

Bummeln und essen in der Oberen Gasse – weil's so gut schmeckt

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

Die Obere Gasse mausert sich immer mehr zur «Gourmetmeile» der Altstadt. Reizvolle Spezialitätengeschäfte bieten vielfältige Feinschmeckerprodukte an – regional Frisches, bodenständig Feines und ehrlich Exquisites. Und alles ist erst noch bequem zu Fuss erreichbar.

In der Oberen Gasse findet man so ziemlich alles, was mit Essen und Kochen zu tun hat. Und das nicht nur wegen des Wochenmarktes, der hier, auf dem Ochsenplatz und in der Unteren Gasse seit fast 30 Jahren immer am Samstag von Mai bis Oktober abgehalten wird. Bevor es ans Einkaufen geht, steuern viele Kunden erst einmal eines der beiden Cafés Arcas oder Zschaler an. Immerhin hat man so ausreichend Zeit, sich schon Gedanken zu machen, worauf man eigentlich Lust hat. Mit gutbürgerlicher Küche und Bündner Spezialitäten wartet das Gasthaus Gansplatz auf. Wer's internationaler mag, geht in die Bodega Española. Hier gibt es Tapas und andere spanische Gerichte.



Griechen und Churer: Charalambos Kyrialanidis, genannt «Babis», vor seinem kleinen Laden bei der Brotlaube.

«Der Grieche» Der kulinarische Rundgang durch die Obere Gasse beginnt bei der Hausnummer 3. Hier, neben der Brotlaube, hat Charalambos Kyrialanidis vor 20 Jahren sein kleines Geschäft «Der Grieche» eröffnet. Der Name hält, was er verspricht:

Griechische Spezialitäten überall, Olivenöl vor allem, dann Wein, Ouzo, Feta und vieles mehr. Drohender Staatsbankrott, Schuldenstreit, Grexit? Für den 62-jährigen Ladenbesitzer, der von seinen Freunden einfachheitshalber «Babis» genannt wird, scheinen diese

Probleme weit weg. Doch sie gehen ihm sichtlich nah. Das Politisieren ist Kyrialanidis leid geworden. «Eine traurige Geschichte», sagt er nur. Lieber spricht er über seine Delikatessen, die in den Regalen stehen. «Das beste Olivenöl kommt aus Griechenland, aus Kreta, und das sage ich ohne rot zu werden», bemerkt «Babis», der das Churer Bürgerrecht seit über zehn Jahren besitzt. Er sei ein stolzer Churer Bürger, betont er mit Nachdruck, womöglich stolzer als viele andere. Stolz ist er auch auf das selbstgemachte Tsatsiki, die klassische Vorspeise aus Joghurt, Knoblauch und Gurke, und das Gyros, herzhaft gewürztes Schweinefleisch vom Drehspeiss, das seit vielen Jahren auf dem Wochenmarkt und am Churer Fest begeisterte Abnehmer findet: Das beste Gyros zwischen Stockholm und Heraklion, so

Kyrialanidis mit einem Augenzwinkern.

Metzgerei Mark

In Chur ist der Metzger um die Ecke rar geworden. Zu gross ist die Konkurrenz durch die Supermärkte und Discounter. So gesehen, ist die Altstadtmetzgerei von Andy und Brigitte Mark eine kleine Besonderheit. Im Februar 2009 konnte die innovative Metzgerfamilie den Laden von Fritz und Anna Schiesser an der Oberen Gasse 22 übernehmen. Seither betreibt sie diesen als eine von drei Filialen ihres Metzgereibetriebes in Lunden bei Schiers. Die Marks setzen auf hochwertiges, regionales Fleisch und den direkten Kontakt zu den einheimischen Bauern, und sie legen grossen Wert auf artgerechte Haltung und stressfreie Schlachtung. Zu den Spezialitäten zählen



Klein, aber fein: Brigitte Mark, Heidi Gartmann und Ottilia Käppeli führen die Churer Filiale der Metzgerei Mark.



Ein Bistro mit Herz: Carmelo Stancanpiano, Antonietta Buoncore und Miriam Cerutti von «Da Mamma».



Nicht nur von Käseliebhabern geschätzt: Bei Georg Pichler gibt es viel Selbstgemachtes und Feines aus aller Welt.

Bündnerfleisch, Rohschinken, Mostbröckli und Rohspeck, die in der eigenen Trocknerei nach handwerklicher Tradition hergestellt werden. Zehn Sorten Salsiz umfasst das Angebot, darunter das mit Marc veredelte «Alpenstadt Salsiz», das über Wacholderzweigen, Buchen- und Kiefernägemehl geräuchert wird. Besonders beliebt ist das «Power Beef», ein Snack aus feinstem Bündner Rindfleisch, den es neu auch als bio gibt. Nicht fehlen darf die «Churer Beinwurst»: Über 3000 Stück gehen im Winter über den Ladentisch. Um es der Nachwelt zu erhalten, hat die Familie Schiesser ihr streng gehütetes Rezept Mark vermacht – ein Glücksfall für alle Fans dieser schweizerischen Delikatesse.

«Da Mamma» Nach 30 Jahren Arbeit im Spital erfüllte sich Antonietta Buoncore – mit der Unterstützung ihrer Kinder Giulio und Emanuela – ihren Lebens Traum und eröffnete im März 2013 am Gansplatz ihr kleines Bistro und Take away «Da Mamma». Dass sie diesen Schritt gewagt hat, mit 60, hat die Späteinsteigerin, die vor 36 Jahren aus dem tiefen Süden Italiens nach Chur kam, nicht bereut. «Es ist wunderbar, die Gäste zu verwöhnen», sagt die stets gut gelaunte «Mamma» mit unverkennbar italienischem Akzent. Am Morgen und am Nachmittag mit Caffè und am Mittag mit italienischen Gerichten. Auf dem Speiseplan stehen täglich zwei Menüs, ein vegetarisches und ei-

nes mit Fleisch oder Fisch. Die Teigwaren sind, wie es für eine passionierte Köchin wie Antonietta Buoncore gehört, hausgemacht. Überall in Sizilien – und auch bei «Da Mamma» – gibt es die frittierten Reisbällchen. Auf Italienisch heissen sie Arancini, kleine Orangen. Berühmt ist «Da Mamma» für die Gelati und Dolci, die der junge Konditor Carmelo Stancanpiano nach alten Rezepten der berühmten Pasticceria Caviezel aus Catania zubereitet. Besonders begehrt: die Amaretti. Das ist auch dem Detailhändler Coop zu Ohren gekommen. Regelmässig deckt er sich mit der Leckerei aus gemahlener Mandeln oder Pistazien ein, zwischen 40 und 80 Kilogramm – einfach unwiderstehlich!

«Vom Fass» Der Name verpflichtet: «Vom Fass» hat sich auf alles spezialisiert, was aus dem Fass, Tonkrug oder Glasballon kommt und in eine Flasche nach Wahl – auch kleinere Mengen – abgefüllt wird: Öle und Essige vor allem, dann auch Spirituosen und Liköre. Die Auswahl im Laden an der Oberen Gasse 38 ist riesig, die Qualität ausgezeichnet. Die Nussöle etwa, darunter das besonders edle Pistazienkernöl, stammen aus der Mühle des «Ölvirtuosen» Jean Marc Montegottero im Burgund. «Er beliefert auch Frankreichs Sterneköche», weiss Stefan Walter. Oder die Frucht-Balsam-Essige von A wie Apfel bis W wie Waldhimbeere. Sie werden in der eigenen Essigmanufaktur im süddeutschen Waldburg erzeugt. «Sie sind naturbelassen und ohne Konservierungsstoffe», betont Walter, der heuer besonderen Grund zum Feiern hat: Der Bieler, der auch Präsident des Churer Wochen- und Weihnachtsmarktes ist, hat seinen Laden vor genau zehn Jahren als selbständiger Franchise-partner eröffnet. Kompetente Beratung und persönliche Bedienung sind ihm sehr wichtig. Dass die Kunden alle Produkte probieren dürfen, bevor sie sie kaufen, ist eine Selbstverständlichkeit. Wein, Senf, Teigwaren, Gewürzmischungen, Chutneys, Pestos und Snacks, die auch als Mitbringsel beliebt sind, ergänzen das Sorti-



Spass am Genuss: Stefan Walter setzt im «Vom Fass» auf persönliche Bedienung und kompetente Beratung.

Fortsetzung auf Seite 6

Fortsetzung von Seite 5

ment. Kurz und bündig gesagt: Sehen, probieren, geniessen!

«Gourmet Serail's»

Gleich nebenan, nur durch eine schmale Haustüre getrennt, befindet sich der Delikatessenshop «Gourmet Serail's» von Beatrix und Georg Pichler. Sie konnten die Räumlichkeiten, nachdem sie ihr gleichnamiges Gourmetrestaurant in Malix nach fast 20 Jahren geschlossen hatten, 1998 kaufen. Seitdem beglücken die beiden die Kundschaft mit Spezialitäten aus aller Welt. «Reich wird man nicht, es reicht aber zum Leben», sagt Georg Pichler. An den Wänden stehen Dutzende Gläser, Töpfe und Büchsen aufgereiht. Gewürze und Gewürzmischungen hat es drin, wie die Etiketten verraten. Unter anderem. Etwas überflüssig – in der sommerlichen Hitze – ist das Schild, das wohl schon seit längerer Zeit an der Waage hängt: Fondue und Raclette. Tatsächlich ist Käse eine Spezialität der Pichlers, vor allem Bündner Ziegen- und Schafskäse. Viele der angebotenen Lebensmittel werden von Georg Pichler in seiner kleinen Küche zubereitet. So warten selbstgemachte Konfitüren, Pes-



Täglich frisch aus dem Ofen: 15 Brotsorten stellt Eric Nitz mit seinem Team in der Bäckerei Gwerder her.

tos, Pasten, Chutneys, Suppen, Saucen und Fonds in den Regalen darauf, verarbeitet und verspeist zu werden. Auch die Teigwaren – aus Hartweizen, Wasser und Öl – stammen aus eigener Produktion. Und am Wochenmarkt gibt es Capuns fixfertig. Ein weiteres Standbein sind die Kochkurse sowie das Catering. «Ganz ohne das Kochen wäre es langweilig», so der 60-jährige Spitzenkoch.

Bäckerei Gwerder

Schon um 7 Uhr können sich die Leute in der Bäckerei Gwerder mit ofenfrischen Gipfeli und anderen herrlich duftenden Backwaren eindecken. Mit variierenden Ingredienzien – ohne

Farbstoffe, Backmischungen und andere Zusätze – stellt Inhaber Eric Nitz und sein fünfköpfiges Team Tag für Tag 15 Sorten Brot her. Noch grösser ist die Auswahl am Samstag. Die Brote werden nach alter Tradition gefertigt, sprich mit viel Zeit. «Die Teige müssen 20 und mehr Stunden reifen, damit sich das Aroma entfalten kann und das Brot länger haltbar bleibt», weiss der junge Berufsmann, der auch für seine Nusstorte und sein Birnbrot bekannt ist, ganz zu schweigen von der Churer Fleischtorte, die es am Freitag zu kaufen gibt. Am 1. Januar 2013 hat Eric Nitz, damals 19, das 1970 gegründete Traditionsgeschäft von seinem

Grossvater Franz Gwerder übernommen, der sich mit 68 zur Ruhe setzen wollte. Doch immer wenn Not am Mann ist, bindet sich Gwerder – nach wie vor mit Freude – die Bäckerschürze um. Ab 23 Uhr und bis am Mittag wird mit Feuereifer geknetet, geformt und gebacken, damit die Regale im Laden am Morgen gefüllt sind. Nitz hat auch Ausbaupläne: Anfang Oktober eröffnet er in der Überbauung Fortuna an der Ecke Rheinstrasse/Ringstrasse eine zweite Bäckerei mit Café. Die neue Filiale wird sieben Tage in der Woche geöffnet sein.

«Dom Gourmet Food»

Seit 22 Jahren wohnt und arbeitet Matteo Tuena in Chur. Im Herzen sei er aber immer Puschlaver geblieben, erklärt der engagierte Präsident der Società Pusc'ciavin Coira. Und in dieser Funktion – und auch aus ehrlicher Überzeugung – rührt er kräftig die Werbetrömmel für das Südbündner Tal und dessen Genüsse. Er lässt es aber nicht nur bei schönen Worten bewenden. Neben dem Oberator, an der Oberen Gasse 54, hat er zusammen mit Olaf Herrmann, dem Inhaber des kürzlich eröffneten Dom Cafés am Ochsenplatz, das Puschlaver Delikatessengeschäft «Dom Gourmet Food» ins Leben gerufen. «Damit sind wir nicht nur am Wochenmarkt, sondern das ganze Jahr für unsere Kundschaft da», betont er. In der ersten Phase will er den schmucken Laden nur am Samstag, später dann auch an anderen Tagen öffnen. Er wolle schauen, wie sich das Geschäft entwickle, so Tuena. Er gerät ins Schwärmen, wenn er seine «prodotti e specialità» präsentiert: Veltliner Wein, Pizzoccheri, Käse und Brot dürfen nicht fehlen. Weiter gibt es Grappa, Pasta, Mehl, Honig, Konfitüre und Kräutertee von lokalen Produzenten. Den Durst kann man mit Puschlaver Fruchtsäften stillen. Diese sind ganz ohne Zusatzstoffe hergestellt. Auch die typischen Fleisch- und Wurstwaren gehören dazu. Wie Bresaola, Mortadella, Lüganghi, Coppa und Salametti – buon appetito! ■



Leckeres aus dem Puschlav: Olaf Herrmann und Matteo Tuena freuen sich über die Eröffnung von «Dom Gourmet Food».