

# Gastro

Das Fach- und Verbandsmagazin von GastroGraubünden Juni'23

Einzelverkaufspreis CHF 6.-

## Selbstgebacken

*Punkten mit eigenem Brot*

## Emotionale Intelligenz

*Neue Schlüsselkompetenz*

## Agrotourismus

*Ein Besuch im Grenzgebiet*

# Das knusprige Extra

Gutes Brot hat stark an Bedeutung gewonnen. Während Spitzenköche immer öfter selbst backen, ist der Trend noch nicht bei allen Gastronomen angekommen. Dabei könnte man damit so einfach punkten beim Gast.



Küchenchef Hansjörg Ladurner vom «Scalottas Terroir» liebt das traditionelle Handwerk.



Geschmackvolle Brotvielfalt aus Graubünden.

Brot essen ist einfach, Brot backen eine Kunst, sagt der Volksmund. Und von dieser zeugt nicht jede Scheibe, die einem in Restaurants gereicht wird. «Eigentlich seltsam, denn frisches, variationsreiches Brot ist bei Tisch die erste Visitenkarte eines Betriebs», sagt Dominik Flammer, seit über 30 Jahren Essensforscher und einer, der sich speziell mit dem kulinarischen Erbe des Alpenraums beschäftigt. «Mit Fertigteiglingen von Kettenbäckereien gewinnt man jedenfalls keine Stammgäste», davon ist der Gründer des Kompetenzzentrums Culinarium Alpinum in Stans NW überzeugt.

Etliche Bündner Gastronomen teilen seine Leidenschaft für Körniges und Kerniges der Sonderklasse. Der Sternekoch Andreas Caminada etwa hat in seiner «Casa Caminada» in Fürstenu eine eigene Bäckerei mit Holzofen. Und der Südtiroler Hansjörg Ladurner, Küchenchef des «Scalottas Terroir» in Lenzerheide, baut auf einem Feld bei Lein im Obervaz sein eigenes Getreide an, «vorwiegend Roggen». Der Aufwand rechne sich zwar nicht, dafür aber habe er seinen Gästen immer etwas zu erzählen, sagt der Pionier der Regionalküche: «Essen hat etwas mit Geschichten zu tun. Ausserdem hat Brot einen ganz anderen Wert, wenn man es selber herstellt.»

## Mehr als ein Gruss aus der Küche

Für Ladurner ist das Grundnahrungsmittel «Heimat, ein Kulturgut». Beim Teigen verwendet er fast ausschliesslich Wasser, Salz, Mehl «und ganz dezent Hefe». Viele Laibe gehen in einem alten Gemeinschaftsbackhaus in Zorten auf, und eine Sorte im Angebot ist das Südtiroler Schüt-

telbrot, ein Fladen mit Kümmel und Anis. «Ein Stück davon, belegt etwa mit Sauerrahm und Bärlauchsprossen, kommt immer als Gruss aus der Küche.» Das Feedback auf all seine Backwaren ist enorm, sagt der mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Gastronom, der generell auf «ein Zusammenspiel von Tradition und Idealismus» setzt: «Sie finden alles hammermässig.»

Von GaultMillau geadelt ist auch Manuel Reichenbach vom Hotel Tödi in Trun. Er selber war im April «Koch des Monats», und seine Sauerteigbrote gehören für den Gastroführer zu den zehn besten des Landes. «Den Holzofen, in dem sie sorgsam gebacken werden, hat mein Vater gebaut», sagt der 48-Jährige, der weit über die Landesgrenzen bekannt ist. Wer auf der Terrasse des «Tödi» einkehrt, hat freie Sicht auf Papas Werk. «Und deshalb gibt es für viele Brote gar keine Chance, in der Küche zu landen – die Gäste kaufen sie, bevor sie richtig ausgekühlt sind.» Reichenbachs Fazit ist deshalb nachvollziehbar: «Was ich produziere, macht Appetit – und mich ein bisschen stolz.»

## Neue Leidenschaft der Spitzenköche

Backen, scheint es, ist die neue Leidenschaft der Top-Küchenchefs. Eine, die viel Zeit in Anspruch nimmt, sagt Hansjörg Ladurner. «In vielen herkömmlichen Bäckereien muss alles schnell, schnell gehen. Das sorgt bei den Essern für Allergien und Intoleranzen, weil die Enzyme im Magen zu wenig Zeit haben, das Getreide aufzuschlüsseln und verdaulicher zu machen.»

Musse für seine Backwaren nimmt sich im Graubünden-nahen Bad Ragaz

## Buchtipp

### Die neuen Schweizer Regionalfrühstücke

Regionale Produkte sind beliebter denn je. Doch während lokale Spezialitäten auf Speisekarten immer mehr Platz einnehmen, ist das Frühstücksangebot in Hotels oft noch stiefmütterlich. Um dieses unausgeschöpfte Potenzial stärker zu nutzen, hat Ernährungsforscher Dominik Flammer eine 60-seitige Broschüre zum Thema realisiert. Sie beinhaltet unter anderem hochwertige und unverwechselbare Frühstücke aus elf Regionen, darunter auch Graubünden.

Das Büchlein inklusive Porto ist für CHF 10.– bei Dominik Flammer erhältlich:

[df@publichistory.ch](mailto:df@publichistory.ch)



auch Sven Wassmer, Gastgeber und Chefkoch des mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten «Memories». Vier Stunden Handarbeit braucht, bis die Teige seiner Sauerbrote die richtige Konsistenz haben. Seit Jahren wird im Betrieb die gleiche Sauerteigmutter verwendet, «der bei uns Sorge getragen wird wie fürs Personal».

Exquisites Brot von Spitzenköchen, schön und gut – aber was bieten die anderen? «Das ist ein Bereich, in dem weitgehend noch geschlafen wird», sagt der kulinarische Feingeist Dominik Flammer. Zeit für einen Weckruf, fordert er. «Wer in einem Restaurant ein langweiligeres Brot aufgetischt bekommt als das, welches er von zuhause gewohnt ist, überlegt sich schnell, wieso er überhaupt auswärts isst. Für währschaftes Brot sollte man deshalb Feuer und Flamme sein.» ■