

(Titelstory)

In der besten aller Welten

... leben Nutztiere so wie die Schweine, deren Fleisch Hansjörg Ladurner im Restaurant Scalottas Terroir auf der Lenzerheide serviert. Am Beispiel des Schweins zeigt der Koch, was er unter respektvollem Umgang mit Tier und Fleisch versteht.

Text: Sara Witmer Bilder: Nino Valpiani

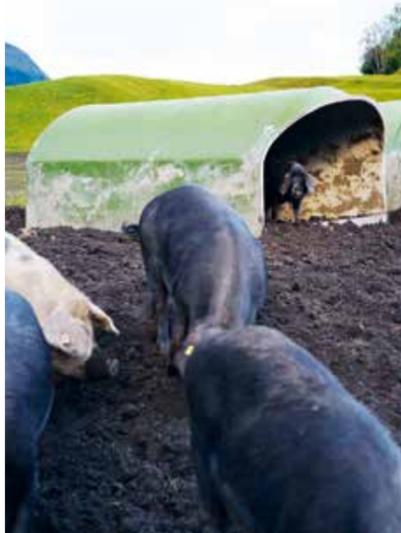
Aufgeregt kommen sie aus allen Ecken der Wiese und aus ihren grünen, mit Stroh gefüllten Plastik-Igloo angerannt. Mit viel Gequieke, Gezanke und Gerammel um den besten Platz reißen sie sich am Zaun auf. Irritation darüber, dass sich heute Morgen zwei Autos und fünf Personen vor ihrer Weide eingefunden haben, ist den 25 Schweinen keine anzumerken. Jetzt zählt nur eines: Frühstück! Und dieses holt Markus Dönz nun in fünf Eimern aus dem Kofferraum seines Suzuki. Unter heftigem Geschmatze und in Windeseile verschwindet der Inhalt der Kessel – eine Futtermischung – in den borstigen schwarzen Körpern. Als der Trog leergefressen ist, legt sich die Aufregung, und die Tiere zerstreuen sich. Nicht wenige bleiben aber erst einmal am Zaun und haben nun endlich Zeit, den ungewohnten Menschaufmarsch zu mustern. Willkommen auf der Schweinewiese. Willkommen bei den Schwarzen Alpenschweinen von Markus Dönz, den Tieren, deren Fleisch Hansjörg Ladurner momentan im Restaurant Scalottas veredelt.

Hansjörg Ladurner ist Koch, aber mittlerweile auch Medienprofi. Als solcher weiss er ganz genau, was Fotografen brauchen und Journalistinnen wollen. So ist er auch auf diese Story ohne viel Zutun perfekt vorbereitet und hat im Vorfeld unseres Besuches zwei Schweinsköpfe besorgt. Den einen davon hat er bereits drei Stunden lang im Salzwasser gekocht, der andere liegt roh und gekühlt in einem blickdichten, blauen Plastiksack – die rosa Haut wächsern, ein paar verbliebene Borsten an den Ohrensitzen, Gehirn, Gehörgänge und Augen entfernt. Beim Waschen des Kopfes macht uns Ladurner auf einen Abdruck auf der Schweinestirn aufmerksam. Dort hat man im Schlachthof die Betäubungszange angesetzt.

Schweinsköpfe dieser Grösse und Art landen für gewöhnlich nicht in der Küche des Scalottas. Ladurner hat sie zu Demonstrationszwecken im Schlachthof Mittelbünden besorgt, einem genossenschaftlich organisierten regionalen Schlachthof ohne eigenen Handel. Rund 3000 Tiere (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen) werden dort jährlich geschlachtet. (Zum Vergleich: Die zwei spezialisierten Schweine-Schlachthöfe der Fleischverarbeiterin Micarna schlachte pro Jahr im Schnitt allein rund 700 000 Schweine.) Für die beiden Schweinsköpfe hat Küchenchef Ladurner gerade mal einen Kilopreis von etwa 80 Rappen bezahlt. «Teilweise bekäme man die Köpfe sogar gratis, denn ein Schweinskopf ist heute ein Schlachtnebenprodukt. Für kleine Schlachthöfe und Direktvermarkter ist die Verarbeitung von Schweinsköpfen mit zu viel Aufwand verbunden, als dass sie sich lohnen würde. Denn wirkliches Muskelfleisch gibt es am Kopf, abgesehen von den Bäckchen und der Zunge, keines.» Und so wandern die Köpfe als Ganze zu spezialisierten Unternehmen, die Schlachtnebenprodukte verarbeiten und aufbereiten. Weggeworfen, wie man so oft hört, werde von einem geschlachteten Schwein kaum etwas, aber auf dem Teller lande maximal ein Drittel des Tieres. «Das ist tragisch», findet Ladurner. «Denn essbar wäre so vieles mehr am Schwein.»

Wir essen nur rund einen Drittel eines Schweins, essbar wäre vieles mehr

2023, in einem etwas verhaltenen Jahr für den Tourismus auf der Lenzerheide, sind Hansjörg Ladurner und sein Team mit einem einzigen Schwein ausgekommen. In anderen Jahren waren es jeweils zwei Tiere. So etwas funktioniert, weil das Scalottas ganze Tiere einkauft, ein sehr



Auf diversen Wiesen rund um Urmein anzutreffen: die Schwarzen Alpenschweine von Markus Dönz.



Regelmässig bringt Bauer Markus Dönz die Schweine auf neue Wiesen.



Das Fleisch seiner Schweine vermarktet Markus Dönz selber.

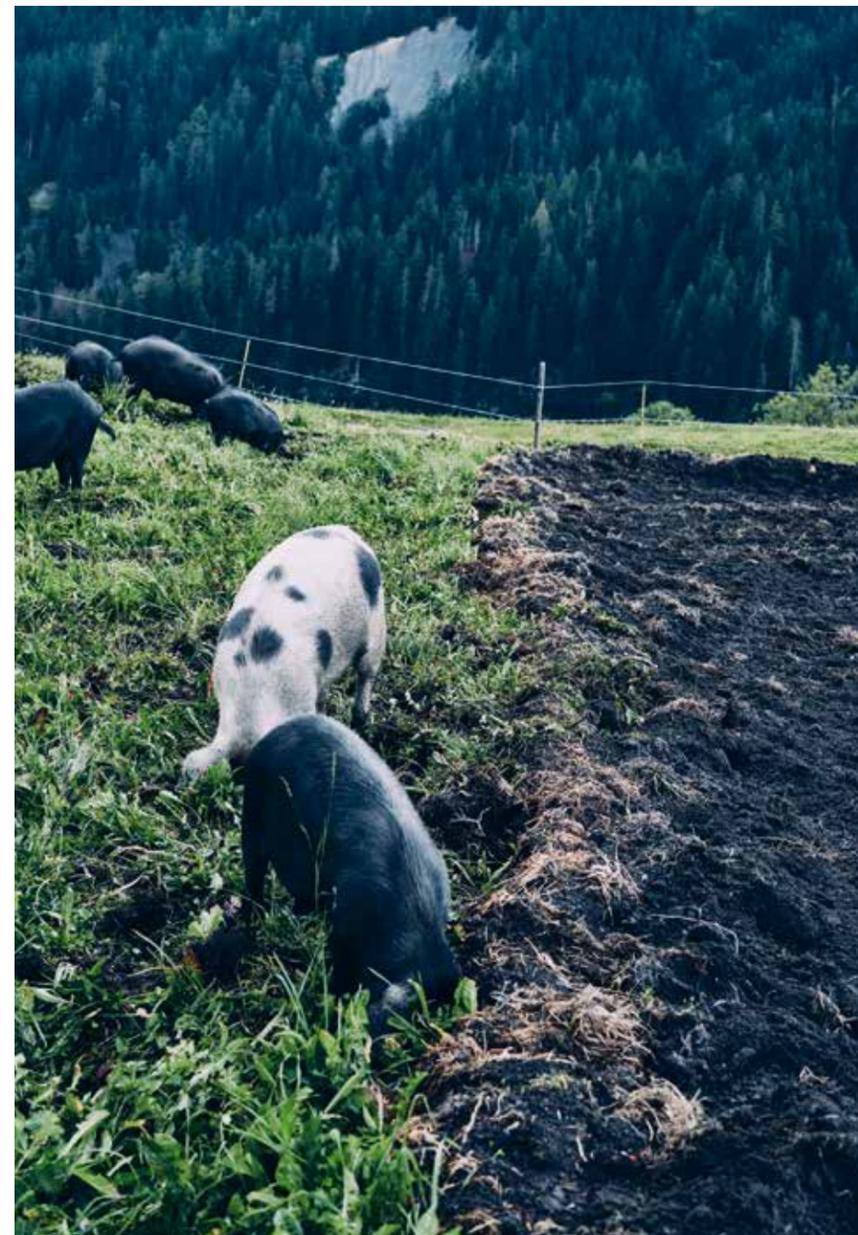


Schwarze Alpenschweine sind manchmal auch schwarz-weiss gefleckt oder rotbraun.

«Ich bevorzuge Tiere, die langsam wachsen und im alpinen Freiland problemlos zurechtkommen»



Schweinewiesen sind meist braun, manchmal schlammig. Doch genau so ist es den Tieren wohl.



Wühlen, was die Rüssel hergeben: lange bleiben neue Wiesenabschnitte nicht grün.



Dönz' Schweine sind äusserst zutraulich und legen sich zum Kraulen gerne hin.



Ein Borstenkleid, das vor Kälte und vor Sonnenbrand schützt.



Für den Besuch auf der Schweinewiese führt uns Hansjörg Ladurner von der Lenzerheide nach Urmein am Heinzenberg. Kurz vor Sonnenaufgang stehen wir bei den Tieren.



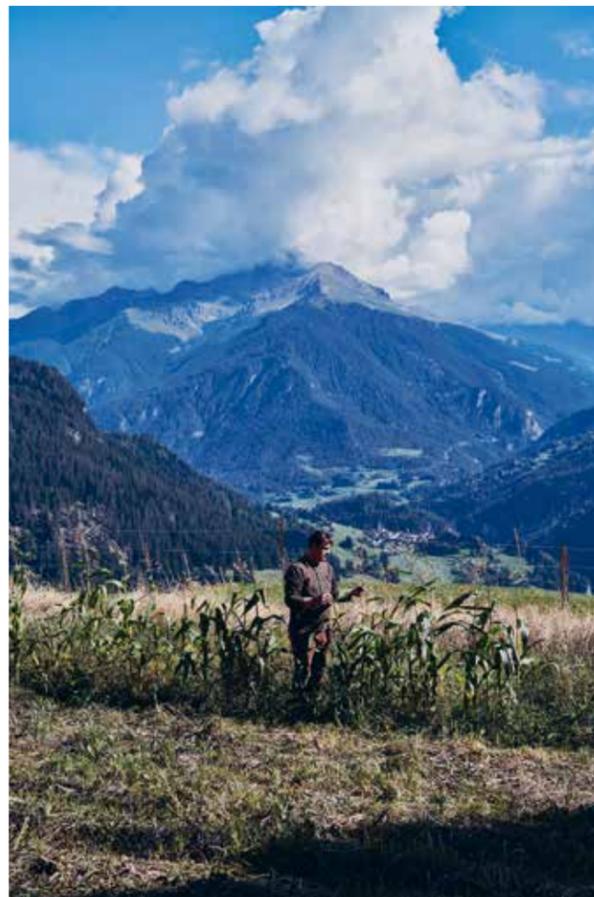
Das Terroir und die kulinarischen Traditionen des Alpenraums sind Thema im Restaurant Scalottas auf der Lenzerheide – sowohl auf dem Teller als auch beim Interieur.



Keine Gastronomie ohne Landwirtschaft – der direkte Draht zu Produzentinnen und Produzenten ist zentral für Hansjörg Ladurners Arbeiten im Scalottas.



«Eine Terroir-Küche der Alpen funktioniert nicht ohne Landwirtschaft und tierische Produkte»



Zum Restaurant Scalottas gehört auch ein Acker. Dort bauen Hansjörg Ladurner, sein Team und zwei Bauern zum Beispiel Mais, Kartoffeln und Roggen an.



Ursprünglich kommt Hansjörg Ladurner aus Südtirol – die DNA der Alpen ist auch seine.

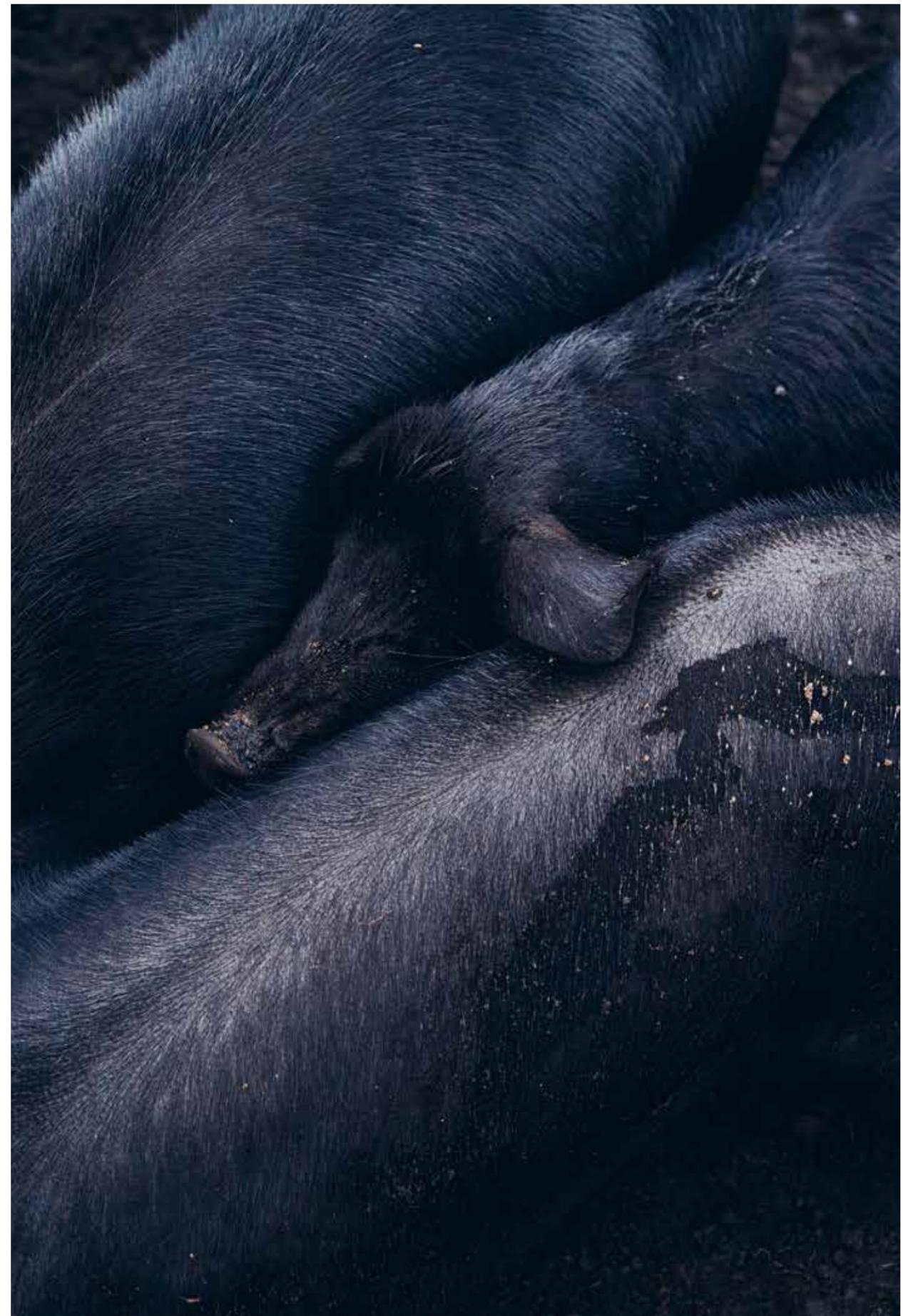
flexibles Menu hat, auf dem Fleisch keine zentrale Rolle spielt, und weil das Küchenteam so viel wie möglich vom Tier verwendet. Letzteres jedoch, ohne ins Extrem zu gehen, wie Ladurner betont. «So wichtig es mir ist, das ganze Tier zu brauchen, es muss sinnvoll bleiben – also auch für unsere Gäste stimmen. Darum sind zum Beispiel Innereien kein grosses Thema bei uns.» Dennoch lässt Ladurner die Innereien seiner Tiere nicht einfach im Schlachthaus: «Abgekocht sind das Delikatessen für die beiden Herdenschutzhunde eines befreundeten Bauern.» Füsse und Schwänzli der Scalottas-Schweine sind jeweils Basis für Fonds und Saucen. Teile des Rückenspecks und die dazugehörige Fetthaut werden zu Schmalz und Grieben ausgelassen, was die Gäste jeweils als Bestandteil des Grusses aus der Küche vorgesetzt bekommen. Andere Teile des Fetts auf dem Rücken salzt und presst Ladurner zu hauseigenem Lardo. Kurzbratstücke vom Schwein gibt es – mengenbedingt – nur sehr sparsam und vor allem dann, wenn von Wild, Lamm, Ochse oder Yak keine solchen Stücke angeboten werden. Schmorstücke wie Hals, Schulter, Wädli oder Haxen werden zu Würsten, Burgern, Ragouts oder Pulled Pork. Brust und Stotzen reifen unter den kundigen Händen von Fleischveredler Jörg Brügger im benachbarten Parpan zu luftgetrocknetem Rohschinken und Speck. Und der Kopf zu guter Letzt wird in einer aufwendigen Prozedur zu Presskopf, oder wie man im Scalottas sagt, zu einer Kopfpraline verarbeitet.

Der Kopf eines konventionellen Schweins der Rasse Schweizer Edelschwein wiegt rund sechs Kilogramm. Die Hälfte dieses Gewichts macht der Schädel aus, der sich unter einer beeindruckenden Schicht aus Schwarte und Fett verbirgt. Diese Schicht, nach drei Stunden Sieden schmelzig weich und noch warm, lässt sich jetzt ganz einfach vom Knochen schälen. Es riecht dezent, aber appetitlich nach Fett und Fleisch. Besonders dick ist die Speckschicht von den Backen abwärts gegen den Hals. «Aus diesem Kragen könnte man auch Backenspeck, Guanciale, machen», erklärt Ladurner und schält derweil die Ohren. Diese sind nur ganz dünn von Schwarte überzogen. Darunter ein schneeweisser Knorpel, diesen gibt der Koch zurück in den Sud: «Genau diese Stücke lassen den Sud am Schluss wunderbar gelieren.» Die beiden Kaumuskel, die Bäckchen, sind mit einem Durchmesser von knapp fünf Zentimetern verschwindend klein. «Geschmort eine Delikatesse», schwärmt Ladurner, «doch man stelle sich vor, wie viele man davon braucht, um nur schon für vier Personen zu kochen.» Und so schneidet er auch die Backen, wie alles andere am Schweinskopf, von Hand zu kleinen Würfeln und gibt sie in eine grosse Schüssel. Am Schluss sammeln sich dort etwa drei Kilogramm Masse, bestehend aus Fett, Schwarte, Bindegewebe und Fleisch. Der kahle Schädel kommt zurück in den Sud. Übrig vom Schweinskopf bleiben circa 200 Gramm Knorpel und andere kleinere Stücke, die sich dem Messer widersetzen und deshalb aussortiert wurden. Gemischt mit etwas Salz, Pfeffer, milden Chiliflocken und ein wenig lauwarmem Sud kommt die Presskopf-Masse in zwei rechteckige Pressformen, wie sie in Metzgereien zum Einsatz kommen, um toastbrotkonformen Schinken zu produzieren. Stark gepresst und gekühlt verdichtet sich die Masse zu einer Art Paté, die sich kalt einfach in Scheiben schneiden und ausstechen lässt. Kalt genossen schmeckt sie weich, würzig und vollmundig, in erster Linie fleischig und nicht nach Schwein. Ein Produkt, das man gut und gerne so geniessen könnte. Im Scalottas werden die Kopf-Pralinen jedoch paniert, frittiert und



Zum Dahinschmelzen

Aus dem Rückenfett der Scalottas-Schweine wird Lardo gemacht. Schinken und Speck entstehen im benachbarten Parpan. Das Fett all dieser Produkte ist schneeweiss und schmilzt regelrecht im Mund.



Wenn Fleisch, dann so

Schwarze Alpenschweine sind unkompliziert, zahm und angenehm im Umgang. Weil sie sehr neugierig sind, gehen sie im Schlachthof ohne unnötigen Stress in den Tod. Die Grausamkeit des Schlachtens verschwindet so weit wie möglich.



Sauwohl

Sie grasen, wühlen, suhlen das ganze Jahr im Freien: die Schwarzen Alpenschweine von Markus Dönz. Mit ihren hohen Beinen und dem Borstenkleid sind sie an ein Leben draussen angepasst. Sie verschmähen weder Gras noch die Regenwürmer und Käferlarven im Boden – und schon gar nicht den Futtermix, den Dönz ihnen morgens und abends auf die Wiese bringt.



All of it

Hansjörg Ladurner und sein Team verarbeiten nur ganze Tiere. Das macht Schmorstücke (hier in Form von Pulled Pork an Holundersauce) wertvoll und rückt Teile vom Tier ins Zentrum, die nur noch selten gegessen werden – wie den Schweinskopf, hier als panierte Kopfpraline.

warm serviert. «Das lässt das Fett noch mal leicht anschmelzen und macht das Innere der Praline weich und saftig», erklärt Ladurner. «So überzeugt das Produkt auch Zweifelnde. Es ist noch keine Kopfpraline je zurückgekommen. Im Gegenteil, manchmal hätten die Leute am liebsten noch mehr von der ungewöhnlichen Delikatesse.

Dank den beiden Köpfen, die Ladurner für uns zur Demonstration verarbeitet, ist der Kopfpralinen-Vorrat des Scalottas ausnahmsweise gut gefüllt. «Gewöhnlich verarbeiten wir einfach die Köpfe von unseren Schweinen. Kopfpralinen hat es darum nur, solange es hat.» Von einem einzelnen dieser Schweine gibt es denn auch ganz selten Material für zwei Pressformen, denn Hansjörg Ladurner arbeitet nicht mit konventionellen Rassen. «Ich bevorzuge extensive Rassen, das heisst Tiere, die weniger schnell wachsen und sich problemlos im alpinen Freiland halten lassen», so der Südtiroler. «Diese Tiere sind bei der Schlachtung älter als konventionelle Schweine und setzen genetisch und haltungsbedingt weniger Fleisch an. Dafür sind ihr Fleisch und Fett dank dem langsameren Wachstum von bester Qualität.» Bis vor drei Jahren hielt Ladurner immer zwei eigene Schweine der alten Rasse Turopolje. Diese lebten im Freiland bei einem Bauern in Valbella. Als dieser im Zuge des neuen Grundwasserschutzgesetzes jedoch den Auslauf der Schweine hatte betonieren müssen, musste sich Ladurner nach einer Alternative umsehen. «Ich will keine Schweine auf Beton halten. Ich verstehe die Gülle-Grundwasser-Problematik, wenn es um Ställe mit hunderten von Schweinen geht. Aber bei zwei Schweinen?»

Die Alternative zu den Turopolje hat Ladurner schliesslich 40 Autominuten von der Lenzerheide und ein Tal weiter gefunden: in Urmein am Heinzenberg bei Bauer Markus Dönz, auf dessen Schweinewiese dieser Text begonnen hat. Seit rund drei Jahren leben dort zwei Gruppen mit Schwarzen Alpenschweinen. Robuste, dank ihren langen Beinen berggängige Tiere mit dichtem Borstenkleid. Sie sind perfekt an ein Leben im Freien angepasst und fressen gerne auch Raufutter wie Gras. Markus Dönz ist vor drei Jahren eher zufällig auf diese Rasse gestossen, würde sie heute aber gegen nichts mehr eintauschen. «Die Tiere sind unglaublich unkompliziert, zahm und angenehm im Umgang.» Seine Schweine leben in Gruppen den ganzen Sommer über auf diversen Wiesenabschnitten, im Winter in der Nähe des Stalls mit Zugang zu einer Winterweide. Wenn ein Tier geschlachtet wird, ist es 15 bis 18 Monate alt. Wenn es so weit ist, bringt Dönz die zutraulichen Tiere selber bis in den Schlachthof nach Cazis. Dort gehen die Schweine – neugierig, wie sie sind – meist ohne Aufregung und von selbst in die Bucht, wo sie am Ende betäubt und sterben werden. Das Schwein, das Ladurner im Scalottas 2023 verarbeitet hat, war das erste aus der Zusammenarbeit mit Bauer Dönz. Das Fazit des Kochs: «Es stimmt alles – bestes Fleisch, schönes, festes Fett und Tiere, die leben dürfen, wie sie es verdienen.»

Bestes Fleisch, schönes Fett und Tiere, die leben dürfen, wie sie es verdienen



Ein Schweinskopf im Rohzustand. Fast alles daran ist essbar.



Drei Stunden köchelt der Schweinskopf im Salzwasser. Dabei entsteht auch ein aromatischer und gelatinöser Sud.



Einmal gegart, lässt sich alles, was nicht Knochen ist, ganz leicht vom Schweineschädel lösen.



Fett und Schwarte – daraus besteht ein Schweinekopf hauptsächlich.



Ein ganzer Schweinekopf gewürfelt, etwas Sud, Salz und Pfeffer – so geht Presskopf vom Schwein.



In alten Schinkenpressen kühlt die Presskopf-Masse ab und hält dann, dank der vielen Gelatine, ohne weiteres zusammen.



Ist die Presskopf-Masse auch gut abgeschmeckt?



Abgekühlt ist der Presskopf im Prinzip genussbereit. Im Scalottas folgen noch drei weitere Schritte bis zur Praline.

Übrig vom Schweinskopf bleiben 200 g Knorpel und kleine Stücke, die sich dem Messer widersetzen



Das Finish: Pralinen ausstechen, panieren und frittieren.



Es lebe das Fett! Vor allem, wenn es so daherkommt: Speck und Lardo vom Scalottas-Schwein



Speck und Schinken seiner Schweine lässt Hansjörg Ladurner in der Naturluft-Trocknerei von Jörg Brügger in Parpan veredeln.



Guanciale vom Schwarzen Alpenschwein. Diesen stellt Schweinhalter Dönz selbst her.



Die Schweinskopf-Praline: Symbol für konsequenten Fleischgenuss mit Respekt.



Das Schwarze Alpenschwein
Früher gab es in den Alpen diverse Alpenschweinrassen, die mit ihren kurzen Körpern und langen Beinen perfekt an das Leben im Berggebiet angepasst waren. Darunter zum Beispiel schwarze und gefleckte Bündner Schweine, Veltliner und Tessiner Schweine sowie gescheckte Samolaco- und Südtiroler Schweine. Mit der Industrialisierung der Landwirtschaft verschwanden diese heimischen Alpenschweinrassen in der Schweiz komplett. 2013 stiessen Forschende der Universität Parma zufällig auf die letzten Veltliner Schweine und starteten zusammen mit dem Netzwerk Pro Patrimonio Montano (PatriMont), welches sich länderübergreifend für die genetische Vielfalt in der Alpenwelt einsetzt, ein Rettungsprojekt. Das Schwarze Alpenschwein ist eine aus dieser Rettungsaktion hervorgegangene Kompositrasse. Eine neue Rasse, die jedoch die alte Genetik aller heute noch auffindbaren Bergschweinrassen in sich trägt. Erst 2018 wurden erste Tiere dieser neuen alten Rasse in der Schweiz wieder angesiedelt.