



Dominique Schrotter («La Riva») freut sich über den 6. Stern in Folge.



Martin Bieri («Guarda Val») verteidigt erneut seinen Stern. Bilder Nicole Trucksess



Hansjörg Ladurner («Scalottas Terroir») wurde mit dem «Grünen Stern» ausgezeichnet.

VORFREUDE AUF GENUSS

Der kulinarische Sternenhimmel leuchtet über Lenzerheide Von Nicole Trucksess

In diesem Jahr ist alles anders – zum ersten Mal seit 1994 gibt es die neueste Ausgabe des Gourmetführers Guide Michelin Schweiz nicht in gedruckter Form. Auch die Verleihung der Sterne wurde nicht in gewohntem Rahmen gefeiert.

Während Gourmets auf Liebgewonnenes wie den Restaurantbesuch immer noch verzichten müssen, dürfen sie sich aber darüber freuen, dass nicht nur die beiden Restaurants «La Riva» in Lenzerheide und «Guarda Val» in Lenzerheide-Sporz ihren Michelin-Stern erneut erfolgreich verteidigen konnten, sondern dass es auch einen neuen Stern in der Region gibt. Mit dem «Grünen Stern» zeichnet Guide Michelin Schweiz in diesem Jahr zum ersten Mal Restaurants aus, die sich nachhaltiges

Arbeiten auf die Fahnen geschrieben haben. Dieses Prädikat wurde das erste Mal im Januar 2020 mit der Veröffentlichung des Guide Michelin Frankreich eingeführt. Der «Grüne Stern» soll Gourmets dabei helfen, Restaurants mit einer besonders nachhaltigen Ausrichtung zu identifizieren. Insgesamt wurden schweizweit 19 «Grüne Sterne» vergeben – einer der Ausgezeichneten ist das Lenzerheidner Restaurant «Scalottas Terroir» mit Küchenchef Hansjörg Ladurner.

Dem wachsenden Bewusstsein der Menschen für die Herkunft der Lebensmittel wird mit der Verleihung des «Grünen Sterns» Rechnung getragen. In der Gastronomie ist das Thema Nachhaltigkeit keine Frage der geografischen Lage oder des

Küchenniveaus. Vielmehr müssen Gastro-nomen Verantwortung zeigen, wenn es um Lebensmittelproduktion, -transport und -verarbeitung geht. So stehen Regionalität und Saisonalität der Produkte und deren biologisch-ökologischer Anbau genauso im Fokus wie artgerechte Tierhaltung, kurze Transportwege und Müllvermeidung bis hin zu sozial verträglichen Bedingungen für Mitarbeiter.

«Wir haben Restaurants ausgewählt, die sich durch den Einsatz lokaler, regionaler Produkte aus teils eigenem Anbau, die Schonung der Ressourcen, Verzicht auf Produkte aus Massentierhaltung, Abfallmanagement und Recycling sowie durch den Einsatz saisonal verfügbarer Produkte hervorheben», erläutert Guide Michelin die Vergabekriterien für den «Grünen Stern». «Nachhaltiges Arbeiten ist für uns keine Erscheinung der 2020er-Jahre, sondern seit vielen Jahren eine Selbstverständlichkeit. Nur bekannte Produzenten aus dem Bündnerland, eigene Tierhaltung mit Rassen der Pro Specie Rara und Kartoffeln, Bohnen sowie Getreide vom eigenen Acker bestimmen unsere Speisekarten», betont «Scalottas Terroir»-Küchenchef Hansjörg Ladurner.

DIE AUSGEZEICHNETEN

So urteilen die «Guide Michelin»-Tester:
«La Riva» – ein Stern

Wenn Sie nicht auf der Terrasse speisen können, wählen Sie am besten einen der Tische an der grossen Fensterfront, dann ist Ihnen der Blick auf den Heidsee und die Berge gewiss, während Sie die klassisch-moderne Küche von Dominique Schrotter geniessen. Ein Faible hat der Sohn einer Gastwirtfamilie auch für fernöstliche Genüsse – ein «Mit-bringsel» von seinen Lehr- und Wanderjahren, die ihn u. a. nach Bangkok führten. Dem trägt man mit dem «Asia Stübli» Rechnung. Da dieses im Winter 2020/21 vorübergehend geschlossen hat, dürfen sich Freunde der

asiatischen Küche in dieser Zeit auf monatliche «Sushi-Festivals» freuen. Der engagierte Service bietet auch eine kompetente Weinberatung. Mittags ist das Angebot kleiner und einfacher.

«Guarda Val» – ein Stern

Für rustikalen Charme sorgt der 300 Jahre alte Kuhstall mit seinem dunklen Holz, für einen Schuss Eleganz und Leichtigkeit der herzlich-legere und niveauvolle Service sowie die gepflegte Tischkultur. In der Küche setzt Martin Bieri auf regionalen Bezug, den er mit modernem Stil verbindet. Vom «See-hof» in Davos (hier erkochte er einen Stern)

kam der gebürtige Emmentaler ins «Maiensäss Hotel Guarda Val», wo er zunächst die Küche des zweiten Restaurants, dem «Crap Naros», leitete. Nun ist er für die gesamte Gastronomie des Hauses verantwortlich, so auch für das Gourmetrestaurant.

«Scalottas Terroir» – ein «Grüner Stern»

Das zum Hotel «Schweizerhof» gehörende Restaurant kommt trendig-alpin daher. Bei der Wahl der Produkte legt Küchenchef Hansjörg Ladurner Wert auf regionalen Bezug. Schön unkompliziert: Man kann die Gerichte von der Karte nach Lust und Laune kombinieren. Dazu wird man sympathisch umsorgt.