

# ruinaulta

**Marcau dil vitg**  
**Dorfmarkt Laax**  
 mit Festwirtschaft & Live-Musik

Samstag **27. Juli**  
 10 – 17 Uhr



lokalzeitung und amtliche publikationen  
für gemeinden der regionen imboden und surselva

**büwo**  
gesamtausgabe

Nr. 29, 19. Juli 2024  
11. Jahrgang

**Top Bike SERVICE**

**SPORT BEAT**  
Brigels/Flims

Genial LOKAL

**MODE MUSS HAUTNAH ERLEBT WERDEN**



geniallokal-initiative.ch

**24H FÜR SIE DA.**  
KANALREINIGUNG  
KANALUNTERHALT

**081 936 01 65**

montalta.ch

**Montalta Kanalservice AG**



**FIDAZER**



**Hof**  
HOTEL  
RESTAURANT  
AYURVEDA

Via da Fidaz 34, 7019 Fidaz  
info@fidazerhof.ch  
www.fidazerhof.ch

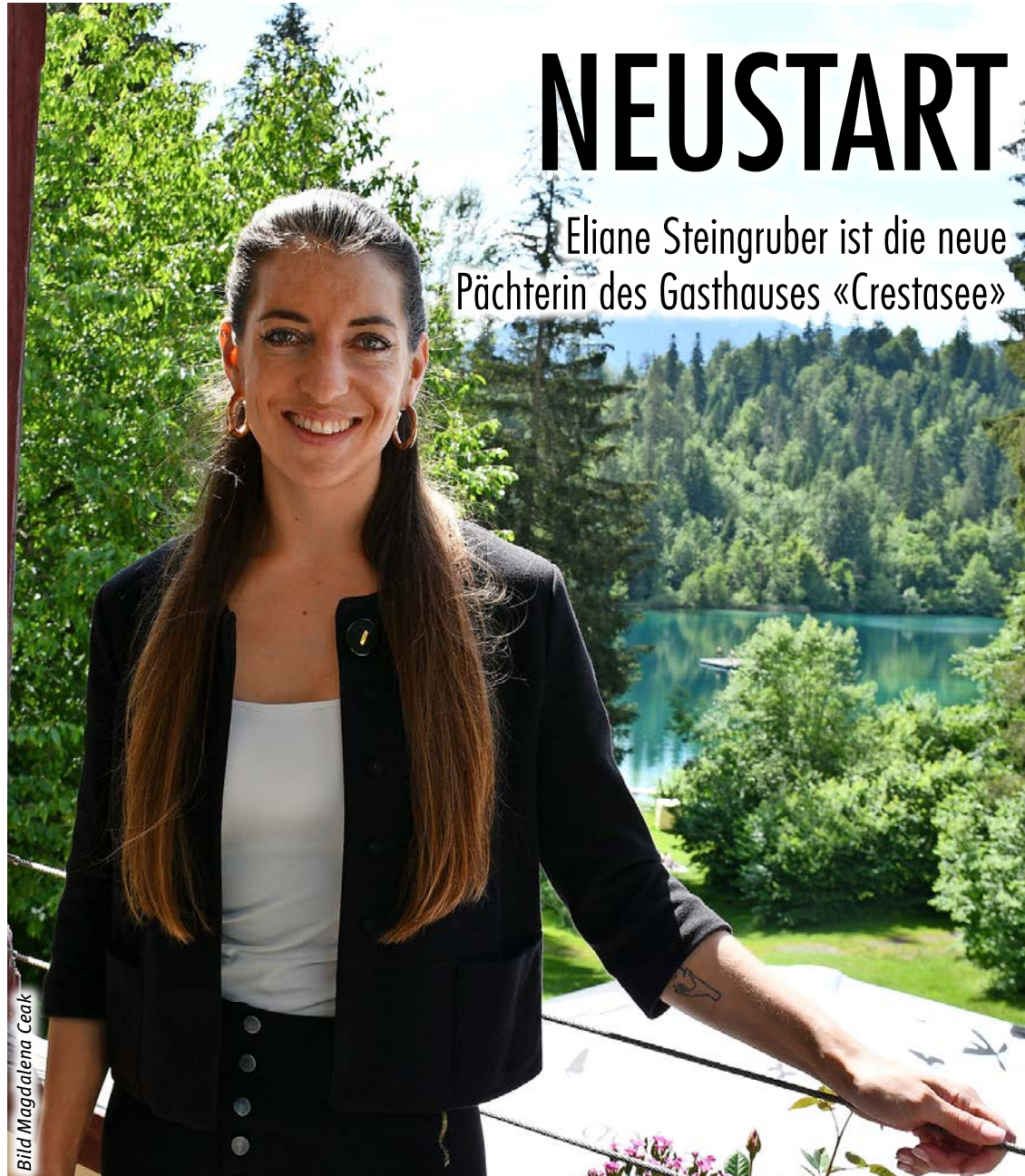


Bild Magdalena Ceak

## NEUSTART

Eliane Steingruber ist die neue Pächterin des Gasthauses «Crestasee»

www.kuechen-center-surselva.ch

**Küchen Center Surselva**

Via S. Clau Sura 9  
7130 Ilanz/Glion  
+4181 936 07 02  
info@kcs-surselva.ch

**Top Design für jedes Budget**

**Jetzt abonnieren!**

Die spannendsten Geschichten über Ihre Region. Woche für Woche.  
Abobestellung: 0844 226 226 oder [www.ruinaulta-zeitung.ch](http://www.ruinaulta-zeitung.ch)

**ruinaulta**





Eliane Steingruber hat im Mai das Gasthaus «Crestasee» als Pächterin übernommen.

Bild Magdalena Ceak

# DIE PASSIONIERTE GASTRONOMIN

Das Gasthaus «Crestasee» hat ein neues Gesicht: Eliane Steingruber ist die neue Pächterin. Ein Porträt über Passion, Durchhaltewillen und Kreativität.

Von Magdalena Ceak

«Können wir bereits bestellen», fragen drei männliche Jugendliche, die nach dem Schwimmen im Crestasee in das gleichnamige Gasthaus einkehren. Die Mitarbeiterin blickt auf die Uhr. Es ist 11.15 Uhr an diesem sonnigen und warmen Donnerstagvormittag. «Die Küche ist erst ab 11.30 Uhr geöffnet. Ich muss nur kurz nachfragen, ob jetzt schon alles bereit ist», sagt die Kellnerin und lächelt die jungen Gäste freundlich an. Dann geht sie in den offenen Bedienungsbereich, wo der

Koch bereit steht und den Tag vorbereitet. Mit einem Handzeichen gibt er ihr das Ok. «Ich bin ready», sagt er motiviert und schenkt seiner Arbeitskollegin ein Lächeln. Schliesslich bestellen die drei jungen Männer. Zwei panierte Pouletschnitzelburger mit Brioche-Bun, Raclettekäse, Rucola, Preiselbeerenmayonnaise. Ein 220 Gramm schweres Rib-Eye-Steak mit hausgemachtem Jus und Morchelsauce. Und eine Portion Kräuter-Pommes, welche sie zu dritt teilen wollen. Dazu kommen noch drei

Gläser vom hausgemachten Eistee. Pächterin Eliane Steingruber nickt zufrieden und lobt ihre Mitarbeitenden für die «offene und respektvolle» Kommunikation. Im Gasthaus «Crestasee» stehen die Menschen klar im Mittelpunkt – egal, ob Gast oder die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. «Die Menschen machen die Gastronomie aus», erklärt Eliane Steingruber, «Menschen konsumieren und geniessen in der Gastronomie». Für die Pächterin kommt es am Schluss sowohl auf die Menschen im

Hintergrund als auch an der Front an. «Es nützt nichts, wenn wir ein Restaurant an einem der schönsten Seen in der Schweiz und inmitten der Bündner Bergen haben, wenn wir als Team nicht an einem Strang ziehen», führt die 35-Jährige weiter aus. Harmoniere es im Team, dann fühle sich auch der Gast wohl. Damit zeigt die junge Frau, welche Philosophie sie sowohl als Führungskraft als auch Gastronomin verfolgt. «Wer beim Betreten eines Restaurants oder am Telefon mit einem Lächeln – ja, das merkt man auch am Telefon – und einem freundlichen «Grüazi» begrüsst wird, vergibt auch einmal einen vergessenen Kaffee oder etwas längere Wartezeiten», weiss sie. Sei die Bedienung jedoch von Anfang an unfreundlich, könne das Essen noch so gut sein, der fahle Beigeschmack bleibe – und umgekehrt. «Deshalb achte ich auf ein faires und familiäres Arbeitsklima.» Auch deshalb setze sie sich immer für ihre Mitarbeitenden ein, höre ihnen zu und gehe achtsam mit ihnen um. «Die meiste Zeit unseres Alltags verbringen wir Menschen am Arbeitsplatz, umso wichtiger ist es, dass die Arbeit Spass macht», ist Eliane Steingruber überzeugt.

### «Guter Kaffee ist mir sehr wichtig»

Etwas früher an diesem Donnerstagvormittag: Um 9 Uhr morgens steht Eliane Steingruber hinter der grossen Kaffeemaschine. In einer Kaffeemühle mahlt sie die Kaffeebohnen. Ihren Besuch fragt sie freundlich: «Magst du einen Kaffee?» Der Besuch bestellt einen Cappuccino. Eliane Steingruber – an diesem Tag trägt die junge Frau ihre braunen langen Haare offen und eine enge schwarze Hose, ein einfaches weisses T-Shirt, darüber ein lilafarbenes Cordhemd und lilafarbene Loafers – lächelt. Später erzählt sie, dass ihr ein guter Kaffee im Gasthaus «Crestasee» sehr wichtig ist. Ein intensiver Kaffeeduft breitet sich an der offenen Bedienungstheke und im Aussenbereich aus. Schliesslich serviert Eliane Steingruber zwei Cappuccini mit je einem Würfel selbst gemachtem Schokoladenkuchen und zwei Gläser Wasser. Dann setzt sie sich an einem der Tische neben dem Terrassengeländer, der einen Blick auf den Crestasee bietet. Gleich zu Beginn des Gesprächs meint sie, dass es ein Privileg sei, an so einem «schönen und einzigartigen» Ort arbeiten zu dürfen. Geboren und aufgewachsen ist Eliane Steingruber in Appenzell Ausserrhoden. Während ihrer Schulzeit an der Kantonschule hat sie immer wieder kleinere Jobs angenommen, um ihr «Sackgeld», über das sie sich immer wieder bei ihren Eltern beschwert hat, aufzustocken. «Meine Eltern haben mir schon ziemlich früh beigebracht, dass ich arbeiten muss, wenn ich

Geld brauche», erinnert sich die heute 35-Jährige. Sie sei sich für nichts zu schade gewesen. Sie habe bereits als Jugendliche gelernt, dass man immer irgendwie zu Geld komme. «Man muss nur kreativ werden und eben anpacken», ist sie überzeugt. Als sie schliesslich zum ersten Mal als Kellnerin arbeitete, wusste sie, dass die Gastronomie ihre Berufung ist. Danach folgte eine adäquate Ausbildung an der Hotelfachschule Passugg. Nach dem Studium führte ihr Weg nach Zürich, wo sie in verschiedenen Hotels und Restaurants berufliche Erfahrungen gesammelt hatte. Eine Weile war sie für eine Hotel- und Gastrogruppe im Online-Marketing tätig und hat einen Master-Abschluss in Digital Marketing absolviert. «Die Arbeit im Büro war aber nichts für mich», räumt sie sofort ein und lacht danach herzlich. Ihr habe der direkte Kontakt zu Menschen gefehlt, aber auch die täglichen Herausforderungen in der Gastronomie. «Ja, in einer Marketing-Agentur würde ich mit weniger Arbeit deutlich mehr verdienen», ist sich die junge Frau bewusst. Noch heute erledige sie kleinere Aufgaben sowie Aufträge im Marketing, aber ihr Herz gehöre der Gastronomie. «Einmal habe ich sogar ein Jahr ausserhalb meiner Branche gearbeitet». Da sei das schlimmste Jahr in ihrem Leben gewesen. «Ich war wirklich todunglücklich», berichtet sie.

Irgendwann fasste Eliane Steingruber ihren ganzen Mut zusammen und eröffnete im Jahr 2019 mit «Ela – Coffee & Cocktails» ein Lokal in der Churer Altstadt. «Ich habe in der Reichsgasse ein freiwerdendes Lokal gefunden und mein ganzes Herzblut reingesteckt», lässt sie ihre Vergangenheit Revue passieren. Da blicke sie auf eine interessante, herausfordernde



und seltsame Zeit zurück. Wegen der Coronapandemie musste sich die junge Frau nicht nur mit Existenzfragen auseinandersetzen, sondern auch kreative Lösungen für ungemütliche Baustellen vor ihrem Café und ihrer Bar suchen. «In Chur gibt sehr viele Menschen mit Drogenproblemen, was das ganze lokale Gewerbe dort tangiert», erzählt sie offen. Im Februar 2020 bewirtete sie beispielsweise einen Bankräuber. «Das klingt jetzt nach einer Horrorstory», erzählt die 35-Jährige weiter, «Der Bankräuber, der damals die Schalterhalle der Graubünd-

ner Kantonalbank stürmte und mehrere Zehntausend Franken in bar erbeutete, bestellte um etwa 9.20 Uhr morgens schliesslich ein Bier in meinem Lokal». Sie sei erschrocken, als die Polizei schwer bewaffnet in ihr Lokal stürmte, habe aber schnell verstanden, dass die Polizei einen Kriminellen geschnappt habe. «Vor allem, als ich das ganze Geld auf dem Boden sah», erinnert sie sich noch heute. Trotz des Banküberfalls, der Pandemie und den ganzen Herausforderungen in der Churer Altstadt überwiegt für die erfahrene Gastronomin das Positive an der ältesten Schweizer Stadt. Vor allem weil es in der Bündner Hauptstadt viele nette Menschen habe. «Zu Chur habe ich eine Hassliebe», beendet sie die Erzählung zu diesem Lebensabschnitt.

### «Ich gehöre zu den Menschen, welche die Gastronomie noch feiern»

Eliane Steingruber führt den Besuch durch den offenen Service- und Küchenbereich und zeigt als Erstes den Innenbereich des Restaurants, der Platz für etwa 50 Personen bietet. Während die Pächterin hinter der schmucken Bar steht, erzählt sie, dass sie in diesem Innenbereich noch einiges machen muss. Ihr fehle es an Dekoration und Gemütlichkeit – sie müsse nur noch ihre ganzen Ideen umsetzen. Dann macht sie kehrt und geht eine Holzterasse rauf, die sich gleich neben dem Eingang zur Küche befindet und bei jedem Tritt knarrt. Im ersten Obergeschoss macht sie die Tür zu einem Balkon auf, der zwischen den Tannen einen atemberaubenden Ausblick auf den Crestasee bietet. Eliane Steingruber schliesst für einen kurzen Moment ihre Augen. Es scheint, als würde sie bewusst atmen und den Augenblick geniessen. Anschliessend erzählt sie, dass sie die Arbeit hier in vollen Zügen genieisse und die Lokalität extrem schätze. Den Crestasee bezeichnet sie als «wahre Perle», während sie leichtfüssig sowie schnell in das zweite Obergeschoss geht. Bevor sie die Zimmer zeigt, will sie sich für die Arbeit im Restaurant umziehen. Sie verschwindet mit einem Lächeln in den Bereich, der für die Mitarbeiter bestimmt ist. Nach nicht einmal einer Minute kommt sie mit schwarzen eleganten Hosen mit goldenen Knöpfen und einem kurzen Blazer raus. In der Hand hält sie eine Haarklammer sowie eine Haarbürste. Blitzschnell verschwindet sie ins Etage-Badezimmer und stellt sich vor den Spiegel oberhalb des Waschbeckens. Binnen Sekunden hat sie mit der Haarklammer eine halboffene Frisur gezaubert. Sie sei sich gewohnt, dass bei ihr alles schnell gehe, wie sie erklärt. Anschliessend öffnet sie die Türen zu den Doppelzimmern, die an diesem Tag nicht

besetzt sind. Jeder einzelne Raum ist mit einem Holzbett sowie -möbel ausgestattet und wurde liebevoll eingerichtet. Während in einem Zimmer die Farbe Apricot im Zentrum steht, überwiegt in einem anderen Zimmer ein erfrischendes Grün. Im Mai hat Eliane Steingruber, die aktuell in Unterterzen am Walensee lebt, mit ihrem Team das Gasthaus «Crestasee» übernommen. Mittlerweile wurde das Angebot angepasst, die sieben Doppelzimmer mit Etagenbad auf Vordermann gebracht, im Aussenbereich ein Zelt aufgestellt und kleine Renovationsarbeiten gemacht. «Viele vergessen, dass wir nicht nur ein Restaurant haben», betont die Gastronomie-Expertin, «wir sind ein Gasthaus und nehmen bereits auch Zimmer-Buchungen entgegen». Doch was hat sich seit dem Pächterwechsel im Gasthaus «Crestasee» besonders geändert? «Der Kaffee», antwortet die Pächterin prompt. Dann beginnt sie zu lachen. «Bevor ich das Gasthaus übernommen habe, habe ich mir die Online-Bewertungen ge-

nau angeschaut. Und da gab es einen Eintrag im Internet, in dem sich ein Gast über den schlechten Kaffee beklagte», führt sie weiter aus. Für sie, die sehr gerne Kaffee trinkt, war von Anfang an klar, dass das Gasthaus eine neue Kaffeemaschine braucht. «Wir investieren in sehr hochwertigen Kaffee aus einer kleinen, lokalen Rösterei, aber auch in Barista-Schulungen». Ihr sei es wichtig, dass sich das Gasthaus «Crestasee» nicht nur mit gutem Essen einen Namen macht, sondern auch mit einem guten Kaffee. Die Menschen sollen zu jeder Tageszeit ein Kaffeeerlebnis mit einer schönen Aussicht erhalten.

«Ich gehöre zu der Pro Specie Rara», meint Eliane Steingruber. Sie feiere die Gastronomie und sehe nicht nur das Negative in dieser Branche. «Alle reden von den schlechten Arbeitszeiten, den miserablen Löhnen und dass die Leute der Gastronomie den Rücken zukehren.» Die 35-Jährige ist überzeugt, dass man sich auch in dieser Branche organisieren

kann. Dabei gibt sie zu, «eine hoffnungslose Optimistin» zu sein. Sie wolle auch, dass dieser Optimismus und ihre Lebensfreude auf ihre Mitarbeitenden abfärben. «Alle reden vom Fachkräftemangel», hinterfragt die «Crestasee»-Pächterin, «ich muss sagen, dass ich selten zu wenig Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter habe». Sie ist überzeugt, dass man gerade in der Gastronomie- und Hotelbranche den Mitarbeitenden zuhören und – wo möglich – auf deren Wünsche eingehen sollte. «Es ist doch machbar, dass man den Frauen, die Kinder haben, eine Teilzeitstelle und fixe Arbeitstage anbietet. Oder wenn ein Mitarbeiter einen bestimmten Abend frei haben möchte, um beispielsweise einem Hobby nachgehen zu können». Es sei alles eine Sache der Organisation und ein Geben sowie Nehmen innerhalb des Teams. «Ich bin ein Menschenfreund und bei mir stehen die Menschen eben im Mittelpunkt.»

Weitere Infos unter [www.gasthaus-crestasee.ch](http://www.gasthaus-crestasee.ch).



Eliane Steingruber hat das Angebot des Gasthauses «Crestasee» etwas angepasst.

Bilder Magdalena Ceak