
Written by
Bettina Tschuor

AROSA / PEOPLE / STORIES / GARDEN / AGRICULTURE / BOTANY / ECOLOGY

CHEFKOCH DANNY

Chefkoch Danny Thomas vom Seehof in Arosa gibt Auskunft über seine Erfahrungen mit dem Kartoffelanbau und die Arbeit in der Gastronomie in Arosa.

WELCHE KARTOFFELSORTEN PFLANZT DU AN?

Ich mache immer unterschiedliche Sorten rein. Mittlerweile nur noch solche, die widerstandsfähig sind und keine alten Sorten. So nehme ich zum Beispiel Agria, Laura und die Ratte, wo ich weiss, dass ich daraus auch etwas an Ertrag erhalte. Ich mache keine Experimente mehr, weil der Ertrag dann für mich zu gering ist.

WOFÜR MACHST DU DAS?

Ich mache das eher hobbymässig. Weil ich Spass dran hab, im Frühjahr, wenn der Schnee weg ist, ein bisschen in der Erde rumzubuddeln. Und natürlich, um die Kartoffeln einzulagern um diese dann im Spätherbst oder Winter essen zu können.

WIE OFT HABT IHR DAS SCHON GEMACHT?

Ich bin jetzt im siebten Jahr am Gärtnern hier in Arosa.

WAS IST DIR IN DEN LETZTEN JAHREN GUT GELUNGEN, WAS WENIGER?

Gut gelungen sind mit die widerstandsfähigen Sorten. Ich habe viele alte Sorten versucht anzubauen, aber das ist mir weniger gut gelungen. Ich habe einen nassen lehmigen Boden, und wenn's einen Sommer gibt mit mehr Niederschlag, staut sich das Wasser und die alten Sorten gehen kaputt.

WAS GEFÄLLT DIR DARAN, WAS WENIGER?

Mir gefällt, dass ich mit der Natur arbeiten kann, dass ich selbst etwas schaffen und anbauen kann. Das liegt auch in der Natur des Menschen, so etwas zu tun. Im Frühjahr mit der Erde arbeiten, es wachsen zu sehen, sich um die Pflanzen zu kümmern und auch ein Ertrag und Ergebnis zu sehen. Das ist spannend! Und die Kartoffel ist natürlich auch dankbar. Man muss nicht so viel machen. Mich bereichert das und das gefällt mir.

WIE BESCHAFFT IHR DIE LEBENSMITTEL FÜR DIE GÄSTE IN EUREM HOTEL UND RESTAURANT?

Einerseits von lokalen Lieferanten, wie zum Beispiel der Sennerei Maran hier in Arosa. Wir versuchen schon lokal zu denken und zu arbeiten. Aber wir haben natürlich auch Lieferanten aus dem Unterland, das geht nicht anders. Für Fleischprodukte arbeiten wir beispielsweise mit Traitfaina zusammen. Wir achten darauf hauptsächlich Schweizer Fleisch einzukaufen, aber zu hundert Prozent ist das leider nicht möglich. Wir sind bemüht, dass wir Ware aus der Region kaufen. Da wir beim Fleisch aber oft Edelstücke verwenden, geht das nicht, da man bei lokalen Produzenten ganze oder halbe Tiere bezieht.

IST DEIN EINDRUCK, DASS DIE SITUATION BEIM EINKAUF IN AROSA ANDERS IST ALS IM URBANEN/STÄTISCHEN RAUM? FALLS JA: WORIN LIEGT DER UNTERSCHIED?

Bedingt anders. Wir müssen einfach ein bisschen vordenken. Die Lieferwege sind etwas anders als bei uns. Viele liefern zweimal die Woche. Ansonsten ist es wohl nicht viel anders, ausser im Winter ist wegen Schneefall mal die Strasse gesperrt. Dann verzögert sich alles.

WIE WICHTIG IST ES DIR, PRODUKTE AUS DER UMGEBUNG ZU BEKOMMEN?

Das ist mir sehr wichtig. Spätestens seit Corona ist es auch einfacher geworden. Es ist aber wie gesagt nur bedingt möglich.

Ich muss auch schauen, dass ich die Gästewünsche erfülle. Und nur aus der Region Produkte zu benutzen ist bei unserem Restaurant nicht möglich. Da muss ich europaweit denken.

WELCHE PRODUKTE BEZIEHST DU AUS DER REGION? WAS FEHLT DIR HIER?

Gemüse kommt in der Regel aus der Schweiz, wir versuchen mit der Saison zu gehen. Wir kaufen im Frühjahr keine Pilze zum Beispiel. Im Sommer ist das leicht, im Winter etwas schwieriger. Da gibt's viel Wurzelgemüse. Salate kommen dann aus Italien, das erachte ich als vertretbar.

Fehlen tut mir hier eigentlich nichts. Wir haben genügend Produkte, womit wir arbeiten können. Die Auswahl ist gross und ich brauch kein Wagyu oder australisches Fleisch.

WAS ESSEN EURE GÄSTE AM LIEBSTEN?

Das ist schwierig zu sagen. Sie mögen schon ausgewählte Stücke an Fleisch. Wir haben unser Restaurant auch ein bisschen so ausgerichtet. Da achte ich auf gute Herkunft und gute Produkte. So zum Beispiel von Luma Beef, die machen super Sachen. Oder auch teilweise Pata Negra Schwein aus Spanien. Diese Tiere leben draussen und werden erst spät geschlachtet. Wir kaufen keine hochgezüchteten Hausschweine.

NIMMST DU EINE VERÄNDERUNG IN BEZUG AUF DIE WÜNSCHE DER GÄSTE WAHR?

Oh ja. Es geht immer mehr in die vegetarische und vegane Richtung. Das ist ein grosses Thema. Die Leute sind bewusster geworden. Das merke ich deutlich seit zwei, drei Jahren jetzt. Wir gehen da auch sehr stark drauf ein. Ich find das Thema Gemüse sehr spannend, weil wir da wie gesagt ne super Palette hier in der Schweiz haben. Und wenn es mal ein Stückchen Fleisch gibt, dann sind die Gäste schon bereit, auch mal einen Franken mehr zu zahlen, um da auch ein gutes und gesundes Produkt zu bekommen.

Fische zum Beispiel: wir kaufen keine Meeresfrüchte oder Garnelen, wir kaufen keine Hummer, wir bleiben wirklich in der Schweiz mit Zander aus dem Lago Maggiore oder Genfersee oder ein Alpensaibling oder Lostallo Lachs (Aquazucht in Südbünden), das ist eine Supersache. Und das schätzen die Gäste sehr. Ich denke, dass dieser Trend noch ein paar Jahre anhalten wird, gesünder und bewusster leben.

WAS KOCHST DU ZU HAUSE AM LIEBSTEN?

Das ist etwas schwierig, weil ich zwei kleine Kinder zu Hause habe. Natürlich muss ich ihnen auch gerecht werden. Da sind Sachen wie Spaghetti Bolo ein grosses Thema. Ich koche zu Hause meist sehr einfach. Im Herbst gern auch mal einen Eintopf, wenn viel Gemüse im Garten ist. Ich baue auch andere Gemüsesorten an. Dann gibt's auch mal einen Eintopf der draussen am Feuer gekocht wird. Wir essen eher wenig Fleisch und weil es im Winter meist schnell gehen muss, gibt's auch eher einfache Gerichte.

Instagram: [dannys_kueche \(https://www.instagram.com/dannys_kueche/\)](https://www.instagram.com/dannys_kueche/)