

Wir stellen vor: Carelia Joos, Allrounderin im Hotel Capricorns

Seit der Sommersaison 2012 arbeitet Carelia Joos im Hotel Restaurant Capricorns. Ihre Vielseitigkeit macht sie zu einer wertvollen Mitarbeiterin im Service, an der Rezeption, in der Küche oder als Stellvertreterin der Betriebsleiterin.

Carelia Joos, in Chur aufgewachsen und seit der Jugend mit dem Schamserberg verbunden, darf zu Recht als Multitalent beschrieben werden. Sie ist gelernte Landwirtin mit eidg. Fachausweis und bewies ihr Können während 10 Jahren auf verschiedenen Alpen. Sei es als Hirtin oder Betriebshelferin auf Landwirtschaftsbetrieben, als Mitarbeiterin in der Sennerei Andeer oder später als Schülerin einer landwirtschaftlichen Handelsschule, überall war sie mit Kopf, Herz und Hand dabei.

Wen wundert es, dass Carelia auch das Abenteuer und fremde Länder interessiert. So stand sie für mehrere Wochen in einem Jagdcamp in Kanada als Köchin im Einsatz oder reiste für die Promotion von Nufener-Käse nach New York. Die wortgewandte Carelia – sie spricht fünf Sprachen – ist ein Glückstreffer für unser Haus. Glücklich ist sicher auch ihre Familie in Hinterrhein, zu welcher seit letztem Jahr auch der kleine Livio gehört. In Hinterrhein betreibt die Familie einen Bio-Milchwirtschaftsbetrieb und wie könnte es nicht anders sein – Carelia ist ihrer Abenteuerlust treu geblieben: Sie hält Diepholzer-Gänse, eine nutztierische Rarität, gefördert von ProSpecieRara, pflanzt in ihrem Garten soweit es die Witterungsverhältnisse in Hinterrhein zulassen, diverses Biogemüse aus alten Sorten an, wie z.B. die Chioggia-Rande, diverse Kräuter und essbare Blumen und beliefert damit regelmässig unsere Capricorns-Küche.



Chioggia Rande

Ich arbeite gerne im Capricorns – auch weil ich direkt miterleben kann, wie vielfältig meine Bio-Produkte in der Capricorns-Küche verarbeitet werden.

Carelia Joos

