GASTHAUS SPINAS

Bitte entschleunigen

Ohne «Halt auf Verlangen» gibt es keine Gerstensuppe. Also aufgepasst! Denn bei Roland Gruber im Val Bever lohnt sich ein Zwischenstopp.

«Griasst enk, bainvegni»: Der Südtiroler Roland «AK» Gruber begrüsst im Engadiner Gasthaus Spinas seine Gäste – mit einem originalen, von ihm erfundenen Hugo-Drink.

Eine gehaltvolle Bündner Gerstensuppe – oder doch lieber die Südtiroler Speckknödelsuppe?

Text: Elsbeth Hobmeier
Fotos: Fabian Häfeli

Ankommen. Abschalten. Geniessen. Dafür bietet das Gasthaus Spinas geradezu ideale Bedingungen. Beginnen wir mit dem Ankommen: Sobald sich die Rhätische Bahn vom Schlittelparadies Preda durch den Albulatunnel in Richtung St. Moritz kämpft, ist es Zeit, den Knopf «Halt auf Verlangen» zu drücken. Denn gleich nach dem Tunnelausgang liegt ein winziger nostalgischer Bahnhof namens Spinas, hier steigt man aus und geht zu dem einzigen weiteren Gebäude, dem Gasthaus.

Eine ehrliche Küche, die sich der Slow-Food-Idee verpflichtet

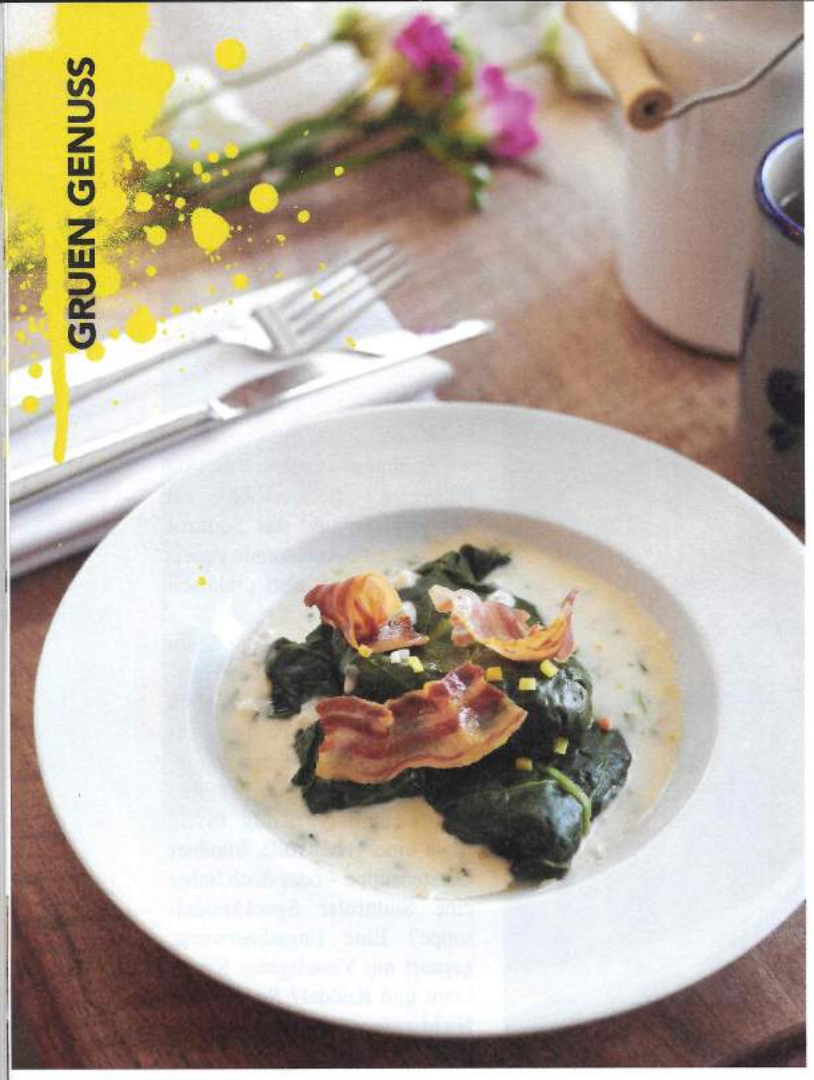
Wer es besonders romantisch mag, fährt bis zur Station Bever und besteigt dort die Pferdekutsche. Der Kutscher Linard Ruffner führt die Passagiere jeden Tag um 11.15 Uhr zum Gasthaus, macht dort zwei Stunden Essenspause und kehrt dann wieder nach Bever zurück. Zum Abschalten bieten sich viele Möglichkeiten. Im Sommerhalbjahr zeigt sich das Val Bever als Wanderparadies, und im Winter, der gut und gerne bis Ende April dauert, locken perfekt präparierte Winterwanderwege und Langlaufloipen.
Bleibt das Schönste, nämlich das Geniessen! Das Angebot des «Spinas» würde allein schon den Anmarsch von weit her lohnen. Es ist eine frische und ehrliche Küche, der Slow-Food-Idee und den regionalen Produkten verpflichtet. Eine alpine Küche, welche die Spezialitäten des Bündnerlands mit jenen aus

1 Winters wie sommers fährt Kutscher Linard Ruffner von Bever zum Gasthaus Spinas.
2 Die über hundertjährige Kegelbahn.
3 In der Gaststube wird mit Herzlichkeit bedient.

dem Südtirol locker und lustvoll verbindet. Diese Kombination wurzelt in der Person des Gastgebers Roland Gruber, den jeder als «AK» kennt und so ruft. Der erfahrene Gastronom war in Klosters, Grindelwald, Gstaad und zuletzt auf der Riederalp im Wallis tätig, bevor er vor zwei Jahren als Gerant das «Spinas» übernommen hat. Im Herzen ist und bleibt AK ein Südtiroler. Das markiert er deutlich mit seiner Erscheinung: Vollbart, Weste, hirschlederne Trachtenhose, feste Bergschuhe, kräftige Statur. Südtirolerisch-engadinerisch heisst er auch seine Gäste willkommen: «Griasst enk und bainvegni.» Schliesslich sind das Engadin und das Südtirol nur etwa eine Autostunde voneinander entfernt, also praktisch Nachbarn.

Für AK Gruber und sein Team sind Gastfreundschaft und Herzlichkeit gelebter Alltag. Täglich bleibt die Küche von 11.30 bis 20.30 Uhr durchgehend warm. Ausflügler können auch mitten am Nachmittag richtig essen. Etwa eine gehaltvolle Bündner Gerstensuppe – oder doch lieber eine Südtiroler Speckknödelsuppe? Eine Engadinerwurst, gepaart mit Vinschgauer Sauerkraut und Knödel? So oder so: Nicht verpassen sollte man die hausgemachten Capuns an einer herrlich leichten Gemüsebouillon-Rahmsauce mit etwas weniger leichtem, kross gebratenem Speck obendrauf.

Zum Apéro empfiehlt sich vorneweg ein auf der Berkelmaschine frisch aufgeschnittener fein-saftiger Kastanien-Rohschinken aus dem Bergell. Und zum Abschluss etwas Süsses vom Kuchenbuffet, zur Auswahl stehen Bündner Nusstorte, Marronicake, Quark- oder



Im Winter ein Langlauf-, im Sommer ein Biker- und Wanderparadies: Ausblick ins wunderschöne Val Bever.

Ein Kaffee Spinas mit Röteli und Schlagrahm gehört beim Besuch einfach dazu.

CAPUNS NACH «SPINAS»-ART

Für 4 Personen

Capuns
- **3 Eier**
- **100 g Mehl**
- **1,5 dl Milch**
- **100 g Paniermehl**
- **30 g Trockenfleisch**
- **15 g Rinds-Salamino**
- **200 g Brunoise (Sellerie, Zwiebel, Lauch, Karotte, klein geschnitten)**
- **16 Blätter Mangold (Krautstiel, Erbette)**

Sauce
- **2 dl Rindsbouillon**
- **60 g Brunoise (Karotte, Sellerie, Lauch)**
- **1 dl Rahm**
- **30 g Maizena**

Zum Garnieren
- **16 Scheiben Speck, gebraten**

Zubereitung

Den Mangold kurz in heissem Wasser kochen, die Blätter auf einem trockenen Tuch auslegen.

Eier, Mehl, Milch und Paniermehl zu einer cremigen Paste verrühren. Fein geschnittenes Trockenfleisch, Salamino und Brunoise daruntermischen. Die Mangoldblätter damit füllen und je zu einem Päckli formen.

Diese Capuns 5 Minuten in der heissen Rindsbouillon leicht köcheln. Herausnehmen, warm stellen.

Bouillon mit Maizena leicht abbinden, Rahm und Brunoise beigeben, kurz kochen und über die angerichteten Capuns geben. Mit den gebratenen Speckscheiben garnieren.

Früchtekuchen und natürlich auch ein Südtiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce – alles hausgemacht, versteht sich. Ohnehin kommt kein Convenience-Food ins «Spinas», dafür Käse und Fleisch vom Bio-Bauernhof Gregori in Bergün, die berühmten Salsiz von Hatecke in Scuol, das Angus-Entrecôte der Metzgerei Plinio Laudenbacher und das Brot der Bäckerei Laager in Samedan.

Ein Schümli Pflümli oder ein Kaffee Spinas mit Röteli, Kirsch und Schlagrahm gehören schon fast dazu, sei es in der gemütlichen Gaststube oder draussen an der Sonne mit Blick aufs Tal. Abends wird immer zusätzlich ein Dreigangmenü serviert.

Das «Spinas» hat noch einige weitere Trümpfe zu bieten. Nämlich zwölf hübsche Zimmer, eine eigene Wasserquelle, eine über hundertjährige Kegelbahn, jeden Monat einen Südtiroler Abend mit Musik, eine hochinteressante – aber ruhige, weil jetzt im Bergesinnern tätige – Baustelle des neuen Albula-Ersatztunnels.

Nicht zu vergessen: der In-Drink Hugo. Den hatte AK Gruber 2005 in seiner Cocktailbar San Zeno in Naturns kreiert. Inzwischen hat der Cocktail aus Prosecco, Soda, Zitronenmelissensirup, frischer Minze, einem Zitronenschnitz und Eis den Siegeszug durch die europäischen Bars angetreten. Doch wer ihn im Original und vom Original AK höchstpersönlich kredenzt wünscht, muss schon nach Spinas kommen.

Gasthaus Spinas, Tel. 081 851 19 20. Geöffnet: Mitte Dezember bis Anfang April und Mitte Juni bis Ende Oktober.

Die Lieferanten des Gasthauses Spinas www.bioberguen.ch www.hatecke.ch www.plinio.ch www.laagers.ch