

Vorhang auf für Talente von morgen

Die Lernenden vom Schweizerhof in Lenzerheide übernahmen im Scalottas Terroir eine Woche lang das Zepter. Davon profitierte nicht nur der Berufsnachwuchs.

Text: Sarah Kohler
Fotos: ZVG

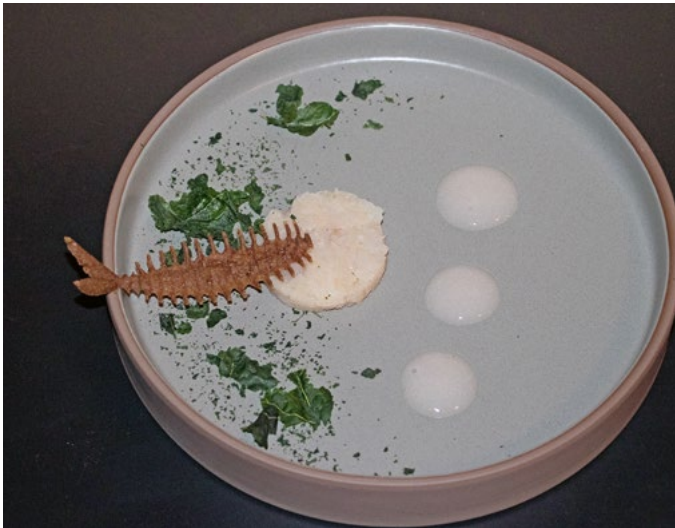
Er spiele mit dem Gedanken, am nächsten Tag freizunehmen, sagt Hansjörg Ladurner. «Es braucht mich hier ja gar nicht.» Der Küchenchef des Scalottas Terroir hält zwar die Ansprache zu Beginn dieses Abends Ende September, gibt die Bühne dann aber schleunigst frei für die eigentlichen Protagonistinnen und Protagonisten: die neun Lernenden des Hotels Schweizerhof in Lenzerheide, zu dem das mit 16 Punkten sowie einem grünen Stern dotierte Gourmetlokal gehört. Unter dem Motto «Terroir Talente» schmeissen sie hier eine Woche lang den Laden. Und wie!

Aufgeteilt auf Küche, Abwasch und Service (die Posten rotieren), zeigen die jungen Menschen, was in ihnen steckt. «Wir wollen unseren Lernenden nicht nur das Handwerk beibringen, sondern ihnen die Möglichkeit geben, ein eigenes Projekt auf die Beine zu stellen und die Verantwortung zu überneh-

men», erklärt Michelle Jucker, Gastgeberin des Hotels. «Dabei lernen sie auch die Menschen hinter den Produkten kennen und erfahren, was regionale Wertschöpfung bedeutet.» In diesem Sinne stand vor den drei Abendservices, welche die Nachwuchstalente im Restaurant bestritten, denn auch eine Tour durch die Region: Gemeinsam mit Küchenchef Ladurner und seinem Mitkoch René Bissig besuchten die Lernenden die Produktionsbetriebe in der Umgebung, holten gewisse Lebensmittel gleich selbst ab und waren von den Eindrücken vor Ort derart inspiriert, dass sie ihr Menü spontan noch einmal umschrieben.

Als Gruss aus der Küche schickt die Nachwuchsbrigade eine Melser Kürbispraline mit gerösteter Kürbiskernkruste und Paprikajus, mit der sie eine Vorgabe von Ladurner («Kürbis!») ein erstes Mal umsetzt. Es folgt die Vorspeise, ein geräuchertes Tatar von der Va-





zeroler Forelle mit Federkohlchip, Verjus-Vinaigrette und Quittengel. «Das Tatar war eine clevere Wahl», plaudert der Küchenchef schmunzelnd aus dem Nähkästchen. «Das hat man beim Filettieren gemerkt.» Zum Zwischengang liegen drei grosszügige Sufner Geissfrischkäse-Ravioli auf dem Teller, mit Honigglasur, Thymianbutter, Kräutersalat und Brennnesselsamen, die das Team selbst gesammelt hat. Als überraschendes Highlight entpuppt sich das Sanddorn-Sorbet mit Dillschaum und Ingwerkrokant, das die jungen Talente vor dem Hauptgang servieren. «Ich war skeptisch», berichtet Ladurner, «aber nach der ersten Probe bereute ich, dass ich das Silvestermenü schon geschrieben habe – das hätte da gut reingepasst.» Der Küchenchef ist sichtlich begeistert: «Manchmal ist es gut, die Lernenden einfach mal machen zu lassen!»

Das finden übrigens auch die Jungen selbst, die sich im Gespräch allesamt eine Wiederholung des Projekts wünschen – ebenso wie die Gäste. Für das Kulinarische auf dem Teller gibt es rundherum genauso viel Lob wie für den Charme im Service. Es ist schön, zu sehen, wie die jungen Menschen ihre Rolle im Gastraum unterschiedlich interpretieren, ihre eigene Tonalität finden und immer souveräner werden. Das gilt auch für die Küche, die im Hauptgang ein tadellos gegartes Bündner Hirschmedaillon mit Pfeffer-Brombeeren, Pilzen und Rotkohlpüree servieren lässt und mit dem Kürbis-Cheesecake zum Dessert einen eleganten Bogen zum Start ins Menü schlägt. Und so verwundert es am Ende nicht, dass Küchenchef Ladurner abschliessend mit einem breiten Lachen sein Fazit zieht: «Ich glaube, morgen mache ich frei!»

igeho

15.-19.11.2025

PROFITIEREN SIE JEDEN TAG
VOM LIVE-AUFTRITT VON TV-KOCH
TORSTEN GÖTZ

ALIGRO-STAND
B 141 – HALLE 1.1



Hinter
einem **guten**
Gastronomen
verbergen sich
immer **gute**
Produkte.



ALIGRO

Mehr Qualität für Ihr Geld.