

Pikante Wickel vom Berg

Capuns-Rezepte gibt es so viele wie Schwiegermütter, und jeder, der sie selber macht, meint, seine seien die besten. Das Rezept für die Mangold-Wickel, die wir hier in unserem «Beizli» auf Flims-Foppa zubereiten, stammt von meiner Stiefmutter, die es ihrerseits von meiner Bündner Grossmutter überliefert bekommen hat. Ich habe es dann noch verfeinert. Im Sommer und bis in den Herbst hinein verwenden wir hiesigen Mangold. Erst wenn die Saison vorbei ist, kaufen wir italienischen Mangold ein. Das Rezept für die Füllung halten wir nicht geheim; zu den Zutaten gehören Salametti, Salsiz, Landjäger, Schinken und Kräuter. Ein kleines Geheimnis mache ich nur um die Sauce, mit der wir die Capuns servieren. Beim Wickeln helfen uns ein paar Frauen aus dem Freundeskreis, die jeweils zu uns heraufkommen, wenn der Vorrat langsam zur Neige geht. Das Wickeln an sich geht schnell, in einer Minute schafft man gut und gerne drei, vier Stück. Die grösste Arbeit ist, die Mischung für die Füllung herzustellen, indem man alle Zutaten fein schnetzelt. Die Mangold-Blätter blanchieren wir kurz, damit das Wickeln danach einfacher geht.

Die Idee, eine Capunseria zu eröffnen, wo es hauptsächlich diese Bündner Spezialität zu essen gibt, hatte ich schon vor Jahren. Damals konnte ich mir noch nicht ganz vorstellen, immer in den Bergen zu wohnen. Die Lage auf 1420 Metern über Meer ist hervorragend, denn gleich neben der Eingangstür verläuft die Skipiste, es gibt Schlittel- und Wanderwege, und wir befinden uns hier mitten in der Landwirtschaftszone. Selbst die Gemeinde fand, eine Capunseria sei eine touristische Bereicherung, und erteilte uns die nötigen Bewilligungen. Mittlerweile leben meine Frau Mia und ich die meiste Zeit da oben in einem kleinen Häuschen, das früher als Feriendomizil genutzt wurde und im Winter nur mit der Sesselbahn erreichbar ist. Im Häuschen gibt es genug Betten für den Fall, dass es abends spät wird und unsere Mitarbeitenden mit der Bahn nicht mehr ins Tal hinunter kommen. Die Capunseria selber ist in einem ehemaligen Stallgebäude untergebracht, das 1799 erbaut wurde. Im unteren Geschoss, wo jetzt unsere Lager- und Vorratsräume sind, wurden einst die Kühe gehalten. Im oberen Stockwerk, wo sich der Gastraum und die Küche befinden, lagerte der Bauer früher das Heu. Bevor wir sie übernahmen, waren diese Räume allerdings nur noch als Lager für Holz und Gerümpel genutzt worden.

Vor uns gehörten das Ferienhäuschen und der Stall dem Künstler und Oscar-Preisträger H.R. Giger, einem Freund von uns. An diese Zeit erinnern im Gastraum noch ein Snowboard und eine Metallplatte mit Giger-Motiven sowie ein Giger-Stuhl in der Garderobe. Wir haben beim Umbau bewusst Altes und Neues kombiniert. Im ganzen Schweizer Alpenraum wurden ja Ställe zu Restaurants umgenutzt, indem man an die Wand ein Hirschgeweih und zwei alte Skis nagelte und an der Decke einige Kuhglocken befestigte. Genau das wollten wir nicht machen. Wir haben moderne Elemente wie zum Beispiel all die neuen Küchengeräte oder zwei rote Boxen für die Toiletten eingebaut, gleichzeitig aber viel Ursprüngliches erhalten. Die Holzriemenböden sind zum Teil noch die alten, und die Futterkrippen aus dem Stall dienen jetzt als Rückenlehnen für die langen Sitzbänke.

In meinem früheren Leben – bevor ich Capunseur wurde – war ich viele Jahre lang Reisejournalist. Von jedem Land, in das ich gereist bin, brachte ich einen eiförmigen Stein mit nach Hause. Ich wusste immer, dass ich mit diesen Steinen irgendwann einmal irgendwo etwas bauen würde. Ihre Bestimmung fanden die Steine schliesslich im Eingang zu unserer Capunseria, wo wir sie einbetoniert haben: Unsere Gäste gehen über die ganze Welt. 🍷

www.capunseria.ch

FOTO: Gaëtan Bally
INTERVIEW: Rebekka Haefeli



HEISSE STRUKTUREN.

Das Cheminée als Rahmen für ein natürliches Kunstwerk aus Licht und Energie. Ein Naturprodukt, das in seiner Kombination schon immer harmonierte. Einfassungen aus Stein speichern Wärme und schützen den Raum vor Feuer. Spüren Sie ursprüngliche Kraft und erleben Sie die sinnliche Atmosphäre mit einem Cheminée aus Naturstein.

Mit *Stone* finden Sie einen erfahrenen Begleiter, der Ihr Luftschloss erkennt und die Vision in die Wirklichkeit übersetzt. Mit Stein zu arbeiten bedeutet für uns nicht in starren Strukturen zu denken, sondern Neuland zu entdecken, Herausforderungen anzunehmen und diese professionell zu bewältigen.

Lassen Sie sich von vielfältigen Strukturen und Farben begeistern und finden Sie heraus, was wirklich zu Ihnen passt. Besuchen Sie uns in der *Stone Lounge*. Ein Ort, an dem wir gemeinsam nach Ideen suchen und Inspiration finden. Ein Ort, der kompetente Beratung und sinnliches Erleben in Einklang bringt.