

Die letzte Seite.
Eine gute Platzierung
für Ihre Werbung.

Gewerbezentrum Surpunt
7500 St. Moritz, Tel. 081 837 90 00
www.publicitas.ch/stmoritz

publicitas

Engadiner Post

POSTA LADINA

Ludwig Hatecke: Der Metzger mit Stil

In der Reihe «Das Engadin leben» erzählt der Unternehmer seine Lebensgeschichte

Metzgermeister Ludwig Hatecke aus Zernez hat seine ganz eigene Philosophie wie er seine Produkte inszeniert und verkauft. Marina Fuchs hat ihm am Mittwochabend beim Gespräch im Hotel Laudinella die Hintergrundgeschichte entlockt.

ANNINA NOTZ

«Ein guter Schauspieler braucht eine Bühne», sagt der Metzger Ludwig Hatecke und dieser Grundsatz entspricht auch seiner Philosophie. Sein Protagonist ist das Fleisch. Nebendarsteller braucht es keine, im Gegenteil: «Wir verkaufen bewusst nur Fleisch. Man muss sich ganz klar positionieren, denn wenn das Angebot breiter wird, verliert es an Wert», so der Unterengadiner Unternehmer. Um das Fleisch zu präsentieren, hat Ludwig Hatecke zu Design und Stil gegriffen. Seine drei Läden in Scuol, Zernez und St. Moritz sind sehr modern, edel und doch schlicht eingerichtet. «Aus dem Leder werden teure Schuhe gemacht, die ausgestellt werden, wieso also nicht mit den Produkten aus dem Fleisch dasselbe machen?», ist Ludwig Hateckes Idee. Mit einer ursprünglichen Metzgerei nicht mehr zu vergleichen. Für den Ausbau des Geschäftes in Scuol wurde ausschliesslich Laaser Marmor und ein dunkler Terazzo verwendet. Weiter sagt er über sich selbst: «Wenn mir eine Idee in den Sinn kommt, dann muss ich das sofort umsetzen, so bin ich.» Die innovative Inszenierung hat mit seinem respektvollen Umgang mit der Natur und den Tieren zu tun. «Wir schlachten mit Sorgfalt, und das soll auch im Produkt für den Kunden lesbar sein», erklärt Ludwig Hatecke.

Dem Metzger macht es grossen Spass neue Produkte zu kreieren und «herumzuprobieren». «Manchmal habe ich mitten in der Nacht eine neue Idee, aber die besten Einfälle kommen mir immer beim Joggen», erzählt der Familienvater schmunzelnd.

Von Hamburg nach Scuol

In Zernez geboren, liegen Ludwig Hateckes Wurzeln doch ganz woanders. Seiner Ururgrossvater war Bootsbauer in Hamburg und wanderte dann nach Scuol aus. Sein Grossvater war der erste Metzger in der Familie und hatte eine Metzgerei in Ramosch. Später sollten es ihm drei Generationen gleich tun. Da beide Brüder von Ludwig Hatecke Bankiers geworden sind, hat er nach der Metzgerlehre und Wirtschaftsschule in Zürich die Metzgerei in Scuol übernommen. 1993 eröffnete er den Laden und das dazugehörige Bistro in

St. Moritz. Heute führt Ludwig Hateckes Sohn David das Geschäft im Oberengadin.

Bekannt wurde Hatecke mit der dreieckigen Salsiz. «Die dreieckige Salsiz war ein Versuch, doch wir haben die Form beibehalten, weil man den Salsiz so viel besser schneiden kann», erklärt der kreative Metzger. Abgesehen von der Form, setzt Hatecke jedoch auf das Reine und Schlichte. Mit Gewürzen und anderen Zutaten hinzufügen sind sie sehr vorsichtig. «Der reine Fleischgeschmack soll herauskommen», sagt Hatecke. Das einzige Zusatzmittel, das sie dazutun, ist ganz wenig Nitrat. «Das braucht es, sonst wird das Fleisch schnell grau, wenn man es anschneidet», erklärt er.

«Romanisch entspricht der Natur»

In den Läden wie auch im Online-Verkauf sind alle Produkte auf Romanisch angeschrieben. «Romanisch ist meine Muttersprache, und ich finde sie widerspiegelt die Talschaft und stärkt die Marke Hatecke», sagt der ursprüngliche Zernez. Es liegt ihm sehr am Herzen, die romanische Sprache zu erhalten, was mit ein Grund ist, die Produkte nicht auch auf Deutsch anzuschreiben. «Esswaren werden in erster Linie mit dem Auge gekauft, und wenn das Produkt vertrauenswürdig aussieht, ist der Name nicht mehr so wichtig», meint Hatecke. Auch bei den Produkten selbst setzt er aufs Engadin: «80 Prozent der verwerteten Tiere sind aus der Region.»

Die sorgfältige Handarbeit, die edlen Läden und die einheimischen Tiere schlagen sich deutlich auf den Preis nieder, was mitunter ein Grund dafür sein könnte, dass die Leute mengenmässig weniger kaufen als früher. «Die Leute essen weniger Fleisch, aber es wird bewusster und eine höhere Qualität eingekauft, und das ist eine gute Tendenz», sagt Ludwig Hatecke.



Oben schick mit Hemd und Jackett, unten lässig mit Jeans und Converse. Diese Kombination passt zu Ludwig Hatecke. Foto: Annina Notz

WETTERLAGE

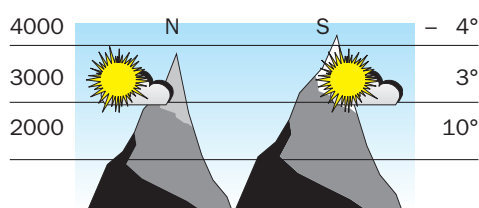
Ein Hoch verstärkt nochmals vorübergehend seinen Einfluss auf unser Wettergeschehen, doch gleichzeitig rückt ein Tief über Westeuropa langsam näher und sorgt für eine Winddrehung auf Südwest.

PROGNOSE ENGADIN UND SÜDTÄLER FÜR HEUTE SAMSTAG

Zwischenhochdruckeinfluss! Wer kann, sollte den heutigen Tag für Unternehmungen im Freien nutzen. Über ganz Südbünden breitet sich sonniges Wetter aus. Die Temperaturen steigen im Tagesverlauf auf angenehm warme Werte an. Morgen Sonntag geht das sonnige Wetter leider schon wieder zu Ende. Mit stark auflebendem Südfohn baut sich von Italien her ein feuchter Südstau auf. In den Südtälern beginnt es sich bei starker Bewölkung langsam einzuregnen. Gegen das Unterengadin zu gibt es zwar noch föhnige Auflockerungen, aber auch hierhin kann bereits ein erster Schauer übergreifen.

BERGWETTER

Ideales Bergwetter, welches für ausgedehnte Wanderungen und Bergtouren beste Bedingungen bietet. Die Frostgrenze steigt gegen 3500 m an und der Südwind ist noch nicht allzu kräftig. Lediglich in den klassischen Südfohnschneisen kann sich dieser stärker bemerkbar machen.



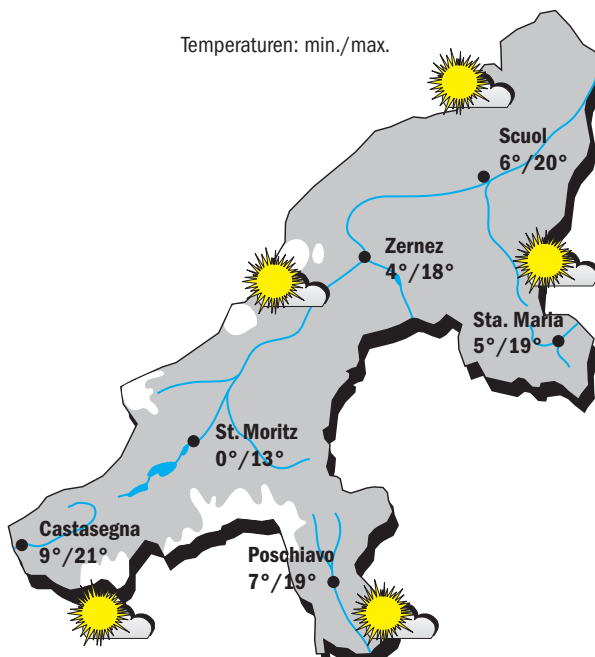
DIE TEMPERATUREN GESTERN UM 08.00 UHR

Sils-Maria (1803 m)	3°	Sta. Maria (1390 m)	4°
Corvatsch (3315 m)	-	5° Buffalora (1970 m)	1°
Samedan/Flugplatz (1705 m)	3°	Vicosoprano (1067 m)	7°
Scuol (1286 m)	4°	Poschiavo/Robbia (1078 m)	7°
Motta Naluns (2142 m)	0°		

AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (SCUOL)

Tag	Wetter	Temperatur (°C)
Sonntag	Sonne, Wolken, Regen	8 / 20
Montag	Wolken, Regen	9 / 15
Dienstag	Sonne, Wolken	7 / 18

Temperaturen: min./max.



AUSSICHTEN FÜR DIE KOMMENDEN TAGE (ST. MORITZ)

Tag	Wetter	Temperatur (°C)
Sonntag	Wolken, Regen	6 / 14
Montag	Wolken, Regen	6 / 10
Dienstag	Sonne, Wolken	2 / 13

Schmunzeln mit

«Ich habe meinen Hof gegen Feuer und Hagel versichern lassen», erzählt der Bauer seinem Nachbarn. «Na ja, das mit dem Feuer verstehe ich ja, aber wie bitte, willst du es denn hageln lassen?»



Austausch und Einfluss

JON DUSCHLETTA

Austausch hinterlässt Spuren. Immer und überall. Die Geschichte der Alpenregionen war und ist von Austausch und Einfluss geprägt. Und diese Geschichte ist – nicht mehr und nicht weniger – unsere ureigene Geschichte. Dieses Wochenende werden zum 22. Mal die Europäischen Tage des Denkmals begangen. So auch in Graubünden. Diesmal steht die Region um Thuisis und die Viamala im Scheinwerferlicht. Eine Region, die wie Südbünden auch, von jahrhundertlang gepflegten Handelsbeziehungen mit den angrenzenden Regionen und dem Ausland geprägt ist. Zwei Tage lang finden deshalb eine ganze Reihe von themenbezogenen Veranstaltungen statt. Das detaillierte Programm ist unter der Rubrik «Aktuell» auf der Internetseite www.denkmalpflege.gr.ch aufgeschaltet. Bei dieser Veranstaltungsreihe geht es darum, die vielschichtige Arbeit der Denkmalpflege aufzuzeigen und die Bevölkerung dafür zu sensibilisieren.

Auf kantonaler Ebene wird übrigens zwischen formell geschützten und schutzwürdigen Objekten unterschieden. Formell geschützte Objekte sind Objekte, deren Restauration von Bund und Kanton finanziell unterstützt wird. Den Schutzstatus erhalten solche Objekte durch einen entsprechenden Schutzhinweis im Grundbuchamt. Daneben bestehen in vielen Gemeinden kommunale Inventare geschützter, schützenswerter und erhaltenswerter Objekte mit entsprechendem Eintrag im jeweiligen Generellen Gestaltungsplan.

Die kantonale Fachstelle Denkmalpflege ist von der Regierung im Rahmen des Kantonalen Natur- und Heimatschutzgesetzes von 2011 beauftragt, ein Inventar der schutzwürdigen Bauten, Anlagen und Ortsbilder zu führen. Laut Ulrike Sax, wissenschaftliche Mitarbeiterin der Denkmalpflege Graubünden, ist dieses Inventar in Erarbeitung. Schön und gut, werden Sie nun denken. Angesichts der aktuellen Flüchtlingsbewegungen und der rücksichtslosen Zerstörung von Baudenkmalern durch verblendete Terroristen sind unsere Probleme in der Tat keine. Gerade deswegen sind die Tage der DENKMALPFLEGE aber umso wichtiger.

jon.duschletta@engadinerpost.ch

Berufserfolg

Gratulation Adrian Lechthaler aus Samedan durfte kürzlich nach zweijährigem, berufsbegleitendem Studium sein Diplom Master of Science ZFH in Banking and Finance der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften in Winterthur und Zug in Empfang nehmen. Herzliche Gratulation. (Einges.)

Anzeige

DinnerKrimi

Dienstag, 29. September 2015
Beginn Apéro 19 Uhr
Kosten pro Person CHF 145.–
(Apéro, 4-Gang-Menü, Mineral, Wein, Kaffee)

SPURENSUCHE IM RINDSFILET

Was sucht Ihre DNA im Rindsfilet? Annina und Damian wollen doch nur ihr Hochzeitsfest geniessen. Doch in der Ecke liegt eine Leiche und die Polizei muss zuerst den Tatort untersuchen. Geniessen Sie kulinarische Höhepunkte und mörderische gute Unterhaltung!



Mehr Infos und Anmeldung:
T 081 828 85 82 oder www.mulets.ch

Restaurant-Pizzeria Mulets
CH-7513 Silvaplana
info@mulets.ch

