

Bündner Zuckerbäcker und Cafetiers

Beliebt, weltbekannt, Hoflieferant



Die Belegschaft der Toulouser Pâtisserie Heinz (später: Heinz-Tester) in Arbeitskleidung

Aus wirtschaftlicher Not in früheren Jahrhunderten zur Auswanderung gezwungen, eroberten junge Bündner als erfolgreiche Zuckerbäcker und Cafetiers mit ihren Köstlichkeiten die Herzen der Schleckmäuler in den europäischen Metropolen von Spanien bis Russland und sogar in Übersee.

Heini Hofmann

Da der karge Boden der Bündner Bergtäler nicht alle Bewohner zu ernähren vermochte, mussten seit dem Mittelalter und besonders in Krisenzeiten viele junge Männer in die Fremde ziehen, zuerst als Söldner, später als Handwerker und Gewerbetreibende. Zum Leitberuf dieser Auswanderer wurde der Zuckerbäcker; man sprach von einer eigentlichen «Bündner Industrie».

10 000 in 1000 Metropolen

Da die jungen Bergler harte Arbeit und Sparsamkeit gewohnt waren, sich fremden Gepflogenheiten geziemt anzupassen wussten, unter Landsleuten gut vernetzt blieben und bemerkenswerte Investitionsstrategien und Teilhabersysteme entwickelten, brachten es manche zu Erfolg und Reichtum. Rückkehrer investierten ihr Vermögen zu Hause in die Landwirtschaft, in Bauwerke und später in den aufkommenden Tourismus. Doch nicht alle hatten Glück; es gab auch solche, die verarmten, vom Heimweh geplagt starben und in fremder Erde begraben wurden.

Insgesamt sollen es an die 10 000 in mehr als 1000 Städten gewesen sein. Die Erfolgreichen unter ihnen begeisterten an allen Ecken der Welt in ihren Konditoreien und Kaffeehäusern an bester La-

ge die entzückte Kundschaft mit feinstem Süssgebäck, meisterhaften Kuchen und kunstvollem Konfekt, mit zartschmelzender Schokolade und köstlichem Marzipan, erfrischenden Limonaden und sommerlichen Eisspezialitäten sowie mit aromatischem Kaffee und fruchtigen Likören.

Ausgangspunkt Lagunenstadt

Bereits im 12. Jahrhundert gab es erste gewerbliche Auswanderungen aus dem Engadin, dem Bergell, dem Puschlav und dem Schams nach Venedig, das zu einem Hauptanziehungspunkt werden sollte. Die katholische, aber weltoffene Lagunenstadt bot den mehrheitlich protestantischen Zuwanderern gute Perspektiven mit freier Niederlassung und Berufsausübung. Doch eine zwischenstaatlich-politische Krise führte 1766 zu einem jähren Ende für die Bündner Zuckerbäcker in Venedig; sie waren gezwungen, sich in Europa nach neuen Arbeitsmöglichkeiten umzusehen, später auch in Übersee. Der grösste Exodus erfolgte zwischen 1800 und 1850.

Meist wanderten die jungen Bündner – anfänglich notabene zu Fuss! – bereits mit 14 oder 15 Jahren aus, um in der Fremde bei einem Bekannten oder Verwandten die Lehre als Zuckerbäcker zu machen. Dann folgten Gesellenjahre und bestenfalls schliesslich der Aufbau einer eigenen Existenz. Waren sie erfolgreich, besuchten sie in den Sommermonaten die Verwandten zu Hause oder trafen sich später mit Landsgenossen in einem der aufstrebenden Kurorte, zum Beispiel in St. Moritz. Weniger Erfolgreiche sahen ihre alte Heimat allenfalls noch einmal auf der Durchreise von einer Anstellung im Ausland zur anderen, oder, wenn sie verarmt waren, überhaupt nie mehr.

Gut gehütete Rezeptbücher

Eigentlich greift die Berufsbezeichnung Zuckerbäcker viel zu kurz. Denn zum einen war hier nicht bloss Fachkönnen gefragt, sondern auch gestalterisches Ta-

lent. Deshalb wurde dieses Handwerk nicht strikte den gewerblichen, sondern auch den freien, künstlerischen Berufszweigen zugeordnet. Und zum andern umfasste das Berufsbild Zuckerbäcker in früheren Zeiten eine ganze Palette von Tätigkeiten, die heute durch spezialisierte Berufszweige oder eigentliche Industrien abgedeckt werden – wie etwa Schokolade- und Konfektproduktion, Speiseeis- und Limonadeherstellung, Kaffeerösten oder Brantweindestillation. Die historischen Begriffe sind denn auch meist nicht als reine Berufsbezeichnungen zu verstehen, sondern umschreiben vielmehr die Funktion des Einzelnen innerhalb eines Kaffeehaus-, Konditorei- oder Restaurationsbetriebes: Pâtissier als Pasteten- und Feinbäcker, Kanditor oder Confiseur als Süsswarenhersteller, Cafetier als Kaffeesieder, Limonadier als Zubereiter von Erfrischungsgetränken sowie Liqueuriste oder Destillateur als Likör- und Schnapshersteller. Viele der Bündner Zuckerbäcker führten ein handgeschriebenes Rezeptbuch, worin sie Erlerntes und Eigenkreationen festhielten, meist in einem bunten Kauderwelsch-Mix von Romanisch und Italienisch, vermengt mit – je nachdem, wo sie gerade tätig waren – Französisch, Deutsch oder anderen Idiomen. Solch



Eine der ältesten Darstellungen von Bündner Zuckerbäckern in Venedig (Kupferstich, 1789)

handschriftliche Taschentresore des beruflichen Könnens wurden, da sie den Schlüssel zum Erfolg enthielten, als sorgsam gehütete Geheimnisse von Generation zu Generation weitergegeben; sie sind als Familien-Rezeptbücher zum Teil heute noch in Gebrauch.

Confiseur und Kanditor

Als direkte Konkurrenten der Bäcker durften die Zuckerbäcker kein Brot herstellen, sie kreierte Confecete (Zucker-küchlein), Marzipan, Konfitüren, Gélées, Sirupe, Bonbons und kandierte Früchte. Auch Torten – beliebt in bürgerlichen Kreisen für Familienfeste – waren ihre Spezialität, turmartige Kunstwerke, gefüllt mit Früchten und Süssigkeiten und dekoriert mit Zuckerverzierungen. Als besonderes Meisterstück galt der Baumkuchen, schichtweise aufgebaut und über offenem Feuer gebacken.

Mit Zuckersirup durchtränkte Früchte hiessen Confits – das Werk des Confiseurs. Und die alte deutsche Bezeichnung Kanditor geht auf das persische qand (= Zuckerrohr) zurück, wovon sich auch der heutige Begriff Kandiszucker ableitet. Die Perser hatten das Verfahren erfunden, den Saft des aus Indien stammenden Zuckerrohrs zu raffinieren. Nach ihrem Vorbild verwendeten ab dem 16. Jahrhundert fürstliche Kanditoren an europäischen Höfen Zucker zum Kandieren und damit Haltbarmachen von Früchten. Zucker hatte aber auch eine wichtige dekorative Funktion bei Tisch. Fantasivolle Zuckerskulpturen vereinigten sich an der festlichen Banketttafel zusammen mit Silber- und Goldgeschirr, venezianischem Kristall, farbenfrohen Blumengebinden und kostbaren indischen Stoffen zum kulinarischen Gesamtkunstwerk.

Cafetier und Chocolatier

Parallel zur Verbreitung des Kaffees in Europa im 17. Jahrhundert etablierte sich der Beruf des Kaffeesieders oder – französisch etwas eleganter ausgedrückt – Cafetiers. Griechische, armenische und türkische Händler boten als Erste das schwarze Gold aus dem Orient auf den Strassen Venedigs an, und bald darauf etablierten sich in verschiedenen europäischen Städten die Kaffeehäuser. Der Cafetier musste den ganzen Zubereitungsprozess mit Rösten und Mahlen beherrschen und wusste schon damals, dass der geröstete Kaffee in einer verschlossenen Büchse aufbewahrt und nicht auf Vorrat gemahlen werden soll. Erstmals in Europa wurde in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts am spanischen Königshof Schokolade zubereitet – in Form eines heissen Getränks. Diese Trinkschokolade als typisches Produkt südamerikanischer Kolonien verbreitete sich auf dem alten Kontinent via Kaffeehäuser und Konditoreien der Bündner Zuckerbäcker. Die Herstellung war anspruchsvoll: Rösten der Kakaobohnen, Ablösen der Hülsen, Zerstossen der Bohnen, dann Walzen und (nach Zugabe von Zucker und Gewürzen wie Zimt und Vanille) Reiben und Trocknen der Masse zu harten Ziegeln. In der Chocolatière

Beliebt, weltbekannt, Hoflieferant



Postkarte des legendären Café Josty in Berlin, gegründet 1793 (Lithographie, um 1900)

(= Krug mit Deckel und Quirl) wurden dann Portionen mit heissem Wasser aufgegossen und schaumig gestossen. Für Pralinen und Tafelschokolade waren noch kompliziertere Verfahren notwendig.

Limonadier und Liqueurist

Die Zubereitung der kalten Getränke und des Speiseeises fielen in die Kompetenz des Limonadiers. Erfrischungsgetränke wie Limonade, Orangeade und Fruchtwasser bestanden aus Frucht- und Beeren-säften, Wasser und Zucker. Heute in Vergessenheit geratene Spezialitäten waren zudem die Orgeade auf Basis Mandelmilch oder der Bischoff, ein Kalt- oder Warmgetränk aus Wein und Bitterorange. Zuständig war der Limonadier zudem fürs Bier und diverse Sirupe und Mischgetränke auf Wein-, Tee- oder Milcbasis. Kurz: Seiner Fantasie waren keine Grenzen gesetzt. Auch die Herstellung von Gefrorenem, wie man damals Speiseeis nannte, oblag ihm – und dies zu einer Zeit ohne Tiefkühltruhe! Die Masse füllte er in eine Sorbettièr und stellte diese in einen mit einem Eis-Salz-Gemisch gefüllten Holzbottich, sodass sich das Speiseeis verfestigte.

In grösseren Betrieben wurden auch die

Spirituosen selbst erzeugt. Das alchemistische Reich des Destillateurs oder Liqueuristen befand sich in den Keller-gewölben, wo er zwei Arten alkoholischer Getränke herstellte: Brände und Liköre. Die nur aus einer Komponente bestehenden Brände gewann er durch Vergären und Destillieren aus Maische von Obst oder Getreide. Liköre dagegen enthalten mehrere Ingredienzien, die ihnen ihr spezifisches Aroma verleihen: Nebst Weingeist, Wasser und Zucker auch Früchte, Blüten, Blätter, Rinden und Gewürze. Bekannt waren die Liköre der Bündner Zuckerbäcker unter dem Begriff Crèmes, Huiles oder Ratafias. Vom Keller in die Gaststube gelangten die Spirituosen in hübschen, verschlossenen Glasflaschen.

Giuseppe Verdi als Stargast

Selbst heute erinnert noch vieles an die einst berühmten Bündner Zuckerbäcker und Cafetiers: So existiert in Genua an der Piazza Soziglia noch immer eine Pasticceria Fratelli Klainguti, jetzt allerdings nicht mehr in Bündner Besitz, aber Nachfolgebetrieb jener Kult-Pasticceria, die von drei Brüdern Klainguti 1828 gegründet worden war und zu deren Kundschaft kein Geringerer als Giuseppe Ver-

sogar Honig und Alpenbutter aus der Heimat importierte. 1887 ging dieser Traditionsbetrieb an einen Wiener Konditor über. Selbst in Finnland, in Helsinki und Wyborg, waren Bündner aus dem Schams als Zuckerbäcker tätig. Die Konditorei in Wyborg wurde speziell bekannt durch ihren Annexbetrieb, das Hotel Andrea, oft auch von Russen frequentiert. Ein Einheimischer führte es später unter gleichem Namen weiter.

Puschkin, Dostojewski, Gogol

Und in Kiew begründete ein Auswanderer aus Celerina gleich zwei Geschäfte, das eine am Kretschatik 15. Doch von Heimweh geplagt, verkaufte und verpachtete er seine Betriebe an Landsleute und kehrte mit seiner kinderreichen Familie in die Heimat zurück, wo er komfortabel vom Ersparten lebte. Eine wahre Erfolgsgeschichte ist diejenige des Café Chinois, eines berühmten Literatentreffpunkts am Nevskij Prospekt Nr. 18 in St. Petersburg, begründet von zwei Auswanderern aus Davos. Hier waren Puschkin, Dostojewski und Gogol zu Gast. Puschkin soll hier auch seine letzte Stärkung vor dem für ihn tödlichen Duell mit einem französischen Gardeoffizier eingenommen haben. In den 1850er-Jahren wurde das Café Chinois sogar zum Hoflieferanten des Zarenpalastes. Doch 1876 verkaufte die dritte Generation das Etablissement und kehrte heim nach Davos.

König und Kaiser als Kunde

Von den weit über hundert von Bündnern in Deutschland gegründeten Kaffeehäusern hat nur eines den Zweiten Weltkrieg unversehrt überstanden: die Café-Konditorei Lardelli in Münster. Sie ging auf eine Gründung eines Auswanderers aus Lavin aus dem Jahre 1834 zurück, wurde aber 1989 geschlossen. Auch das legendäre (nach einem Pächter benannte) Café Kröpcke in Hannover mit seinem spektakulären Pavillon, dessen Name heute von einem modernen Etablissement weitergeführt wird, geht auf ein 1795 eröffnetes Geschäft eines Bündner Kantors aus Silvaplana zurück, das später sogar zur Hofkonditorei von Ernst August wurde, dem König von Hannover. Und wer würde dies vermuten: Das berühmte Königsberger Marzipan (heute in Lübeck hergestellt und von hier weltweit vertrieben) ist ursprünglich eine Bündner Erfindung von Auswanderern aus Castasegna, die 1809 in Königsberg, direkt neben dem alten Schloss, eine Hofkonditorei und Marzipanfabrik gegründet haben. Gleichzeitig war hier auch ein Zuckerbäcker aus Ftan mit seinen Marzipan-Kreationen stadtbekannt und zudem Hoflieferant des Kaisers.

Ewige Liebe: Kaffee und Kuchen

Auch in Berlin avancierte die 1796 von vier Bündnern aus Sils, Bever und Ftan gegründete Café-Konditorei Josty, zuletzt angesiedelt am Potsdamer Platz, zu einem der führenden Künstler- und Lite-



Pietro-Rodolfo Lardi mit seinem Sohn Rodolfo und zwei Angestellten in Southampton



Belegschaft in der Fabrik für kandierte Früchte der Pasticceria Klainguti in Genua (1900)



Glacéhersteller aus dem Café Suizo von Lardelli, Lardi & Co. in Cartagena, Spanien (1890)

ratencafés. Die dort an Weihnachten zur Schau gestellten, gigantischen und effektiv beleuchteten Dioramen aus Zucker, Tragant (Bindemittel), Marzipan und Schokolade waren Besuchermagnete. Die dargestellten Szenenbilder reichten vom Raub der Sabinerinnen bis zum Brand von Rom. Heute wäre ihnen ein Eintrag im Guinness-Buch der Rekorde sicher.

Kurz: Die Bündner Zuckerbäcker haben weltweit Sympathien geerntet – weil sie fleissig, sauber und innovativ arbeiteten und weil sie dank «anspruchsvoller Artigkeit» und «solider Gefälligkeit» wahre Anpassungskünstler waren. Ihr erfolgreiches Zwilling-Geschäftsmodell, die Café-Konditorei mit ihrem «Kaffee und Kuchen»-Kult, hat denn auch bis heute fröhlich überlebt. ♦

Heini Hofmann
Zootierarzt und
freier Wissenschaftspublizist
Hohlweg 11, 8645 Jona

(Bilder: Johann Jacob Museum)

Ils Morins – die Mohren

Sie werden noch heute im Engadin in ehemaligen Zuckerbäckerfamilien gut gehütet und den Töchtern weitervererbt, die Morins oder Mohren, Ohr-ringe in Form schwarzer Könige oder Sklaven mit Krone respektive Turban. Die Randulins oder Schwalben, wie man die Rückwanderer nannte, brachten diese aus Gold gefertigten und mit weissen und schwarzen Emailauflagen verzierten Schmuckstücke in die Heimat.



Im einstigen Österreich-Ungarn waren solche Ohr-ringe weit verbreitet, und man findet sie heute noch im Gebiet von Istrien und Kroatien als Souvenir-artikel. Diese Morins sollen für die aus Venedig vertriebenen Zuckerbäckerfamilien so etwas wie ein Zusammengehörigkeits-Symbol, wenn nicht gar ein geheimes Erkennungszeichen, gewesen sein. HH



Espressotasse und -untertasse mit Schweizerkreuz-Signet aus dem Café Sandri in Perugia

di zählte, weshalb man zu Ehren seiner Oper Fallstaff eine gleichnamige Biskuit-spezialität kreierte. Anders in der Altstadt von Perugia die Pasticceria Sandri, bekannt durch ihr Kaffeeesgeschirr mit dem Schweizerkreuz; sie wird heute noch von einer Nachfahrin in vierter Generation geführt, die Romanisch spricht.

In der Donaustadt, an bester Lage unter den Tuchlauben, war 1789 durch eine Familie aus Bever ein Betrieb aufgebaut und dann an einen Auswanderer aus Filisur verpachtet worden, der diesen zu grossem Erfolg führte: die Mandoletti-Bäckerei Florinet, die für ihre Spezialität