

RESTAURANT LA PADELLA IM HOTEL DONATZ

ÖKOLOGIE und Qualität

Gian-Peter Niggli ist das, was man in Bayern gern ein gestandenes Mannsbild nennt. Und er ist ein Pionier. 1990 begann der Schweizer Landwirt mit der Aufzucht seiner Angus-Rinderzucht. „Damals sorgten die schwarzen Schönheiten für einiges Aufsehen im Engadin“, erinnert sich Gian-Peter Niggli. Inzwischen hat man sich an die Tiere, die ursprünglich aus Schottland stammen, gewöhnt. 75 Angus-Rinder grasen heute auf dem biologisch geführten Berghof des passionierten Züchters. „Das Fleisch der Angus-Rinder ist durch eine genetisch bedingte feine Fleischfaser und einen ho-

hen intramuskulären Fettgehalt ausgesprochen zart. Unsere Tiere grasen im Sommer auf den Weiden der Alp Muottas in 2000 Meter Höhe, den Winter verbringen sie in einem Freilaufstall mit großzügigem Auslauf. Diese Bedingungen fördern zusätzlich die weltbeste Qualität“, so Gian-Peter Niggli, der sich bei Swiss-Angus und im Europäischen Angus Forum engagiert. Engadiner Köche und Gastronomen schätzen das Fleisch, das ihnen der sympathische Bio-Landwirt aus Samedan liefert. Zu ihnen gehört René A. Donatz. Der Koch und Hotelier verarbeitet das Angus-Rind zu den unterschiedlichsten kulinarischen Köstlichkeiten: Siedfleisch mit flämischem Gemüse, flambiertes Rindfilet „Woronoff“ an einer Senfsauce mit Wodka, Siedfleischterrine, Tatar und Carpaccio. „Die Gäste genießen die

außerordentliche Spitzenqualität des Produktes und sie begrüßen es, dass das Fleisch aus nachhaltiger Haltung stammt und nicht um die halbe Welt gekarrt wurde“, sagt René A. Donatz.

Seit 2003 führt er mit seiner Frau Cornelia das von den Eltern gegründete gemütliche Domizil. Besonders das im Engadiner Stil eingerichtete Restaurant „La Padella“ hat sich einen ausgezeichneten Ruf erworben. Manchmal kocht René A. Donatz auch noch nach ganz alten Familienrezepten. Kalbsschnitzel „Duonna Mengia“ zum Beispiel. „Ein Rezept meiner heute 94-jährigen Großmutter Barbera“, erzählt der Weinliebhaber. Stolz ist er auf seinen über die Grenzen hinaus bekannten Weinkeller mit einer Riesenauswahl an Großflaschen. Die umfangreiche Weinkarte verzeichnet nahezu 550 Positionen. Viele interessante Tropfen sind dabei, unter anderem auch Gewächse vom Weingut Zur Sonne aus Jenins. René A. Donatz: „Das junge Winzerpaar Christian & Franziska Obrecht führt den Familienbetrieb bereits in der fünften Generation. Beide sind bestrebt, mit Tradition und Innovation charaktervolle, eigenständige Weine zu kreieren. Genau wie Gian-Peter Niggli und ich legen sie größten Wert auf Ökologie und Qualität. ■

Eine Auswahl kulinarischer Köstlichkeiten, die im Restaurant „La Padella“ aus dem Angus-Beef zubereitet werden.



Gastgeber: Cornelia und René A. Donatz
Plazzet 15, CH-7503 Samedan / St. Moritz
Telefon: 00 41 / (0) 81 / 8 52 46 66
Telefax: 00 41 / (0) 81 / 8 52 54 51
E-Mail: info@hoteldonatz.ch
Internet: www.hoteldonatz.ch
Öffnungszeiten Küche: Di. 17.00 – 22.30 Uhr
Mi. – So. 9.30 – 13.30 Uhr und 17.00 – 22.30 Uhr, Ruhetag: Montag, 25 Zimmer,
Übernachtungspreise: DZ ab 190 CHF
Jacuzzi-Lounge, Kreditkarten: Visa, Eurocard, Maestro



Zwei, die sich gut verstehen: Angus-Beef-Züchter Gian-Peter Niggli und René A. Donatz.