



BILDER GINA FOLLY

Siat verfügt über ein intaktes Ortsbild. Der einzige Neubau im Dorfzentrum ist die Ustria Steila. Sie verbindet moderne Architektur, Genuss und Gemütlichkeit.

DER ARCHITEKTUR-STERN IM BERGDORF

Die Ustria Steila in Siat ist ein Bijou – für Architekturfans, Ruhesuchende, Kulturliebhaber und Geniesser. Das findet auch der Heimatschutz.

Es muss ein seltsamer Anblick gewesen sein, als vor wenigen Wochen 28 Japaner das kleine Bergdorf Siat besuchten, um vom einzigen Restaurant, das in Betrieb ist, Fotos zu schießen. «Es handelte sich bei der Gruppe um Architekten. Sie waren am Morgen in Zürich gelandet, fuhren hierher, besichtigten das vom bekannten Bündner Architekten Gion A. Caminada erbaute Haus, assen zu Mittag und reisten noch am gleichen Tag zurück nach Japan», berichtet Hugo Hess. Zusammen mit seiner Lebensgefährtin und Geschäftspart-

nerin Gabriella Cecchelleri führt er die Ustria Steila in Siat.

Das 180-Seelen-Dorf liegt wortwörtlich auf der Sonnenseite. Und zwar auf jener der Surselva (Vorderrheintal). Da die im letzten Jahrhundert erhoffte Anbindung ans Skigebiet Flims-Laax-Falera nie erfolgte, ist der ursprüngliche Dorfcharakter vollständig erhalten geblieben. Und auch die Ustria Steila, der einzige moderne Neubau im Dorfkern, fügt sich harmonisch ins Ortsbild ein.

In der Serie «Wendepunkte» stellen wir in loser Folge Gasthäuser, Berghotels und Ausflugsrestaurants vor, die sich am Endpunkt einer Postautolinie befinden und sich durch eine Besonderheit auszeichnen.

Wie alle anderen Häuser des Ortes steht auch die Ustria auf einem gemauerten Sockel. Er bildet den Untergrund für das mit Erdwärme beheizte Holzhaus. Aller Harmonie zum Trotz fällt das Gebäude durch seine helle Fassade etwas auf. Doch dieses «Problem» erledigt sich schon bald von selbst, wenn im Laufe der Zeit das Holz durch die Sonneneinstrahlung ganz natürlich nachdunkelt. In ihrem Innern besticht die Ustria mit offenen, hellen Räumen,

klaren Formen und schlichtem, aber qualitativ hochwertigem Mobiliar. «Meinem Vater sind Nachhaltigkeit und die Förderung der Region sehr wichtig», sagt Noline Schaub, Tochter des Bauherrn und Studentin der Kunstgeschichte. «Deshalb wollte er unbedingt mit einem Bündner Architekten arbeiten. In Gion A. Caminada hat er genau die richtige Person gefunden, die seine Ideen teilt und seine Vorstellungen mit regionalen Handwerkern und einheimischem ...

Fortsetzung Seite 12

ANZEIGE

Flavour Art
Steigern Sie Ihren Kaffee-Umsatz. Mit trendigen Getränken der Premiumklasse - vollautomatisch!

www.schaerer.com **schaerer**

SANITÄRKERAMIK
Hygienisch, robust und zeitlos schön

www.franke-ws.com

WASHROOM SYSTEMS **FRANKE**

Hero
Hero SteVita.
Natürlicher Genuss mit wenig Kalorien.

60% kcal Glukose Kohlenhydrate 6,3g/Port.

Mit Zuckern und Süßungsmitteln Steviol-Glykosid Avec sucre et édulcorant glycosidés de stéviol

www.gastro.hero.ch

Kraftmixer
für professionellen Einsatz

- vielseitig: Mixen, Pürieren, Aufschlagen von Rahm etc. – kein Zubehör notwendig
- stark in der Leistung
- hygienisch: aus hochwertigem Edelstahl, einfach demontierbares Messer, speiserestesicher dank Spezialabdichtung im Fuss

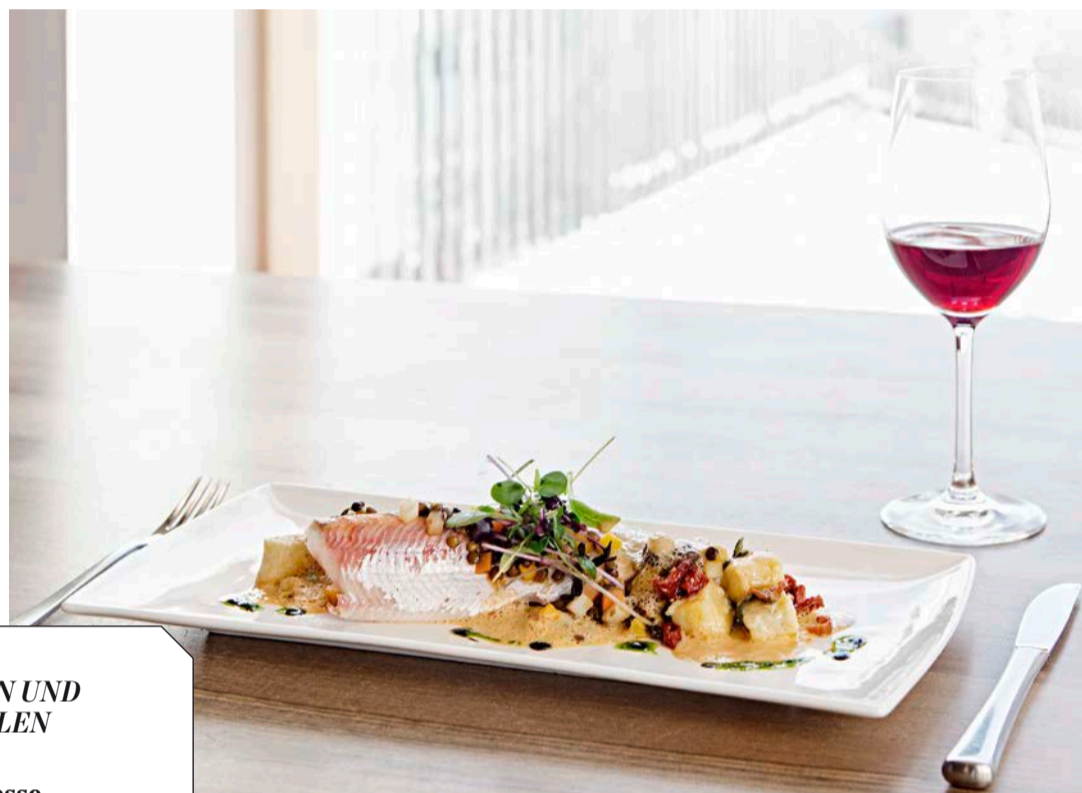
Neu in 3 Größen

Ein Qualitätsprodukt von:

Kisag
Schweiz

Bahnhofstrasse 3 • 4512 Bellach
Tel. 032 617 32 60 • Fax 032 617 32 70
www.kisag.ch • kisag@kisag.ch

HGZ № 3



Schlichtes, qualitativ hochwertiges Interieur – es unterstreicht die nachhaltige und regionale Ausrichtung des Hauses.

... Baumaterial umzusetzen weiss.» Nicoline Schaub ist begeistert von dem kleinen Hotel und hilft bei dessen Vermarktung mit. So hat sie beispielsweise das Logo des Hauses entworfen und wird bei grösseren Projekten als Freelancerin zur Mitarbeit herangezogen.

Die Ustria Steila gibt es zwar erst seit vier Jahren, doch dem Schweizer Heimatschutz ist sie als Beispiel für moderne, regionale Baukunst bereits positiv aufgefallen. Er empfiehlt die Ustria in seiner aktuellen Broschüre «Die schönsten Hotels der Schweiz». «Wir nehmen Häuser aber nicht nur wegen ihrer architektonischen Schönheit oder Einzigartigkeit in den Führer auf. Das gastronomische Angebot muss auch stimmen», sagt Peter Egli, Verantwortlicher für Kommunikation und Marketing beim Schweizer Heimatschutz.

Qualität bis ins Detail

Dafür, dass das gastronomische Angebot mindestens ein ebenso grosser Hingucker ist wie das Haus mit den Böden aus Holz und Valser Quarzit, sorgt Gabriella Cecchellero. In ihrer kleinen, zum Gastraum hin offenen Küche, zaubert sie mit viel Herzblut und Können kulinarische Köstlichkeiten. Dazu verwendet sie hauptsächlich Zutaten aus regionaler Produktion. «Gleich hinter dem Hügel dort ist der Bauernhof, von dem wir das Rindfleisch beziehen», sagt Gabriella Cecchellero und zeigt aus einem der grossen Panoramafenster in die entsprechende Richtung. Sie kauft jeweils ein halbes Limousin-Rind. «Da ein halbes Rind eben nur ein Filet hat, überlege ich mir sehr genau, wie ich das edle Fleischstück einsetze, damit möglichst viele Gäste etwas davon haben», sagt die Köchin. «Vom letzten Filet habe ich Carpaccio geschnitten. So konnte ich mit einem Filet 25 Gästen eine Freude machen. Hätte ich das

Filet gebraten, wären nur fünf Gäste in seinen Genuss gekommen.» Mit kreativen Menüs beweist Gabriella Cecchellero, dass auch weniger edle Fleischstücke ihren Reiz haben. Zurzeit ist gerade Rindszunge auf der Menükarte und demnächst wird es Lammschinkli, natürlich von einem Lamm aus der Region, mit Schweizer Bio-Dörrbohnen geben. «Ich habe lange gesucht, bis ich Dörrbohnen aus der Schweiz gefunden habe. Dass diese auch noch Bioqualität und trotzdem zahlbar sind, freut mich doppelt.» Sie achtet – ganz im Sinne von Qualität und Nachhaltigkeit – sehr darauf, wo und was sie einkauft. «Ich arbeite gerne mit Bioprodukten, wäge aber immer ab, ob ihr Einkauf wirklich Sinn macht. Mir sind frische IP-Spargeln aus dem Churer Rheintal um einiges lieber als Bio-Spargeln, die durch halb Europa gefahren oder sogar eingeflogen worden sind.» Das Motto: «Nachhaltig und regional» spiegelt sich in allen Bereichen der Ustria Steila wieder.

So stammen die Kräutertee-Mischungen aus dem Puschlav, die Duschmittel in den drei Gästezimmern aus Soglio und der Hauswein «Cavino» aus dem Bündner Rheintal. Letzteren – oder andere Rebensäfte aus dem Sortiment – dürfen sich die Gäste selber aus dem kleinen, feinen Weinkeller holen. Wer mag, kann auf Anmeldung in besagtem Keller auch einen Apéro einnehmen. Dazu steht ein Tisch für zehn Personen zur Verfügung.

Eine grosse Leidenschaft von Gabriella Cecchellero ist das Einmachen. Die Gäste der Ustria Steila kommen deshalb in den Genuss von selbstgemachten Konfitüren, Chutneys, Sirupen und Punsch. Für die Festtage habe sie einen Weihnachtspunsch mit Äpfeln und Gewürzen gemacht. Demnächst will sie einen Tarocco-Blutorange-Punsch herstellen. Bereits sehr beliebt

FAKTEN UND ZAHLEN

Adresse
Ustria Steila
7157 Siat
www.ustriasteila.ch

Öffnungszeiten

ganzjährig

Gastronomie

- × Restaurant (40 Sitzplätze)
- × Weinkeller (10 Sitzplätze)

Durchschnittsbon

- × mittags 28 bis 35 Franken
- × abends 50 bis 85 Franken

Hotellerie

- × zwei Doppelzimmer mit Zusatzbett
- × ein Doppelzimmer mit zwei Extraschlafplätzen für ältere Kinder unterm Dach

Kleines Restaurant mit guter Küche: Auf Punkte verzichtet Gabriella Cecchellero, obschon sie durchaus auf GaultMillau-Niveau kocht.

seien ihr Ingwer-Zitronen-Punsch und ihr Fliedersirup. Ausserdem macht sie die Nusstorten und Glacen ebenfalls selber. Viele ihrer hausgemachten Artikel werden im Restaurant als essbare Souvenirs verkauft. Auf einen Internetshop verzichtet die wirtende Köchin. Sie möchte die Leute persönlich kennen, die ihr Eingemachtes kaufen und sie entsprechend beraten. Da sie lieber viele verschiedene kleine Chargen herstellt als ein, zwei Produkte in grossen Mengen, wechselt das Angebot laufend. Jeweils sehr schnell ausverkauft sind die «schwarzen Nüsse», eine Spezialität aus grün eingelegten Baumnüssen. «Wir benutzen sie zur Dekoration unserer Käseplättli» erklärt Hugo Hess. Während seine Partnerin in der Ustria vor allem für die Kulinarik zuständig ist, kümmert er sich um Service und Büro. Eine Teilzeitangestellte unterstützt das Paar bei der Zimmerreinigung und in der Lingerie.

Kleines Kulturzentrum

Obschon das Hotel mit drei Zimmern und insgesamt 10 Betten klein ist, gibt die Administration doch einiges zu tun. Denn die Ustria Steila ist ein kleines Kulturzentrum. «Auch im Bereich Kunst und Kultur versuchen wir, das Regionale zu fördern», sagt Hugo Hess. Ein Mittel dazu stellt die hauseigene Bibliothek dar, in der Hotel- und Restaurantgäste ungeniert stöbern und schmökern dürfen. Die Bibliothek ist vorwiegend mit Literatur von Bündner Autoren, Bildbänden von Bündner Fotografen und Malern oder Romanen, die im Bündnerland spielen, und Zeitungen bestückt. Die Bibliothek ist nur ein Beispiel für das kulturelle Engagement. Die «Steila» soll ein Ort der Begegnung und eine Plattform für bekannte, noch unbekannte oder

erst im Anfang begriffene Künstler sein. In diesem Sinne sind im letzten Jahr Autorenlesungen sowie fünf Konzerte von Schülern der Musikschule Surselva in der Ustria Steila in Siat durchgeführt worden. «Da war alles vertreten. Vom sechsjährigen Trompetenanfänger bis zum Teenager-Pianisten, der seine Lehrer bereits überflügelt hat.»

Reich werde man mit den Kulturveranstaltungen nicht – dafür sei das Restaurant mit seinen maximal 40 Sitzplätzen zu klein. «Diese Anlässe muss man einfach unter Werbung abuchen», zuckt Hugo Hess lässig mit den Schultern. Für ihn passen solche Anlässe einfach in die «Steila», weil das Haus selber bereits ein Stück Baukultur darstellt. Ausserdem müsse man den Menschen gute Gründe geben, den Weg nach Siat unter die Räder oder Füße zu nehmen. Das schmucke Dorf am Ende der Zufahrtsstrasse ist mit dem Postauto von Ilanz aus in einer halben Stunde erreichbar. Die kurvenreiche Fahrt endet mitten im Dorf vor der katholischen Kirche. Nur ein paar Schritte unterhalb der Haltestelle Siat vitg befindet sich die Ustria Steila. «Das Postauto ist für uns ein wichtiger Zubringer, denn Passantenverkehr gibt es hier kaum», sagt Gabriella Cecchellero. Das trifft allerdings nur auf den Strassenverkehr zu. Wanderer, die Siat passieren, gibt es einige. Gleich zwei Weitwandererinnen führen hier vorbei: Die Senda Sursilvana und der Jakobsweg (Streckenabschnitt Kloster Disentis-Bischofssitz Chur). «Wir haben eigens einen Pilgerstempel entwerfen und herstellen lassen», verrät Hugo Hess. Die Ustria Steila ist kein Pilgerhotel; ein Ort der Ruhe, Musse und genussvollen Einkehr ist sie allemal – ob für gestresste Unterländer, architekturaffine Touristen, kulturinteressierte Einheimische oder hungrige Wanderer und Pilger. Riccarda Frei



GABRIELLA CECHEL- LERO verwöhnt ihre Gäste mit selbstgemachten Sirups, Glacen und Eingemachtem.



HUGO HESS bedauert Gäste, die in Eile sind. Die Ustria sei ein Ort der Begegnung und des Genusses – für beides brauche es Zeit.