

LA VATGA – Pioniere einer nachhaltigen Gastronomie

Inmitten der Pandemie eröffnen die beiden Gastronomen Bettina Böckenhüser und Christian Sauerzapfe im Sommer 2021 ihr eigenes Restaurant im Herzen der Lenzerheide (GR). Was bei den einen Beobachtern Kopfschütteln auslöst, verursacht bei vielen

Ein- und Zweitheimischen Bewunderung für den unternehmerischen Mut. Die beiden Unternehmer treten ihre Selbständigkeit mit Feuer im Herzen an und versprechen: «Für jedes verkaufte Dinner lassen wir einen Baum pflanzen».

Das LA VATGA auf der Lenzerheide verfolgt seit jeher einen nachhaltigen Ansatz. Aus Überzeugung setzt das Unternehmen auf Bio-, Regio- und Fairtrade-Produkte. Ein weiteres Anliegen sind die Vermeidung von Food Waste, die Liebe zu erstklassigen regionalen wie saisonalen Lebensmitteln sowie die nachhaltige Betriebsführung. Letzteres praktizieren die beiden Macher, Bettina Böckenhüser und Christian Sauerzapfe, mit einem grossen Versprechen während der Sommersaison; für jedes verkaufte Dinner lassen sie einen Baum



gegen den Klimawandel pflanzen um so einen positiven CO₂-Fussabdruck zu hinterlassen. Weltweit betrachtet trägt der Tourismus rund fünf Prozent aller Treibhausgasemissionen zur globalen Erderwärmung bei. Drei Viertel dieser Emissionen werden durch die Nutzung von Verkehrsmitteln verursacht. Lenzerheide ist ausschliesslich mit dem Postauto oder Privatfahrzeug erreichbar und damit Teil dieser Klimabelastung. «Da ist es naheliegend, einen kleinen Beitrag gegen diese Klimabelastung zu leisten,» meint Böckenhüser.

Aus einer simplen Aktion wird ein Leuchtturm gegen den Klimawandel

Die Umsetzung war ursprünglich einfach geplant: Baum-Spenden an die Tropenwaldstiftung Oro Verde sollten das Versprechen einlösen. Aufgrund der überwältigenden Resonanz vieler Gäste während der Sommersaison, wollten die beiden Gastronomen das Thema «Klimawandel» inmitten der Wandersaison im Spätherbst zusätzlich vor Ort visuell thematisieren. Am letzten Sonntag war es soweit. Unter dem Motto «mit dem Gast auf Tuchfühlung gehen» verteilten die beiden Gastronomen an zwei Standorten im Herzen der Lenzerheide über 100 lokal gezogene Baum-Setzlinge an Passanten, Wanderer und Spaziergänger. «PFLANZ MICH!» so

das Motto der Aktion. «Wir wurden schlicht überrannt,» so Bettina Böckenhüser zur Aktion. Und weiter «wir freuen uns darüber, dass der Ernst der Klimakrise erkannt wird und wir einen solch hohen Zuspruch auf unser Engagement erhalten. «Wäre toll, wenn unser Engagement viele Nachahmer finden wird,» schmunzelt Böckenhüser. Das LA VATGA wird in der bevorstehenden Wintersaison das aktuelle Versprechen – für jedes verkaufte Dinner einen Baum pflanzen zu lassen – verlängern.

Wieso jeder Baum zählt

Im Juni 2019 publizierte die ETH Zürich eine Studie, welche im Wissenschaftsmagazin „Science“ publiziert wurde. Grundlage war, was jeder im Biologieunterricht lernt; Bäume nehmen Wasser und das für den Klimawandel verantwortliche Kohlendioxid auf und wandeln es in der Photosynthese in Zucker und Sauerstoff um. In ihrer Studie haben die Forscher berechnet, dass wir heute etwas weniger als eine Milliarde Hektar mit Waldfläche weltweit bepflanzen könnten. Dies würde mehr als 205 Milliarden Tonnen Kohlenstoff binden, was etwa ein Viertel von dem, was wir heute in der Atmosphäre haben, entspricht. Gemeinsam mit den derzeit rund um den Globus existierenden Waldflächen von 2,8 Milliarden Hektar bestünde das

Potential, zwei Drittel der von Menschen verursachten Kohlendioxid-Emissionen aufzunehmen. Durch Aufforstung könne man das vom Weltklimarat beschlossene Ziel erreichen, die Erderwärmung auf 1,5 Grad zu begrenzen. Bäume pflanzen ist das wirksamste Mittel im Kampf gegen den Klimawandel! Bei der Aufforstung im Kampf gegen den Klimawandel muss man jedoch schnell vorgehen, denn es dauere Jahrzehnte, bis die Wälder ihr volles Potential als CO₂-Speicher entwickelt haben.

Einen spiessigen Alltagsstrott kennen die Gastronomen Bettina Böckenhüser und Christian Sauerzapfe nicht. Im Gegenteil: Aktuell präsentieren die beiden

Gastronomen ihre kulinarischen Ideen zum Herbst, um so den saisonalen und regionalen Lebensmitteln gerecht zu werden. Auf den Löffel kommt die Heimat Deutschland, Schweiz und Spanien. Die Wurzel dieses Schaffens nennt sich Fusion Food, das heisst die Verschmelzung von verschiedenen Küchentraditionen in einem Gericht. Für Christian Sauerzapfe – Meister der Küche – gehören Gaumen-Experimente zur Tagesordnung. Foodpairing ist das Stichwort dieses Schaffens, wobei Geschmack- und Aromakomponenten kombiniert und zu einer köstlichen Beschercung auf den Tisch gebracht werden. Begleitet werden diese kreativen, ungewöhnlichen Geschmackskombinationen mit einer tollen Auswahl an Weinen, wobei jeder Wein auch im Offenausschank angeboten wird. Die Herbstkarte ist gültig bis 15. Dezember 2021.

Gut zu wissen; Das LA VATGA verarbeitet aus Überzeugung Bio-, Regio- und Fairtrade-Produkte. Und für jedes verkaufte Dinner lässt das LA VATGA einen Baum gegen den Klimawandel pflanzen.

Weitere Infos unter:
info@lavatga.ch
 oder www.lavatga.ch
www.facebook.com/lavatga
www.instagram.com/lavatga