

# BEINWURST, RÖTELI & Co.



Welche feine Suppe geniessen wohl die beiden Damen (rechts Clara Disam)? Foto Familie Disam um 1945–1950 (StadtAC, N 136.282).

## Aus der Churer Küche

Für die Gestaltung des Speisezettels waren früher Ackerbau und Viehhaltung massgebend. Man lebte von einfacher, aber kräftiger Kost. Früher waren Mahlzeiten dem Rhythmus des Jahres unterworfen, in dem sehr fette Tage oder Wochen (Erntezeit, Schlachtzeit, Fasnacht, Festtage) kargen Zeiten gegenüberstanden. Es gab grosse Unterschiede zwischen bescheidenen Mahlzeiten an Werktagen und reichen Speisen an Festtagen. In Chur als einer Transitstadt waren besondere nord- und südländische Produkte erhältlich. Der Speisezettel war vielfältiger und reichhaltiger als auf dem Land. Zu den Churer

Spezialitäten gehören u. a. Pitte, süsses Hefeteigbrot, aus feinem Weissmehl und Zucker, Birnbrot, aromatisiert mit Rosenwasser und Reisspeisen – alles teure Produkte, deren Zutaten gekauft werden.

Zur Verbreitung von Kenntnissen in Haushaltskunde und im Kochen trug die 1895 in Chur eröffnete Bündnerische Koch- und Haushaltungsschule (später Bündner Frauenschule) bei. Dort lernten junge Churerinnen u. a. das Kochen regionaler und saisonaler Gerichte. Auch Handarbeits-, Koch- und Haushaltungslehrerinnen wurden dort ausgebildet.



Kochunterricht in der Bündnerischen Koch- und Haushaltungsschule in Chur. Foto Familie Köhl um 1910 (StadtAC, N 191.092).

# BEINWURST, RÖTELI & Co.

## Obst-, Gemüse- und Eierhdlg. Obertor, Ulrich Sonderegger



1021 empfiehlt  
ganz frische schwere  
**Koch-Eier**  
per Stück zu 11 Rp.  
**Trink-Eier** 13 Rp.  
sowie in frischer Ladung  
Spinat, Rosenkohl, ital.  
und franz. Blumenkohl,  
Räben, Randen, Blau- u.  
Weisskabis, Kohl, Kohlraben,  
Karotten, grosse Sellerie-Knollen,  
Nüssli, Kopf- und Endiviasalat,  
frische Tomaten, Blut-Orangen,  
Citronen, Koch- u. Tafeläpfel,  
Baumnüsse, Gemüsekonserven,  
Sard., Ton, Tomaten, gar. reines  
Olivöl, Weissweinessig  
Zwiebeln, Knoblauch,  
Trauben, Birnen, Äpfel,  
Zwetschgen, Holder, Konfitüren,  
Rein. Bienenhonig  
Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren.

Die Obst-, Gemüse- und Eierhandlung von Ulrich Sonderegger bot zu Ostern nicht nur italienische und steirische Eier an, sondern auch hiesige Trinkeier – frische, höchstens 7 Tage alte Eier, die zum rohen Verzehr geeignet waren. Amtsblatt-Inserat 1911 (StadtAC).

## Frühlingserwachen & Osterzeit

Die Metzgermeister führten in der Karwoche geschmückte Ochsen durch die Strasse der Stadt, um zu zeigen, dass mit dem Osterfest die Rückkehr zu den Fleischtagen beginne. Die Ochschau führte bis zum Rathaus, wo die Tiere gewogen, danach geschlachtet und zu Osterbraten verarbeitet wurden. Als Alternative dazu gab es Gitzfleisch (Fleisch junger Ziegen). Als Nachspeise naschte man Osterbohnen, frittiertes Gebäck in Form von kleinen Kugeln, aromatisiert mit Zitronenschale und Rosenwasser.

Eine beliebte Volksbelustigung, die sog. Eierleset (Eierlauf, Eierwerfen), fand am Ostermontag statt.

Ein Bäcker hatte 110 gekochte Eier in eine Getreideschwinde zu werfen. Der Korb wurde von einem Müller gehalten, der auf einer Bühne stand. Die Distanz zur Bühne vergrösserte sich mit jedem Wurf. Bei einem Fehlwurf wurde ein neues Ei hingelegt. Die Gegenseite bestand aus einem Gerber, der die Eier auslegte, und einem Metzger. Dieser rannte nach Haldenstein in die Schenke, trank dort einen Schoppen (1/2 Liter) Wein und kam dann zur Quader zurück. Es siegten diejenigen, die ihre Aufgabe zuerst erledigten. Der Brauch ist ausgestorben.



# Oster-Volkstfest

**Ostermontag nachmittag auf der Obern Quader**  
(bei ungünstiger Witterung SONNTAG, den 14. April 1912)  
veranstaltet vom Grütli-Turnverein unter  
gefälliger Mitwirkung der Stadt-Musik  
**Historisch. Eier-Aufleset**  
Volkstümliche Spiele, Glücksrad, Wirtschaft etc.

## Auf Ostern

empfiehlt  
prima  
**Gibi**  
Sam. Walt  
Mezger  
Reichsgasse.

Feine  
**Osterbohnen**  
nach  
altem Churer Rezept  
empfiehlt  
Bäckerei u. Konditorei  
**C. Schubert**

Konditorei A. Ribi  
empfiehlt  
**OSTER-**  
Eier u. Hasen  
in Schokolade, Butter  
und Nougat  
sowie große Hasen in  
Oster-Attrappen  
Schokolade  
Bonbons

## Auf Ostern!

Schöne  
in befehd.  
Preisfagen  
gefärbte  
**Eier**  
Auf Wunsch werden  
ganz frische Trinkeier gefärbt  
per Stück 15 Cts.  
**Walser & Cie**

(oben) Osteransichtskarte mit Churer Motiven, um 1905–1909 (StadtAC, F 02.736).

(unten) Am Ostermontag 1912 wurde der Brauch des Eierlesets vom Grütli-Turnverein wiederbelebt. Auch Osterbohnen (Süssspeise) und Gitzfleisch durften an Ostern nicht fehlen. Amtsblatt-Inserate 1910–1912 (StadtAC).

# BEINWURST, RÖTELI & Co.



Auch die Kunst des Konservierens wurde den jungen Frauen in der Bündnerischen Koch- und Haushaltsschule vermittelt. Frauen posieren mit selbstgemachten Spezialitäten und diversen Koch-Utensilien. Vor dem Tisch steht „Susanna Müller's Original-Selbstkocher“ – eine Art Niedergarer. Dabei handelte es sich um einen isolierten Behälter, in welchem die Töpfe mit kurz vorgekochtem Essen hineingestellt wurden und nachgaren konnten. An der Landesausstellung 1914 in Bern wurde der Selbstkocher als „bestes Küchengerät der Neuzeit“ angepriesen. Foto Lienhard & Salzborn um 1895 (StAGR, FR-XII 7c3q-150).

## Ernten, Einmachen, Dörren

In Chur wurde in den umliegenden Gärten Gemüse sowie vorzügliches Obst – Äpfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschgen und Kirschen – angebaut. Nur ein kleiner Teil konnte eingelagert werden. Früher wurden Obst und Gemüse durch Dörren oder durch Einkochen mit Salz, Essig oder Zucker haltbar gemacht. Aus süssen Birnen stellte man z. B. Birnenhonig her. Die weichgekochten Birnen wurden durch ein Tuch geseiht. Den gewonnenen Saft kochte man so lange, bis sich ein dickflüssiger Honig bildete. Dieser wurde – besonders an Festtagen – mit Mehlspeisen genossen.

Nach dem Ersten Weltkrieg wurden diese Methoden vermehrt durch das Sterilisieren verdrängt. Dazu füllte man Früchte oder Gemüse in bestimmte Gläser (System Schildknecht-Tobler, Bülach oder Weck), fügte Zuckerwasser oder eine Salzlösung bei, verschloss die Gläser und erhitzte sie im Wasserbad.

Das Dörrobst spielt in der Churer Küche bis heute eine wichtige Rolle. Nach wie vor werden getrocknete Kirschen für den Röteli (Gewürzlikör) oder Dörribirnen für das Churer Birnbrot benötigt. Diese verfeinerte Brot-Form entwickelte sich ursprünglich, um das wertvolle Brotmehl zu strecken.

**! Kirschen :: !  
! Erdbeeren !**

**Orangen**  
sowie alle Gemüse der Saison im  
Laden und auf dem Markt  
Stand 1 2274

**Fritz Reustle.**  
:: Schwarze und rote ::  
**Kirschen**

**Dörribirnen-Schneberei**  
(Furger'scher Torkel)  
Ist täglich von morgens 7 bis abends 6 Uhr zur Benutzung offen.  
(56333404) **Tscherner & Zogg.**

**Konservengläser u. -Flaschen**  
System Schildknecht-Tobler, St. Gallen  
Einfachstes, unübertroffenes und billigstes  
Verfahren zur  
Konservierung von Obst, Beeren, Gemüsen  
alkoholfreien Getränken im Haushalt.  
Depot: (526706)  
**Mahler & Cie., Chur.**




(oben) Amtsblatt-Inserate für frisches Obst, Konserven-Gläser und -Flaschen der Firma Tobler sowie der Dörribirnen-Schneberei von 1910 (StadtAC).  
(unten links) Reiche Obst-Ernte um 1950 (StadtAC, N 134.670).  
(unten rechts) Titelseite des Kochbuchs der Firma Bülach mit Einmach-Rezepten. 3. Auflage, Sommer 1952 (Privatbesitz).

# BEINWURST, RÖTELI & Co.



Kochunterricht in der Bündner Frauenschule. Wird da wohl ein Herbstmenü mit Beckibraten und Sauerkraut gekocht? Foto um 1930 (StAGR, FR-XII 7c3q-038).

## Goldene Churer Herbsttage

Zu den beliebten Herbstgerichten gehören Wild-, vor allem der Gampfeffer (Ragout aus Gämsefleisch) und Schaffleisch. In Chur ist der sog. Beckibraten (Schafsstotzen im Bräter) beliebt. Der Beckibraten wurde vermutlich schon den Churer Ratsherren im 17. Jh. serviert. In einem Inventar des Rathauses wird die Einrichtung der Küche aufgeführt, dazu gehörten u. a. ein Rost zum Braten, zwei Bratspieße und ein eiserner Bräter.

Vor der Ausbreitung der Kartoffel kam Sauerkraut als Beilage vom Herbst bis Anfang Sommer fast täglich auf den Tisch und wurde in grossen

Mengen verzehrt. Jede Hausfrau stellte selbst Sauerkraut her. Die Kabisköpfe wurden mit einem Krauthobel fein geschnitten, schichtweise eingesalzen, in Holzbottichen eingestampft und anschliessend mit Brettern abgedeckt und mit Steinen beschwert.

Die Stadt verfügt über gute Rebberge und der Churer Schiller ist ein Begriff. Dank der sonnigen Lage und dem Föhn, in Chur auch als Trubakocher bekannt, können die Trauben gut reifen. Ein herbstliches Ereignis ist die Weinlese. Bei der traditionellen Lese werden bis heute die reifen Trauben von Hand abgeschnitten.



(links) Der Chemiker, Mitbegründer der Chocolat Grison und leidenschaftliche Jäger Carl Georg Bernhard (1858–1939) mit einer selbst erlegten Gams. Foto Familie Bernhard um 1900–1910 (StadtAC, N 215).

(rechts) Herbstliche Amtsblatt-Inserate 1901–1910 (StadtAC).

### •• Kabis ••

kann täglich beim Unterzeichneten geschnitten werden. 2173

**Feiner langer Schnitt.**

**Vit. Sonderegger**

Sauerkrauthandlung

Martinsplatz, Haus Rädler.

Prima

### Schaffleisch

von Bündner Schächli empfiehlt billigt 3615

**Sam. Walt**

Mehgerei 3. Schächli.



**Jagd!**

### Wein-Essig

zum Einbeizen von Wildbret

empfehlen 3560

**Karst & Salzgeber.**

**Cafe-Restaurant Du Nord**

**Fein präpariert. Gempfeffer**

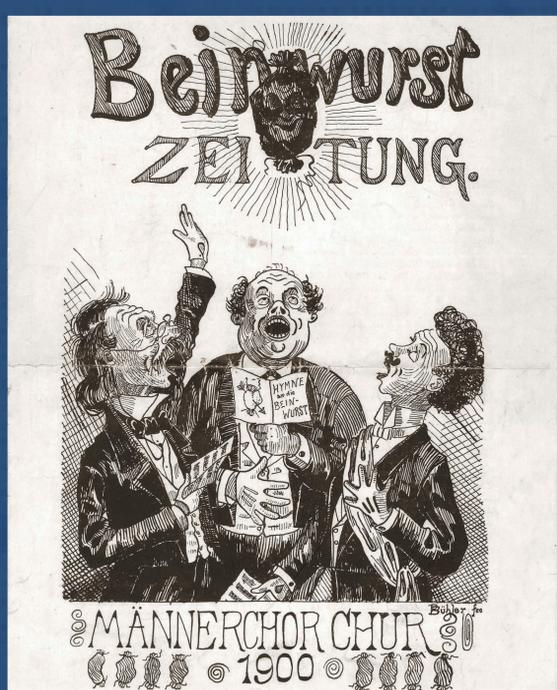
**Gempfeffer**

feinst gebeizter

offeriert

**Th. Domenig.**

# BEINWURST, RÖTELI & Co.



(links) 1879 zelebrierte der Churer Männerchor den ersten Beinwurstabend. Andere, wie der Männerchor Frohsinn, übernahmen diese Idee und veranstalteten üppige Beinwurst-Mahle, die von einem heiteren Programm umrahmt wurden. Der Beinwurst zu Ehren wurden sogar Lieder komponiert, die bis zum heutigen Tag an den alljährlichen feucht-fröhlichen Männerabenden gesungen werden. Titelseite der Beinwurst-Zeitung, 1900 (StadtAC, BD V/1.012.002).

(rechts) Winterliches Schaufenster einer Churer Metzgerei. Foto Walter Götz, um 1930–1950 (StadtAC, N 116.31883).

## Wintergenuss

In Churer gutbürgerlichen Haushalten war es um 1900 üblich, im Frühling ein junges Schwein zum Mästen zu kaufen. Es wurde Ende Jahr in der Hausmetzger geschlachtet. Später kaufte man entweder ein halbes oder ein ganzes, bereits geschlachtetes Schwein. Höhepunkt der Churer Hausmetzger war die Herstellung der Beinwurst. Der für die Herstellung verwendete Fleischknochen wird im Churer Dialekt Bein genannt – davon leitet sich der Name ab. Ursprünglich diente sie der Resteverwertung. Minderwertige Fleischteile, wie Hals-, Rippen-, Schwanz-, Knochen- und Knorpelstücke sowie das

Schnörkli (Schweineschnauze), wurden grob gehackt, gebeizt, von Hand in weite Därme gepresst und geräuchert. So entstand eine kugelige, dickhäutige Wurst, die bis 1'200 Gramm wiegen konnte. Sie wird traditionell in Gerstensuppe oder Wasser gesotten und mit Sauerkraut, Salzhäppiara (Salzkartoffeln) und einem Schoppen Veltliner genossen.

Mit dem Jahreswechsel sind verschiedene Bräuche verbunden. Dazu gehören bestimmte Neujahrsgebäcke, die man den Gästen offerierte, die mit Neujahrswünschen vorbeikamen. In Chur werden zum Jahreswechsel Pitte oder Birnbrot gebacken.

### Bäckerei Hotzenköcherle

Martinsplatz

empfiehlt

Eierringe :: Eierzöpfe :: Gugelhopf :: Pitten

**Bündner Birnbrot**

Diät-Schrot- u. Grahambrot : Steinmetzbrot

: nebst den übrigen Brotsorten geneigter Abnahme :

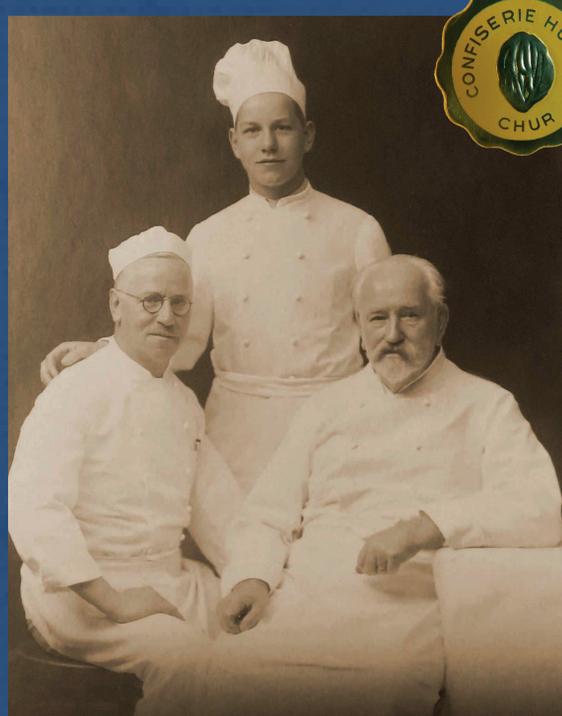
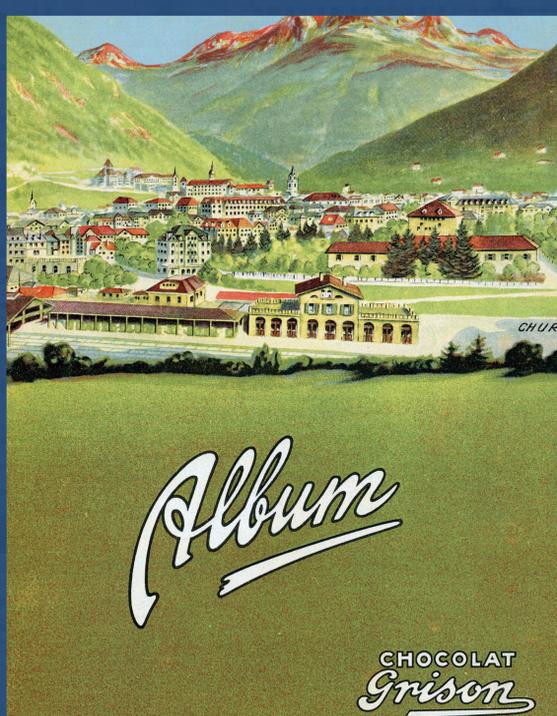
Mitglied d. Konsum- u. Skonto-Verbandes



(oben) Angebot der Bäckerei Hotzenköcherle am Martinsplatz. Amtsblatt-Inserat 1910 (StadtAC).

(unten) Wird da wohl Birnbrot gebacken? Unterricht in der Bündner Frauenschule um 1930 (StAGR, FR-XII 7c3q-054).

# BEINWURST, RÖTELI & Co.



(links) Seit dem 19. Jahrhundert legten Schokolade-Hersteller grossen Wert auf Werbung und fügten den Schokoladen-Sammelbildchen bei, die in Alben eingeklebt werden konnten. Titelseite eines Albums der Chocolat Grison, um 1905–1930 (StadtAC, BD V/1.124.024). (rechts) Drei Generationen der Konditoren-Familie Hürsch: Otto Hürsch-Müller (1860–1947) mit Sohn Otto Hürsch-Naef (1888–1974) und Enkel Otto Hürsch-Bayer (1920–2007). Foto Salzborn, um 1940 (StAGR, A Sp III/14t Nr. 81).

## Süsses Chur

Süsse Spezialitäten erfreuen sich in Chur schon immer grosser Beliebtheit. Dazu zählt der Röteli, ein Gewürzlikör aus gedörrten Bergkirschen. Die Kirschen werden u. a. mit Zimt, Nelken und Vanille in einem geschmacksneutralen Schnaps angesetzt. Die Röteliherstellung geht ins 19. oder sogar ins 18. Jh. zurück. Der Röteli wird bis heute zu Pitte und Birabrot (Birnbrot) an Neujahr getrunken. Da sich der Produktionsprozess des Rötelis über ein halbes Jahr lang hinzieht, wird er bereits im Sommer angesetzt.

Eine weitere Churer Spezialität sind Pfirsichsteine, die aus einer weichen, süssen und leicht

bitteren Mandelmasse in Form eines Pfirsichkerns erzeugt werden. Als Erfinder gilt der Churer Konditor Otto Hürsch-Müller (1860–1947). Er soll sie erstmals 1887 in seiner Konditorei an der Reichsgasse 57 – dem Geburtshaus der Malerin Angelika Kaufmann – hergestellt haben.

Nicht vergessen werden darf, dass in Chur einst eine Schokoladen-Fabrik existierte. Die Chocolat Müller & Bernhard wurde im Jahr 1893 von Charles Müller und Carl Georg Bernhard gegründet und später in Chocolat Grison umbenannt. Die Fabrik wurde 1997 geschlossen.



Werbeplakat der Drogerie Truog & Cie. für Churer Röteli um 1940–1960 (RM, H2017.219.33.1).