



Grosses Interesse am ersten Forum Landwirtschaft & Tourismus

Passend zum Motto der GUARDA! «Graubünden spüren» organisierten der Bündner Bauernverband, Gastro Graubünden und hotelleriesuisse Graubünden gemeinsam das Forum «Vom Hof zum Genuss». Dabei wurden am vergangenen Freitag rund 100 Vertreter aus Landwirtschaft, Hotellerie und Gastronomie zusammengebracht, um über das Potenzial von Kooperationen mit landwirtschaftlichen Produzenten zu diskutieren.

Eingangs nannte die Moderatorin Seraina Venzin die Kooperation von Landwirtschaft & Tourismus ein Erfolgsrezept und liess das Forum durch Regierungsrat Jon Domenic Parolini eröffnen. Als Departementsvorsteher der beiden Branchen bekräftigte Parolini das Potenzial dieser Zusammenarbeit und erinnerte, dass Gäste in Graubünden Regionalität wünschten. In einer kurzen Begrüssung stellten sich die drei Branchenvertreter aus Landwirtschaft, Gastronomie und Hotellerie vor. Martin Renner, Geschäftsführer des Bünd-

ner Bauernverbandes, wünscht noch vermehrt, die zahlreichen und hochwertigen Lebensmittel aus Graubünden an Gastronomie und Hotellerie zu liefern. Dabei brauche es eine gute Vernetzung. Marc Tischhauser, Geschäftsführer von Gastro Graubünden, wünscht dort weiterzumachen, wo die Diskussion der Zusammenarbeit meist ende. Es brauche die Zeit für Umsetzung. Als Dritter im Bunde geht Andreas Züllig, Präsident von hotelleriesuisse, mit gutem Beispiel voran und betreibt sein Hotel «Schweizerhof» auf der Lenzerhei-



Küchenchef Hansjörg Ladurner und die Produzenten Petra Hartmann und Bruno Hassler über ihre Zusammenarbeit (v. l.).



Gastgeber und Produzenten mit Herz: Matthias Althof, Arthur Bühler und Luzi Stucki (v.l.).

de mit zahlreichen Erzeugnissen aus der Region von über 30 landwirtschaftlichen Lieferanten.

Beispiele aus der Praxis funktionieren

Als gelernter Koch weiss Züllig, was es in der Hotelküche benötigt und worauf es ankommt. Schliesslich stellt der Hotelchef die Weichen. Macht der Küchenchef ebenfalls mit, läuft der Karren an. Gut zehn Jahre führt Hansjörg Ladurner das Restaurant «Scalottas», welches seit 2000 dem Hotel «Schweizerhof» angegliedert ist, mit hauptsächlich regionaler Küche. Er ergänzt: «Das Wichtigste sind unsere Produzenten» und meint damit seine 30 Landwirte aus der Region. Diese beliefern ihn das ganze Jahr mit Fleisch, Eiern, Milchprodukten und vielem mehr. Er sagt: «Uns ist wichtig, wo die Tiere aufwachsen» und begleitet sie oft selbst zum Schlachthaus. Diese Qualitätskontrolle beschert ihm einen «Mehrwert in der Kü-

che». Damit solches Handeln auch im Restaurant ankommt, ergänzt er: «Muss man sich den Gästen zeigen», sprich den Mehrwert kommunizieren. Die beiden Lieferanten und Erzeuger, Bäuerin Petra Hartmann und Landwirt Bruno Hassler, sind langjährige Partner vom «Schweizerhof». Sie bauen fast massgeschneidert für das «Scalottas» an, halten hoteleigene Tiere oder liefern auf langjährige Bestellungen. Denn «man muss Zeit zur Aufzucht geben», weiss Ladurner.

Das Dorf miteinbeziehen

Im Ort Valendas (Gemeinde Safiental) betreibt Matthias Althof mit seiner Frau das «Gasthaus am Brunnen». In kurzer Zeit hat sich das frisch renovierte Restaurant mit zehn Mitarbeitern zur Gourmetlokalität entwickelt. Dank des Engagements von Koch Althof wird auch hier viel Regionales verarbeitet und aufgetischt, bezogen von umliegenden Landwirten. Sein



Motto: «Was ich damit gebe, bekomme ich auch wieder zurück.» Als Beweis ist ein rege besetzter Stammtisch und der Restaurantbesuch durch Einheimische. Landwirt und Gemüsebauer Arthur Bühler erzählt von den Begegnungen mit Althofs Gästen. Er, auf dem Heimweg vom Stall, sie vom Parkplatz zum Gasthaus. Landwirt Luzi Stucki aus dem Weiler Turisch oberhalb Valendas wollte seine Mastkälber besser verkaufen und fand in Althof einen verlässlichen Geschäftspartner. Der dem Absatz angepasste Betriebszweig liefert nun rund sechs Kälber und das durchs ganze Jahr. Im Anschluss gingen die Teilnehmer zum aktiven Part der Veranstaltung über und diskutierten die Thematik im «Kafi Grischun». Dabei wurden in mehreren Arbeitsgruppen die Möglichkeiten und Bedürfnisse einer zukünftigen Kooperation zusammengetragen. Die so

entstandenen Resultate werden nun von der HTW Chur ausgewertet. Seitens des Bündner Bauernverbandes sind im kommenden Jahr noch weitere Veranstaltungen rund ums Thema Landwirtschaft & Tourismus geplant.

Lernende tischen regionale Spitzenküche auf

Die Schüler der Swiss School of Tourism und Hospitality (SSTH) in Passugg zauberten unter der Leitung von Gion Martin Fetz einen neugängigen Apéro riche mit regionalen Produkten. Die Gäste belohnten ihrerseits das Können der Lernenden mit Begeisterung. So hält die regionale Küche bereits in der Ausbildung Einzug und der Titel «Vom Hof zum Genuss» konnte am Forum vorgelebt werden.

Reiner Schilling



Professioneller Service und regionale Spezialitäten von den Lernenden der Swiss School of Tourism & Hospitality, Passugg.

(Fotos: R. Schilling)