

## Lokales Zusammenspannen

**Claudia und Andreas Züllig vom «Schweizerhof» auf der Lenzerheide lassen Bäuerinnen in ihrer Küche mitreden. Gekocht wird nach deren Rezepten.**

Einmal im Monat – noch bis Anfang April – führen lokale Bäuerinnen in der «La Scala»-Küche Regie. Dann werden in der gemütlichen, geschmackvollen Bündnerstube des Restaurants, das zum Lenzerheider «Schweizerhof» gehört, etwa Amplis, Plain in Pigna und als Nachtisch Hungbohnen serviert. Die Rezepte stammen allesamt von Bäuerinnen aus der Region. Die Frauen selber sind zwar keine waschechten Bündnerinnen, die Gerichte hingegen schon. Die «eingewanderten» Bauersfrauen haben die Familienrezepte von der Schwiegermutter, Verwandten oder der Nachbarin.

Vor jedem Gang erklären die Bäuerinnen allen Nichtbündner Gästen, was serviert wird. Da kann es schon mal ganz beruhigend sein zu wissen, dass die als Nachtisch aufgeführten Hungbohnen mit Bohnen nichts zu tun haben, sondern höchstens

mit deren Form: Hungbohnen sind ein süßes, mit Honig umhülltes Gebäck.

### **Zu jedem Gericht wird der passende lokale Wein serviert**

Zu jedem Bündner Abend laden die Hotelbesitzer Andreas und Claudia Züllig auch einen lokalen Winzer oder eine lokale Winzerin ein. Am Januar-Bündner-Abend ist es die Weinbäuerin Irene Grünenfelder. Sie erzählt über sich und über ihre (zum Teil preisgekrönten) Weine, bevor ihre Tropfen den Gästen – zum Apéro und zu jedem Gericht passend – serviert werden. Die Idee zu den Bündner Abenden hatte der «La Scala»-Küchenchef Hansjörg Ladurner, ein Südtiroler. Sein Input ist bei Zülligs auf offene Ohren gestossen. Zur Freude aller: Die Gäste sind zufrieden, die Akteurinnen hörbar und sichtbar begeistert und motiviert. Dies, obwohl die ur-

**V.l.n.r.: Bäuerinnen Nicole Sigron, Sonja Margreth, Sonja Breitenmoser und Petra Hartmann.**





**Heidener Bergheusuppe, wunderschön angerichtet.**

sprüngliche Idee, dass die Bäuerinnen die Gerichte in der Restaurantküche selber zubereiten, nicht umgesetzt werden konnte. «Wir sind uns nicht gewohnt, für so viele Gäste zu kochen», erklärt Bäuerin Petra Hartmann ihre Bedenken. Diese Aufgabe übernimmt nun der Küchenchef. «Wir bringen einfach die Rezepte mit und bereiten zu Hause vor, was wir können.» Etwa die umwerfend feine Nusstorte (deren Rezept leider geheim bleibt), das Birnenbrot oder die Totenbeinli.

#### **Ein Südtiroler, der nach original Bündner Rezepten kocht**

«Diese Abende machen uns viel Spass», zieht Bäuerin Petra Hartmann Bilanz. «Es ist sehr schön für uns zu sehen, dass wir anderen Menschen eine Freude bereiten und unser Handwerk zeigen können.» Auch Küchenchef Hansjörg Ladurner, Herr über das «La Scala», mit A-la-carte-Restaurant und Bündnerstube, ist vom Anlass begeistert. Obwohl es nicht ganz einfach ist, neben den urchigen Bündner Gerich-



**Bündner Steinbockfleisch mit Pizokels, Rotkohl und Marroni.** (Fotos: zVg)

ten auch noch die A-la-carte-Gerichte zuzubereiten. «Das funktioniert nur, weil wir ein eingespieltes Team sind», hält er fest. Er stellt mit den Bäuerinnen die Menüs zusammen, bevor er sie zubereitet. Was nicht immer ganz einfach sei und manchmal auch eine Portion Fantasie erfordere. Als Südtiroler hat er eine Affinität zur Bündner Küche. So anders als die aus dem Südtirol sei sie ja nicht. «Beide sind alpin. Die Südtiroler Küche ist einfach etwas mediterraner als die bündnerische.» Und: «Die Südtiroler verkaufen ihre Produkte besser als die Bündner.»

Ladurner arbeitet auch sonst mit regionalen Produzenten zusammen. «Je besser ich den Produzenten kenne, desto mehr kann ich das Produkt beeinflussen», sagt er. Dass er diesbezüglich von Zülligs unterstützt werde, schätze er sehr. «Sie lassen mir freie Hand und stehen mir, wenn nötig, mit Hilfestellungen zur Seite.»

*Christine Künzler  
hotel revue*