



Elisa Galasi ist Köchin mit Leib und Seele.



Zu Hause essen wie im Restaurant

Zizers

Seit Kurzem ist wieder Leben in das Restaurant Steinbock an der Kantonsstrasse 68 in Zizers eingekehrt. Lili's Hausgemachtes heisst die neue Firma, die für frischen Wind sorgt und zugleich gesunde Kost, wie sie in Restaurants angeboten wird, in die ganze Schweiz liefert.

Das Konzept der Köchin Elisa Galasi ist einfach: Jede Woche kocht die Gastronomin sieben unterschiedliche Menüs, die in ihrem Lokal erworben, aber auch direkt vor Ort konsumiert werden können. Doch ein wesentlich grösserer Teil ihrer Arbeit besteht darin, Menüs auf Bestellung per Post zu versenden, wie die Köchin sagt. «Das Konzept ist, gutes Essen wie im Restaurant schnell und bequem zugänglich zu machen.» Einmal pro Woche werden die Essen schweizweit versandt. Als Kühlung dienen drei Liter Schweizer Trinkwasser, welche natürlich auch noch getrunken werden können. Bestellt werden müsse jeweils bis am Donnerstag, damit in der folgenden Woche das Essen auch rechtzeitig auf dem Tisch steht.

Alles handgemacht statt Fast Food Neben den ganzen Pizzalieferdiensten hat es durchaus Platz für die Gerichte von Elisa Galasi, denn die Seewiserin belebt mit ihrer Idee nicht nur das Dorfleben von Zizers, sondern setzt auch stark auf die regionale Wertschöpfungskette. «Die Zutaten meiner Menüs beziehe ich alle in der Nähe. Gemüse hauptsächlich vom Bio-Gemüsebauern aus Untervaz, Fleisch direkt vom Landwirt aus Davos oder aus der Region Prättigau/Davos, Eier vom Biohof in Zizers, und so weiter.» Der Name «Lili's Hausgemachtes» komme nicht von ungefähr. Denn bei ihr sei alles handgemacht vom Gemüsefond, Kalbsjus bis zum Nudelteig. Fast Food suche man bei ihr hingegen vergebens. «Ich setze auf das Kochhandwerk und nicht auf die Massenproduktion. Das heisst für mich auch, dass ich halbe bis zu einem ganzen Tier einkaufe und alles verwerten möchte.» Mit ihren Preisen ist Elisa Galasi absolut bei den Leuten. Ein Menü koste in der Regel um die 23 Franken, was für Essen in dieser Qualität und Regionalität absolut erschwinglich ist. «Mit dem Versand sind wir bei 24 bis 25 Franken.» Das rechnet sich für sie vor allem, weil sie kein Personal angestellt hat und in der Regel erst ab drei Portionen Essen verschickt. «Je mehr Portionen die Leute bestellen, desto günstiger wird proportional der Versand.» Interessant bei den Menüs der Neugründerin ist der Umstand, dass sie auch gut mal zehn Tage halten, da sie unter Schutzatmosphäre verpackt wurden. «Kurz erklärt: Die Luft wird entzogen und ein Gas, welches aus den gleichen Bestandteilen wie die Luft besteht, einfach anders zusammengesetzt, wird den Menüschalen beigegeben, die somit weniger interessant für die Mikroorganismen sind.» Somit kann man sich Fertigmenüs bestellen, die

ohne schädliche Zusatzstoffe auskommen. Das Einzige, was es für den Genuss noch brauche, sei eine Mikrowelle oder ein Kombisteamer.

Eigenen Weg gefunden

Die Idee für die Selbstständigkeit sei ihr Anfang Jahr gekommen, als sie noch in der Zweitlehre als Köchin beim Restaurant Pinot in Fläsch war. Warum die Gastronomin sich für ein Selbstbedienungslokal und einen Versandhandel statt für ein klassisches Restaurant entschieden hat, verwundert auf den ersten Blick schon ein bisschen. Denn Elisa Galasi standen nach ihrer Ausbildung, die sie als Kantonsbeste mit 5,7 abgeschlossen hat, jegliche Türen in der Gastrowelt offen. «Ursprünglich wollte ich mich nicht so schnell selbstständig machen. Doch dann habe ich mich in die Idee reingesteigert.» Da sie alleine sei, sei die Idee mit dem eigenen Restaurant schnell mal vom Tisch gewesen. «Ich für mich habe einen Weg gefunden, bei dem ich so viele verschiedene Sachen wie möglich machen kann, da ich einen Grossteil auf Bestellung machen kann.» Ihre Selbstständigkeit erlaube ihr viele Möglichkeiten, um sich frei zu entfalten. «Ich kann viel experimentieren, da die Menüs jede Woche wechseln.» Was diese Woche auf der Karte steht, finden Sie, wenn Sie den QR-Code scannen.

Text/Fotos: Christian Imhof/zVg

Copyright (c)2025 Prättigauer Herrschäftler, Edition 08.11.2025

[Powered by TECNAVIA](#)
