



Dominique Schrotter ist Küchenchef im Restaurant «La Riva» – das einzige Sternerrestaurant in Lenzerheide.
Bild Nicole Trucksess

KULINARISCHER STERNENHIMMEL

Guide Michelin hat seine diesjährigen Sterne vergeben

Von Nicole Trucksess

Nicht nur Gourmets fiebern der alljährlichen Sterne-Vergabe durch Guide Michelin entgegen. Auch die ambitionierten Küchenchefs, die sich Tag für Tag für ihre Gäste ins Zeug legen, warten gespannt darauf, wer in den kulinarischen Sternenhimmel aufsteigt und wer erfolgreich seine Auszeichnungen verteidigen kann.

In der Selektion 2022, die in diesem Jahr in Lausanne präsentiert wurde, finden sich schweizweit insgesamt 138 Sternerestaurants, darunter mit Sven Wassmers «Memories» im «Grand Resort Bad Ragaz» ein neues 3-Sterne-Restaurant.

Einziges Sternerrestaurant in Lenzerheide

Erneut verteidigt hat Dominique Schrotter, Küchenchef im Restaurant «La Riva» in Lenzerheide, seinen Stern. Damit bleibt das «La Riva» weiterhin das einzige mit einem Michelinsterne dekorierte Restaurant in der Ferienregion Lenzerheide.

Dominique Schrotter überzeugte die Michelinsterne mit seiner «Küche voller Finesse». Das Tüpfelchen auf dem «i» ist für die

Tester die Aussicht auf den Heidsee und die umliegenden Berge, während sie die ambitionierte klassisch-moderne Küche von Dominique Schrotter hervorheben. Pluspunkte kann der Küchenchef auch für seine vegetarischen Kreationen sammeln.

Mehr als ein Steckenpferd ist für Dominique Schrotter die fernöstliche Küche, die er während seiner Lehr- und Wanderjahre, die ihn auch nach Asien führten, kennen- und schätzen lernte. An der Sushi-Akademie in Tokio lernte er aus erster Hand die hohe Kunst des Sushi. Regelmässig verwöhnt er seine Gäste mit den beliebten Sushi-Festivals oder «Asiatischen Tagen». Gepaart mit dem engagierten Service und einer kompetenten Weinberatung fiel es den Michelinsterne leicht, die Auszeichnung der letzten Jahre zu bestätigen.

Grüner Michelinsterne für Hansjörg Ladurner

Ebenfalls bestätigt wurde der Grüne Michelinsterne, den Hansjörg Ladurner, Restaurant «Scalottas Terroir» in Lenzerheide, im Vorjahr bereits erhielt. Der Grüne

Michelinsterne wurde erstmals 2021 an Restaurants vergeben, die sich nachhaltiges Arbeiten auf die Fahnen geschrieben haben.

Die Aspekte der Nachhaltigkeit in der Gastronomie sind unterschiedlich und reichen von der Regionalität und Saisonalität der Produkte und deren biologisch-ökologischen Anbau über artgerechte Tierhaltung, kurze Transportwege und Müllvermeidung bis hin zu sozialverträglichen Bedingungen für Mitarbeiter. So werden beispielsweise Kräuter und Gemüse im eigenen Garten angebaut, Brot selbst gebacken, Fleisch von kleinen Erzeugern aus der Umgebung bezogen und Tiere «nose to tail» verarbeitet. Daneben legt man Augenmerk auf Müllrecycling und Energieeinsparung. «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», heisst es bei Michelin.

Im «Scalottas Terroir» werden nur regionale Produkte verwendet, darunter viele eigene Erzeugnisse. Hansjörg Ladurner legt Wert auf saisonalen Bezug, Nachhaltigkeit steht hier ganz im Mittelpunkt. «Nachhaltiges Arbeiten ist für uns keine Erscheinung der 2020er-Jahre, sondern seit vielen Jahren eine Selbstverständlichkeit! Nur bekannte Produzenten aus dem Bündner Land, eigene Tierhaltung (Pro-Specie-Rara) und Kartoffeln, Bohnen sowie Getreide vom eigenen Acker bestimmen unsere Speisekarten», so Küchenchef Hansjörg Ladurner. Eine Haltung, die erneut mit dem Grünen Michelinsterne belohnt wurde.



Hansjörg Ladurner, Küchenchef im «Scalottas Terroir» in Lenzerheide, freut sich über die erneute Auszeichnung mit dem Grünen Michelinsterne.

Bild René Bissig