

novitats

lokalzeitung und amtliche publikationen für gemeinden der region albula/alvra und die gemeinde churwalden

büwo
gesamtausgabe

Rüegg

Elektro Rüegg AG
Lenzerheide, Lantsch/Lenz
+41 81 385 17 17
www.ruegg-elektro.ch

Nr. 11, 19. März 2021
39. Jahrgang

Jetzt abonnieren!

Die spannendsten Geschichten über Ihre Region. Woche für Woche.

Abobestellung: 0844 226 226 oder www.novitats.ch

novitats

BERGHOTEL TGANTIENI
SUPERIOR

TAKE-AWAY

Tel. 081 384 12 86
Edwina & Silvano Beltrametti und Familie Parpan
Voa Tgantieni 17 | 7078 Lenzerheide
www.tgantieni.ch | info@tgantieni.ch

Caviezel
MULDENSERVICE



081 632 30 00 | caviezel-gruppe.ch

Traditionelles Handwerk: Hansjörg Ladurner mahlt in der alten Mühle im Museum Vaz/Obervaz seinen Lainer Roggen



VOM ACKER ZUM BROT

Bild Nicole Trucksess

Wir haben geöffnet!

Frühlings-Neuheiten eingetroffen!

BLAESI
LENZERHEIDE SPORT·MODE·RENTALS
info@blaesisport.ch 081 384 11 21

DEN MITBEWERBERN EINEN SCHRITT VORAUSS SEIN?



somedia-promotion.ch

JostService
Jost Heizung & Sanitär Service AG

Benötigen Sie eine neue Heizung? Wir sind für Sie da!

7083 Lantsch/Lenz | Telefon 081 681 12 10 | jostserviceag@bluewin.ch

-weishaupt-
www.weishaupt-ag.ch

Heizung | Sanitär
Ölfeuerung
Wärmepumpen
Solarsystem
Haushaltapparate
Boiler-Entkalkungen





Hansjörg Ladurner füllt den Roggen in den Einfülltrichter der Hauptmühle.

Bilder Nicole Trucksess



Die gequetschten Körner werden mit einer Schütteltrennvorrichtung vom Mehl getrennt und fallen in den Überlauf.

VOM ACKER IN DIE MÜHLE INS BACKHAUS

Regionaler geht es nicht – Hansjörg Ladurner verarbeitet sein Lainer Getreide vor Ort nach althergebrachter Handwerkskunst

Von Nicole Trucksess

Es ist ein kalter Morgen – von dem bevorstehenden Frühling ist in Zorten nichts zu spüren. Hier im alten Stall des Museums Vaz/Obervaz steht die Mühle, die bis in die frühen 1960er-Jahre in Zorten in Betrieb war. Rudolf Hartmann war der letzte Müller der Gemeinde. Er übernahm die Mühle, die bis zur Elektrifizierung in den Jahren 1919/20 noch mit einem Mühlrad angetrieben wurde, 1933/34 von seinen Eltern. Doch es klappert schon lange keine Mühle «am rauschenden Bach» mehr, das alte Mühlrad ist verschwunden und auch die gemauerte Vertiefung im Bachbett ist nicht mehr zu sehen. Am alten Mühlenstandort steht längst ein Wohnhaus. Nachdem die Mühle stillgelegt wurde, fristete sie zunächst ein Schattendasein in einem

alten Heustall, bevor sie von der Politischen Gemeinde Vaz/Obervaz gekauft wurde und 1985 einen neuen Platz im Ortsmuseum fand, wo sie von Walter Brunner wieder aufgebaut wurde. Seither durfte sie zu besonderen Anlässen wie dem schweizweiten Mühlentag zeigen, was noch in ihr steckt.

Doch während diese Einsätze immer nur von kurzer Dauer waren, darf die Mühle heute «richtig» arbeiten. Hansjörg Ladurner, Küchenchef im «Scalottas Terroir» in Lenzerheide, hat Roggen mitgebracht, der auf seinem Bergacker in Lain gewachsen ist. «Im Oktober 2019 haben wir dort Winterroggen gesät, der auch aufgegangen und gut gewachsen ist – bis im Juli letzten Jahres. Da hat der Schnee den Roggen erst



Rund 40 Kilogramm Roggen vom Lainer Bergacker werden in der alten Mühle gemahlen.



Bis zu zehnmahl werden die gequetschten Körner gemahlen, bis der richtige Mahlgrad erreicht ist.



Vom Einfülltrichter aus fallen die Körner zwischen die beiden Mühlsteine.



Hansjörg Ladurner ist mit dem Ergebnis zufrieden – jetzt kann Brot gebacken werden.

einmal runtergedrückt.» Bis zum Herbst hatte das Getreide Zeit zum Erholen, Wachsen und Reifen – dann wurde geerntet. Mit Marcel Heinrich zusammen, der weit über die Regionsgrenzen hinaus bekannt für seine Albulataler Kartoffeln und seine Vorliebe für alte, schmackhafte Sorten ist, kaufte Hansjörg Ladurner eine kleine Dresche, «weil wir alles selber machen wollten». Rund 40 Kilogramm Roggen brachte der Bergacker hervor. Anfangs waren die beiden noch nicht so geübt beim Dreschen, haben die Garben nicht so gut gebunden, «sonst wären es einige Kilogramm mehr gewesen. So haben sich die Tiere, die das Stroh bekommen haben, über den Roggen gefreut», stellt Hansjörg Ladurner lachend fest.

Inzwischen hat Kurt Fedier, der die alte Mühle im Museum inzwischen betreut, die betagte Dame angeworfen. Laut rumpelt sie vor sich hin, der Holzboden zittert. Die beiden Mühlsteine drehen sich unablässig, während Hansjörg Ladurner die Roggenkörner in den Einfülltrichter schüttet. Von hier aus fallen die Körner zwischen die beiden Mühlsteine. Über eine Dosiervorrichtung lässt sich die Menge der hinabfallenden Körner einstellen. Von den Mühlsteinen geht der Weg der Körner weiter in ein Mehlsieb, wo das Mahlgut mit einer Schütteltrennvorrichtung in Mehl, Gries und Kleie getrennt wird. Während das Mehl in einer Schublade aufgefangen wird, landen die gequetschten Körner in einem Überlauf. Von hier aus werden sie wieder hoch in den Einfülltrichter gebracht. Bis zu zehnmahl, bis die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist. Hansjörg Ladurner prüft zwischendurch immer wieder den Mahl-

grad. Mit dem Roggenmehl und -srot wird er Sauerteigbrot backen – in seiner Küche im «Scalottas Terroir» und auch im alten Backhaus in Zorten, gegenüber des Museums. «Die Idee ist eigentlich, den Lainer Roggen in Zorten zu vermahlen und im Zortener Backhaus auch zu backen. Vom Acker, in die Mühle, ins Backhaus – so wie früher.»

Etwa 32 Kilogramm Mehl bekommt Hansjörg Ladurner aus seinem Roggen. «Früher wurde nicht so viel Brot gebacken wie heute», erzählt er. Vielmehr standen oft einfache, sättigende Breie auf dem Speiseplan. «Ich finde es schön, dass die alte Mühle wieder aufgebaut wurde und funktionstüchtig ist», freut sich Hansjörg Ladurner, den die Arbeit «nach alter Väter Sitte» fasziniert. Er möchte die Mühle regelmässig nutzen und plant auch bereits, Mais auf dem Bergacker anzubauen, der dann ebenfalls gemahlen werden soll. «Wir machen ein Versuchsfeld mit zwei bis drei Sorten, bauen dafür etwas weniger Kartoffeln an», erzählt er.

Seinen Bergacker möchte Hansjörg Ladurner als Permakultur bewirtschaften. Idee und Ziel einer Permakultur ist es, durch geschlossene Stoffkreisläufe langfristig stabile Ökosysteme zu schaffen, die sich selbst erhalten und nur noch minimaler menschlicher Eingriffe bedürfen. Bei einer permakulturellen Bewirtschaftung wird mit der Natur und nicht gegen sie gearbeitet. So wird der Boden auch nicht gepflügt und aufgebrochen, wie man das gemeinhin kennt. Stattdessen bleiben die im Boden vorkommenden Organismen wie Würmer oder Pilze erhalten. Weizen oder Kartoffeln werden gesteckt, darüber

kommt eine sogenannte Übersaat, die den Boden schnell abdeckt, aber nicht in die Höhe wächst, erklärt Hansjörg Ladurner. Dieser Bewuchs verhindert, dass unerwünschte Pflanzen wachsen können und schützt den Boden gleichzeitig vor Austrocknung. So soll auch weniger Bewässerung erforderlich sein. Nach der Ernte plant Hansjörg Ladurner vor dem nächsten Winter Senfsaat auszubringen. «Die geht im Herbst noch auf, stirbt aber beim Wintereinbruch ab und gibt dann Stickstoff in den Boden ab und schützt diesen aber auch gleichzeitig im Winter.» Bei all seinen Plänen, Ideen und Vorhaben greift Hansjörg Ladurner gerne auf das traditionelle Wissen der Vorfahren zurück, das leider oftmals in Vergessenheit geraten ist. Und so ist es nur folgerichtig, dass er an der rumpelnden alten Mühle steht und sein eigenes Getreide zu Mehl mahlt.

Anzeige

ACTIV
SPORT BASELGLIA
7078 Lenzerheide

**Super Set-Angebote und
Ausverkauf auf Langlaufjacken!**

Activ Sport Baselgia,
Ihr Langlaufprofi in der Region

Lantsch und Lenzerheide,
Tel. +41 81 3842534
baselgia@activ-sport.ch,
www.activ-sport.ch