

Spis und Trank im Hotel Steinbock zu Chur

Autor(en): **Markoff, N. / Wyss, E.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bündner Jahrbuch : Zeitschrift für Kunst, Kultur und Geschichte Graubündens**

Band (Jahr): **25 (1983)**

PDF erstellt am: **18.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-550552>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Spis und Trank im Hotel Steinbock zu Chur

von N. Markoff und E. Wyss

I.

Als Kantonsschüler kannten wir den «Steinbock» nur von außen. Nicht nur die «beschränkte» Freiheit zwang zu einer Umkehr vor seinem Portal, auch der Geldbeutel reichte nicht als «Eintrittsgeld». So begnügten wir uns, ab und zu den Einzug der hohen Gäste zu bestaunen und während der Fasnacht das Maskentreiben von außen mit neidischen Blicken zu verfolgen.

Stern und Lukmanier ergänzten die Stätten der Gastlichkeit. Als dann der Zeitlauf auch für uns die Eintrittsmöglichkeit schuf, waren bald einmal Lukmanier und Steinbock verschwunden, dafür aber dank dem Einsatz von Emil Pfister der Stern zum gemütlichen, international bekannten Romantikhôtel aufgestiegen, das zu besuchen und dort zu verweilen jedem Freund von «Spis und Trank in Bünden» mit Arvenruhemöglichkeit sehr empfohlen sei. Der «Spisenzettel» enthält eine Fülle währschafter Bündnerspezialitäten, und der runde Tisch eignet sich zudem, das «Neuste» aus Chur zu besprechen sowie Einzelheiten politischer Grundsatzentscheide zu erfahren.

II.

Ein «Estrichfund» ermöglicht uns, über die Tafelfreuden, wie sie zu früheren Zeiten im Hotel Steinbock geboten wurden, zu berichten. Unseren «Diätstudien» für die Jahre 1899–1941 sollen allgemeine Bemerkungen vorangestellt werden, wobei wir ausdrücklich auf die «Geschichte des Hotel Steinbock» von Dr. h. c. A. Kreis, Lehrer für Physik an der Kantonsschule, und den Bericht von A. Trippel, Chur, mit spe-

ziellen Daten über die Hotel Steinbock AG hinweisen möchten. Danach hatte der Steinbock am Bahnhofplatz einen Vorläufer am Obertor (später Volkshaus, heute Hotel Chur) und wurde zunächst als «Gasthaus zum Steinbock» genannt, im Laufe der Jahre aber zum währschafter Hotel befördert (Abb. 1). Nach A. Kreis



Abb. 1: Altes Hotel Steinbock am Obertor



Abb. 2: Bahnhofplatz ca. 1880

muß es sich um eine sehr alte Gaststätte gehandelt haben, wurde sie doch schon 1741 erwähnt, 1762 vom Hochwasser der Plessur samt der Obertorbrücke und dem Zollhaus weggerissen, dann wieder aufgebaut und im Zustand, wie Abb. 1 zeigt, 1901, nachdem das neue Hotel Steinbock am Bahnhofplatz erstellt worden war, verkauft.

III.

Die Planung für diesen Neubau hatte am 1. Dezember 1874 eingesetzt, als die «Liegenschaft Hotel Steinbock samt Stallungen, Remisen, Wasserrechten und Waschhaus» für den damals stolzen Preis von Fr. 280 000.– käuflich erworben wurde. Offensichtlich wurde schon im Hinblick auf diese Kaufsumme das

Hotel zeitweilig als «der goldene Steinbock» bezeichnet. Abb. 2, 3 und 4 zeigen den Bahnhofplatz noch vor dem Baubeginn um 1899, die Aufrichte um 1899/1900, den fertiggestellten Bau 1901, dessen Größe samt Garten beim Blick vom Haldenhüttli um 1902 (Abb. 5) sehr gut zur Darstellung kommt und der bis 1962 das Hauptgebäude am Churer Bahnhofplatz blieb. Zu diesem Zeitpunkt konnte das alte Hotel Steinbock entsprechend dem Schweizerischen Hotelführer (Les Hôtels de la Suisse, Bâle, 1898) 20 Berliners de luxe, 75 Zimmer mit 115 Betten zur Verfügung stellen und bei einem Aufenthalt von mindestens 5 Tagen einen Pensionspreis von 9 Franken berechnen. Vergleichsweise lauteten die entsprechenden Angaben für das von Fräulein Nina Gadmer «de Spinabad» ge-

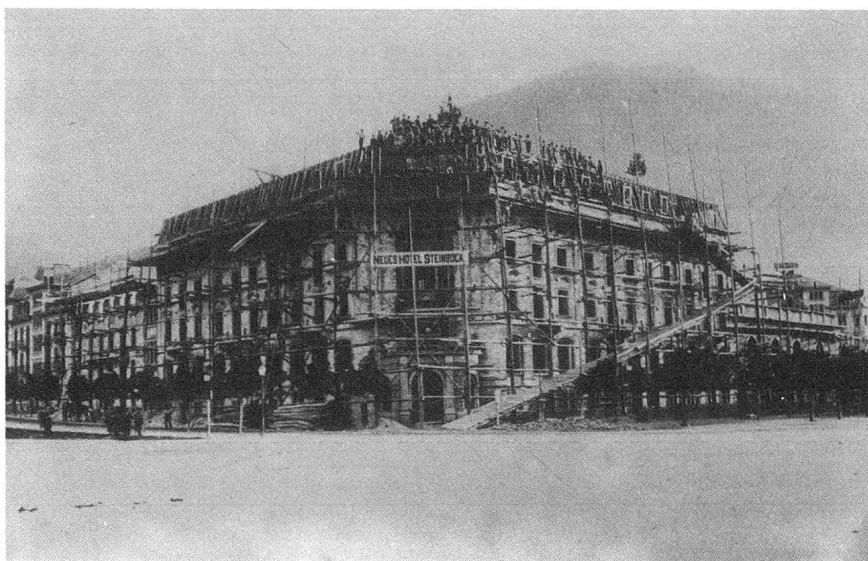


Abb. 3:
Neues Hotel Steinbock,
Aufrichte 1899/1900

leitete Hotel Post in Churwalden: 31 Zimmer mit 45 Betten und einem Pensionspreis von 6–7 Franken.

Der letzte Direktor des alten Hotel Steinbock, E. Kupper, gab 1900 im Orell-Füßli-Verlag Zürich einen «dreisprachigen Führer ins Engadin, den werthen Gästen gewidmet» heraus, in welchem bereits das neue Hotel Steinbock als Haus ersten Ranges mit 100 Zimmern und Salons samt allen modernen Einrichtungen wie Bäder auf jeder Etage geschildert wurde.

Im Hotel selbst fand sich neben einem Eisenbahnbüro mit Gepäckspedition im Vestibül auch ein Post- und Extrapostbüro mit Orientierungsmöglichkeit an einem großen Relief des Kantons Graubünden. Dem entdeckungsfreudigen und reiselustigen Gast standen zudem neben der offiziellen 8plätzig Postkutsche mit 6plätzigem Beiwagen eigene Reisewagen zur Verfügung, die 1-, 2-, 3- oder 4spännig geführt werden konnten. Eine dem Reiseführer beigelegte Karte gab über bestehende Eisenbahnen, Kunststraßen und Saumwege Auskunft. Auch ein Verzeichnis der an der Reiseroute gelegenen Hotels fehlte nicht. So findet man darin zum Teil auch heute noch bestehende und geläufige Namen wie Hotel Adler Reichenau, Viamala und Rhätia Thusis, Fravi Andeer, Bodenhaus Splügen, Conradi Chiavenna, Julier und Albula

Tiefenkaasel, Piz Michel Savognin, Post Mühlen, Post Silvaplana, Krone Churwalden, Curhaus und Stätzerhorn Parpan, Curhaus Alvaneu, Belle-Vue Wiesen, Piz Aela und Weißes Kreuz Bergün, Curhaus Flims, Oberalp Ilanz, Curhaus Disentis, Belle-Vue und Grand Hôtel Andermatt.

Schließlich orientierte dieser Führer auch über die offiziellen Postkurse mit den Routen Julier via Churwalden, Splügen–Bernhardin–Bellinzona, Route Julier via Schyn, Route Albula via Churwalden, Route Chur–Wiesen–Davos, Route Chur–Splügen–Mailand und Chur–Oberalp–Andermatt. Nachdem wir heute für die Strecke Splügen–Bellinzona durch den Bernhardintunnel nicht mehr als 1–1¼ h je nach Fahrertemperament benötigen, dauerte diese Reise damals 15¾ Stunden bei einem Fahrpreis von Fr. 15.25 im Intérieur und Fr. 18.95 im Coupé oder Banquette.

Das Hotel Steinbock bot mit dem ausdrücklichen Vermerk «20% billigere Tarife als diejenigen von Ragaz» selbst seinen Wagenpark an, machte Kurztouren bis Parpan, Alvaneu oder Thusis, aber auch Ausfahrten über den Julier, den Flüela, die Oberalp, Furka oder den Albula und Lukmanier und den Bernhardin. Eine Rundtour nach Churwalden kostete im Einspanner 10 Franken, im 4-Spanner 35 Franken



Abb. 4:
Neues Hotel Steinbock,
1901 eröffnet

bei einer Fahrzeit von 3 Std. retour. Für eine Reise nach St. Moritz oder nach Bellinzona kostete es im Einspanner 100–180 Franken, im 4-Spanner das Doppelte bei einer Reisedauer von 2–3 Tagen. Schade um die gemütlichen Zeiten! Welch herrliche Aussicht gab es im Banquette, nur übertroffen durch diejenige auf dem Beifahrersitz neben dem Postillion, wenn man das seltsame Glück hatte.

Schon im alten Steinbock wurden die Gäste aber auch im Speisesaal verwöhnt. Dies war ganz besonders bei Hochzeiten der Fall. Zur endgültigen Stillung von Hunger und Durst standen 10–13 Gänge des Hauptessens, ein Souper und 3–4 auserlesene Weinsorten zur Verfügung. Ein Menubeispiel aus dem Jahre 1899 soll dies kurz belegen:

Menu

Consommé printanier Royal
 Turbans de Sole, Sauce Cardinal
 (Brauneberger)
 Filet de boeuf à la Godard
 Suprême de volaille à la Stanley
 (Montagner)
 Asperges en branches
 Punch à la Romaine
 Selle de Chevreuil, Sauce Poivrade
 Salade en Saison
 (Sassella)
 Savarin au Marasquin
 Glace panachée
 (Moet–Chandon)
 Gateau Grissonais
 Fruits
 Dessert

Souper

Potage Orge perlé
 Vol-au vent à la Toulouse
 Viande froide à la gelée
 Salade russe
 Meringues à la Chantilly

IV.

Wenden wir uns nun aber dem neuen Hotel Steinbock am Bahnhofplatz zu, das 1901–1907 von L. Kirchner, 1907–1909 von Cadonau, 1909–1913 von Rieder, 1913–1923 von Büttikofer, 1925–1938 von Wyss und 1939 bis 1964 von C. Meier–Wieland geleitet wurde. Allen diesen Direktoren ist es jeweils gelungen, den Steinbock als erstrangiges Haus am Platz zu führen und die Zahl der zufriedenen und wiederkehrenden Gäste zu vermehren. 1910 stieg die Bettenzahl auf 140 an. Ein Mittagessen kostete 3.50 Franken ohne Wein und der Pensionspreis betrug bei mindestens fünftägigem Aufenthalt 9 Franken.

Ein Blick in die gefundenen Menukarten lassen Schlüsse auf den Hotelbetrieb zu, aber auch auf die Gäste, wenn man die Bemerkungen des Direktors oder Gastes mitberücksichtigt. Von dieser «Diätensammlung» soll nun im folgenden die Rede sein.

Werfen wir zunächst einen Blick auf die Weinkarte der damaligen Zeit. Das Angebot war relativ bescheiden. Immerhin wurden unter den «Vins du pays et Suisses blancs et rouges» Churer Schiller, Spiegelberger, Malanser, Constamser, Maienfelder, Neuchâteller und Dôle du Valais angeboten, dazu 6 Weissweinsorten, 6 Veltlinerweine, 5 Sorten Bordeaux oder Burgunder, aber auch Rhein- und Moselweine sowie Tokayer Windischgrätz Auslese. Die Preise für eine Literflasche lagen durchwegs 5–6 mal tiefer als heute. So kostete ein guter Schweizer Weisswein 4.50 Fr., eine Flasche Churer Schiller 5 Fr., der Veltliner 4.50 Fr., Bordeaux oder Burgunder 5–6 Fr. und der Sassella 7 Fr., ein Gläschen Cognac vieux gar nur 50 Rappen! Das von der Aktien–Brauerei Chur hergestellte «Bières spéciales blondes» wurde in einer großen Flasche für 1.50 Fr. angeboten, Passugger oder Rhäzünser zu 1 Franken die halbe Flasche. Der Durstige kam also auf seine Rechnung, die auch bei sehr großem Durst nicht allzu groß ausfallen konnte.

Hochzeitsmenüs: Nach den gefundenen Karten kommt man zum Schluß, daß sich in den er-

Abb. 5:
Blick vom Haldenhüttli
auf den Bahnhofplatz, 1902



sten Steinbockjahren eine Art Standard-Hochzeitsmenu herausbildete, das folgende Zusammensetzung aufwies und ohne Tranksame um 1906 13.50 Fr. kostete:

Menu

Hors-d'oeuvre variés
 Consommé Diplomate
 Truite de rivière, Sauce beurre fondu
 Pommes de terre en Serviette
 Quartier d'agneau à la Flamande
 Médallions de veau à la Piémontaise
 Chaud-froid de poularde truffée
 Fonds d'artichauts, Sauce Béarnaise
 Punch Romain
 Selle de chevreuil, Sauce crème aigre
 Salade coeur de laitue
 Pêches à la Richelieu
 Bombe Suédoise
 Gâteau Balzac
 Friandises
 Fruits
 Dessert
 Café-Liqueurs

Geradezu paradisische Verhältnisse läßt das Studium der Wein- und Speisekarte 1914 erkennen, erhielt man doch kurz vor dem 1. Welt-

krieg 1 Liter offenen Veltliner oder Fendant für 2 Fr., ein Bier für 60 Rappen, einen garnierten Kalbsbraten für 1.70 fr., einen Gemspfeffer für ebensoviel oder weniger, einen gemischten Salat für 60 Rappen. Das Gleiche legte man für eine Portion Spaghetti mit Parmesankäse aus. Hatte man noch nicht genug, konnte man Pâtisseriesstückchen, meßbar größer als die heutigen und ohne Lupe erkennbar für 10 Rappen erwerben und sich für weitere 30 Rappen noch eine Tasse schwarzen Café leisten.

Im Laufe der Jahre war der Preisanstieg unverkennbar, aber entsprechend dem Frankenwert noch immer bescheiden: 1925 15 Fr., 1927 16 Fr., 1932 20 Fr., 1933 wurde mit der Bemerkung der Direktion «Aktionär» sogar das grosse Menu für 12 Fr. serviert. Der Preis für ein großes kaltes Buffet betrug noch 1934 nur 4 Franken.

Ein frohes Kapitel ergäbe die Wiedergabe der handschriftlichen Bemerkungen der verschiedenen Hochzeitsgäste. Zwei sollen als Beispiele wiedergegeben werden:

So bemerkte ein bekannter Churer Geschäftsmann nach 13 Gängen, die er mit einer freiwilligen Pause schließlich genehmigt haben muß, daß «der Service vom Anfang bis zum Ende schlecht» gewesen sei. Trotzdem scheint er die

13 Gänge zeitgerecht hinuntergeschluckt zu haben. Auf einer anderen Kartenrückseite bemerkte eine Dame aus Chur «zufolge Verehelichung meines Lieblingsbarmixers habe ich eine ebenso gut bezahlte wie alkoholfeuchte Stelle zu vergeben. Zeugnisse Nebensache, Hauptsache treuer Augenaufschlag!»

*Der «Steinbock»
als Rahmen festlicher Anlässe*

Die Bündnerische Offiziersgesellschaft war nach den uns zur Verfügung stehenden Karten ein häufiger Gast im Hotel Steinbock am Bahnhofplatz. Neben Offiziersbällen – aus unseren Akten erstmals 1902 – ist vor allem das Programm der 100-Jahr-Feier vom 16. Dezember 1934 zu erwähnen. Auf der langen Liste der Eh-

rengäste finden sich unter anderen Regierungsrat Gg. Fromm, Malans, Major, Regierungsrat A. Lardelli, Oberstlt., Chur, Landespräsident O. Mohr, Hptm., Schuls, Oberstk.-Kdt. O. Bridler, Winterthur, Oberstk.-Kdt. R. Miescher, Basel, Kdt. 3. A.K., Oberstdivisionär R. Lardelli, Chur, Kdt. 6. Division, Oberstdivisionär E. Bircher, Aarau, Zentralpräsident der Schweiz. Offiziersgesellschaft, Oberst H. Hold, Chur, Kdt.Geb.J.Br. 18, Major C. Jecklin, a. Rektor der Bündner Kantonsschule, Chur, Major F. Pieth, Chur, Kantonsbibliothekar, und Major H. Kunz, Präsident der Offiziersgesellschaft Chur.

Auch aus dem Jahr 1902 stammt das «Recept per la tscheina» vom 8. Februar anlässlich des Scheiver Romontsch, das im Wortlaut wiedergegeben werden soll:

Neues Hôtel Steinbock in Chur

Recept
per la
tscheina dil Scheiver Romontsch,
cha ha liug la sera dils 8 de Favrer 1902
nella sala dil Capricorn renaschiu.

—*—

Giutta cotga en brodanza
Dat cun aua la pitzanza —
Potage Crème d'orge.

Pescs carschi sil dies de bos
Portan cheu il num franzos —
Filet de Sandre à la Colbert.
Gl'ei l'invenziun din mat Grischun,
Che veva crappa nel magun.

Caduscals vegnan seavazzai
Ed en eazzettas arsentai;
Barschai davon, barschai davos —
Survegnan quels il gust franzos
de **Poulet saute chasseur.**
Quel accompognan **Pommes croquettes**
In fabricat de truffelets,
Ch'ins po adina mustigiar,
Sch'ins ha ils dents fatg reparar.

Cavriel barsau, **Chevreuil rôti** —
Survegn ins buca mintga di.





Gl'ei selvaschina importada,
Essent la catscha uss serada,
Sch'il Capricorn ha buc amitgs,
Che van sin tshèrca per ils vitgs.
Vinatscha dat aschii recent.
Da cheu deriva da present
La Sauce Vinaïsson,
Che dei la carn cavriel cungir
E po las larmas far seglir.

Salade, salatta per scaldar
Ils peis de quel, che vul saltar.

Suond' in **Vacherin à la Chantilly,**
Che porta gromma sil tshuppi,
Per dar al gudiment il quaigl.
Avon ch'entscheiver il termaigl.
Er fretgs, che vegnan detgs **Fruits.**
Podessen esser bein vegni,
Fuss in ne l'auter buca staus —
Cun tshellas tratgas contentaus.
Il vin, che vegn porschius da Scheiver,
Po er' in abstinent retscheiver;
Siu nas daventa buc rubins
Sch'el beiba mo ils treis deschins.
Il Capricorn per contentar,
Stueins treitschien tshunconta raps
pagar.

Viva la Grischa!




Abb. 6:
Festsaal im
Hotel Steinbock, 1953

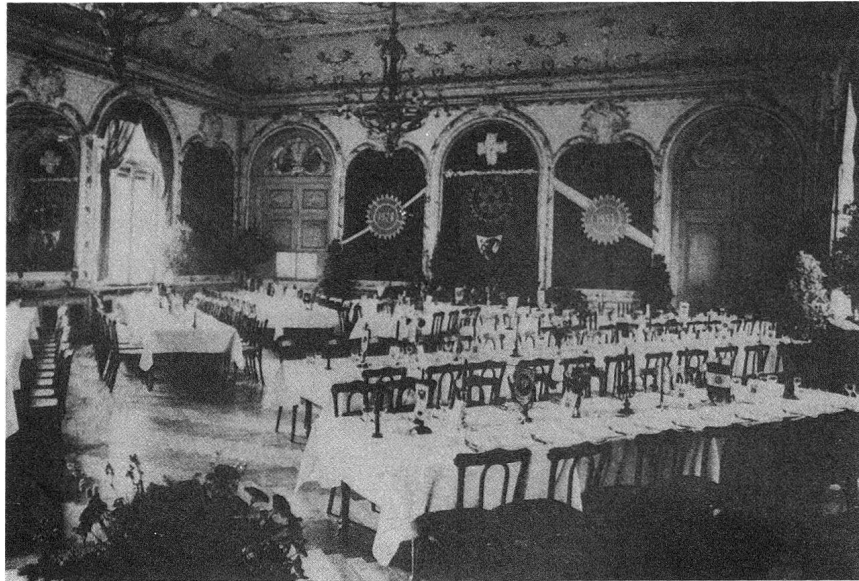


Abb. 2–6 wurden von
Dr. med. dent.
W. F. Pajarola, Chur,
zur Verfügung gestellt

Am 9. September 1903 hielt der Schweizerische Apothekerverein seine 59. Jahresversammlung im Steinbock ab.

Das neue Jahr 1914 wurde mit zwei Konzerten des vollständigen Streichorchesters der Kapelle des 6. Bad. Infant. Regiments Kaiser Friedrich III. Nr. 114 Konstanz eröffnet und gab mit diesem Programm die auch andernorts herrschende Vorkriegseuphorie bestens wieder. Sowohl das Mittags- wie das Abendkonzert umfaßten je 11 Programmtitel, darunter die kleine Nachtmusik von Mozart und eine Serenade von Haydn.

Bereits am 10. Januar des gleichen Jahres tagte der Schweizer Alpen-Club im Steinbock. Im «Rucksackverzeichnis» ist folgende Verpflegung aufgeführt:

Ölsardinen und allerlei Conserverreste
Steinbockkraftbrühe
Steinadler à la Naturschützer
Gebratene Alpoachsenlende
Berggras mit Essig und Öl
Firnschnee
mit Wildfräulein-Aroma
Clubhütten-Confect

In bunter Reihenfolge lösten sich in den Jahren 1920–1933 lokale, regionale und schweize-

rische Vereinigungen mit ihren «Steinbocktagungen» ab, darunter 1921 die 69. Réunion de la Grande Loge Suisse Alpina und 1933 der Bündnerische Lehrerverein mit seiner 50jährigen Jubiläumsfeier. Während die Rückseite des Tagungsprogramms mit einem Bild der Churer Rheinpromenade geschmückt ist, findet der Leser auf der Rückseite des Titelblattes das Bild eines Naturfreundes mit der Überschrift «Stumme Bitte eines Bildes». Mit der Wiedergabe dieses Bildes, das die zerstörte Ruhebänk eines Rastplatzes und einen abgerissenen Wegweiser zeigt, wird die auch heute sehr zeitgemäße Bitte für einen Einfluß der Schulen auf die Jugend in dem Sinne verbunden, Wanderwege und deren Rastplätze als ihr sorgsam zu hütendes Eigentum zu betrachten und deshalb nicht zu zerstören.

An dieser Stelle wollen wir kurz auf die Gestaltung des Umschlagbildes – Menu Design – der damaligen Zeit hinweisen. Neben Schwarzweiß-Reproduktionen von alten Churer Stichen, Herrschaftshäusern, die zum Teil noch heute bestehen, und Wappen finden sich Teilsichten von Altchur wie der Gansplatz oder das Lindenquai. Mehrere Umschlagbilder sind farbig wiedergegeben. Sie stellen Glockentürme, Posaunenhöre, Hochzeitszüge, stille verträumte Weiher oder Singvögelgruppen dar. Diese

Menukarten der Jahrhundertwende warben un-aufdringlich für den «Steinbock» und sollen so-gar Durst und Appetit gefördert haben.

Auch die Jahrhundertfeier des Kantonsschü-lerturnvereins KTV wurde im Steinbock am 24. Mai 1936 abgehalten und wurde, wie man noch heute hören kann, zu einem großen Fest gestal-tet, an welchem sich Aktive und Altmitglieder bis in die Frühe des kommenden Tages erfreu-ten.

1940 gab der damalige Direktor des Stein-bocks, C. Meier–Wieland, ehemals Direktor des Grand Hotels Altein, Arosa, einen dreifarbi-gen Prospekt mit einer Automobilkarte heraus. Wahrscheinlich aus letzterem Grunde erhielt das Druckerzeugnis den Stempel «Behördlich bewilligt am 25. 4. 1940 gemäss B.R.b. vom 3. Oktober 1939». Es läßt den Steinbock, verbun-den mit der SBB «näher an London und Paris» rücken und anderseits durch die dargestellte Chur–Arosa–Bahn die Nähe der Wintersport-zentren fühlen. Das Hotel Steinbock als «zentrale Weltgaststätte» kommt dabei mit seinem Bahnhofplatz beherrschenden Bau samt Garten gut zur Darstellung. Mitten im Weltkrieg fand am 12. Oktober 1941 die Generalversammlung

des Verbands Schweizerischer Krankenanstal-ten «Veska» statt. Das damalige «Kriegsmenu» lautete wie folgt:

Mittagessen

Bohnen- und Gerstensuppe
Sauerkraut nach Bündnerart
(Rippli, Speck, Wurst, Kartoffeln)
Apfelkuchen und Zwetschkuchen

*

1951 schließlich hielt die Schweizerische Ge-sellschaft für innere Medizin anlässlich ihrer Jahresversammlung in Chur ebenfalls im Hotel Steinbock unter dem Präsidium von Professor P. H. Rossier, Zürich, ihr festliches Bankett ab. Zahlreiche in- und ausländische Spezialärzte für innere Medizin trafen sich dabei zu geselligem Beisammensein. Damit ist auch unsere kleine Sammlung von Menukarten des damaligen Hot- tel Steinbock besprochen. Ein kleines Stück Churer Stadtgeschichte ist mit der Aufgabe des Hotels Steinbock, des lange typischen Wahrzei- chens des Churer Bahnhofplatzes, verschwun- den.

Chur
Arosa
Davos
Flims
St. Moritz

DOSCH GARAGEN

GRAND GARAGE AG CHUR
Kasernenstr., Tel. 081/21 51 71

LIDOC GARAGE AG CHUR
St. Margrethenstr. 9, Tel. 081/22 13 13

Logos for GM, Opel, Jeep, Mercedes-Benz, and Mitsubishi.