

Familie Carrabs bringt mit Buonsapore italienisches Flair ins Rheintal

Auf der «Räfiger Piazza» gibt es ein breites Angebot an Spezialitäten und ein Café zum Verweilen.

Tobias Soraperra

An der Churerstrasse 99 liegt die «Räfiger Piazza», ein südliches Stadtviertel von Buchs. Früher befanden sich hier die Postfiliale und das Café Post. 2015 zog das Buonsapore, ein von Giuseppe Carrabs gegründetes italienisches Spezialitätengeschäft, in die Räumlichkeiten ein. Im Jahr 2016 erweiterte Carrabs das Unternehmen um das Cafesapore. Ziel war es, den Ort neu zu beleben und einen Treffpunkt zu schaffen. Dass dies gelungen ist, zeigt sich an diesem frühen Freitagmorgen: Das Cafesapore ist voll ausgebucht und auch im Buonsapore schlendert die Kundschaft durch die Regale.

Die Carrabs verfolgen eine klare Philosophie

Die Geschichte der Buonsapore AG begann jedoch lange vor dem Umzug an die Churerstrasse 99 – im Jahr 2005. Giuseppe Carrabs, gebürtig aus der Region Irpinia in Kampanien, hatte damals eine besondere Idee: Er wollte hochwertiges Olivenöl namens «Oro d'Irpinia» herstellen. Damit legte er den Grundstein für eine Erfolgsgeschichte. Seitdem wuchs das Sortiment stetig. Heute bietet Buonsapore, was auf Deutsch übersetzt «guter Geschmack» bedeutet, eine breite Palette italienischer Spezialitäten an: Pasta, Käse, Antipasti, Wein, Fleisch und saisonale Produkte wie Panettone in verschiedenen Variationen. Besonders beliebt ist der Balsamico Bianco, wie Carrabs erklärt: «Er passt zu Salaten, Fisch, Gemüse, Risotto und



Pierina Rattazzi-Carrabs (Co-Leiterin), Alessandra Frick-Carrabs (Leiterin Backstube), Giuseppe Carrabs (Co-Leiter) und Giulia Merri-Carrabs (Leitung Cafesapore) arbeiten alle im gemeinsamen Familienunternehmen Buonsapore. Bilder: Nils Vollmar

weissem Fleisch.» Sowohl Hobbyköche als auch Gastronomen schätzen ihn. Auch personell entwickelte sich das Buonsapore zu einem echten Familienbetrieb. Carrabs' Töchter Pierina Rattazzi-Carrabs, Alessandra Frick-Carrabs und Giulia Merri-Carrabs arbeiten mit ihrem Vater im Tagesgeschäft. Schwester Loredana und Mutter Andrea unterstützen sie bei Projekten. Die Liebe zu italienischen Spezialitäten wurde den Töchtern quasi in die Wiege gelegt, wie Alessandra erzählt: «Als unser Vater die Firma vor 20 Jahren gründete, waren wir Kinder und wuch-

sen mit den Produkten auf.» Pierina leitet zusammen mit ihrem Vater das italienische Spezialitätengeschäft und begleitet ihren Vater bereits mehrfach zur Olivenernte nach Italien. Der direkte Kontakt zu lokalen Produzenten gehört zur Philosophie der Buonsapore AG. Giuseppe Carrabs reist mehrmals im Jahr durch Italien, um Lieferanten persönlich auszuwählen. Dabei bevorzugt die Familie kleine lokale Betriebe.

Das Cafesapore als weiterer Meilenstein

Alessandra, gelernte Konditorin, verantwortet die Patisserie,

Confiserie und das Feingebäck. Sie griff die Idee ihres Vaters auf, das Sortiment um Macarons zu erweitern, und nannte sie «Räfigerli». Heute gibt es sie in über 20 Sorten, darunter Schokolade, Mango, Pistazie, Limette, Karamel und Passionsfrucht. «Vor zehn Jahren musste man für Macarons noch in die Grossstädte wie Zürich fahren», erinnert sich Giuseppe.

Die Eröffnung des Cafesapore vor rund zehn Jahren markierte einen besonderen Moment in der Geschichte der Buonsapore AG. Aus dem ehemaligen Postgelände wurde

eine moderne Begegnungszone – die «Räfiger Piazza» war geboren. Das Café ist ein beliebter Treffpunkt für die Räfiger Bevölkerung. Im Inneren herrscht an diesem Morgen reger Betrieb. An sonnigen Tagen lädt die Terrasse sogar im Winter zum Verweilen ein. Giulia leitet das Cafesapore mit viel Passion. «Wir waren vor 10 Jahren Quereinsteigerinnen im Bereich Gastronomie», erinnert sich Giulia zurück. Umso mehr erfüllt es die Familie mit Stolz, dass die Gäste nun den Weg auf die «Räfiger Piazza» finden. «Bei uns findet der Gast eine grosse Auswahl an Frühstück

und Mittagessen. Seien es Avocados mit pochierten Eiern, Pinsa, Shakshuka, Smoothie-Bowls und vieles mehr», schwärmt Giulia.

Ein weiterer Meilenstein folgte im August 2024 mit der Eröffnung des «Cioccolato e Vino». Hier geniessen Besucher hausgemachte Amaretti («Saporetti») in über zehn Geschmacksrichtungen. Auch die eigens hergestellte Bruchschokolade, die italienische Zutaten mit Schweizer Schokolade kombiniert, ist bei den Kunden beliebt. Beispiele für Zutaten sind Amalfi-Zitronen oder karamellisierte Haselnüsse aus dem Piemont. Ein Highlight sind die monatlichen Weine degustationen, bei denen italienische Winzer ihre Weine persönlich vorstellen, wie Pierina berichtet.

Weitere Kundenevents sind in Planung

In Zukunft plant die Familie, das Sortiment und das Eventprogramm zu erweitern. Dazu gehören exklusive Reisen nach Italien, bei denen Kunden die Produzenten vor Ort kennenlernen können. Solche Veranstaltungen sind ein wichtiger Teil der Buonsapore-Philosophie. «Wir haben keine Laufkundschaft, da wir nicht an der Buchser Bahnhofstrasse liegen», erklärt Pierina Rattazzi-Carrabs. «Unsere Kunden entscheiden sich bewusst für einen Besuch bei uns.» Damit das so bleibt, setzt die Familie auf ein exklusives Angebot und höchste Qualität. Diese Philosophie macht die Buonsapore AG besonders, findet Giuseppe Carrabs.

