

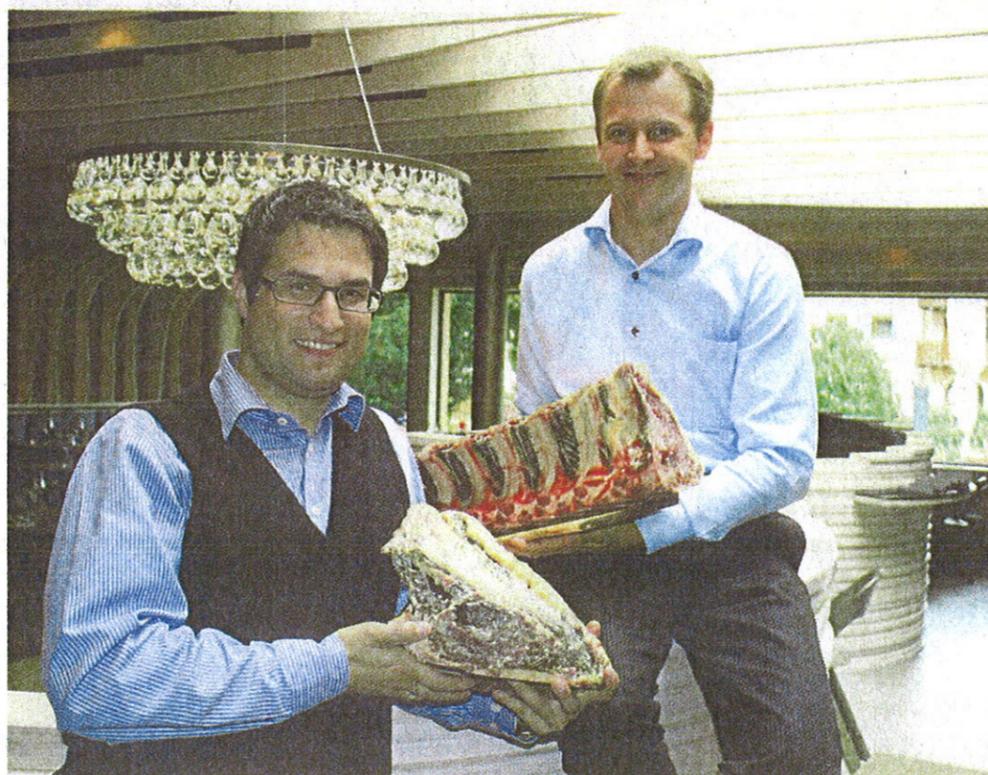


AUSGELÖFFELT

# Uondas, Celerina

«Restorant Uondas» heisst das einzige Oberengadiner Esslokal direkt am Inn. Das neu eröffnete Restaurant im Hotel «Chesa Rosatsch» in Celerina ist für seine hausgemachten Flammchueche und für Grilladen bekannt.

Von Fadrina Hofmann



Das «Restorant Uondas» in Celerina ist gleichzeitig Gartenrestaurant direkt am Wasser und edles Dinnerlokal. Der romanische Name «Uondas» bedeutet Wellen und nimmt Bezug auf die einzigartige Lage am Inn. Die Wellen des Bachs finden sich auch im Innern des Restaurants wieder. Im Juni präsentierte der Hotelier Ueli Knobel seinen Gästen erstmals den umgebauten Raum, der früher «Cuort» hiess und eher als traditionell bezeichnet werden konnte. Heute ist das Lokal raffiniert gestaltet: mit fließenden Formen, natürlichen Materialien und Kerzen-

leuchtern mit Glaspfropfen. Eine grosse Fensterfront lenkt den Blick immer wieder hin zum Wasser, zu den «uondas».

#### Flammchueche auf Engadinerisch

Wer an einem Mittag zu Besuch im Restaurant «Uondas» im Hotel «Chesa Rosatsch» ist, dem fällt die Speisenwahl der anderen Gäste schnell auf. Auf den Tellern sind vorwiegend Flammchueche zu sehen: hausgemachte Flammchueche aus dem Holzofen. Die Elsässer Spezialität ist bereits seit Jahren eine Spezialität des Hauses und offenbar sehr

beliebt sowohl bei den einheimischen als auch bei den auswärtigen Gästen. Den hauchdünnen, knusprigen Teig gibt es entweder original mit Speck und Zwiebeln oder – wie in einer Pizzeria – belegt mit verschiedenen Köstlichkeiten. Die Kreation «Diavolezza» mit pikantem Salami, Tomate, Zwiebel und Bündner Bergkäse zeigt, dass sich Flammchueche auch wunderbar mit einheimischen Produkten kombinieren lässt.

Regionalität ist dem Hausherrn sehr wichtig. «Wir setzen auf qualitativ hochstehende Produkte», sagt Knobel. Dies zeigt auch die Speisekarte. Bei jedem Gericht ist angegeben, ob es sich um ein vegetarisches, ein glutenfreies Gericht oder um in Hotel gereiftes Fleisch handelt. «Aus Überzeugung und dem Gedanken der Nachhaltigkeit beziehen wir unser Fleisch aus der Region», sagt Knobel. In der offenen Küche des «Uondas» kommt heimisches Premium Rind- und Kalbfleisch der Metzgerei Hatecke aus Scuol auf den Grill. Gemäss dem Hotelier stammen 70 Prozent des Fleisches aus dem Engadin.

#### Ein besonderes Fleischerlebnis

Tagsüber trifft man im «Uondas» vor allem auf Familien und Gäste, welche gerne zu einem moderaten Preis gut essen. Abends ist nicht nur das Publikum ein anderes, abends sehen auch die Teller der elegant gekleideten Gäste anders aus. Fleisch findet sich an jedem Tisch, denn das junge Hotel-Team hat sich auf eine besondere Art der Fleischzubereitung spezialisiert. Mindestens drei bis sechs Wochen reifen Rinds- und Kalbskoteletten und Stücke vom Rindshohrücken im Fleischreifeschrank am Knochen. «Dieses dry-aging ist eine Wissenschaft für sich», meint Chefkoch Michael Zelger. Mit kontrollierter Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Luft-

umwälzung sowie mit ständiger Kontrolle der Stücke erreiche man einzigartig zartes Fleisch und einen wunderbar nussigen, verstärkten Geschmack, meint Zelger.

Zum krönenden Abschluss empfiehlt sich die dritte Spezialität des Hauses: eine Vanille-Soft-Ice-Cream mit echter Vanille nach hausgener Rezeptur. Garniert wird das Eis je nach Geschmack mit den Engadiner Sablés «fuatscha grassa» und Himbeeren, mit Passionsfruchtsauce und exotischen Früchten oder übergossen mit einem heissen Espresso.

Seit der Eröffnung Mitte Juni 2011 ist das «Restorant Uondas» gemäss Knobel abends regelmässig ausgebucht. Auch jüngere Semester spricht das zeitgemässe Gastrokonzept an. Trotz edlem Interieur und zum Teil Preisen im oberen Bereich betont Knobel: «Wir wollen familienfreundlich sein, sind edel, aber für alle zugänglich.» Das Lokal soll seinem Willen nach lebendig bleiben – stets in Bewegung, wie die Wellen des Inn.

«Restorant Uondas», Hotel «Chesa Rosatsch», Via San Gian 7, Celerina/St. Moritz; bis 9. April 2012 täglich geöffnet, warme Küche von 12 bis 21.30 Uhr, Telefon +41 81 837 01 01, hotel@rosatsch.ch



Im «Uondas» erinnert das Interieur an sanfte Wellen.