



Senkrechtstarter Hatecke

Kultmetzgerei mit Bistro

Allegra – «Freu' dich!» Ich nehme diese rätoromanische Begrüssung wörtlich.

Zitat, Ludwig Hatecke

Seit vielen Jahren freue ich mich, wenn der Rockstar der Schweizer Metzgermeister, Ludwig Hatecke, in persona an der Fleischtheke steht. Espresso? Oder ein Glas Weisswein? Die Tageszeit entscheidet. Ludwig Hatecke findet immer das Richtige, um seine Kunden zu einem Gourmet-Einkauf zu verführen. Es sind seine strahlenden Augen, die verkünden, wie viel Spass ihm sein Beruf macht. Wie wichtig ihm die Qualität seiner Produkte ist. Auch das Wohl der Tiere.

Ein stolzer Vater, für den es ein Geschenk des Himmels ist, dass sein Sohn David in seine Fussstapfen tritt und seine anspruchsvolle Philosophie eigenständig lebt. Keine einfache Challenge für David, denn sein Vater ist ein Perfektionist. Mit 360° Radius. Der Seniorchef überzeugt in der vierten Generation mit erstklassiger Metzgerkunst.

Produkte | Circa 70 Engadiner Bergbauern und über 100 Jäger aus der Region liefern ihm erstklassige Fleischqualitäten. Die Schlachtung der Rinder und die ganze Weiterverarbeitung bis zum Endprodukt geschieht am Hauptsitz von Hatecke, in Scuol, Graubünden.

Bei Hatecke ist nicht nur die Qualität der Wurst- und Fleischspezialitäten eine Sensation. Die Präsentation der Produkte in der Fleischtheke, die kompetente Beratung, die stylistischen Verpackungen und vor allen Dingen die kompromisslose Qualität überzeugen Geniesser aus Leidenschaft.



- 1 Die Eingangstür mit der unter Denkmalschutz stehenden Fassade des «Grand Café du Theatre».
- 2 Erfolgsduo Ludwig Hatecke mit Sohn David.
- 3 Ein Blick auf die Fleischtheke. Im Hintergrund ein Teil des Bistros.

Fotografie **CHRISTINE ZENZ** Text **MARION MICHELS**



Meisterwerke: perfekt gereifte, nummerierte Bündnerfleischstücke aus der Stammmetzgerei Hatecke in Scuol, Graubünden



1 Rushhour im Verkauf.
2 Culatello-Schinken, eine
Spezialität des Hauses, wird
sorgsam geschnitten.



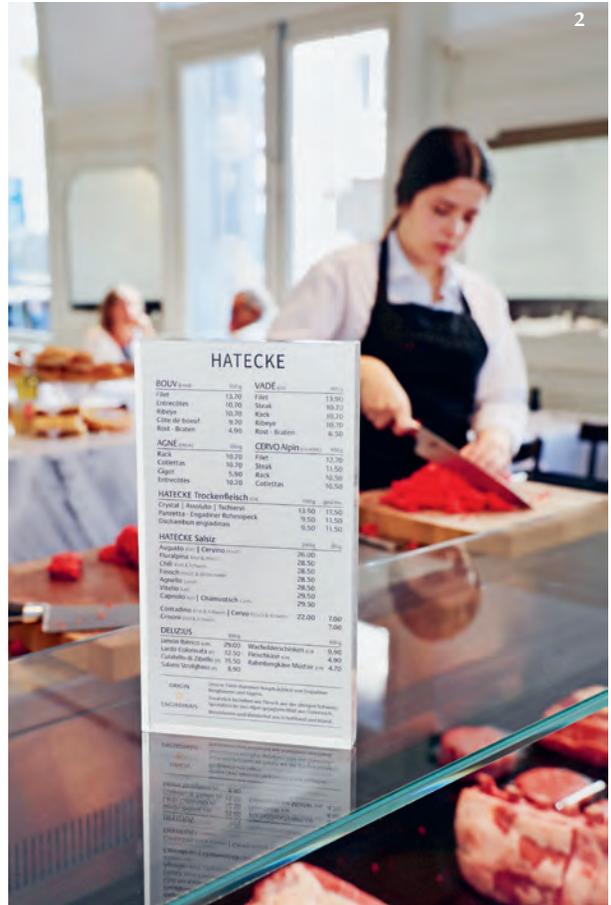
1

Puristische Lösungen sprechen für sich.



2

Bistro | Ab 12 Uhr mittags trifft sich im Bistro Hatecke alles, was Rang und Namen hat. Menschen, die den Genuss lieben, Qualität und Ambiente schätzen. Besonders überzeugend das Crystal d'Engiadina – das einzigartige Bündnerfleisch à la Hatecke. Einfach köstlich die Salsize aus Rind, Kalb, Lamm oder Hirschfleisch mit der nostalgischen Form einer Toblerone. Eine Sensation und mein absoluter Favorit, das Bouv Assoluto. Es wird mit grossem Know-how aus dem getrockneten Entrecôte einer alten Milchkuh, die ihr Leben auf Bündner Bergwiesen genossen hat, hergestellt. Das dünn geschnittene Bouv Assoluto ist saftiger als Bündnerfleisch und unvergleichlich aromatisch. Einer der Topspots ist das handgeschnittene Rinds- oder Kalbstatar. Ebenfalls erhältlich an der Fleischtheke. Die Bistrokarte ist übersichtlich, aber ungemein verführerisch. Der Sommerhit ist zweifellos das Vitello tonnato oder ein Roastbeef-Teller. Bitte nicht das Dessert verpassen. Der hausgemachte Gateau au Chocolat ist eine Sünde wert!



Das Credo beim Einkauf: «Man kann nie neugierig genug sein, um das geschmacklich Bessere zu finden.»

Zitat, David Hatecke

Familiendition | Bergführer wäre Ludwig Hatecke gerne geworden. Der Familiendition getreu machte Ludwig Hatecke eine Metzgerlehre und übernahm 1982 den Betrieb seines Grossvaters. Es war die Geburtsstunde des heutigen Grossprojekts, in dem der Respekt vor dem Produkt im Vordergrund steht. Ludwig Hatecke setzt auf Ästhetik und Respekt. Das erste Verkaufsgeschäft in Scuol gestaltete er äusserst puristisch. Bei diesem Konzept ist er geblieben. Der Erfolg gibt ihm recht. Seine Fleischspezialitäten werden durch exklusive Präsentation zu Objekten. Optische Verführungen für Menschen, die das Besondere lieben. Alle in seinen Läden gekauften Fleisch- und Wurstwaren werden in stylischem schwarzem Papier verpackt und ausgezeichnet. Der Perfektionismus von Ludwig und David Hatecke ist zum Markenzeichen der Firma geworden.

Juniorchef | Die Passion vom Gastgeber an der Dufourstrasse, David Hatecke, ist die Kulinarik. Er machte die Kochlehre im Schlosshotel Tarasp, Graubünden. Sein Chef Andreas Heidenreich ist heute der Lieferant vieler erstklassiger Produkte für daheim: Engadiner Gerstensuppe, Thai-Curry-Suppe, geschmorte Lammstelze, Osso buco, Siedfleisch oder Capuns. Lassen Sie sich überraschen und planen Sie Ihre nächste Einladung komplett entspannt bei einer Tasse Espresso oder einem köstlichen Glas Wein. Die Vision von David Hatecke. Die Eröffnung einer Filiale in Milano, bei der die Freude am Genuss im Rampenlicht steht. ●





- 1 Portionenweise verpackte Delikatessen aus dem Schlosshotel Tarasp, hergestellt mit Hatecke-Produkten.
- 2 Das Tartar wird vor den Augen der Gäste per Hand geschnitten.
- 3 Salsize in Toblerone-Form von Engadiner Wild, Rind oder Lamm.
- 4 Ein Stück Roastbeef.
- 5 Bündnerfleisch, frisch aufgeschnitten.
- 6 Der Sommerfavorit Vitello tonnato.
- 7 David Hatecke.



ALLE FILIALEN MIT BISTRO

Dufourstrasse 20
8008 Zürich

Unterstrasse 12 (Am Löwenplatz)
8001 Zürich

Via ma Istra 16
7500 St. Moritz

Center Augustin Stradun 197
7550 Scuol (Schuls)

—hatecke.ch

Eine Auswahl von Hatecke-Produkten gibt es auch in den Delikatessa-Abteilungen im Globus.