens zweimal im Jahr gebacken. Die Brote wurden durch das Loch im Ring auf Stangen aufgereiht und getrocknet. Anis diente der besseren Verdaulichkeit und wirkte während der Lagerung auch pilzhemmend. Ein wunderbares Gewürzbrot, das bereits dem Schellenursli von Alois Carigiet und Selina Chönz den Hunger vertrieb.

Der Blick zurück – die Geschichte des Hauses Scalottas

1911 baut die Familie Bergamin das «Scalottas» auf der Lenzerheide. Bereits **1929/1930** wird das Hotel erstmals erweitert, bevor Gaudenz Parpan es **1935** zur Miete übernimmt. Nur rund ein Jahr später, **1936**, entsteht die neue «Bündnerstube». **1951** geht die Führung des Betriebes in die Hände von Sohn Gaudenz, Ehefrau Anna-Maria (geb. Tuor) und deren Schwiegereltern über. **1964** übernimmt die Familie Gaudenz die Geschicke des Betriebes und führt zusammen mit Anna-Maria Parpan-Tuor das «Sport-Hotel Scalottas» in die Moderne. Der Kreis schliesst sich **1987**, als Tochter Adèle Parpan die Leitung des Familienbetriebes übernimmt. Zusammen mit ihr übergibt Anna-Maria Parpan-Tuor das «Scalottas» **2001** an das Hotel «Schweizerhof Lenzerheide».



Scalottas





Restaurant Scalottas Terroir
CH-7078 Lenzerheide
+41 81 384 21 48
schweizerhof-lenzerheide.ch

Ein Unternehmen des



Fotografien: Tina Sturzenegger, Jürg Waldmeier, Sylvan Müller, René Bissig, Dolores Rupa, Adrian Flütsch, Salz&Pfeffer
Texte: driftwood | The Content Company Design: Stiecht Andreas Panzer