

Her serveres innovativ gastronomi langt fra storbyen



ret, hovedret og dessert, for på menukortet er retterne hverken opdelt således eller sammensat i menuer. I stedet vælger du frit, hvilke retter du har lyst til fra kortet.

To retter koster 61 schweizerfranc, og alle efterfølgende retter koster 23 schweizerfranc stykket (cirka 160 kroner), og de kan bestilles i løbet af måltidet. En voksen spiser tre til fem retter i alt, så der er rig mulighed for at komme



Vi håber på at være med til at inspirere andre i turistbranchen henede og ændre opfattelsen af, hvordan råvarer benyttes direktør Philip Arnold, Guarda Val

»Konceptet kan kun lade sig gøre, fordi vi holder antallet af borde på et minimum, for der skal være tid til hver enkelt gæst«, fortæller Hansjörg Ladurners på sin aftenrunde i restauranten, hvor han taler med gæster ved alle bordene.

Det er dejligt for en gangs skyld at være et sted, hvor du ikke er begrænset af stramme *seatings* og stressende serveringer, der føles som samlebånd. Alene af den grund besøger vi helt sikkert Scallottas Terroir en tredje gang.

Gastronomi i laden

Som afslutning på vores tur har vi bestilt bord på den etstjernede michelinrestaurant Guarda Val i den lille bjergflække Sporz. For at skaffe den fornødne appetit vælger vi at ankomme til fods, en frisk gåtur på en time op ad bjerget fra Lenzerheide. Måske en smule ambitiøst i minus fem grader og let snevej, men frem kommer vi.

Meget by er der dog ikke, og tanken strejfer os, at vi er gået forkert. Ud over et par private chalets består Sporz af en samling stuehuse og gamle lader, men et diskret skilt leder os på rette vej ned ad byens mørke, tomme hovedgade. Selvom det ikke kan ses udefra, viser det sig, at hele 11 af disse lader er nænsomt renoveret og indrettet til henholdsvis et luksushotel og en gourmetrestaurant under det samlede navn Guarda Val.

Vi får straks følelsen af at træde ind i en lukket, men rolig verden i den over 300 år gamle lade. En dæmpet belysning omkranser det lille lokale, hvor bindingsværk og mørkt træ dominerer. Gæsterne denne aften er en blanding af velhavende schweizere samt britiske finansfolk på forretningsrejse i fred for blår og store armbevægelser. ►



■ Skindet bedrager på Guarda Vals signaturdessert, Clementine.

producenter i kantonen samt lige over grænsen til Italien, hvor Dario Pancaldi selv kommer fra.

»Det er mere tidskrævende og omkostningstungt end blot at importere det sædvanlige, men det giver os mulighed for selv at nyde og vise omverdenen det absolut bedste af vores lokalsamfund«, siger han, inden vi mætte glider videre på ski fra hytten, der rent arkitektonisk også er en unik oplevelse.

De enorme lyse bjælker i hele konstruktionen fremtræder sirligt stablet som i et klodsmajorspil, hvor alle de let udtagelige midterklodser allerede er trukket ud. Vi definerer det hurtigt som en slags *New Swiss*-tilgang til den traditionelle chaletbyggestil, præcis som den tilgang Dario Pancaldi og hans hold har til maden.

Netop et fokus på lokale producenter vidste vi ville fylde meget under vores besøg samme aften på restauranten Scallottas Terroir i Lenzerheide.

Et par år forinden havde vi nemlig oplevet køkkenchef Hansjörg Ladurners tilgang til råvarer og bæredygtig mad for første gang. Han bruger udelukkende sæsonbestemte råvarer fra lokale producenter, som han kender personligt, og via tæt dialog med dem tilpasser han serveringer og leveringsmængder for at minimere klimaaftryk og madspild.

Den tilgang har blandt andet givet restauranten en plads i Michelinguiden og for nylig tilmed den grønne michelinstjerne, som den franske madguide introducerede i 2021 for at hædre restauranter, der går forrest, når det gælder en bæredygtig tilgang til madlavning.

Det lille restaurantlokale er indrettet med traditionelle schweiziske detaljer med rustikke træhylder og gamle landbrugs- og køkkenredskaber, som skaber en klar, men hyggelig kontrast til de minimalistiske moderne møbler. På væggene hænger portrætter af netop de lokale producenter, der leverer alt fra kød, grøntsager og bagværk til friske suder fanget i den nærliggende bjergsø Heidsee.

Konceptet er simpelt. Glem alt om for-



■ En blandt mange gennemførte serveringer fra Hansjörg Ladurners køkken: yakragout på en bund af perlebygotto med bl.a. spicy kvæde og ingefær på toppen.



■ Scallottas Terroir føles yderst autentisk takket være de mange traditionelle remedier på væggene.

FAKTA

Sådan kommer du til Graubünden

Klimaaftryk tur-retur:

Fly: 267 kg CO₂ per person.

Bil: 350 kg CO₂ per bil (divideret med antal personer i bilen på rejsen, og udregnet klimaaftryk per person).

Tog: 122 kg CO₂ per person.

Bus: 66 kg CO₂ per person.

Privatforbrug: En dansker udleder i snit 11.000 kg CO₂ per år. Hvis den globale temperaturstigning skal holdes under 1,5 grader, må hver verdensborger maksimalt udlede 1.500 kg CO₂ årligt.

Læs om udregningerne bag tallene på www.politiken.dk/klimaudregning

Rejsen dertil: I bil er der 1.000 km fra den danske grænse til Graubündens grænse, hele rejsen foregår på motorvej. Tilsvarende kan du let tage toget fra Danmark til kantonen, ligesom rejse rundt i Graubünden med tog og bus fungerer upåklageligt.

Den schweiziske kanton grænser op til både Østrig, Liechtenstein og Italien. Med et areal på 7.105 km² er Graubünden landets største kanton, men også den tyndest befolkede med blot 200.000 indbyggere.

I Graubünden er Schweiz' eneste nationalpark og i alt 937 bjerge, hvoraf det højeste, Piz Bernina, rejser sig massive 4.049 m o.h.

brut rosé fra 2018 lavet på pinot noir fra vinbonden Obrecht i byen Jenins. Frugtig og frisk og perfekt som ledsager til en frokost i alpesolen.

Vi vælger at teste de klassiske fordomme om Schweiz og bestiller pølse. Men her serveres en let kalvepølse med kartoffelgratin toppet med en karamelliseret løgsauce samt en moderne fortolkning af spätzle, tilberedt på spinat med papirtynde sprøde ristede løg på toppen.

Råvarerne samt en stor del af vinkortet er økologiske og bærer Demetermærket og er sirligt udvalgt hos lokale

I Graubünden i Schweiz gør flere restauranter bæredygtige køkken alle fordomme om tung bondemad til skamme.

ALEXANDER VISSING OG MARIE-LOUISE ANDREASSEN (TEKST OG FOTO), GRAUBÜNDE

Som dansk storbybo kan du let komme til at isolere dig i en gastronomisk boble. Og det er vel forståeligt, for udviklingen på madsce- nen herhjemme de seneste år har skabt en progressivitet og kvalitet, det er svært at matche andetsteds.

»Så skal I rigtig ned og have pølser og smeltet ost«, udbroder en bekendt, da vi fortalte om vores forestående gastronomiske besøg i den østlige kanton Graubünden i Schweiz, der her i landet primært forbindes med uovertruffent skiløb, betagende bjerglandskaber og kraftige tyske dialekter.

Men et besøg på en lille restaurant i netop denne kanton afslørede et par år tilbage en generelt underspillet, men unik tilgang til madlavning og råvarer, som du normalt kun vil finde med de absolut bedste gourmetsteder i Danmark. Det var tydeligt, at der var mere at komme efter på disse kanter.

Efter et coronaår samt en grundig research og en beslutning om udelukkende at vælge restauranter med lokale råvarer fra kantonen havde vi fundet frem til tre steder i Graubünden, vi bare måtte opleve.

Vi havde lagt besøget i vintermånederne og kunne derfor glide på ski direkte ind på det første sted, frokostrestauranten Motta Hütte i skiområdet Arosa Lenzerheide.

Her er propfyldt denne solskinsfyldte frostdag, men overraskende nok ser vi mindst lige så mange gæster uden skiudstyr som med.

»Folk kommer herop med liften i deres normale tøj for at nyde eftermiddagen i det gode vejr, spise frokost og slutte af med vores signaturdessert, *Riesenschneidli*«, fortæller ejeren, Dario Pancaldi, energisk om sin rustikke fortolkning af en napoleonskage, mens han skænker et glas lokal *Schaumwein*, den tyske betegnelse for en lettere mousserende vin. Det er en lokal natur



■ Idylbarometeret topper allerede inden, du træder ind i den gamle lade, som huser Guarda Vals gastronomiske univers.

Med den store seksretters tastingmenu inklusive løbende snacks til 185 schweizerfranc samt en seks glas stor vinmenu til 89 schweizerfranc får du en komplet og gennemført gourmetoplevelse til under 2.000 kroner per næse. Det er på ingen måde galt sammenlignet med tilsvarende restauranter herhjemme og i udlandet. Er sulten mindre, findes der mindre tastingmenuer samt mulighed for at spise a la carte.

Alt er udført til perfektion

Filosofien går igen fra gårsdagens besøg hos Motta Hütte og Scalottas Terroir, og Guarda Vals køkken bærer derfor også tydeligt præg af sæsonen samt Graubünden. Da vores besøg finder sted i midten af januar, finder vi for eksempel ingen tomater, og rent visuelt fremtræder serveringerne naturligt i vinterfarver. Udført til perfektion, og alt fra raviolien med andelår og trøffel til duens bryst, lår og lever smager himmelsk.

»Vi er heldige, at vi er i et område, hvor folk er villige til at betale lidt ekstra for de gode lokale råvarer, men vi håber på at være med til at inspirere andre i turistbranchen herved og ændre opfattelsen af, hvordan råvarer benyttes«, fortæller vores vært, direktør for Guarda Val Philip Arnold.

Nogenlunde samtidig kommer sidste servering ind, kronen på værket:

»Vi kunne aldrig finde på at importere en klementin, så vi har skabt en kunstig en i stedet for«, fortæller tjeneren, inden vi stikker skeen igennem skallen af orangefarvet hvid chokolade til indholdet af



Den stilfulde Motta Hütte ligger 2.285 m.o.h. I solskinsvejr er der rift om pladserne udenfor, og det anbefales at reservere bord.

turens måske bedste, og i hvert fald mest lærerige, servering.

Du kan let komme til blindt at prise det hjemlige nynordiske gourmetkøkken og glemme, at andre steder måske er mindst lige så langt fremme. Graubünden beviser på sin egen underspillede måde, at du ikke behøver at pege rejsekikkerten mod de traditionelle mad-

lande såsom Frankrig, Italien og Spanien eller blive på dansk jord, når det handler om overdådig gastronomi med en progressiv tilgang til råvarer og selvforsyning. Og så gør det heller ikke noget, at der i kantonen er helt ro på, noget af verdens smukkeste natur samt rig mulighed for aktive oplevelser.

rejser@pol.dk



andre oplevelser i Graubünden

1 Tag på opdagelse i den velbevarede gamle bydel i Chur, der er Schweiz' ældste by samt hovedstad i Graubünden. Med over 5.000 års historie er der masser af kultur at udforske, ligesom du kan besøge de lokale bønders marked hver lørdag fra maj til oktober. www.chur.graubuenden.ch

2 Stå på ski i Lenzerheide. De i alt 225 km pister hænger sammen med Arosa og byder dertil på i alt 40 bjergrestauranter af høj kvalitet. Om sommeren er der fantastiske mountainbike- og vandremuligheder. www.lenzerheide.swiss

3 Rejs ad de betagende togruter, som Schweiz er verdenskendt for. Fra Graubünden kan du stige på Berninaekspresen, som kører fra Chur mod italienske Tirano i syd, eller på Glacierekspresen, der starter i St. Moritz eller Davos og kører vestpå mod Zermatt. www.rhb.ch

SOMMERFERIE



Uganda og Rwanda

Oplev en bjerggorilla på 7 meters afstand i Bwindi nationalpark. Chimpanse-trek i Uganda og klatrende løver i Queen Elisabeth nationalpark. Vi er også på safari til fods og i båd ved Mburusøen. Max 17 deltagere.

15 dage • inkl helpension og gorillatrekking fra 36.990 kr. 16. til 30. juli m.fl.



Kirgisistans bjerge og nomader

Eventyr i hjertet af Centralasien. Storslået natur, landsbyliv og kirgisisk gæstfrihed. Vi inviteres ind flere steder undervejs. To nætter tæt på stjernerne hos nomader ved den paradisiske Song-Kul sø. Max 18 delt.

12 dage • helpension • 15.990 kr. 25. jun • 9. jul • 16. jul • 23. jul • 13. aug



Peru m Nazca, Machu Picchu & Titicaca

Søløver, pelikaner og pingviner på Perus mini-Galapagosøer. God tid i Den Hellige Dal, en hel dag i Machu Picchu. Kondorer i Colca Canyon, Sejlads på Titicaca-søen. Flyvetur hen over de over mytiske Nazcalinjer.

18 dage • halvpension • fra 32.990 kr. 14. juli • 23. juli • 3. sept • 24. sept m.fl.



Sri Lanka ad nye veje

Vi introducerer det nordlige og østlige Sri Lanka, hvor vi møder få vestlige rejsende. Byen Trincomalee med dansk kolonihistorie. Hvalsafari med blåhvaler. To nationalparker med gode muligheder for at se leoparder.

15 dage • halvpension • 19.990 kr. 10. til 24. juli • 4. til 18. september

15%

**AF POLITIKENS BRUGERE
LYTTER TIL PODCAST DAGLIGT**

ER DU EN AF DEM?

Du lytter til Politiken.

Med Politikens nyhedspodcast i ørerne vil du på 20 minutter få en særligt udvalgt aktuel historie leveret som levende lydfortælling. Download vores app Politiken Podcast – og lyt med alle hverdage.

politiken.dk/podcast

Mindre grupper
Danske rejseledere

Viktors Farmor
WORLDWIDE EXPEDITIONS

86 22 71 81
www.viktorsfarmor.dk

Kilde: Index Danmark/Gallup 2020/2021