

Wenn der alte Bahnhof zum Bistro wird

Der alte Bahnhof von Lavin wird schon länger nicht mehr bedient. Nun haben initiative junge Leute dem Gebäude neues Leben eingehaucht.

Von Marina Fuchs

Lavin. – Irgendwann wurde er stillgelegt – der Bahnhof des kleinen, romanisch geprägten Dorfs Lavin. Heute halten die Züge der Rhätischen Bahn nur noch auf Verlangen, den kleinen Wartesaal braucht keiner mehr, der ehemalige Bahnhofsvorstand ist längst ausgezogen.

Nur einheimische Produkte

Doch seit Beginn dieses Jahres sieht alles anders aus: Der verlassene, architektonisch ansprechende Bahnhof, die «Staziun», wurde einer neuen Nutzung zugeführt. Im ehemaligen Wartesaal ist ein kleines, schlichtes Bistro mit einer Theke und einigen wenigen Tischen entstanden, wo einfache Speisen und Getränke – alles einheimische Produkte – angeboten werden. An den früheren Bahnhof erinnern heute eigentlich nur mehr zwei Dinge: die Visitenkarten des Bistros, Fahrkarten in allen Farben und das Rauschen der vorbeirasenden Züge, was besonders am Abend auffällt.

Einer der Initianten – der Wirtschaftsingenieur, Journalist und Landwirt Jürg Wirth – kam während seiner Zivildienstzeit auf einem Unterenga-

diner Bauernhof erstmals in die Gegend von Lavin. Und sie liess ihn nicht mehr los. Zusammen mit seiner Freundin Rebekka Kern suchte er nach Möglichkeiten, den Lebensmittelpunkt hierher zu verlegen. Inzwischen arbeitet sie als Architektin in Guarda, er ist Pächter des Hofes Uschlaingias. In biodynamischer Landwirtschaft wird Milchwirtschaft betrieben und ganz spezieller Käse erzeugt. Zudem verkauft Wirth neben einer Menge weiterer Produkte Frischfleisch, selbst gemachte Würste sowie Kartoffeln. All diese Produkte stehen auch auf der

Speisekarte im Bistro. Ebenso wie ausgesuchte Weine, das spezielle Unterengadiner Bier aus Tschlin, hausgebackener Kuchen oder naturbelassene Würste ohne Zusatzstoffe. Saisonales Obst und Gemüse für die lokalen Gerichte kommen vorzugsweise aus dem Hofgarten von Wirth. Alle angebotenen Produkte können übrigens auch zu moderaten Preisen zum Mitnehmen gekauft werden.

Sich gerne begeistern lassen

Der Dritte im Laviner Bistro-Bunde ist Valentin Hindermann, visueller

Gestalter mit eigener Firma in Zürich. Er war in früheren Jahren oft bei Verwandten in Scuol in den Ferien – sein Bezug zum Unterengadin ist also gross. Entsprechend gern liess er sich, als er zufällig Kern und Wirth kennen lernte, für die Idee des gemeinsamen Bistros begeistern. Inzwischen ist Hindermann meistens von Donnerstag bis Sonntag im malerischen Lavin, bald wird er ausserdem in die ehemalige Wohnung des Bahnhofsvorstandes einziehen.

Kunst und Kultur

Die Initiativen, ideenreichen Unternehmer bieten neben dem Bistro-Betrieb auch immer wieder kulturelle Anlässe an; ja, sie betreiben sogar eine Kleinstfiliale des Zürcher Bilger-Verlages, bei dem ausschliesslich einheimische Autoren erscheinen. Kürzlich beispielsweise las der Schweizer Schriftsteller Peter Weber Auszüge seiner Texte zu dem neuen Bildband «Fluoreszierende Nebelmeere» von Andreas Züst. Dazu zeigte er faszinierende Landschaftsdias, die Nebelstimmungen in allen Farbschattierungen von mystischer, schier unwirklicher Qualität zum Motiv hatten. Valentin Hindermann hat das Buch gemeinsam mit seinen Partnern gestaltet.

Das Bistro ist am Donnerstag und am Freitag von 10 Uhr bis 19 Uhr geöffnet, am Samstag und Sonntag jeweils von 10 Uhr bis 22 Uhr.



Klein, aber fein: Valentin Hindermann, Rebekka Kern und Jürg Wirth (von links) betreiben das Bistro im ehemaligen Laviner Bahnhof.

Bild Marina Fuchs