

MEDIENMITTEILUNG

Engadiner Sternekoch und Lataria Engiadinaisa präsentieren drei neue Jogurt-Kreationen



Bever, im Februar 2020. Zusammen mit dem Engadiner Sternekoch Dario Cadonau lanciert die Lataria Engiadinaisa (LESA) drei neue Jogurt-Kreationen. Die Zutaten stammen vorwiegend aus dem Engadin und der umliegenden Region und bringen ein Stück Bergwelt auf den Tisch.

Was entsteht, wenn ein Engadiner Sternekoch und eine der höchstgelegenen Molkereien Europas ein gemeinsames Projekt angehen? Purer Genuss, der einem Löffel für Löffel direkt in die Engadiner Bergwelt versetzt. Dies ist mit den drei neuen Jogurt-Kreationen der Lataria Engiadinaisa (LESA), die in Zusammenarbeit mit dem Engadiner Spitzenkoch Dario Cadonau entwickelt wurden, entstanden. «Es macht grosse Freude, zusammen mit der LESA echte Engadiner Produkte zu kreieren und unsere Schätze auch ins Unterland weiterzugeben», so Sternekoch Dario Cadonau (IN LAIN Hotel Cadonau). Aus der Natur seiner Heimat nimmt er auch die Inspiration für neue Gerichte und Kreationen: «Wir haben vier ausgeprägte Jahreszeiten und eine Landschaft, die sehr viel zu bieten hat: Natur, Essen, Raum für Gedanken. Es wird hier definitiv nie langweilig.» Diese Inspiration liess der Spitzenkoch auch in die drei neuen Jogurt-Kreationen einfliessen. Hergestellt aus Engadiner Bergmilch und verfeinert mit Bergkräutern und frischen Zutaten aus dem Bündnerland ist jedes einzelne ein Genuss.



Das Natürliche

Das Engiadina Pura Nature Jogurt mit Zitronenverbene sorgt dank der Zitronenverbene für eine erfrischende Abwechslung. Das Eisenkrautgewächs ist – wie der Name sagt - angenehm zitronig im Geschmack und soll unter anderem bei Erkältungen und Kopfschmerzen helfen. Das Zusammenspiel von Frische und Säure ist ein geschmackliches Gedicht.



Das Beerige

Das Engiadina Pura Himbeer Jogurt mit Zitronenmelisse ist Sommer pur mit jedem Löffel: Die süsse Himbeere wird ergänzt von einem Hauch erfrischender Minze und Zitronenmelisse, der eine beruhigende Wirkung nachgesagt wird. «Diese Sorte ist besonders in einem beerigen Birchermüesli ein Genuss», schwärmt Cadonau.



Das Frische

Das Engiadina Pura Aprikose Jogurt mit Bergthymian ist für viele ein Liebling - so auch für Dario Cadonau. Der in der Naturheilkunde als entzündungshemmend geltende Bergthymian verleiht dieser Version einen besonderen Twist und eine «hüttige» Note. Für den Sternekoch ist das Kraut ein Stück Heimat: «Der Bergthymian wächst im Engadin wie Unkraut - überall ist er zu finden. Ich verwende die extrem schönen Blüten oft als Dekoration meiner Gerichte.» Die fruchtig frische Aprikose und der leicht zitronige Bergthymian harmonisieren geschmacklich optimal miteinander. Säure ist ein geschmackliches Gedicht.

Erhältlichkeit:

Die Engiadina Pura Jogurts sind unter anderem erhältlich bei ausgewählten Coop-Filialen in folgenden Kantonen: ZH, GR, SG, TG, GL, AR/AI und SH , bei Spar und bei Volg (nur Region GR). Das Engiadina Pura Aprikose Jogurt mit Bergthymian ist nicht bei Coop erhältlich.



Über Dario Cadonau

Dario Cadonau träumte schon als kleiner Bub vom eigenen Hotel. Heute ist er Spitzenkoch mit 17 Gault Millau Punkten, einem Michelin Stern, weiteren Auszeichnungen und Besitzer des Hotels IN LAIN in Brail. Als er seinerzeit sagte, er wolle eine Kochlehre machen, war der Vater nicht begeistert und schleuste ihn durch drei Schnupperlehren, die den Berufswunsch jedoch nur zementierten. Die Kochlehre machte er im Suvretta House in St. Moritz. Er liebte es, an Kochkunstausstellungen teilzunehmen und lernte auch anschliessend nur bei den Besten – bei Philippe Rochat in Crissier, bei Daniel Bumann in La Punt und in Deutschland bei Harald Wohlfahrt. Weitere Stationen folgten in Miami. Später besuchte er die Hotelfachschule Belvoirpark Zürich. Er arbeitet mit Leidenschaft und ganz klar als

Perfektionist. Cadonau ist stolzer Ehemann und Vater von zwei Kindern. Seine Frau Tamara, ausgebildete PR-Fachfrau und Hotelière, unterstützt ihn und begleitet die Unternehmung tatkräftig.

www.inlain.ch

Über die Lataria Engiadinaisa

Die Lataria Engiadinaisa (LESA) in Bever ist eine der höchstgelegenen Molkereien Europas. Auf 1'706 m ü. M. werden täglich frische Milchprodukte aus reiner Engadiner Bergmilch, die von umliegenden Kleinbauernhöfen aus Martina bis Maloja geliefert wird, produziert. Die Kühe sind wenn immer möglich an der frischen Bergluft und ernähren sich von saftigen Gräsern und Kräutern. Ihre Milch enthält nicht nur nachweislich mehr Omega-3-Fettsäuren, sondern schmeckt auch einfach besser. Die hauseigene Produktlinie Engiadina Pura bringt den Geschmack der Berge ins Tal.

www.lesa.ch

MEDIENKONTAKT

Contcept Communication GmbH | Simona Dürmüller

Hardturmstrasse 76 | CH-8005 Zürich | +41(0)43 501 33 16 | simona.duermueller@concept.ch www.concept.ch