



WILLKOMMEN ZU HAUSE

Sie betreibt im Bergell mit viel Charme ein Lokal, das Treffpunkt ist für Menschen jeder Prägung. Mit ihrem originellen Minibetrieb gewinnt Alice Huber die Herzen treuer Gäste – und den erstmals verliehenen Preis als «peripherstes Gasthaus».

— Text Roland Falk Fotos Nik Hunger

Wirtin und Frohnatur Alice Huber am Tresen ihres «Garni Bar Post» in Castasegna, Bergell.

Alice Huber serviert dem italienischen Paar Paola und Marco das Frühstück, Stammgast Marco spielt Klavier.



Zwei Stammgäste von Alice Huber sind vermutlich die meistflattierten der Welt. Caffè und Latte heissen die einjährigen Kater, die frei in der Gaststube des «Garni Bar Post» von Castasegna im Bergell herumtiggern dürfen. «Erst sollten sie ja Gin und Tonic heissen, aber weil bei mir gelegentlich auch Kinder sitzen, bekamen sie bravere Namen», sagt die 30-jährige Pächterin, die weitem als «Alice felice» bekannt ist, als glückliche Alice.

Eine Frohnatur par excellence ist sie, eine, die keinen besonderen Grund zum Strahlen braucht. Einen speziellen aber hat sie schon: Ihr Minibetrieb wurde letztes Jahr von der Organisation Cuisine sans frontières (siehe Box Seite 22) zum «periphersten Gasthaus der Schweiz» ernannt und Huber selbst als «couragierte Unternehmerin» gepriesen.

Der Wettbewerb «Stamm:Tisch» wurde 2021 zum ersten Mal durchgeführt und richtete sich an Gastronominnen und Gastronomen, die den Mut haben, in den entlegensten und wirtschaftlich eher dürrig erschlossenen Gegenden des Landes zu wirtin. Mit ihren Gaststätten leisten sie einen wichtigen Beitrag zum sozialen Zusammenhalt, denn gerade in Gemeinden in Randregionen ist die Beiz ein zentraler Ort: Man trifft sich, diskutiert, erfährt Neues, macht Bekanntschaften.



An der Grenze zu Italien: Alice Huber betreibt ihr «Garni Bar Post» in Castasegna im Bergell.

Wie im Lokal von Alice, die von Castasegna nahe der italienischen Grenze bis hinauf zum Malojapass kaum jemand beim Nachnamen nennt. Im Wettbewerb liess sie 17 Mitbewerbende aus verschiedenen Regionen hinter sich. «Das «Garni Bar Post» ist sechs Tage die Woche geöffnet und damit verlässlicher Treffpunkt für die Dorfbevölkerung ebenso wie für Durchreisende, Touristen und Touristinnen», begründet Cuisine sans frontières. «Ich selbst hatte mir nicht den Hauch einer Chance ausgerechnet», sagt Alice.

Eine Fehleinschätzung, denn für Elif Oskan, die zur fünfköpfigen Jury gehörte, war sie auf Anhieb die Favoritin. «Ich hatte schon aus ihren Unterlagen gespürt,

dass Alice eine megaherzliche Frau mit Potenzial ist», sagt die Köchin, die vom «Gault Millau» wegen ihrer Zürcher Lokale Gül und Rosi zur «türkischen Avantgarde» gerechnet wird. Ein dickeres Lob aus berufenem Mund ist schwer denkbar.

Alice spürt «riesige Freude», die Erwählte zu sein. Nicht zuletzt, weil ihr von Cuisine sans frontières einiges zukommt. Drei Jahre lang wird sie mit je 30 000 Franken unterstützt, und in einem professionellen Coaching vermittelt man ihr jede Menge Fachwissen fürs Weiterkommen. «Ich fühle mich privilegiert», sagt die Wirtin, die nie für längere Zeit aus ihrem engen Tal hinausmöchte, in dem die Sonne winters kaum zum Boden findet. «Ich brauche Granit um mich», setzt sie nach. Einmal, «als ich noch jung war», machte sie Ferien auf Hawaii. «Aber das Schönste am Reisen ist für mich immer die Heimkehr.»

Das «Garni Bar Post» übernahm sie im April 2021 vom Vorgänger, der aufhörte, weil seine Frau gestorben war. Damals hörte sie vor allem eines: «Ich glaube, du spinnst.» Freunde und Familie mochten nicht glauben, dass Alice in einem der schönsten, aber abgeschiedensten Zipfel des Landes wirken wollte. In Luzern hatte sie die Hotelfachschule besucht und dann im legendären «Badrutt's Palace» in St. Moritz ein Restaurant geführt. «Gegen-

Winters findet die Sonne kaum zum Boden: Das Dörfchen Castasegna ist der letzte Ort auf der Schweizer Seite des Bergells.



Kater Latte in der Küche. Er gehört zur Beiz wie sein Bruder, Kater Caffè, zu ihm.

sätzliches reizt mich», sagt sie. Ein bisschen ist sie da wie ihr Vater Roman, den es «vor einer kleinen Ewigkeit» vom turbulenten Kreis 4 in Zürich in die Gegend verschlagen hat. «Ich habe zig Pirouetten gedreht im Leben», sagt der einstige Allzweckarbeiter der Engadiner Bergbahnen, der mittlerweile «ungeheuer stolz» ist auf seine Tochter. Die funktioniert offensichtlich nach dem gleichen Leitsatz wie er: «Ran und durch.»

Für ihre Gäste ist Alice «Beichtmutter, Psychologin, alles», sagt sie. Und wenn man bei ihr nicht mindestens einmal am Tag reinschaut, sei das «schon fast eine Sünde», urteilt der bauschbärtige Stammgast Marco. Mitunter setzt sich der einstige Lehrer ans Klavier und spielt ohne Noten Nostalgisches wie «La Paloma». Zeitversunkenes gibts auch aus der Musikbox, einer museumsreifen Rock-Ola Princess, bestückt mit Titeln wie «Milord» von Edith Piaf, aufgenommen 1959, oder Hazy Osterwalds «Kriminal-Tango» aus dem gleichen Jahr. «Ich mag die Gemütlichkeit vergangener Zeiten», sagt Alice.

Alle duzen sich

Menschen jeder Prägung treffen sich in ihrem Refugium. Handwerker sitzen neben Durchreisenden, Rentnerinnen und Bauersleuten, «und kürzlich war sogar der Direktor vom Jugendzirkus Lollypop da», sagt die Wirtin. Alle duzen sich, Nachnamen sind Schall und Rauch, Herkunft ist kein Thema, «solange man anständig

bleibt». Und neben dem talüblichen Breagliotto sind die unterschiedlichsten Schweizer Dialekte zu hören. An einem Tisch spielen die Kollegen Matteo, Alex,

Winni, Leonardo und Gian-Reto Dame, samstags wird jeweils gepokert. Ohne Einsatz von Geld – und oft bis drei Uhr nachts. «Bei uns gibts keine Polizeistunde», sagt →

ANZEIGE

Fit durch den Winter



NEU
Similasan
Echinacea Plus
Tabletten

Similasan Echinacea Plus enthält Echinacea, Gelsemium und Aconitum.

Dies sind zugelassene Arzneimittel. Lesen Sie die Angaben auf den Packungen. Zur Individualtherapie, Anwendung und Dosierung gemäss Vorgabe der beratenden Fachperson. Similasan AG

Similasan



Die Italienerin Roberta Pedotti betreut die Gästezimmer (l.), Matteo, Alex, Winni, Leonardo und Gian-Reto treffen sich regelmässig zum Damespiel in der Beiz (o., v. l. im Uhrzeigersinn).

«Ich lasse mich von Ideen, Improvisation und Fantasie schulen. Ich habe viel zu gewinnen und nichts zu verlieren.»

Alice Huber

Alice, laut ihrem Freund Matteo die «liebvollste und geselligste Frau des Bergells».

Auf dem Tresen vor der Bar steht ein grosses Glas. «Wer von der Pandemie zu schwafeln beginnt, muss da fünf Franken reinwerfen», sagt Alice felice, die lieber über Erfreulicherer diskutiert. Über die fünfzig Liter Holundersirup etwa, die sie für Hugo-Drinks selber gemacht hat, oder die Feigen vom eigenen Baum, die sie Sommergästen zum Frühstück reicht. Und selbstverständlich über die Kastanienwälder weitum, die zu den grössten in Europa gehören. «Castasegna hat deshalb einen goldenen Kastanienbaum im Gemeindewappen», erklärt Alice, die letztes

Jahr einen «mächtigen Ansturm» erlebte, als wie jeden Herbst das Kastanienfest mit zahlreichen Aktionen gefeiert wurde.

Unverzichtbares Duo

Wenn viel los ist, hilft Roberta Pedotti, 41, der Jungunternehmerin. Sie kommt aus dem italienischen Grenzort Chiavenna, Alice wohnt einen Katzensprung nördlich von Castasegna im Dorf Casaccia. «Sie ist die beste ChefIn», schwärmt Roberta. «Wir sind gegenseitig unsere Ergänzungen.» Die Italienerin kümmert sich um die fünf Gästezimmer, wirbelt im Lokal

mit und trägt mit viel Charme zu den guten Bewertungen des Hauses bei. Die Internetplatt-

form Booking.com etwa gibt dem «Garni Bar Post» 8,9 von 10 Punkten und verstärkt das mit dem Merkmal «fabelhaft». Das Duo stimmt so viel Ehre glücklich, geadelt aber wähnt es sich nicht. «Wir sind keine Ladys, wir sind Legenden», so lässt sich übersetzen, was auf Englisch auf einem Schild beim Buffet steht.

Ins Lokal, in dem der Zufall Innendekorateur ist, «komme ich auch, wenn ich gar nichts trinken will», sagt Nando, ein hageres Original – «nur wegen der beiden Frauen». Und Paola aus Sardinien wie ihr Partner Marco aus Mailand schwärmen beim Frühstück, sie fühlten sich «wie zu Hause». Alice und Roberta sind für rund dreissig Stammgäste unverzichtbar, obwohl es bei ihnen zwar Herzlichkeit, Getränke und Snacks gibt, aber nichts kulinarisch Wärschaftes. Die Küche ist noch am Werden – sie gehört nebst kleinen Lesungen und Konzerten zu den Projekten, dank denen Alice von Cuisine sans frontières ausgezeichnet wurde. Hungrigen kann die Wirtin dennoch helfen: Sie bestellt die gewünschten Speisen bei einem benachbarten Restaurant über die Gasse. «Ich lasse mich von Ideen, Improvisation und Fantasie schulen», sagt Alice. Sie ist sich sicher, «dass ich viel zu gewinnen und nichts zu verlieren habe».

GASTRONOMIE VERBINDET

Alice Huber in Castasegna GR hat den erstmals verliehenen Preis von Cuisine sans frontières (Csf, Logo rechts) gewonnen: das nationale Förderprojekt «Stamm:Tisch», mit dem Csf peripher gelegene Gastrobetriebe unterstützt. Cuisine sans frontières mit Sitz in Zürich ist ein 2005 gegründeter gemeinnütziger Verein

mit dem Ziel, in Krisengebieten und sozialen Konfliktsituationen der Welt gastronomische Treffpunkte und Ausbildungsstätten zu realisieren, zusammen mit lokalen Partnern. Die Organisation hat bisher fachliche und finanzielle Hilfe bei zwanzig Projekten in elf Ländern auf drei Kontinenten geleistet und kann auf grosses



Engagement vieler Freiwilliger zählen. Finanziert wird Csf hauptsächlich mit den Beiträgen von momentan über 700 Mitgliedern, mit Spendengeldern und Erlösen der Benefizveranstaltung Kitchen Battle. cuisinesansfrontieres.ch