



Den Schweinen in Zorten geht es «saugut» – sie dürfen leben wie ein Schwein, was sich später auch in der Qualität und im Geschmack des Fleisches bemerkbar macht.

Bild Valentina Tscharner

# EINHEIMISCH KOCHEN IST COOL

Die Schülerinnen des Wahlfachs Kochen der Schule Vaz/Obervaz nehmen am Schulwettbewerb der Agrischa 2020 teil

Von Nicole Trucksess



Küchenchef Hansjörg Ladurner gibt den Oberstufenschülerinnen des Wahlfachs Kochen und ihrer Lehrerin Ilaria Nyfeler viel Wissenswertes für das Schulprojekt mit auf den Weg.

Bild Nicole Trucksess

Für Sabrina, Seraina, Juliana, Ines, Melina, Corina und Lara sieht der Unterricht im Wahlfach Kochen mit ihrer Lehrerin Ilaria Nyfeler an diesem Nachmittag anders als gewohnt aus. Statt in der Schule in Lenzerheide zu kochen, sind die Oberstufenschülerinnen zum Thema «Regionale Küche» unterwegs nach Zorten. Im Ortsmuseum treffen sie Hansjörg Ladurner, Küchenchef im Restaurant «Scalottas» in Lenzerheide. Mit den Schülerinnen besucht er «seine» Tiere im Stall von Bruno Hassler. Hier wachsen u.a. Turopolje-Schweine, Gitzi, Hühner und Schottische Hochlandrinder auf, bevor sie im Sommer zur Alp gehen und schliesslich nach einem artgerechten und schönen Leben auf dem Teller landen. Für Hansjörg Ladurner ist es wichtig zu sehen, wie die Tiere aufwachsen und leben. «Wenn man Tiere so aufzieht wie hier, dann ist das für mich nachhaltig», erklärt er den Schülerinnen. Man brauche nicht jeden Tag Fleisch, lieber «weniger, dafür qualitativ hochwertig». Und das ganze Tier müsse verwertet werden. Es müsse auch den Konsumenten klar sein: «Je günstiger das Fleisch ist, umso schlechter hatte es das Tier.» Schnell auf Masse gezüchteten Tieren kann er nichts abgewinnen: «Alles, was langsam wächst, sättigt mehr – egal ob Frucht, Gemüse oder Tier.»

Und so ist es auch nur konsequent, dass Hansjörg Ladurner einen eigenen kleinen Bergacker angelegt hat und bewirtschaftet – ganz nach alter Tradition mit alten Gerätschaften, wie sie auch im Ortsmuseum in Zorten zu sehen sind (wir berichteten in unserer Ausgabe vom 17. Mai 2019). So hat er alte Herdäpfelsorten, die er von Biobauer Marcel Heinrich aus Filisur bezieht, angebaut. «Sie sind geschmacklich nochmal anders als die, die Marcel Heinrich auf seinem Hof angebaut hat, die Böden hier oben sind fetter», erklärt er den aufmerksam zuhörenden Schülerinnen, als sie im Restaurant «Scalottas» eingetroffen sind. Den Besuch des Bergackers in Lain, auf dem das erste Grün bereits zu spriessen begann, haben Hansjörg Ladurner und die Schülerinnen ausgelassen. «Der Acker ist wieder komplett zugeschnitten, da sieht man nichts mehr.» So zeigt er im warmen Restaurant den Schülerinnen Ackerbohnen, die er im letzten Sommer auf dem Bergacker angebaut hat. «45 kg Schoten haben wir geerntet», von Hand versteht sich. «Nach dem Schälen blieben noch 15 kg übrig.» Ackerbohnen sind hervorragende Eiweisspender, erklärt er weiter. «Sie werden heute als Viehfutter angebaut, früher hat man sie getrocknet.»

Hansjörg Ladurner setzt sich viel mit dem Wissen von früher auseinander, kennt Kniffe und Tricks aus alten Zeiten. So erzählt er den Schülerinnen von einer kurzzeitigen Läuseplage, die die Ackerbohnen



Geruchsprobe: Die Schülerinnen sollen «erschnüffeln», was hier eingelegt oder getrocknet wurde.

Bild Nicole Trucksess

heimgesucht hatte. Statt mit der Chemiekeule wurde er mit Marienkäfern die Läuse los. «Wenn man die Natur machen lässt, funktioniert das meistens sehr gut.»

#### Warum gibt es das Projekt «Bergacker»?

Früher waren die Bauern in der Regel Selbstversorger, erklärt Hansjörg Ladurner den Schülerinnen. Mit Einführung der Käseunion in den 1960er-Jahren und dem Ankauf von Milch zu Fixpreisen wechselten viele Bauern vom Ackerbau zur Milchkuhhaltung. Statt selbst Ackerbau zu betreiben, wurden die Produkte im Laden gekauft. Doch: «Wenn man sieht, wie viel Aufwand dahinter steckt, ist die Wertschätzung der einzelnen Lebensmittel grösser.» Eigentlich müssten saisonale Lebensmittel auch nicht immer und zu jeder Zeit verfügbar sein. So verwendet der Küchenchef frische Produkte auch nur saisonal. Während der Saison von Früchten und Gemüsen legt er diese ein oder trocknet sie. Er präsentiert den Schülerinnen zahlreiche Gläser mit unterschiedlichem Inhalt, lässt sie daran riechen und will von ihnen wissen, was der jeweilige Inhalt ist. Eine nicht ganz einfache Aufgabe, zeigt er den Schülerinnen doch neben leicht zu erratenden eingelegten Tomaten auch getrocknete Preiselbeeren oder grüne Baumnüsse, Flechten als Aroma für Saucen und Suppen, eingelegte Zapfen der Schwarzkiefer oder auch Löwenzahnblüten, die vor dem Aufblühen eingekocht werden und wie Kapern zu verwenden sind. Schliesslich dürfen die Schülerinnen auch einige kulinarische Leckerbissen aus regionalen Zutaten probieren. Bereits die Bergheusuppe kommt bei den Schülerinnen gut an. Die Randenvariationen («Ich bin grad im Himmel») oder das Risotto mit Yak und Ingwer («megafein») begeistern die Oberstufenschülerinnen ebenso. «Yak ist ein gu-

ter Futtermittelherkunft. Das handhabt der Küchenchef nicht nur bei Obst und Gemüse so, sondern auch bei «seinen» Tieren. «Die Tiere bringen wir zum nächstgelegenen Schlachthof – und ich gehe immer mit. Das ist zwar am wenigsten schön, aber die Tiere haben dann jemand Vertrautes dabei», so Ladurner. «Die Metzger geben sich mehr Mühe und im Notfall kann ich eingreifen, wenn etwas nicht passt.» Risch Tschärner, der das Schulprojekt für die Agrischa betreut und an diesem Nachmittag mit dabei ist, pflichtet Hansjörg Ladurner bei: «Unsere Kühe sind unsere Mitarbeiterinnen.» Und die müssen schliesslich gut behandelt werden.

ter Futtermittelherkunft, so der Küchenchef. «Er lebt normal im Himalaya auf Höhen über 3000 m, das Blut hat einen höheren Hämoglobingehalt und das Fleisch sehr wenig Fett.» Vom Geschmack sei das Fleisch zwischen jungem Hirsch und Rind einzuordnen und sehr sättigend. Auf das Thema «Foodwaste» angesprochen, verweist Hansjörg Ladurner auf das Küchenkonzept im Restaurant. Dadurch, dass sich der Gast aus kleinen Portionen sein Menü selbst zusammenstellt, wird Foodwaste weitestgehend vermieden. Rüstabfälle von rohem Gemüse werden an die Schweine in Zorten verfüttert. Ladurner legt Wert darauf, dass die Tiere naturnah gefüttert werden. «Ein Futterzukauf von beispielsweise Molke macht keinen Sinn.» Da die Schülerinnen für ihr «Agrischa-Menü» auf Regionalität achten und es zu 100% aus einheimischen Produkten zusammenstellen müssen, stellt sich die Frage nach dem Einsatz von Gewürzen und Ölen. «Gewürze wurden früher schon gehandelt», weiss Ladurner. Auch könnten Kümmel, Wildfenchel oder Mönchspfeffer, der in der Region wächst, verwendet werden. Öl wurde früher hingegen nur sehr wenig genutzt, es war schlecht haltbar zu machen. Stattdessen kamen Schweineschmalz und Butter zum Einsatz.

#### Zusammenarbeit zwischen Produzent und Verwerter

Heute fehle oft der Kontakt zwischen Bauern und Köchen, zwischen Produzent und Verwertern. «Wenn man mit den Leuten zusammenarbeitet, sind die Wertschätzung und die Wertigkeit einfach höher», ist Ladurner überzeugt. «Ich schalte den Zwischenhandel aus, arbeite lieber mit den Produzenten direkt zusammen, das stimmt für alle.» So weiss er auch, wo seine Le-

bensmittel herkommen. Das handhabt der Küchenchef nicht nur bei Obst und Gemüse so, sondern auch bei «seinen» Tieren. «Die Tiere bringen wir zum nächstgelegenen Schlachthof – und ich gehe immer mit. Das ist zwar am wenigsten schön, aber die Tiere haben dann jemand Vertrautes dabei», so Ladurner. «Die Metzger geben sich mehr Mühe und im Notfall kann ich eingreifen, wenn etwas nicht passt.» Risch Tschärner, der das Schulprojekt für die Agrischa betreut und an diesem Nachmittag mit dabei ist, pflichtet Hansjörg Ladurner bei: «Unsere Kühe sind unsere Mitarbeiterinnen.» Und die müssen schliesslich gut behandelt werden.

**Welches Menü sich die Schülerinnen ausgedacht haben und wie sie es kochen und präsentieren, erfahren Sie in einer unserer nächsten Ausgaben.**

## SCHULKONZEPT AGRISCHA

Die Agrischa – Erlebnis Landwirtschaft findet am Wochenende vom 18. und 19. April bereits zum elften Mal in der Bündner Arena in Cazis statt. Mit der Agrischa soll der Bevölkerung eine moderne, natürliche, aber auch zukunftsgerichtete Landwirtschaft nähergebracht werden, die erlebnisreich und positiv in Erinnerung bleibt. Die Landwirtschaft und die Rindviehzucht haben in den letzten Jahren eine grosse Entwicklung durchgemacht. Als Konsument ist jedermann täglich und vielfach unbewusst mit der Landwirtschaft konfrontiert.

Der bewusste Umgang mit Ernährung wird immer wichtiger. Woher kommen die Lebensmittel, sind sie gesund, was haben sie für einen ökologischen Abdruck, wie steht es um das Tierwohl? Viele Fragen beschäftigen die Konsumentinnen und Konsumenten. Mit dem Hauptthema 100% Regionalität «Optimal regional» zeigt die Agrischa 2020 in Cazis die Vielfalt der Bündner Nahrungsmittel, die hohe Qualität der einheimischen Produktion. Die Auseinandersetzung mit dem Thema soll in den Familien stattfinden, aber vor allem auch in den Schulen Einzug finden.

Mit der Idee des Schulkonzepts möchte die Agrischa den Oberstufen-Schulen die Möglichkeit bieten, integriert in ihren Schulstoff in der Schulküche ein eigenes Menü mit ausschliesslich regionalen Produkten zu kreieren und zu kochen. Die Schulen begleiten das Entstehen des Menüs mit einem Film und dokumentieren das Menü und den Kochvorgang auf spielerische und kreative Art. Die so entstandenen Filme der Schulen werden an der nächsten Agrischa gezeigt und bewertet. Für die Gewinnerklassen gibt es tolle Preise zu gewinnen.