



TIPP 2: HANSJÖRG LADURNER, SCALOTTAS TERROIR (HOTEL SCHWEIZERHOF),

LENZERHEIDE, 16 PUNKTE. Auf der Lenzerheide ist Hansjörg Ladurner (groses Bild ganz oben) gerade an den letzten Vorbereitungen für die Wintersaison. «Heute haben wir gerade zwei Turopolje-Schweine geschlachtet, und die Steinböcke aus der Herbst-Jagd habe ich schon zu Hamburgern verarbeitet. Bündnerfleisch-Spezialist Jörg Brügger macht aus dem Rest Trockenfleisch», erzählt der 50-jährige Koch. Ladurner arbeitet mit dem, was die alpine Natur hergibt – Roggen und Ackerbohnen vom eigenen Feld inklusive. Nur bei den Gewürzen macht er Kompromisse: «Meine Küche muss Sinn machen, Zimt und Kardamom gehören für mich nun mal an einen Steinbock-Pfeffer.» Unermüdlich sucht der gebürtige Südtiroler nach neuen Produkten und Techniken: «Jetzt habe ich zum Beispiel roten Chinakohl von meinem Gemüsebauer als Kimchi fermentiert», so Ladurner. Dank der Unterstützung der Familie Züllig, zu deren «Schweizerhof» das «Scalottas Terroir» gehört, hat der Küchenchef «fantastische Möglichkeiten», wie er sagt. «Ich bin noch noch nicht am Höhepunkt angelangt, es geht immer weiter», verspricht Hansjörg Ladurner.