

Buonsapore / Café Post

Die Räfiser «Piazza»

Giuseppe Carrabs und seine Tochter Giulia haben im Zentrum von Räfis eine aktive Rolle eingenommen. **Giuseppe führt am Standort der ehemaligen Post die Firma und den Verkaufsladen der Buonsapore AG. Gleich nebenan leitet Giulia seit Juni 2015 das neu eröffnete Café Post.**

Buonsapore

Giuseppe Carrabs ist in Sevelen aufgewachsen und startete seine berufliche Laufbahn mit einer kaufmännischen Ausbildung in Gams. Danach arbeitete er im Marketing-Bereich. Im Jahr 1991 wollte er sich selbständig machen und gründete eine Software-Unternehmung. Die Firma wuchs von zwei auf hundert Mitarbeitende. Für ihn sei immer das Credo gewesen, Probleme für die Kunden zu lösen. 1998 verkaufte er die Firma, arbeitete aber noch als Geschäftsführer bis 2005 weiter.



Im Lauf der Zeit kam der Wunsch, nochmals etwas anderes zu machen. **Giuseppe Carrabs hatte immer ein Faible für das Olivenöl.** Er erinnert sich an die gemeinsamen Stunden mit

seinem Grossvater in Süditalien: «Als ich ein Kind war und in den Ferien bei meinen Grosseltern in Irpinia weilte, verbrachte ich so manchen Tag mit meinem Grossvater im Schatten der Olivenhaine beim Schafe hüten. Zu Mittag assen wir fast immer nur Brot mit Olivenöl und jedes Mal sagte mein Grossvater: **Olivenöl, das ist das Beste und Gesundeste, das es gibt!**» Man spürt direkt die Begeisterung und kann sich die Einfachheit des Lebens in Süditalien sehr gut vorstellen.



So startete er mit dem Vertrieb von Olivenöl, zuerst aus einer Lokalität in einem Keller. Dabei habe er immer auf höchste Qualität geachtet, stellt Giuseppe Carrabs durchaus mit einem gewissen Stolz fest. Laufend kamen dann weitere Produkte dazu. **Speziell zu erwähnen ist sicherlich der weisse Balsamico.** Gemeinsam mit dem Produzenten hat er dieses Produkt entwickelt. Es wird sechs Monate im Ahorn-Fass und drei Monate im Kirschbaum-Fass gelagert. Ich darf aus eigener Erfahrung berichten, dass dies wunderbar schmeckt, zusammen mit dem **Olivenöl «Oro d'Irpinia», das von den Familien Carrabs**

und Caruso selbst produziert wird. Es wurde anlässlich der jährlichen Verleihung des «International Olive Oil Award 2007» in Zürich mit der goldenen Olive ausgezeichnet.



Gemeinsam mit 4 Mitarbeitenden führt Giuseppe Carrabs seit rund 3 Jahren an der Churerstrasse die Buonsapore AG. Der Verkaufsladen ist dabei eine ideale Ergänzung zum Online-Shop. Die Produkte-Palette hat sich laufend verbreitert: Neben Olivenöl und Balsamico sind auch Käse, Teigwaren, Sugo, Biscotti, Weine, Grappa und viele weitere Delikatessen aus dem Süden im Angebot. Gemeinsam bei allen Produkten ist, dass Giuseppe Carrabs die Produzenten und die Verfahren der Herstellung alle persönlich kennt. **«Buonsapore» heisst übersetzt «Guter Geschmack».** Nomen est omen! Mehr gibt es nicht zu sagen.

Giuseppe Carrabs schätzt die mediterrane Küche. Diese sei einfach, schmackhaft und auch sehr gesund. Selber ist er allerdings eher selten in der Küche anzutreffen. Dafür sei er zu ungeduldig. Er überlasse das lieber andern, insbesondere seiner Frau. **Gemeinsam wohnen sie seit drei Jahren in Räfis.**



Café Post

Giulia Carrabs hat die Wirtschaftsmittelschule abgeschlossen und war danach im Bereich der Jugendarbeit tätig. Derzeit studiert sie berufsbegleitend an der Fachhochschule «Soziale Arbeit». Bisher hat sie neben der Ausbildung immer gejobbt. **So arbeitet sie derzeit 80 Prozent im Café Post, unter der Woche und auch am Wochenende.** Die Gastronomie hat sie immer besonders interessiert. Sie schätzt es, ein Team von Mitarbeiterinnen zu führen. Das sei manchmal auch herausfordernd, aber es mache insgesamt viel Spass, bringt Giulia zum Ausdruck. Vor allem schätze sie den Kontakt und die Gespräche mit den Gästen. Im Café Post habe es viele Stammkunden. **«Man trifft sich bei uns, so zum Beispiel beim Frauentreff am Mittwoch morgen. Viel Betrieb gibt es immer auch am Znüni. Dann haben wir einen Engpass mit den Parkplätzen.»**



Die Zusammenarbeit mit der Bäckerei Frick sei für sie ein Glücksfall. So können beide voneinander profitieren, erklärt Giulia Carrabs. Wichtig sei aus ihrer Sicht, dass man immer wieder etwas **Neues oder etwas Spezielles anbiete. Sie verweist dabei auch auf das Räfiser Frühstück oder die Möglichkeit, am Samstag oder Sonntag einen Brunch zu geniessen.** Von grosser Bedeutung sei schliesslich auch, dass man mit vernünftigen Preisen arbeite. Die Qualität dürfe dabei aber nicht zu kurz kommen. Das gelte natürlich auch für den Kaffee.



Im **Angebot des Café Post** finden sich immer wieder neue Produkte. Dabei wird **bewusst auch auf lokale Produkte gesetzt**, so zum Beispiel das Werdenberger Birnenbrot. Je nach Saison und Anlass gibt es auch Spezialitäten: Feine Osterhäslis, Grittibenzen, und vieles mehr. **Aktuell finden sich beim Eingang auch Blumen.**



Wenn man also einmal ein kleines Geschenk braucht, dann lohnt es sich, beim Café Post oder natürlich auch im Laden von Buonsapore vorbeizuschauen.

Giuseppe und Giulia Carrabs schätzen den Standort im Zentrum von Räfis. Da gebe es Leben, fast wie auf einer italienischen Piazza. Beide haben für das Café Post auch schon **Ausbau- und Entwicklungspläne. Die Café-Atmosphäre soll noch weiter verbessert werden.** Zudem planen sie auch eine Namensänderung: **Im Cafesapore sollen sich nach dem Umbau die Gäste noch wohler fühlen.** Lassen wir uns also überraschen, was uns die Zukunft bringen wird. Giuseppe und Giulia Carrabs werden sicherlich mit innovativen Angeboten an der **«Räfiser Piazza»** aufwarten. Mit ihrem Angebot tragen Sie dazu bei, dass das Zentrum von Räfis attraktiv und damit belebt bleibt.



Weitere Informationen:
www.buonsapore.ch / www.cafepost.ch

Flavio Büsser

«Lebenswertes
Räfis-Burgerau»

www.cafepost.ch
f/cafepostbuchs

CaféPost

*Gönnen Sie sich
ein leckeres Frühstück im Café Post...*

*...und gleich nebenan
im Buonsapore Laden*

*finden Sie italienische Spezialitäten, die jedes
Geniesser Herz höherschlagen lassen!*

*Dolce Vita Korb
nur CHF 79.-*

buonsapore

www.buonsapore.ch
f/buonsapore