

# CERVELAT UND TAFELSPITZ

Einfach gut essen im Dorf, im Quartier und auf dem Land  
99 stimmungsvolle Beizen in der Schweiz



Martin Jenni  
Marco Aste



**Fällt das Haus nun auf und sticht aus dem Dorf hervor, oder fügt es sich homogen ins Dorfbild ein? Beides. Was für eine Frage für eine Beiz! In Siat erst recht. Die «Ustria Steila», Bau- und Kochkunst. Gion A. Caminada und Gabriella Cecchellero sei Dank. Ein Einblick.**

## **IM BLICKPUNKT**



Zahlreiche Kochtalente verkümmern irgendwann und enden in geregelten Arbeitszeiten hinter dem Herd einer Kindertagesstätte oder eines Altersheims. Dagegen ist prinzipiell nichts einzuwenden. Schade ist es aber um all das Kochpotenzial, das da in der Schweiz verschwindet. Noch finden sich Ausnahmen, zumindest bei den geläuterten Jungköchen. Einige von ihnen sind Langstreckenläufer, die wissen, was Sache ist und die bereit sind, ihre kulinarische Sprache zu erweitern und zu pflegen. Es sind keine sich selbst überschätzenden Gockel, sondern Macher und Macherin-

nen, die kochen, statt zu schwadronieren, und ihre Freude am Beruf auf den Teller legen. Und dies tun sie in ungekünstelten Oasen, die keine reinen Fresstempel sind, sondern Begegnungsstätten, in denen über den Genuss hinaus die Lebensfreude im Vordergrund steht.

### **Die Erfahrung macht's**

Kein Frischling mehr, sondern eine geredete Spitzen- und Vorbildköchin, sozusagen eine kulinarische Langstreckenläuferin ist Gabriella Cecchellero, die sich schon vor einiger Zeit vom Punkte-

und Sterne-Karussell verabschiedet und sich mit ihrem Partner Markus Hess in die Provinz zurückgezogen hat. Das Kochen hat sie dabei nicht verlernt. Im Gegenteil. Ihre Kochsprache ist stärker denn je und überzeugt mit einer klaren Ansage für Zunge und Gaumen, die einfach nur Freude macht. Die «Ustria Steila» ist eine Begegnungsstätte im Bergdorf Siat in der Nähe von Ilanz. Hier ist mit der Unterstützung des Zürcher Unternehmers und Schöngelists Theo Schaub und mit dem Können des Bündner Stararchitekten Gion A. Caminada ein eigenwilliges, modernes





Schmökern und Plätze zum Verweilen, die alle dazu einladen, gleich einige Tage zu bleiben.

#### **Ustria Steila**

7157 Siat  
081 925 19 19  
[www.ustriasteila.ch](http://www.ustriasteila.ch)

**Geöffnet:** Donnerstag bis Montag ab 10 Uhr, Sonntag ab 9 Uhr

**Geschlossen:** Dienstag und Mittwoch

**In der Beiz:** Hugo Hess

**Am Herd:** Gabriella Cecchellero

**Küche und Keller:** Bergheusuppe, Capuns, Fleischküchlein, lauwarmes Siedfleisch vom Tafelspitz, Aprikosenstrudel. Weine aus der Bündner Herrschaft und einige Italiener.

**Gäste:** Kunststudenten, Architekten, Wanderer, Genussmenschen und Schöngeister.

**Atmosphäre:** Moderner Alpen-Chic.

**Frischluf:** Ein wunderschöner Platz neben dem Haus, mit Gartenmobiliar, wie wir es uns wünschen. Eine absolut plastikfreie Zone.

**Nicht verpassen:** Geben Sie der Köchin eine «Carte blanche» und legen sie nur das Budget fest. Sie werden vom Menü begeistert sein.

**Applaus:** Für die grossartige Frischküche von Gabriella.

**Na ja:** Puristen wünschen sich die Vorhänge im Speisezimmer weg – und über den Standort des offenen Kamins lässt sich ausgiebig diskutieren.

**Und da wäre noch:** Wer Lust hat, geht gleich selbst in den Weinkeller und wählt den Wein aus. Oder man lässt sich von Markus Hess kompetent beraten und die Weine vorstellen. Noch ein Wort zu Markus Hess: Er ist ein aufmerksamer und zugleich distanzierter Gastgeber, der lieber ein Wort zu wenig als zu viel sagt. Überschwänglichkeit oder vertrauliches Schulterklopfen sind nicht sein Ding. Wer aber Höflichkeit und Ehrlichkeit zu schätzen weiss, ist hier richtig.

#### **Stuhl und Bett**

Vor Ort

**Tipp:** Die Gästezimmer sind schlicht, und das eine hat einen wunderbaren Ausblick auf Dorf, Tal und Berge.

#### **Einkaufskorb**

Negozi  
Städtlistrasse 15  
7130 Ilanz  
079 519 84 17  
[www.negozi-ilanz.ch](http://www.negozi-ilanz.ch)

**Tipp:** In der schönsten Strasse von Ilanz, der Städtlistrasse, gibt es einen kleinen, feinen Einkaufsladen für Lebensmittel, Bücher und Textilien. Ein Blechtisch vor der Türe lädt dazu ein, ein Glas des wunderbaren Bio-Bondola aus dem Tessin zu geniessen und dem bunten Treiben zuzusehen. Die Bücherauswahl besticht durch eine spannende Auswahl.

Haus entstanden. Es ist ein Gunstplatz für Menschen, die sich auf einen auf den ersten Blick unscheinbaren Ort einlassen. Das Haus fällt auf und passt sich durch die lokale Bauweise wiederum perfekt in seine Umgebung ein. Unterstrichen wird diese Authentizität auch durch die exzellente saisonale und regionale Küche von Gabriella und die grundehrliche Gastfreundschaft. Kurz, in Siat findet der Gast eine intakte Natur zum Entdecken, Bücher zum