Bündner Gewerbe

Wirtschaftsmagazin für das Gewerbe in Graubünden | 3/2011

Wahlen 2011

Die Kandidaten des BGV

Delegiertenversammlung

Dem schwierigen Umfeld trotzen

Lehrabschlussprüfungen

Die erfolgreichsten Prüflinge

Innovationspreisträger 2011

Ludwig Hatecke und Rudolf Pazeller

graubünden Wirtschaftsstandort mit Lebensqualität.

01_Titelseite.indd 1 21.9.2011 16:53:15 Uhr

BGV-Innovationspreis 2011 geht an Rudolf Pazeller und Ludwig Hatecke

Schnelle Küche für Feinschmecker

Fertigprodukte sind verpönt, ungesund und nur für bequeme Leute. In der Tat beweisen die beiden Innovationspreisträger 2011 mit ihren Suppen, Saucen und Fertiggerichten im Beutel, dass es auch anders geht. Sie verarbeiten, vorwiegend in der Zwischensaison, hochwertigste regionale Produkte ohne Konservierungsstoffe und sichern dadurch wertvolle Arbeitsplätze im Unterengadin.

ml. «Nicht zum Angeben, aber stolz bin ich schon ein bisschen», sagte Rudolf Pazeller, Patron des Schlosshotels «Chastè» in Tarasp, anlässlich seiner Dankesrede vor den Delegierten des Bündner Gewerbeverbandes in Chur. Und dies mit allem Grund! Zusammen mit seinem Freund und Geschäftspartner Ludwig Hatecke, Metzgereiunternehmer in Scuol, produziert er seit zwölf Jahren qualitativ hochwertigste Menüs im Beutel zum Aufwärmen. Das erstklassige Fleisch aus der Region sowie Wild aus eigener Jagd liefert Hatecke auf Bestellung in die Gourmet-Küche des «Chastès». Dort werden edle Produkte zu Fertigmenüs gekocht, abgepackt, vakuumiert und sterilisiert, welche wiederum in den Verkaufsläden von Ludwig Hatecke in Scuol, Zernez und St. Moritz verkauft werden.

Der Zufall verhilft zur Innovation

Ohne Businessplan, dafür ganz per Zufall entstand damals bei einem Stammtisch-

Der Chef legt selber Hand an: Rudolf Pazeller mit seinem Chefkoch Andreas Heidenreich bei der Zubereitung des Chili con Carne.

Gespräch die Geschäftsidee der beiden Unternehmer. Ludwig Hatecke äusserte sich unzufrieden über die Qualität seines Hirschpfeffers, worauf ihm Rudolf Pazeller selbstbewusst versicherte, dass ihn seine Qualität des Pfeffers überzeugen dürfte, und gab ihm einige Müsterchen zum Probieren mit. Der Grossauftrag kam postwendend. 100 Kilo Pfeffer wollte Hatecke aufs Mal. Diesem Wunsch konnte Pazeller nicht auf Anhieb entsprechen. Doch aus dieser spontanen Idee sind heute 25 verschiedenste Produkte wie z. B. Chili con Carne, Kalbsvoressen oder Ungarisches Gulasch entstanden. Selbst Kutteln findet man im Angebot. Im letzten Jahr waren es über 10 000 Einheiten insgesamt, die verkauft wurden.

Bescheidenheit schliesst Zielstrebigkeit nicht aus

Nicht die Quantität steht für die beiden bescheidenen Innovationspreisträger an oberster Stelle, sondern die Qualität. Beide geben sich mit gut nicht zufrieden, sie streben nach dem Besseren. So gegensätzlich sich die mit dem Unterengadin verwurzelten Unternehmer in ihrer Erscheinung sind, so ähnlich sind sie sich in ihrer Gesinnung. Beide halten sie die Tradition und das Qualitätsbewusstsein hoch. Bei beiden ist der Ideenreichtum und die Offenheit für Neues unerschöpflich. Immer vorausgesetzt, dass es etwas ist, das sich vom «courant normal» abhebt und dem kulinarisch interessierten Gast etwas für die Sinne bietet. Der Aufwand, der dahintersteckt, ist enorm. Aber er widerspiegelt die Liebe der beiden zu ihrem Beruf und zu ihrer Heimat. Längst bedienen sich auch gute Köchinnen und Köche der farbigen und exklusiven Beutel – jene eben, die Qualität auch mal auf die Schnelle zu schätzen wissen.

Jedes Päckli ein Hochgenuss fürs Auge und den Gaumen.

Ludwig Hatecke präsentiert Spezialitäten in seiner Metzgerei in Scuol.

13_Wahlen.indd 15 21.9.2011 17:01:16 Uhr