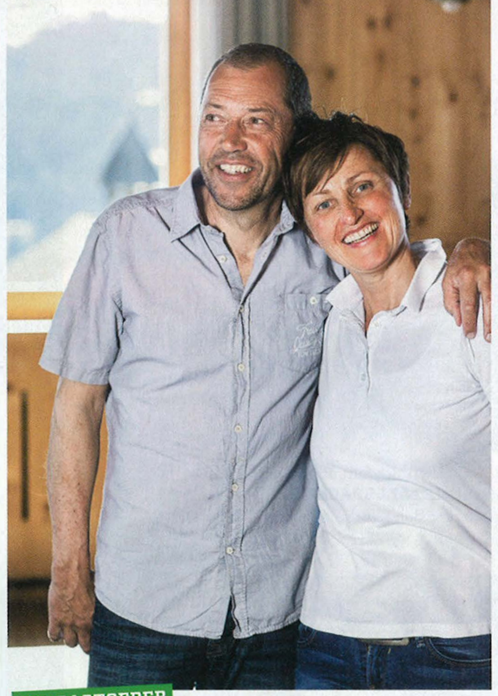
# Echt und ehrlich

TEXT: DANIEL STEHULA | FOTOS: NICO SCHAERER | REZEPTADAPTION: KATHRIN KLAUS

In der Ustria Steila sind alle Produkte hausgemacht oder stammen aus der Nähe. Wie die Ricotta, die Gabi Cecchellero aus der Milch von Bündner Strahlengeissen aus dem Dorf herstellt.

## ZWEI FÜR ALLE FÄLLE

Hugo Hess und Gabi Cecchellero sind im dritten Jahr Gastgeber in Siat GR. Das Duo kümmert sich allein um das Wohl der Gäste: Hess besorgt den Service, und Cecchellero steht in der offenen Küche. Das Paar wohnt in einem Haus gleich unterhalb der Ustria. «Anders wäre es nicht machbar», sagt Cecchellero. An fünf Tagen in der Woche hat die Ustria von 9 bis 23 Uhr geöffnet. Dienstag ist Ruhetag. Am Mittwoch ist das Lokal auch geschlossen. An dem Tag sind die Wirtsleute mit Vorbereitungen für die folgende Arbeitswoche beschäftigt. Es gibt viel zu tun, in der Ustria Steila ist alles hausgemacht: Brot, Konfi, Glace, Frischkäse oder Sirup.



DIE GASTGEBER
GABI CECCHELLERO UND HUGO HESS

DIE ZUTATEN

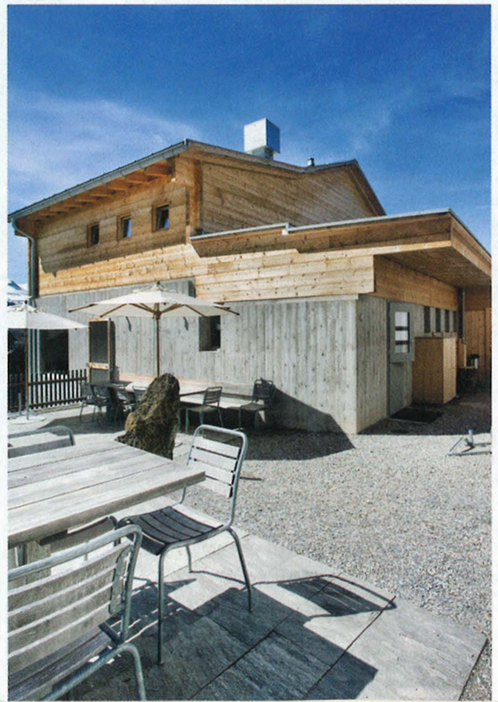
Die Ricotta wird aus frischer Geissenmilch und Geissenjoghurt gemacht. Der Nachbar bringt die Milch vorbei und bekommt dafür Ricotta. Dazu gibt es einen grünen Salat mit Hausdressing.

## LOKAL UND REGIONAL

Bevor das Wirtepaar auf die Sonnenterrasse von Siat oberhalb von Ilanz gezogen ist, hat es sich genau überlegt, wie die Ustria zu führen sei. «Wir wollten keine normale Bergbeiz», sagt Gabi Cecchellero. Pommes frites zum Beispiel sucht man auf der Karte vergeblich. «Wir haben trotzdem immer welche da», sagt die Köchin, «falls jemand sie wünscht.» Das Angebot ist saisonal und regional. Von einem Bauern im Dorf bekommt sie die Geissenmilch. Von einem anderen bezieht sie jeweils ein halbes Rind, das sie komplett verwertet. «Gerade sind Gerichte mit Hackfleisch an der Reihe», sagt sie. Eine kleine Metzgerei am Lukmanierpass liefert ihr das übrige Fleisch. Mindestens einmal im Monat wechselt die Karte, Gabi Cecchellero meint: «Ich brauche die Abwechslung.» Unverzichtbar sind trotz allem Capuns und Bündner Gerstensuppe. Und abends gibt es ein viergängiges Menü, von dem man auch nur einzelne Gänge bestellen kann.

DAS LOKAL

Die Ustria Steila ist ein viel beachteter Bau des Bündner Architekten Gion A. Caminada. Am Standort eines alten Stalls ist ein modernes Haus entstanden, das sich in das traditionelle Ortsbild einfügt. Die Dorfbewohner treffen sich hier am Sonntag am Stammtisch und feiern besondere Anlässe im Lokal.



DIE GASTSTUBE

Gabi Cecchellero sammelt alte Holzutensilien (oben) und dekoriert damit das Lokal. Der Gastraum selbst ist schlicht, warm und offen (unten). An schönen Tagen ist die grosse Terrasse neben dem Haus ein beliebter Treff für Wanderer und die Gäste der drei Fremdenzimmer im Obergeschoss (links).

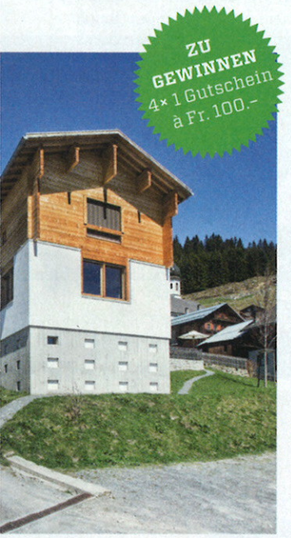
## **Schritt für Schritt** zur frischen Ricotta

Wasser langsam mit einem **SCHWINGBESEN** ins Joghurt einrühren. Darauf achten, dass sich kein Schaum bildet.

Milch aufkochen, Joghurt einrühren. Mit einem **METALLSPACHTEL** umrühren, um den Käsebruch nicht zu verletzen.

Den **KÄSEBRUCH** mit einem Sieb aus der Molkenflüssigkeit schöpfen.

Förmchen auf einem Kuchengitter über eine Schüssel stellen. Bruch darin ca. **3 STUNDEN** gekühlt abtropfen lassen.




## Frage beantworten und gewinnen

Die Saisonküche verlost 4× 1 Gutschein im Wert von Fr. 100.–, einzulösen in der Ustria Steila in Siat GR. Beantworten Sie dazu folgende Frage:
***Wie heisst der Architekt der Ustria Steila?***
Rufen Sie an unter Tel. 0901 908 128 (Fr. 1.–/Anruf, Festnetztarif). Sprechen Sie Lösungswort, Namen, Adresse und Telefonnummer aufs Band. Oder senden Sie ein SMS an die Nr. 920 (Fr. 1.–/SMS) mit Inhalt: KP (Abstand) Lösung, Ihr Name und Ihre Adresse; bzw. eine Postkarte (A-Post) an: Verlag Saisonküche, Kostprobe 6/15, Postfach, 8074 Zürich. Einsendeschluss: 20. Juni 2015, 24 Uhr (Datum des Poststempels).

**USTRIA STEILA**
7157 Siat
Tel. 081 925 19 19, ustriasteila.ch
Täglich 9–23 Uhr, Dienstag und Mittwoch Ruhetag

e GewinnerInnen werden unter sämtlichen korrekten Einsendungen aller Sprachausgaben der Saisonküche sgelost und schriftlich benachrichtigt. Keine Barauszahlung. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, über die Verlosung rd keine Korrespondenz geführt. Mitarbeitende der Migros-Medien sind von der Teilnahme ausgeschlossen. **e Lösung aus der Kostprobe der Saisonküche 4/15 lautet Normandie.** Die Gewinnerin eines Gutscheins für 2 Personen r. 250.–, einlösbar im Restaurant Le Cigalon in Thônex: Hedy Burkhardt, Langenthal.





## Ziegenricotta

ERGIBT 4–5 STÜCKE À CA. 150 G

**500 g Joghurt nature**
**3 dl Wasser, lauwarm**
**3 l Milch, z. B. Ziegenrohmilch**
**Fleur de sel**
**4–5 Käseförmchen**

**1.** Joghurt in eine Schüssel geben. Wasser mit einem Schwingbesen langsam darunterrühren. Milch in einer weiten Pfanne unter Rühren mit einem Metallspachtel aufkochen. Joghurt dazugiessen. Hitze reduzieren, Masse ca. 1 Minute sorgfältig mit einem Spachtel weiterrühren, bis sich die Flüssigkeit zu trennen beginnt und der Käsebruch entsteht. Pfanne vom Herd ziehen. Masse kurz weiterrühren.

**2.** Käseförmchen auf einem Kuchengitter über eine Schüssel stellen, sodass die Molke in die Schüssel abtropfen kann. Käsebruch mit einem feinen Sieb abschöpfen und bis zur Hälfte in die Förmchen füllen. Mit je einer grossen Prise Fleur de sel würzen, restlichen Käsebruch daraufgeben. Ricotta gekühlt mindestens 3 Stunden abtropfen lassen. Ricotta stürzen. Zum Servieren mit Aceto balsamico und Olivenöl beträufeln und mit Kräutern und Saisongemüse sowie Salat servieren.

**TIPPS**
- Anstelle der Profi-Käseförmchen stabile Plastik- oder Joghurtbecher verwenden. Becher mit einer dicken Nadel rundum und auch den Boden von innen nach aussen mehrmals durchstechen.
- Ricotta ist gekühlt in Frischhaltefolie gewickelt ca. 5 Tage haltbar. Käsemasse lagenweise mit gehackten Kräutern einfüllen, z. B. Schnittlauch, Rucola, Basilikum.
- Statt Ziegenmilch Kuh- oder Schafmilch verwenden. Sie kann roh oder pasteurisiert sein.
- Molke durch ein Tuch abgiessen und trinken.
- Die Milch ergibt immer eine unterschiedliche Käsemenge. Die Milch variiert je nach Jahreszeit, Sorte und Qualität in ihrer «Dichte».

**ZUBEREITUNG** ca. 10 Minuten
+ ca. 3 Stunden abtropfen lassen
**Pro Stück bei 5 Stück ca. 20 g Eiweiss, 24 g Fett, 25 g Kohlenhydrate, 1650 kJ/400 kcal**