

Alpine Welt auf dem Teller

Im Restaurant Scalottas Terroir kreiert jeder Gast sein Menü selbst aus drei, vier oder mehreren Tellern. Die Gerichte harmonisieren alle miteinander.



Um Hansjörg Ladurners Küche zu begreifen, muss man raus – auf den Bauernhof oder in die Berge, zu dessen eigenem Acker.

Text: Barbara Halter

«SCALOTTAS TERROIR»



Hansjörg Ladurner (r.) und Souschef René Bissig arbeiten seit siebzehn Jahren zusammen und inspirieren sich gegenseitig bei der Entwicklung neuer Gerichte.

Fotos: Joan Minder, Tina Sturzenegger



Wie schmeckt Murmeltier? «Erdig, aromatisch – wie wenn man im Wald ein Stück Boden umgräbt.» Hansjörg Ladurner



1 Das Bündner Yakfleisch bezieht Hansjörg Ladurner von der Familie Heinz in Sufers. 2 Das Restaurant gehört zum Hotel Schweizerhof und ist von Dienstag bis Samstag jeweils ab 18 Uhr geöffnet. Namensgeber ist der Lenzerheider Hausberg, der Piz Scalottas. 3 Milchprodukte wie Käse oder Quark liefert die Sennerei Andeer. 4 Respektvoller Umgang mit Lebensmitteln ist für Ladurner essenziell. Alles wird so verwendet, dass die Natur möglichst wenig belastet wird.

Fotos: Joan Minder (2), Tina Sturzenegger, zvg

Wir sitzen in einer Alphütte – vom Gefühl her jedenfalls. Die Wände im Restaurant Scalottas Terroir in Lenzerheide sind dunkel gestrichen, das Licht ist gedämpft. Auf den leinenfarbenen Tischdecken liegen quadratische Holzbretter als Platzteller. Uns erwartet ein Abend mit Yakragout, Bergkartoffeln, Ackerbohnen und Steinpilzglace. Bevor die ersten Teller serviert werden, besuchen wir Chef Hansjörg Ladurner in seiner Küche. Zusammen mit René Bissig, seinem Souschef, steht er jeden Abend am Herd. Seit siebzehn Jahren arbeiten die beiden Männer zusammen und ergänzen sich auch, wenn es um die Entwicklung neuer Gerichte geht. «Ich hatte zum Beispiel schon lange eine Arvenschaumsuppe im Kopf», erzählt Ladurner. «Allerdings fehlte mir noch der Gegenpart, um sie komplett zu machen.» Bissig schlug als Suppeneinlage ein Raviolo vor, gefüllt mit einem Chutney aus einer alten Apfelsorte, dazu etwas Preiselbeeren als bittere

Note. Die Kombination überzeugte auf Anhieb.

Um zu verstehen, was Hansjörg Ladurner als Chef ausmacht, was ihn umtreibt, muss man raus aus der Küche. Zu seinen Produzenten oder auf den «Bergacker», ein Projekt, das er 2019 in Lain startete, ein Dorf bei Lenzerheide. Der Acker liegt mitten in einer leicht abschüssigen Wiese mit Ausblick auf das Tal. Seit diesem Sommer ist er eingezäunt zum Schutz vor den Hirschen, die abends aus dem nahen Wald kommen.

Die alpine Küche im «Scalottas Terroir» lebt von Butter, Eiern und Rahm

Dieses Stück Land bewirtschaftet Ladurner mit Unterstützung von Bio-Bauer Marcel Heinrich, der bekannt ist für seine Bergkartoffeln aus dem Albulatal. Kartoffeln gibt es auch auf dem «Bergacker», zudem alte Mais- und Getreidesorten, Ackerbohnen, Sonnenblumen, dazu weissen und blauen Mohn – eine Reminiszenz an Ladurners Heimat, das Südtirol. «Ich bin ein

Mohnkind», sagt er mit einem Schmunzeln, «und möchte diesen auch den Schweizern schmackhaft machen.» Neben dem Anbau von Lebensmitteln und dem Vermehren von altem Saatgut ist der «Bergacker» ein Versuchsfeld von kulturgeschichtlicher Dimension. Noch vor hundert Jahren bewirtschaftete jede Bauernfamilie im Bündnerland einen solchen Acker. Erst der Boom der Milchwirtschaft machte diesen überflüssig. Die Bauern verdienten so viel, dass sie ihre Lebensmittel lieber und bequemer im Laden kauften. Heute, in Zeiten des Klimawandels, stehen diese exzessive Milchwirtschaft und ihre Folgen immer mehr in der Kritik.

Solche Gedanken lässt Hansjörg Ladurner in die Philosophie des «Scalottas Terroir» mit einfließen. Seine alpine Küche lebt von Butter, Eiern und Rahm – «vegan kann man bei mir nicht essen» –, doch alle Lebensmittel werden so verwendet, dass sie die Natur möglichst wenig belasten. «Wichtig ist mir auch, mit meinen Produzenten so umzugehen, dass sie von ihrer Arbeit leben können.» →



«Ich will mit meinen Produzenten so umgehen, dass sie von ihrer Arbeit leben können.»

1 Rauchkastanien-Ravioli auf Rotkraut.
2 Hansjörg Ladurner ist ausgezeichnet mit 15 GaultMillau-Punkten und einem grünen Michelin-Stern für seine nachhaltige Küche.

RAUCHKASTANIEN-RAVIOLI AUF ROTKRAUT UND QUITTE

Für 4 Personen als Hauptgericht

Pastateig

- ___ 200 g Hartweizenmehl
- (z. B. vom Biohof Dusch in Paspels)
- ___ 2 Eier
- ___ eine Prise Salz

Ravioli

- ___ 150 g Rauchkastanien, über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht (z. B. von H. Schwarzenbach in Zürich)
- ___ 75 g Sauerrahm
- ___ Salz und Pfeffer
- ___ etwas Eigelb und Hartweizenmehl zum Formen
- ___ Butter und Semmelbrösel zur Verwendung nach dem Kochen

Beilagen

- ___ Rotkraut
- ___ Flower-Sprouts
- ___ Quittenchutney
- ___ einige glasierte Kastanien

Zubereitung

Das Hartweizenmehl mit den Eiern und einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die eingeweichten Rauchkastanien bei kleiner Hitze 30 bis 60 Minuten weich kochen, grob pürieren und mit 75 Gramm Sauerrahm mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Pastateig auf etwas Hartweizenmehl dünn ausrollen, mit Eigelb bestreichen. Pro Raviolo 25 bis 30 Gramm Kastanienfüllung auf den Teig geben, mit dem Teig zudecken und ausstechen oder mit einem Messer die Ravioli zuschneiden. Pro Person ergibt dies 2 bis 3 Stück.

In einem grossen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Die Ravioli ins Salzwasser gleiten lassen, zudecken 4 Minuten ziehen lassen (nicht kochen!). In einer beschichteten Pfanne etwas Butter zerlassen, wenig Semmelbrösel hinzugeben und die Ravioli darin vorsichtig schwenken.

Anrichten

In vier Schalen etwas Rotkraut anrichten, Flower-Sprouts in Butter schwenken und dazugeben. Mit dem Quittenchutney und einigen glasierten Kastanien (optional) dekorieren. Die Ravioli darauf anrichten und servieren.

Auf dem Hof von Bruno Hassler etwa wachsen Pfauenziegen und zwei Turopolje-Schweine auf, die Ladurner jedes Jahr von Kopf bis Fuss verwertet. Aus dem Fleisch des Schweinskopfs bereitet er zum Beispiel eine Art Praliné. Für viele Gäste ein seltener Genuss, wie auch Murmeltier, das regelmässig im Winter auf der Karte steht. Es wird im Bündnerland wegen Überpopulation im Herbst geschossen und danach meist entsorgt. Ladurner macht sich die Mühe, nimmt die Tiere aus und verarbeitet das Fleisch zu Ragout oder Wurst. Wie schmeckt Murmeltier? «Erdig, aromatisch, wie wenn man im Wald ein Stück Boden umgräbt.»

Das Brot aus geräuchertem Kastanienmehl rückt einen noch ein Stück tiefer in die Alphütte

Damit seine Gäste den Mut aufbringen, Ungewohntes zu bestellen, werden im «Scalottas Terroir» kleine Portionen angeboten. Jeder stellt sein Menü aus drei, vier oder mehreren Tellern zusammen, eine Einteilung in Vor- und Hauptspeisen gibt es nicht. Praktisch die Hälfte der Gerichte sind vegetarisch, wie die erwähnte Arvenschaumsuppe mit dem Apfelraviolo. Sie wird in einer Schale aus Bündner Granit angerichtet und löst im Bauch ein wohliges Gefühl aus. Satt essen könnte man sich auch am Brot. Jenes aus dem geräucherten Kastanienmehl aus dem Bergell rückt einen noch ein Stück tiefer in die Alphütte, näher an die offene Feuerstelle mit dem russgeschwärtzten Kochtopf. 🍄